



À PARTAGER
Mezzés Bar

Ankinara 15 €

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

Trilogie de Falafels 13 € (V)

servie avec crème de betterave 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, grenade acidulée, figue confite, huile d'olive truffée

La Pitasaladière 14 €

pain pita, tapenade d'olives noires, pousses de petits pois, oignons fondants, anchois, pickles d'oignon, poudre d'olive noire

Saganaki 13 € (V)

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

Caviar d'Aubergine braisée 14 € (V)

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

Tagliatelles de courgettes 14 € (V)

tzatziki, tagliatelles de courgettes marinées au citron & cumin, fêta émiettée, éclats d'olives noires

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 13 € (V)

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

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 blanche, pickles d'oignon, graines de sésame torréfiées, labné, harissa à la rose

Queue de lotte à la Sicilienne 30 €
écrasé de pommes de terre, caponata, ail frit, pignons de pin, origan frais

Côtelettes d'agneau braisées et gremolata de pistache .. 29 €
déclinaison de carottes au cumin

Vitello Tonnato 28 €
carpaccio de veau cuit et sa sauce traditionnelle, copeaux de parmesan, pignons de pin torréfiés, câprons frits
servi au choix avec : salade d'épinard aux noisettes torréfiées ou écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive

Poisson ou crustacé du moment - prix selon arrivage
grillé à la braise, beurre d'agrumes, écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive, caponata, zeste d'orange

(V) Notre sélection de plats végétariens

*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 mini sundae (chocolat ou nature)
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

Nos salades méditerranéennes

Apella 19 € (V)

lentilles vertes du Puy AOP, betterave, pêche rôtie au thym, féta émiettée, noisettes torréfiées, pousses d'épinard, oeuf mollet

Positano 19 €

pousses d'épinard, artichauts grillés, figues confites, bresaola, copeaux de parmesan, pickles d'oignons rouges, noisettes torréfiées

Assaisonnement salades : citron, miel, huile d'olive grecque

Pour sublimer vos plats

Pain Libanais (fin et doré) 3,50 €

Pain Pita (doux et moelleux) 3,50 €



Gourmandises

Cheesecake au labné 11 €

à la texture douce et légèrement acidulée, nappé d'un coulis de fruits de la passion maison

Chou Craquelin Chocolat - Caramel 11 €

glace vanille, caramel fleur de sel & 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

Sundae chocolat 10 €



glace sundae nappée de chocolat maison, parsemée de cacahuètes torréfiées

Sundae caramel fleur de sel 10 €

glace sundae nappée de caramel fleur de sel maison parsemée de cacahuètes torréfiées

Sundae passion & coco 10 €

glace sundae nappée d'un coulis de fruits de la passion maison, noix de coco râpée, zestes de citron vert

Suivez-nous :   @lejardindelapaillobleue

lejardindelapaillobleue.com

Écrivez nous : bonjour@lejardindelapaillobleue.com