

À PARTAGER Mezzés Bar

Trilogie de Falafels 13 €

servie avec crème de betterave crapaudine,
et pointe de chutney mangue épicé, pickles d'oignon

La pita du Jardin 15 €

une pita généreuse garnie de jambon truffé artisanal,
stracciatella fondante, artichauts marinés, figue confite,
grenade acidulée, huile d'olive truffée

Saganaki 12 €

fêta fondante enveloppée dans une pâte filo dorée, enrobée
de miel et parsemée de graines de sésame

Caviar d'Aubergine braisée 14 €

fêta, pistaches croquantes, grenade acidulée, zaatar parfumé,
mélasse de dattes

Ankinara 15 €

artichauts rôtis à la braise, tranches de bresaola, copeaux de
parmesan, pignons de pin torréfiés, mélasse de grenade

Panzari 14 €

carpaccio de betterave crapaudine rôtie, crème de fêta, huile
de noisettes Corse, suprême d'orange, noisettes torréfiées,
brins de fenouil citronné

Tarama maison 13 €

accompagné de pickles d'oignons croquants et d'un filet
d'huile d'olive, sumac, servi avec un pain pita

Halloumi doré 12 €

et son chutney de mangue subtilement épicé, graines
de sésame, tuile de mangue

Pour sublimer vos plats

Pain Libanais (fin et doré légèrement croquant) 3,50 €

Pain Pita (doux et moelleux) 3,50 €

Toutes nos viandes et nos poissons sont cuits à la braise

Nos plats

Brochette de poulet mariné aux épices Levantines 25 €

servie sur pain libanais, salade de jeunes pousses, pommes de
terre harra*, sauce au yaourt grec (citron, ail, cumin),
graines de sésame torréfiées, harissa à la rose, poivrons brûlés
à la braise

Pêche du mois braisée aux accents méditerranéens 28 €

écrasé de pommes de terre aux éclats d'olive noire,
stracciatella, vierge aux effluves d'agrumes, d'herbes
aromatiques & salade fraîcheur

Effiloché d'agneau confit aux épices douces 28 €

(cuisson 4 heures à basse température) servi avec disque de
polenta infusée au romarin, tapenade noire, crème légère façon
béchamel, poivrons marinés, roquette et son jus réduit

Lotte au Marsala, tomates italiennes & agrumes 29 €

servie avec un écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive,
câpres frits, artichauts, poudre d'olive

Shakshuka de patate douce aux saveurs relevées 19 €

oeuf parfait, oignon rouge, ricotta, ail, cumin, coriandre
fraîche, beurre d'harissa à la rose

*Tfaya - compotée d'oignons confite, raisins et cannelle

*Pommes de terre Harra - cuites au four enrobées d'huile d'olive,
et d'un mélange d'épices : ail, cumin, paprika, poivre noir

Menu Enfant 13 € - (jusqu'à 12 ans)

Poulet ou poisson grillé

servi avec écrasé de pomme de terre - 1/4 de pain Pita

1 boule de glace (chocolat ou vanille)

Sirop citron ou grenadine



Une invitation au voyage...

Formules Pause déjeuner

Entrée, Plat / Plat, Dessert 19 €

Entrée, Plat, Dessert 21 €

Des saveurs fraîches et gourmandes,
à déguster du lundi au vendredi midi



Tous les vendredis soirs !

Couscous Royal 28 €

Assortiment de viandes à la braise
(keftas, agneau, poulet, merguez)
légumes au safran, semoule fine,
harissa et Tfaya aux oignons caramélisés

Gourmandises

Cheesecake au labné 11 €
à la texture douce et légèrement acidulée, accompagné
d'un coulis de fruits de la passion

Chou Craquelin Chocolat - Caramel 11 €
glace vanille, duo caramel beurre salé & chocolat,
chantilly, noisettes caramélisées

Mouhalabieh 10 €
flan libanais frais, léger et peu sucré aux arômes de
fleur d'oranger & d'eau de rose, pistaches torréfiées & miel

Glace au Yaourt Grec 10 €
granola maison doré et croquant, miel

Cannolo Siciliano 11 €
coque croustillante garnie d'une onctueuse crème de
ricotta parfumée aux inspirations du chef, glace à
la fleur d'oranger



Suivez-nous : [f](#) [i](#) [@](#)lejardindela paillotebleue

lejardindela paillotebleue.com

Écrivez nous : bonjour@lejardindela paillotebleue.com