



A GREEK
GASTRONOMIC JOURNEY

19.03.2025 - 22.03.2025

oliviera
UNVEILED

Camelia

LE CONCEPT PARAMANA

THE PARAMANA CONCEPT

Pain au levain, origan frais, huile d'olive, variété de grissini, Pain pita
Sourdough bread, fresh oregano, olive oil, variety of grissini, pita bread

Fèves 22€

Feuilles de câprier, oignon nouveau
Fava Beans, caper leaves, spring onion

Melitzanosalata 25€

Aubergine au charbon, fromage xigalo, petimezi de raisin
Melitzanosalata, charcoal eggplant, xigalo cheese, grapes petimezi

Tzatziki 12€

Yaourt de brebis, ail, huile d'olive
Tzatziki, sheep yogurt, garlic, olive oil

Taramosalata 25€

Tartinade d'œufs de cabillaud, poutargue
Taramosalata, cod roe spread, bottarga

Tirokafteri 25€

Tartinade de fromage épicée
Tirokafteri, spicy cheese spread

SALADES & ENTRÉES

SALADS & APPETIZERS

Salade grecque 22€

Tomates bio, olives Kalamata, concombre, feta

*Greek salad, organic tomatoes, Kalamata olives,
Cucumber, feta cheese*

Herbes sauvages 12€

Courgette, citron, menthe, anthotyros émietté

Wild Greens, zucchini, lemon, mint, crumbled anthotyros

Carpaccio de bar 25€

Citron, herbes, poutargue

Seabass Carpaccio, lemon, herbs, bottarga

Beignets de courgette croustillants 15€

Menthe fraîche, citron, yaourt

Crispy zucchini patties, fresh mint, lemon, yoghurt

"Saganaki" 18€

Fromage graviera, confiture de baies, ouzo

"Saganaki", graviera cheese, berries jam, ouzo

Crevettes "Mikrolimano" 35€

Ail, tomate, feta

Shrimps "Mikrolimano", garlic, tomato, feta cheese

PLATS PRINCIPAUX

MAIN COURSES

Faggri à la Polita 40€

Artichauts, carottes, petits pois

Faggri a la Polita, artichokes, carrots, green peas

Moussaka Oliviera 30€

Joues de bœuf mijotées, aubergine, béchamel

Oliviera Moussaka, slow cooked beef cheeks, eggplant, bechamel

Homard "Critharoto" 75€

Orzo traditionnel

Lobster "Critharoto", traditional orzo pasta

DESSERTS

DESSERTS

Akladi 18€

Poire grillée & espuma, sorbet basilic

Akladi, grilled pear & foam, basil sorbet

Meli €18

Miel à la vanille de nos ruches,

Gâteau au pollen & glace à la camomille

Meli, vanilla honey from our beehives,

Pollen cake & chamomile ice-cream