

Le jardin de la Paillote Bleue

À PARTAGER

Mezzés Bar

Réaliser votre assortiment de petits plats
aux saveurs du monde

• • •

Céviché Péruvien 14 €

bar, leche de tigre de aji amarillo,
banane plantain caramélisée, maïs grillé

Tarama Maison 12 €

oeufs de cabillaud fumés, pickles, servis avec pain pita

Saganaki 11 €

féta filo, sésame noir et miel de forêt

Couteaux à la braise (selon arrivage) 14 €

sauce vierge, câpres frits

Caviar d'Aubergine 13 €

pistaches, féta, mélasse de dattes, grenade et tahiné

Ankinara 14 €

artichauts rôtis à la braise, coppa, parmesan, pignons

3 Empanadas Colombiennes 13 €

pâte de maïs, effiloché d'agneau braisé et piment rocoto

Burratina 14 €

marmelade de tomate acidulée, pesto basilic

Arepa Saumon 14 €

galettes de maïs grillées, tartare de saumon, mayonnaise
à l'avocat et wakamé

3 Croquettes de Manioc 11 €

jambon ibérique et sauce tartare

Toutes nos viandes et nos poissons sont cuits à la braise

Nos plats

Pavé de Thon alla Puttanesca 22 €
orzo, anchois, câpres, tomates, olives noires

Filet de bar braisé à l'huile d'olive infusée herbes de Provence, ail et citron 24 €
duo frais de mousselines, carottes, curry, cumin & betteraves, orange citronnée avec éclats de pistaches et noix

Shakshuka 18 €
poivrons, oeufs parfaits, féta, sauce tomate, zaatar, coriandre, servie avec salade et pain pita

Anticuchos de Boeuf 24 €
brochettes de boeuf, banane plantain, purée de pommes de terre, huile de persil citronnée, sauce Chimichurri*

Anticuchos de Poulet 21 €
brochettes de poulet, poivron rouge, poivron vert, oignon, banane plantain, purée de pommes de terre, huile de persil citronnée, sauce Anticuchera*

***Sauce Chimichurri** - sauce traditionnelle Argentine
persil, coriandre, origan, ail, oignon, piment vert, huile d'olive, vinaigre

***Sauce Anticuchera** - sauce traditionnelle Péruvienne,
aji panca, soja, huile d'olive, ail, cumin, pisco

...en direction d'un horizon solaire



Une invitation au voyage...



Nos salades

- Paros** 17 €
fêta filo, miel de forêt, tomates, salade, concombre,
olives noires, oignon, câpres
- Toiny** 18 €
gambas, nouilles de riz, chou rouge, carotte, grenade,
concombre, basilic thaï, menthe, noix de cajou, sauce thaï

Nos pokés

- Poké Thon** 18 €
thon sashimi mariné, mangue, avocat, lotus,
fèves édamame, radis rose, grenade, concombre, citron vert,
chia, gingembre mariné, coriandre, riz coco
- Poké Saumon** 19 €
saumon mariné, citron, gingembre rose mariné, fèves édamame,
banane plantain, chou rouge, avocat, maïs grillé,
pickles d'oignon rouge, coriandre, riz coco

Nos pains

- 3 Pains de Yuca** 4 €
farine de manioc et fromage
- Pain Pita** 3 €
au zaatar



- Menu Enfant** 13 €

Poulet ou poisson grillé servi avec pâtes
Glace Schtroumpf
Sirop citron ou grenadine

Gourmandises

- Pavlova Tropicale** 10 €
meringue, ananas, crème mascarpone, coco, mangue,
coulis de passion maison
- Glace au Yaourt Grec** 9 €
granola maison et miel de forêt
- Fresa Fria** 10 €
soupe de fraise, crumble coco et amande, sorbet kalamansi
et menthe, tartare de fraise
- Cornes de Gazelle** 8 €
3 croissants d'amande et de fleur d'oranger
- Coeur de Chocolat & Noix de pécan** 10 €
fondant au chocolat, glace vanille
- Tres Leches** 9 €
spécialité d'amérique du sud, génoise aux trois laits, crème
mascarpone à la vanille de madagascar et glace chocolat

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

Suivez-nous :   @lejardindelapailotebleue
lejardindelapailotebleue.com

Écrivez nous : bonjour@lejardindelapailotebleue.com