

## Formules midi & soir

1 plat + 1 dessert + 1 boisson : 19 euros

1 plat + 1 boisson : 15 euros

supplément 2 euros pour remplacer la boisson par 1 jus  
à la carte

## plat au choix

### -Pita Halloumi

tzatziki, pousses d'épinard, chutney mangue

### -Chawarma Falafels

pain libanais, falafels, caviar d'aubergine, duo de choux,  
sauce blanche, concombre, oignons rouges

### -Chawarma Keftedes

pain libanais, keftedes, duo de choux, sauce blanche,  
concombre, pousses d'épinard, oignons rouges

## dessert au choix

### -Mouhalabieh

### -Basboussa

### -Yaourt Grec & Granola

## boisson au choix

### -Thé glacé

### -Citronnade

## Couscous royal : 20 euros

uniquement les vendredis soirs

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



Le Jardin de la  
Paillote Bleue

Carte  
vente à emporter  
Click & Collect

Restaurant Le Jardin de la Paillote Bleue  
38 boulevard des plages - 64600 ANGLET  
Tél. : +33 5 59 64 32 59

Réservations commandes du lundi au dimanche  
par téléphone ou sur application zenchef

# Mezzés

## Trilogie de keftedes 11 €

servie avec duo de salade de choux délicatement nappée d'un assaisonnement crémeux au tahiné

## La pita du Jardin 13 €

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

## Saganaki 10 €

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

## Caviar d'Aubergine braisée 10 €

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

## Ankinara 12 €

artichauts rôtis à la braise, accompagnés de fines tranches de bresaola, de copeaux de parmesan & de pignons de pin torréfiés

## Labneh & châtaignes torréfiées au cumin 10 €

grenade, raisin, figue confite, pain libanais au zaatar

## Tarama maison 11 €

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

## Fromages 11 €

tomme de brebis Corse & fromage frais de chèvre garni de crème d'olive, miel, noix, pain pita

# Boissons

## Thé glacé 4 €

## Citronnade 4 €

**Green Detox 7 €** : pomme, épinard, concombre, ananas, citron, gingembre

**Basilic Kiss 7 €** : orange, citron vert, ananas, basilic

**ACE 7 €** : orange, carotte, citron

\*supplément pain pita ou pain libanais 3 €

# Plats

## Pita Halloumi 14 €

tzatziki, pousses d'épinard, chutney mangue

## Tajine de poulet au citron confit & olives 17 €

accompagné de pommes de terre fondantes

## Chawarma Falafels 14 €

pain libanais, falafels, caviar d'aubergine, duo de choux, sauce blanche, concombre, oignons rouges

## Chawarma Keftedes 14 €

pain libanais, keftedes, duo de choux, sauce blanche, concombre, pousses d'épinard, oignons rouges

## Filet de maigre braisé 18 €

purée de courge, fenouil, sauce vierge aux agrumes

# Desserts

## Mouhalabieh 8 €

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

## Basboussa 8 €

gâteau de semoule, noix de coco, fleur d'oranger, datte, chantilly

## Yaourt Grec & Granola 8 €

granola maison doré et croquant, miel