

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 €

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

Caviar d'Aubergine braisée 14 €

féta, 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 féta, huile de noisettes Corse, suprême d'orange, noisettes torréfiés, 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 €

Le jardin de la Paillote Bleue

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 : @lejardindelapaillotebleue
lejardindelapaillotebleue.com

Écrivez nous : bonjour@lejardindelapaillotebleue.com