



à partager
Mezzés Bar

Assortiment de Mezzés sélectionnés par le chef

pour 2 personnes : 14 €

pour 4 personnes : 26 €

Brassica 11 €

tranche de chou-fleur rôti au tahiné et paprika fumé,
labné, mélasse de datte

Kawarma 15 €

houmous, effiloché d'agneau 7 heures, pignons
de pin, grenade, huile d'olive

Saganaki 11 €

féta filo, sésame doré et noir, miel de pin grec

Caviar d'Aubergines fumées 14 €

pistaches, féta, mélasse de datte, grenade et tahiné

Ankinara 14 €

artichauts rôtis à la braise, coppa, parmesan, pignons

Trio de falafels 13 €

houmous, grenade, zaatar

Céviché de Bar 14 €

leche de tigre de aji amarillo, figues confites,
maïs grillé

Tarama maison 13 €

oeufs de cabillaud fumés, pickles, servis avec pain pita

Notre incontournable Pain Pita
au zaatar pour sublimer vos plats 3 €

Toutes nos viandes et nos poissons sont cuits à la braise

Nos plats

Epaule d'agneau aux citrons confits & olives 24 €
agneau mariné 7 heures, thym, romarin, compotée d'oignons à
la cannelle, écrasé de pommes de terre et carottes cumin

Poulet au zaatar mariné au gingembre & abricots confits 22 €
écrasé de pommes de terre et chataignes, jus d'herbes

Filet de bar braisé à la méditerranéenne 23 €
légumes rôtis de saison, tapenade, fumé de poisson au jus
de figues

Moussaka de boeuf à la Grecque 20 €
salade et graines torrifiées

Salem 22 €
crêpes mille trous, falafels, chou-fleur rôti au tahiné,
orzo à l'oriental, houmous betterave, aubergine grillée au
zaatar, servis avec 3 condiments : amba*, labneh*, Zhoug*

*Zhoug- condiment coriandre, persil, ail, piment et épices

*Amba - sauce à base de mangue légèrement relevée

*Labneh - fromage frais vache & brebis

Menu Enfant 13 €

Poulet ou poisson grillé servi avec écrasé de pommes de terre
1/4 de pain Pita
Glace Schtroumpf
Sirop citron ou grenadine

Une invitation au voyage...



Formules Pause déjeuner

Entrée, Plat / Plat, Dessert **19 €**

Entrée, Plat, Dessert **21 €**

uniquement les midis et hors week-ends



Tous les vendredis soirs !

Couscous 25 €

semoule, légumes, agneau, poulet,
merguez à la braise, harissa,
Tfaya : oignons caramélisés, safran
et épices

Gourmandises

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

Pavlova du moment 11 €
meringue, crème fouettée et fruits du marché

Tajine d'Ananas braisé 10 €
caramel d'orange, fruits du mendiant, amandes Polignac

Glace au Yaourt Grec 10 €
granola maison et miel de pin grec

Basboussa 10 €
trio de gâteau de semoule, noix de coco, fleur d'oranger,
datte, chantilly

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

Suivez-nous :   @lejardindelapaillobleue

lejardindelapaillobleue.com

Écrivez nous : bonjour@lejardindelapaillobleue.com