

CUISINE EVASION® SA  
— GARANTI —

- 100% Confection maison
- 100% Légumes frais
- 100% Viandes et poissons frais
- 0% Préparations industrielles
- 0% Produits préfabriqués

Le  
Grand  
Bleu

Organisez vos événements:  
mariage, souper d'entreprise, souper de classe au Grand Bleu



## Uniquement sur Réservation



48h / 36h à l'avance

### La Grecquoise

de 2 à 60 personnes

Fondue composée de viandes fraîches coupées au couteau (entrecôte, filet de bœuf, blanc de poulet) et de thon, accompagnées de frites ou de pommes de terre à la grecque, bouillon et sauces revisitées maison

40.- par personne ou 50.- par personne avec salade et dessert

Uniquement sur réservation 48h à l'avance



### Les 30 mézés / tapas du Cyclope

de 8 à 60 personnes

3 plateaux pour découvrir les tapas grecs (2 chaud-froid et 1 dessert) posés au milieu de la table  
Idéal pour des équipes gourmandes, pour passer une soirée conviviale

**Plateau 1:** tzatziki, caviar d'aubergines, houmous, taramas, fava, tomates et feta, carpaccio de betteraves, salade de poulpe, feuilleté aux courgettes, boulette de bœuf à la tomate (chaud), kritharaki (chaud), crevette saganaki (chaud), riz aux pignons (chaud), pain pita grillé

**Plateau 2:** boulette de courgettes (chaud), rouleau à la viande, triangle aux épinards, haricots géants à la tomate, mini souvlaki de poulet (chaud), aubergines grillées au basilic, Haloumi grillé, olives de Kalamata, poivron grillé aux graines de coriandre, mini moussaka (chaud), feuilles de vigne farcies (chaud), taboulé de quinoa rouge et noir, agneau aux aubergines (chaud), pommes de terres à la grecque (chaud)

**Plateau 3:** baklavas, triangle à la semoule, flûte à l'orange et miel, yogourt grec aux noix,

50.- par personne

Uniquement sur réservation 48h à l'avance



### Poisson entier frais et ses garnitures, coupé en salle

dès 6 à 60 personnes

450 gr de poisson brut par personne

Sérieole (romarin, citronnelle, origan, huile d'olive, jus de citron vert) cuite au four

47.- par personne

Uniquement sur réservation 36h à l'avance

Formule menu avec salade et dessert 57.- par personne  
Idéal pour des équipes gourmandes, pour passer une soirée conviviale

# LE MENU



## Le Menu Grand Bleu



CHF 78.- par personne / Minimum 2 personnes

### L'assiette de dégustation de hors-d'œuvre grecs chauds et froids:

Triangle aux épinards et feta, feuilleté aux courgettes,  
Taboulé de quinoa, tzatziki, taramas,  
Caviar d'aubergines, houmous, fava,  
Tomates séchées, poivrons grillés



Brochette de crevettes décortiquées,  
coulis de tomates et feta gratinée  
Riz basmati aux pignons



### L'assiette de dégustation:

Brochette de poulet (Souvlaki)  
Boulettes de bœuf à la tomate  
Moussakas  
Pommes de terre à la grecque  
Légumes à l'huile d'olive

ou

Pavé de filet de bœuf à l'infusion de thym  
Pommes de terre à la grecque  
Légumes à l'huile d'olive



### L'assiette de dégustation de desserts maison:

Baklavas, galactoboureko, flogeres,  
tourte chocolatée, bavaois aux fruits,  
yogourt au miel et aux noix



## Le Menu Dégustation



**CHF 87.- par personne / Minimum 2 personnes**

### L'assiette des «5 mousses»

Caviar d'aubergines, tarama, houmous, tzatziki et fava



Carpaccio de bœuf à l'huile de truffes  
et duo de feuilletés grecs avec tzatziki



Filet de dorade à la citronnelle  
Riz basmati aux pignons



Sorbet à l'ouzo



Pavé de filet de bœuf à l'infusion de thym  
Pommes de terre à la grecque  
Légumes à l'huile d'olive



### L'assiette de dégustation de desserts maison:

Baklavas, galactoboureko, flogeres,  
tourte chocolatée, bavarois aux fruits,  
yogourt au miel et aux noix

# LA CARTE DU GRAND BLEU



## Les Entrées



  <b>Poulpe grillé aux oignons doux et fava</b> (purée de petits pois blancs cassés)	20.-
 <b>Boulettes de courgettes</b> à la feta à la menthe et tzatziki	17.-
 <b>Triangles aux épinards</b> à la feta et tzatziki	17.50
  <b>Salade de poulpe</b> au vinaigre de Paros, origan sauvage, dés de tomates et huile d'olive	24.-
 <b>Carpaccio de filet de bœuf</b> aux huiles de truffes et olive, jus de citron vert, basilic et copeaux de parmesan	26.50
  <b>Taboulé de quinoa rouge et noir</b> aux crevettes grillées décortiquées, à l'huile d'olive et jus de citron vert	25.-
 <b>Carpaccio de betteraves grillées</b> , à l'huile de truffes et olive, jus de citron vert, tzatziki et feuilleté aux courgettes	17.-
  <b>Feuilles de vignes farcies</b> (riz, viande de bœuf, aneth, persil, menthe, ail, oignon, citron)	17.-
  <b>Salade chypriote</b> : fromage chypriote Haloumi grillé, salade croquante, dés de tomates séchées, pignons, basilic, huile d'olive et vinaigre balsamique	18.50
  <b>Salade grecque</b> : tomates, concombres, oignons, poivrons, feta, olives de Kalamata, origan et huile d'olive	17.-
  <b>Salade croquante</b> : diverses salades vertes à l'huile d'olive et vinaigre balsamique	9.50
  <b>Trio d'aubergines</b> : aubergines grillées, caviar d'aubergines aux amandes et feuilleté aux aubergines	17.-
<b>Assiette des «5 mousses»</b> : caviar d'aubergines, tarama (mousse aux œufs de cabillaud fumé), houmous (purée de pois chiches à la pâte de sésame), tzatziki (yogourt à l'ail et concombre râpé) et fava (purée de petits pois blanc cassés)	20.-
<b>Assiette des «5 feuilletés»</b> : Rouleau à la viande de bœuf, triangle à la feta et à la menthe, feuilleté aux épinards et feta, feuilleté aux aubergines, feuilleté aux courgettes et tzatziki	25.-
<b>Assiette de dégustation de hors-d'œuvre chauds et froids</b> Rouleau à la viande de bœuf, aubergine grillée, triangle aux épinards et feta, feuilleté aux courgettes, taboulé au quinoa, tzatziki, taramas, caviar d'aubergines, houmous, fava, boulette de courgettes, boulette de bœuf à la tomate, salade de haricots géants, tomates séchées, poivrons grillés, salade de poulpe	28.50
<b>Pain pita</b>	3.50



## Les Viandes



- Pavé de filet de bœuf à l'infusion de thym, pommes de terre à la grecque 47.-
- Entrecôte de bœuf aux olives, à la réduction d'Agiorgitiko, pommes de terre à la grecque 42.-
- Boulettes de bœuf façon Smyrne (menthe, cumin, origan) à la tomate, riz basmati aux pignons 36.-
- Pièce de bœuf sur os, braisé et caramélisé, au miel de fleurs et olives, pâtes kritharaki 40.-
- Souvlaki de poulet au basilic, mariné à l'ail, origan, huile d'olive et jus de citron vert, servis sur pita, pommes de terre à la grecque, tzatziki, tomates et oignons rouges 37.-
- Souvlaki de poulet à l'orientale Tandoori, servis sur pita, pommes de terre à la grecque, haricots géants, quinoa, tzatziki, coriandre et oignons 37.-
- Curry de poulet à la citronnelle et lait de coco, riz basmati aux pignons 38.50
- Kleftiko d'agneau braisé aux légumes et pommes de terre, fini au four en papillote de pâte à fyllo 42.-
- Rack d'agneau au romarin, pâtes kritharaki 46.-
- Moussakas (Timbale d'aubergines, viande hachée de bœuf et béchamel) 28.-
- Tartare de filet de bœuf coupé au couteau, toasts, frites ou pommes de terre à la grecque 200 gr / 42.-  
150 gr / 37.-















Toutes les viandes sont servies avec des légumes frais à l'huile d'olive



## Les Produits de la Mer



-  **Rouget entier** sans arêtes au romarin, déglacé au vinaigre de l'île de Paros et Mavrodaphne  
riz basmati aux pignons 45.-
-   **Dorade entière** sans arêtes aux feuilles de bergamote, citronnelle, huile d'olive et  
jus de citron vert, pommes de terre à la grecque 39.-
-  **Calamars frais frits**, algues au sésame, vinaigrette citronnée, pommes de terre à la grecque  
et tzatziki 39.-
-   **Crevettes géantes grillées à l'ail**, décortiquées, (avec tête), oignons, basilic, persil, huile d'olive,  
riz basmati aux pignons 40.-
-  **Crevettes géantes grillées à la tomate**, décortiquées, (avec tête), et feta,  
riz basmati aux pignons 41.-
-  **Loup de mer entier**, sans arêtes, coulis de tomates et feta gratinée,  
taboulé chaud de quinoa rouge et noir 41.-
-   **Fricassée de poulpe à la tomate**, aneth, ail, persil plat, oignons, baies de genièvre et laurier,  
riz basmati aux pignons 40.-
-   **Poulpe rôti**, dés de tomates, basilic, oignons, persil plat, algues au sésame, pâtes kritharaki 47.-



Tous nos poissons sont servis avec des légumes frais à l'huile d'olive

## Le Coin Végétarien

- ④ **Assiette «Chlorophylle»**, une sélection de plats végétariens chauds et froids servis avec du riz basmati, aubergine grillée, triangle aux épinards et feta, feuilleté aux courgettes, taboulé au quinoa, tzatziki, caviar d'aubergines, houmous, fava, boulette de courgettes, salade de haricots géants, tomates séchées, poivrons grillés **30.-**
- ④ **Assiette «Prassinada»**, une sélection de plats végétariens chauds  
Légumes croquants à l'huile d'olive, aubergines et poivrons grillés, pommes de terre à la grecque, trio de feuilletés aux légumes et feta, taboulé de quinoa chaud, tzatziki, fava, haricots géants à la tomate, boulette de courgettes **32.-**







## Le Coin des Enfants

Tous les plats conviennent aux enfants,  
il suffit de demander une demi portion sauf pour les poissons entiers,  
certaines viandes, les menus et les assiettes de dégustation



## Les Desserts Maison

 <b>Baklavas</b> , feuilletés farcis aux noix et amandes et sirop de miel	11.-
<b>Boule de glace ou sorbet</b>	4.50
<b>Assortiment de glaces et/ou de sorbets maison</b>	11.-
<b>Sorbet à l'ouzo</b>	12.-
<b>Bavarois aux fruits</b> et coulis de framboises	12.-
<b>Tourte chocolatée</b>	13.-
<b>Galaktoboureko</b> , triangles fourrés à la crème de semoule	12.-
 <b>Flogeres</b> , flûtes à l'orange et aux pistaches et boule de glace vanille	12.-
 <b>Yogourt grec au miel</b> et aux noix	10.-
 <b>Yogurt grec «brûlé»</b>	12.-
<b>Assiette de dégustation de desserts maison</b> (Baklavas, galactoboureko, flogeres, tourte chocolatée, bavarois aux fruits, yogurt au miel et aux noix)	16.-



