



Bienvenue chez nous !

RESTAURANT

PALLIAS

Chez Georgios



*Saveurs
méditerranéennes*



RESTAURANT
PALLIAS

Chez Georgios



Bienvenue chez nous

du lundi au dimanche
de 12h à 14h30 et de 18h à 22h00.

Vous souffrez d'allergies ?

Nous sommes à votre disposition si vous souhaitez avoir des renseignements concernant les éventuels allergènes présents dans nos plats.

Tous nos prix s'entendent TVA et service compris.

TOUS NOS PLATS SONT ÉGALEMENT À EMPORTER.

www.restopallas.be

 RestoPallas



Nos Apéritifs


Pallas (vodka, crème de pêche, sirop de citron vert, orange, triple sec)	€ 7.00	Picon	€ 6.20
Ouzo	€ 6.00	Pisang	€ 6.00
Ricard	€ 6.20	Rhum baccardi blanc	€ 7.00
Muscat	€ 5.00	Rhum baccardi ambré	€ 7.50
Cynar	€ 5.80	Gin (Bombay Sapphire)	€ 7.00
Mavrodaphné	€ 5.00	Johnnie Walker Red	€ 7.00
Martini blanc ou rouge	€ 6.20	Jacks Daniels	€ 7.30
Campari	€ 6.50	Coupe de mousseux	€ 6.00
Kir	€ 5.20	Vodka Absolut	€ 7.00
Kir royal	€ 6.20	Bianco Nero pétillant blanc ou rosé	€ 9.50

Nos «sans alcool»

Pisang	€ 5.50
Bitter	€ 5.10
Mister cocktail	€ 6.00
Appletiser	€ 5.00



Nos Bières



Jupiler	€ 3.00	Westmalle Triple	€ 6.00
Jupiler Zéro	€ 3.00	Blanche Rosée	€ 4.50
Mythos (pils grecque)	€ 4.50	Chimay Bleue	€ 6.00
Carlsberg	€ 4.50	Charles Quint Rubis	€ 6.00
Leffe Blonde	€ 5.50	Orval	€ 7.00

Nos Softs



Bru plate ou pétillante :		Sprite	€ 3.00
- 25 cl	€ 3.00	Ice Tea pêche ou pétillant	€ 3.00
- 50 cl	€ 5.50	Jus d'orange	€ 3.00
- 100cl	€ 8.00	Jus pomme cerise	€ 3.00
Souroti 75cl	€ 7.50	Jus d'ananas	€ 3.50
(eau pétillante naturelle grecque)		Jus multivitamines	€ 3.50
Coca ou Coca Zéro :		Schweppes tonic ou agrumes	€ 3.00
- 25 cl	€ 3.00		
- 100 cl	€ 8.00		
Fanta orange ou citron	€ 3.00		

Nos petits suppléments



Supplément grenadine ou menthe	€ 0.80	Supplément vin blanc	€ 2.00
---	--------	---------------------------------	--------



Nos Entrées froides

Tarama blanc (œufs de poisson, citron, huile, pain)	€ 8.00	Melitzanosalata (tapenade d'aubergines, poivrons, noix)	€ 8.00
Tzaziki (fromage blanc, ail, concombre)	€ 8.00	Feta froide	€ 8.00
Skordalia (purée de p.d.t, huile d'olive, persil plat, ail)	€ 8.00	Pikilia froide (assortiments de nos entrées froides)	€ 10.00
Tirokafteri (mousse de feta, purée de piments)	€ 8.00		

Nos Entrées chaudes

Scampis beurre ail	€ 14.00	Calamars frits	€ 14.00
Scampis crème ail	€ 14.00	Choux farcis (feuilles de chou farcies de riz et viande hachée en sauce crémée)	€ 13.00
Scampis diaboliques	€ 14.00	Kolokithokeftedes (beignets de courgettes et de feta frits)	€ 12.00
Brochettes de scampis bardés de lard	€ 14.00	Calamars Komara (calamars poêlés, poivrons, piments doux, crème)	€ 13.50
Moules crème ail	€ 14.00	Kavourmas (porc, bœuf, agneau braisé, tomates, oignons, poivrons, feta, œuf cru)	€ 11.00
Moules diaboliques	€ 14.00	Pikilia Ouzo (Pikilia froide + calamars frits, scampis, gambas, moules, feuilleté épinards et feta)	€ 20.00
Mix de légumes panés (aubergines et courgettes)	€ 8.50		
Feta saganaki (feta en papillote, tomates, olives, piments doux)	€ 10.50		
Feta miel sésame (feta en pâte brisée au four)	€ 14.00		



Nos Grillades

Souvlaki poulet 3 pces	€ 18.00	Entrecôte Irlandaise	€ 25.00
		(côte de bœuf bien persillée, désossée)	
Souvlaki porc 5 pces	€ 19.50	Contrefilet Irlandais	€ 24.50
		(faux filet peu persillé)	
Souvlaki agneau 5 pces	€ 21.00	Pallas grill	€ 26.00
		(souvlakis agneau, poulet, porc, échines keftedakia, bœuf, servi avec une salade grecque)	
Keftedakia nature	€ 18.50		
Keftedakia feta	€ 19.50		

**Toutes nos grillades sont servies avec salade et accompagnement au choix :
frites, p.d.t à la grecque ou pâtes grecques.**

SUPLÉMENTS :

- Souvlaki poulet 1pce	€ 2.80
- Souvlaki porc 1pce	€ 3.00
- Souvlaki agneau 1pce	€ 3.50
- Feta	€ 2.00
- Piments	€ 2.50
- Tzaziki	€ 3.00
- Salade	€ 2.50
- Salade grecque	€ 5.00

Sauces chaudes :

Béarnaise, roquefort, tomate, archiduc, poivre vert	€ 3.00
--	--------

Sauces froides :

Mayonnaise, ketchup, aioli, andalouse, moutarde	€ 1.50
--	--------



Nos Spécialités

Salade Grecque

(concombre, tomates, olives, feta, piments, oignons rouges, huile d'olive, vinaigre de vin grec)

€ 10.00

... en sauce

Filet d'agneau à l'orange € 25.00

Noix d'agneau € 23.00

au miel et sésame

Noisette d'agneau Dionysos € 26.00

(jus de veau, muscat, raisins frais, servie avec croquettes maison et amandes effilées)

Escalope de poulet € 21.00

au miel et sésame

Soutzoukakia Ouzo € 20.00

(quenelles de riz et de viande hachée, sauce crème Ouzo)

Gyros € 23.00

(viande de porc servie avec feta, tzaziki, salade)

... «Mijotées»

Jarret d'agneau € 19.50

(jarret confit en sauce tomates, oignons, poivrons, servi avec pdt)

Kleftiko € 19.50

(aloyau de bœuf poêlé beurre ail puis rôti au four avec p.d.t, tomates, olives, piments doux, feta)

Crêpe farcie € 21.00

(agneau, aubergines, feta, sauce tomates)

Stifado € 20.00

(cuisse de lapin en sauce tomate, échalions, oignons, servi avec une salade)

... «Gratinées»

Pastitsio - lasagne à la Grecque € 19.00

(macaronis, feta, viande hachée, béchamel au fromage)

Agneau paysan € 20.00

(gigot mijoté avec carottes, céleri, tomates, oignons, p.d.t, légèrement crème, gratiné à la feta)

Plat Zorba € 24.00

(5 traditions grecques : moussaka, agneau paysan, courgettes et tomates farcies, p.d.t en chemise au tzaziki)

Youvetsi Agneau € 21.50

(gratin de Kritharaki : pâtes grecques, gigot, tomates, oignons, poivrons, gratiné fromage et feta)

Youvetsi Scampis € 21.00

(gratin de Kritharaki : pâtes grecques, scampis, tomates, crème, gratiné fromage)

Moussaka vegan € 22.00

(aubergines, courgettes, p.d.t, mélange de céréales, sauce tomate, béchamel à l'huile d'olive et au lait de riz «gratinée au fromage vegan»)



Nos Poissons et fruits de mer

Brochette de poissons et fruits de mer

(saumon, cabillaud, scampis, gambas,
sauce crème à l'aneth)

€ 21.00

Filets de Saint Pierre

Sauce crémée au choix : tomates/oignons ou
baies roses servies avec des chicons braisés

€ 24.00

Pikilia de la mer

(pikilia froide + filets de cabillaud et Saint Pierre,
scampis, gambas, encornet, calamars frits)

€ 26.00

Cyclades

(fricassée de calamars, scampis, gambas,
moules, tomates, feta, tomates cerises,
servie avec du riz)

€ 26.00



Nos plats enfants

Assiette gyros € 10.50

Hamburger € 7.50

Cheese burger € 8.00

Keftedakia nature € 9.50

Keftedakia sauce tomate € 11.50

Tous nos plats enfants sont servis avec salade et accompagnement au choix :
frites ou pâtes grecques.



Nos Desserts

... Glaces

Dame blanche (glace vanille, chocolat, chantilly)	€ 9.00
Dame noire (glace chocolat, chocolat, chantilly)	€ 9.00
Brésilienne (glace moka, caramel, pralin, chantilly)	€ 9.00
Stracciatella (glace stracciatella, cerise amarena confite, chocolat, chantilly)	€ 9.00
Speculoos (glace speculoos, speculoos, chantilly)	€ 9.00

... Sorbets

Citron	€ 9.00
Cassis	€ 9.00
Poire caramel beurre salé (sorbet poire, sauce caramel beurre salé à la poire)	€ 9.00
Possibilité de déguster toutes nos coupes glaces ou sorbets avec :	
- 1 boule	€ 3.00
- 2 boules	€ 6.00

... Pâtisseries

Assortiment de desserts grecs	€ 8.00	Kadaifi	€ 6.50
Halva (semoule de sésame cuite)	€ 5.50	(noix, pistaches, cheveux d'ange, sirop)	
Baklava (pâte filo, noix, noisettes, amandes, miel)	€ 6.50	Moelleux au chocolat	€ 8.00

Toutes nos pâtisseries sont servies avec une boule de glace vanille et chantilly.



... notre coin Gourmand

Le café gourmand (café ou thé servi avec un assortiment de mignardises) €9.00

... les «Frappés»

Frappé metrio
€4.00

Frappé me vanille
€5.00

Frappé me Baileys
€5.50

... les Irish

Irish coffee (Whisky) €7.50

Russian coffee (Vodka) €7.50

Italian coffee (Amaretto) €7.50

Tennessee coffee (Jack Daniels) €7.50

Greek coffee (Metaxa) €7.50

Baileys coffee (Baileys) €7.50

Nos boissons chaudes

Café €3.00

Café grec sketos (noir)

Décaféiné €3.00

metrios (sucré)

glykos (+ sucré) €3.00

Espresso €3.00

Thé Lipton €3.00

Double Espresso €6.00

nature, citron, menthe, camomille,
fruits rouges

Cappuccino €3.80

Décappuccino €3.80



Nos Digestifs

Metaxa 7*
(Brandy Grec)

€ 8.00

Calvados
(eau de vie de cidre normand)

€ 8.00

Tsipouro
(eau de vie de marc grecque)

€ 8.00

Cointreau
(liqueur triple sec d'oranges amères)

€ 8.50

Amaretto grec (liqueur d'amandes) € 6.50

Liqueur grecque à la banane € 6.50

Liqueur grecque à la rose € 6.50

Liqueur grecque au coco € 6.50

Nos Whiskys

«**Tulibardine 225**» € 12.00
(43c° - 3 ans - single malt écossais vieilli
en fûts de bourbon mûré en fûts de Sauternes)

«**Arran malt 14**» € 13.00
(46c° - 14 ans - assemblage de Whisky
écossais vieilli en fûts de bourbon et de sherry,
non tourbé)

«**Ardmore**» € 13.00
(46c° - 12 ans - single malt écossais,
peu tourbé, vieilli en fûts de chêne blanc
et mûré en fûts de Porto)

«**Nikka from the barrel**» € 13.00
(51c° - blend de whisky japonais, non tourbé)

«**Bushmills**» € 10.00
(40c° - 10ans - single malt irlandais vieilli
en fûts de bourbon et mûré en fûts de xérès,
non tourbé)

Nos Rhums

«**Legendario elixir de Cuba**» € 10.00
(34c° - 7ans - rhum arrangé cubain)

«**Diplomatico reserva exclusiva**» € 12.00
(40c° - 12ans - rhum du Venezuela)

«**Matusalem gran reserva**» € 13.00
(40c° - 23 ans - rhum de République
Dominicaine)



RESTAURANT

PALLAS

Chez Georgios



*Georgios et toute l'équipe
du Pallas vous remercient
pour votre visite !*

Continuez à nous suivre sur

www.restopallas.be

 RestoPallas