

A N N A

GREEK RESTAURANT

SALATES / SALADS

Salata me ntomates kai mozzarella - 24

Salade de tomates & Mozzarella di bufala
/ Tomatoes & Mozzarella salad

Ospriada - 19

Salade d'haricots, tomates confites & persil
/ Beans & sun dried tomatoes & persil

Salata spanakopita - 22

Croustillant de filo aux épinards, aneth & feta
/ Filo crouta with spinach, dill & feta cheese dressing

Salata choriatiki - 26

Tomates, feta & olives de Kalamata
/ Tomatoes salad, feta cheese & Kalamata olives

Patzarosalata me katsikisio tyri - 24

Salade de betteraves marinées, fromage de chèvre & pistaches
/ Marinated beetroot salad, goat cheese & pistachios

Politiki salata - 18

Salade de chou et carotte avec grenade et noix de pécan
/ Cabbage and carrot salad with pomegranate and pecans

ALOIFES / SPREADS

Tarama - 16

Crème d'œufs de cabillaud
/ Cod eggs spread

Fava santorinis pantremeni - 16

Pois cassés grecs, tomate & sauce aux câpres
/ Fava spread with tomato & capers sauce

Houmous - 16

Pois chiche, grenade & menthe
/ Chickpeas puree with pomegranate & mint

Melintzanasalata «minute» - 26

Caviar d'aubergines grillées, préparé à la minute
/ Grilled eggplant prepared in front of you

Tzatziki - 16

Yaourt & concombres acidulés / Yogurt & cucumber spread

PSARIA MARINATA / MARINATED FISHES

Lavraki fricasse - 28

Ceviche de loup / Sea bass ceviche

Magiatiko me troufa - 36

Sérieole & truffe / Yellow tail with truffle

Tsipoura tartar - 29

Tartare de daurade / Sea bream tartar

Tacos - 29 (3 pieces)

Thon / Tuna

MEZZÉ

Psarosoupa - 19

Soupe de Poisson / Fish soup

Kolokithakia tiganita - 16

Courgettes frites / Fried zucchini

Htapodi sti sxara - 24

Poulpe Grillé / Grilled Octopus

Ntomatokeftedes - 19

Beignets de tomate au basilic
/ Tomato fritters with basil

Piperies florinis - 19

Poivrons rouges grillés & marinés de Florina
/ Grilled & marinated red pepper from florina

Feta se filo kai meli - 20

Feta filo frit, miel & sésame / Feta filo, honey & sesame

Halloumi cheese psito me portokali - 20

Fromage chypriote grillé avec confiture d'orange
/ Grilled Cypriot cheese with orange jam

Kalamaraki tiganito - 22

Calamars frits
/ Fried baby calamari

Garides mikrolimano - 24

Gambas cuisinées à la tomate & ouzo
/ Prawns with tomato & ouzo

Keftedakia tis yiayias - 24

Boulettes de bœuf Wagyu
/ Wagyu meat balls

Saitia Manis - 24

Traditionnelle tarte grecque de Mani
/ Traditional homemade Greek pies from mani

Saitia me troufa - 38

Traditionnelle tarte grecque à la truffe
/ Traditional homemade Greek pies with truffle

Kalamaraki sxaras me horta - 24

Calamars grillés & légumes verts
/ Grilled baby calamari & green vegetables

CAVIAR

Volzhenka Oscietra 

50g - 440
125g - 1 100
250g - 2 200

Volzhenka Sevruga 

50g - 490
125g - 1 220
250g - 2 500

Petrossian Ossetra 

50g - 460
125g - 1 100
250g - 2 200

LA PÊCHE DU JOUR / CATCH OF THE DAY

Notre Chef Yiannis Kioroglou vous recommande une préparation appropriée avec la qualité unique de chaque poisson.
Our Chef Yiannis Kioroglou recommends the appropriate cooking technique to suit the unique quality of each fish.

17/100g

MARINATA MARINATED

Sashimi
Sashimi style

Tartar
Tartar style

SXARAS GRILLED

Feta
En tranche / slice

Oloklira
Entier / whole

PLATS PRINCIPAUX INDIVIDUELS OU EN PARTAGE / SHARING OR INDIVIDUAL MAIN COURSES
FOOD «À LA MINUTE» DELIVERED WHEN IT'S READY

PSARIA / POISSONS

Garidomakaronada - 38

Pâtes aux gambas
/ Prawns pasta

Lavraki fileto avgolemeono me agginares - 37

Filet de bar avec artichauts et sauce aux oeufs et au citron
/ Sea bass fillet with artichokes and egg-lemon sauce

Xylopitaki me psarika - 37

Traditionnelles pâtes grecs aux fruits de mer & poisson
/ Traditional Greek pasta with fishes & seafood

Rofos bourdeto - 36

Ragoût de mérou de Corfou avec pommes de terre
/ Grouper fish stew from Corfu with potatoes

Astakomakaronada - 125

Spaghetti au homard ou langoustines
/ Spaghetti with Lobster or Scampi

Glossa psiti or sto tiganani - 66

Sole Meunière ou grillée
/ Grilled or Meunière Sole

KREATA / VIANDES

Magoulo yiouvetsi - 36

Joue de bœuf mijotée avec pâtes orzo
/ Slow-cooked beef cheek with orzo pasta

Mati mprizola psiti - 59

Entrecôte mariné grillé / Prime grilled marinated rib-eye steak

Paidakia sti sxara - 39

Côtelettes d'agneau grillées, marinées aux olives Kalamata
/ Grilled lamb chops marinated with olives Kalamata

Kalamakos Kotopoulo - 39

Brochette de poulet marinée au jus de tomate grillée & épices/
/ Marinated chicken skewer with sumac & lemon juice

Rigatoni me mosxari - 44

Pâtes grecs au boeuf / Greek Pasta with beef

Mprizola galaktos sta karvouna - 38

Côte de veau grillée / Grilled veal rib

Burger Metsovone - 39

Burger au fromage de Metsovo
/ Burger with cheese from Metsovo

SIGNATURE PASTA

Sxioufixta me troufa - 46

Pâtes à la truffe / Pasta with truffle

ACCOMPAGNEMENTS / SIDES DISHES

Sparaggia psita - 14

Asperges vertes / Green asparagus

Briam - 9

Légumes cuisinés à la crème de tomate
/ Baked vegetables with tomato sauce

Patates tiganites - 9

Pommes frites maison / homemade french fries

Patates tiganites me troufa - 14

Pommes frites maison à la truffe
/ homemade french fries with truffle

Patates fournou - 9

Pommes de terre au four / Baked potatoes

Fasolakia ston atmo - 9

Haricots verts / Green beans

Ryzi - 9

Riz pilaf / Pilaf rice

Prásini saláta pour 2 - 14

Salade verte pour 2 personnes / Green salade for 2

Mprokola sti sxara - 9

Brocolinis grillés / Grilled broccolini

Manitaria sta karvouna - 9

Champignons grillés / Grilled Mushrooms

Pain Pita - 6

Yiannis Kioroglou

Instagram : @annacannes.restaurant // facebook : ANNA CANNES

Prix en euro, taxes incluses Nous tenons à la disposition de notre clientèle la traçabilité de toutes nos viandes. Customers are free to enquire about the traceability of all our meat