

À PARTAGER

Mezzés Bar

Réaliser votre assortiment de petits plats
aux saveurs du monde

• • •

Céviché Péruvien 14 €

mahi mahi, leche de tigre de aji amarillo,
banane plantain caramélisée, maïs grillé

Saganaki 11 €

fêta filo, sésame noir et miel de forêt

Burratina 14 €

marmelade de tomate acidulée, pesto basilic

Caviar d'Aubergine 13 €

pistaches, fêta, mēlasse de dattes, grenade et tahiné

3 Empanadas Colombiennes 13 €

pâte de maïs, effiloché d'agneau braisé et piment rocoto

3 Empanadas Veggie 11 €

pâte de maïs, épinards, fêta et pignons de pin

Arepa Saumon 14 €

galettes de maïs grillées, tartare de saumon, mayonnaise
à l'avocat et wakamé

Arepa Veggie 12 €

galettes de maïs grillées, avocat, mayonnaise à
l'avocat et wakamé

3 Croquettes de Manioc 11 €

jambon ibérique et sauce tartare

Ankinara 14 €

artichauts rôtis à la braise, coppa, parmesan, pignons

Le jardin de la Paillote Bleue

Toutes nos viandes et poissons sont cuits à la braise

Nos plats

Anticuchos de Boeuf braisé 24 €

brochettes de boeuf, banane plantain, purée de pommes de
terre, huile de persil citronnée, sauce Chimichurri*

Anticuchos de Poulet braisé 21 €

brochettes de poulet mariné, poivron rouge, poivron vert,
oignon, banane plantain, purée de pommes de terre, huile
de persil citronnée, sauce Anticuchera*

Gambas braisées 25 €

gambas, wok de légumes, coriandre, émulsion de gambas

Mahi Mahi 25 €

filet de mahi mahi, coco, citronnelle kaffir,
banane plantain, riz sauté à l'ananas

Shashuka 18 €

oeufs pochés, fêta, sauce tomate, zaatar, tahiné, huile
d'olive et coriandre servi avec une tranche de pain pita

*Sauce Chimichurri - sauce traditionnelle Argentine
persil, coriandre, origan, ail, oignon, piment vert, huile d'olive,
vinaigre

*Sauce Anticuchera - sauce traditionnelle Péruvienne,
aji panca, soja, huile d'olive, ail, cumin, pisco

Nos salades

Toiny 18 €

gambas, nouilles de riz, chou rouge, carotte, grenade,
concombre, basilic thaï, menthe, noix de cajou, sauce thaï

Veggie 16 €

quinoa, oignon rouge, tomate, poivron rouge, concombre,
fraise, citron vert, gingembre, coriandre et grenade

Une invitation au voyage...



TOUS LES VENDREDIS SOIR !

Couscous 24 €

...

semoule, légumes, poulet,
kefta, merguez à la braise,
harissa maison et condiments

Nos pokés

uniquement le midi

Poké Thon 18 €

thon sashimi mariné soja, mangue avocat, lotus, fèves édamame,
radis rose, grenade, concombre, citron vert, graines de chia,
gingembre mariné, riz coco

Poké Saumon 19 €

saumon label rouge mariné soja, citron, gingembre rose mariné,
fèves édamame, banane plantain, chou rouge, avocat, maïs grillé,
pickles d'oignon rouge, riz vert

Nos pains

2 Petits pains de Yuca 4 €

farine de manioc et fromage

Pain Pita 3 €

au zaatar

Menu Enfant 13 €

Poulet ou poisson grillé servi avec riz

Glace ou fruit

Sirop citron ou fraise

Gourmandises

Pavlova Tropicale 10 €

meringue, ananas, crème mascarpone, coco, mangue, pickles
de fruits et coulis passion

Tres Leches 9 €

spécialité d'Amérique du sud, génoise aux trois laits, crème
mascarpone à la vanille de Madagascar et glace chocolat

Fresa Fria 10 €

soupe de fraise, crumble coco et amande, sorbet kalamansi
et menthe, tartare de fraise

Cornes de Gazelle 8 €

3 croissants d'amande et de fleur d'oranger

Coeur de Chocolat & Noix de pécan 10 €

fondant au chocolat, glace vanille

Fromages 12 €

tommette de brebis Corse et Gorgonzola, miel de forêt

*En accord avec votre dessert et selon votre désir, notre chef barman vous
propose un cocktail ou un digestif sur mesure*

Suivez-nous :   @lejardindelapaillotebleue

lejardindelapaillotebleue.com

Écrivez nous : bonjour@lejardindelapaillotebleue.com