

# Le jardin de la Paillote Bleue

À PARTAGER

## Mezzés Bar

Réaliser votre assortiment de petits plats  
aux saveurs du monde

• • •

### Carottes Zagora 11 €

tagliatelles de duo de carottes marinées aux  
agrumes, miel, pistaches et labneh

### Coques flambées à l'ouzo 13 €

(Selon arrivage)

sauce vierge aux citrons confits et olives noires

### Saganaki 11 €

féta filo, sésame doré et noir, miel de fleurs

### Caviar d'Aubergines fumées 14 €

pistaches, féta, mélasse de dattes, 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 4 heures, thym, romarin, compotée d'oignons à  
la cannelle, écrasé de pommes de terre et carottes cumin

### Linguines du Jardin au Thon fumé ..... 24 €

coques marinières au curcuma, sauce vierge aux citrons  
confits et olives noires

### 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 ..... 19 €

salade et graines torrifiées

### Salem ..... 22 €

crêpes mille trous, falafels, chou rouge mariné, raisins,  
taboulé 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

...en direction d'un horizon solaire

## Une invitation au voyage...



Tous les vendredis soirs !

### **Couscous** 25 €

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

## Notre poké Thon

**Poké Thon** ..... 18 €

thon sashimi mariné, mangue, avocat, lotus,  
fèves édamame, radis rose, grenade, concombre, citron vert,  
chia, gingembre mariné, coriandre, riz coco

### **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

## Gourmandises

**Chou Craquelin Chocolat - Caramel - Cacahuète** ..... 11 €  
glace cacahuète, duo caramel beurre salé & chocolat,  
chantilly, noisettes caramélisées

**Carpaccio d'Orange & Grenade** ..... 10 €  
sirop de sucre à la fleur d'oranger, sorbet kalamansi (agrumes  
acidulé)

**Glace au Yaourt Grec** ..... 10 €  
granola maison et miel de fleurs

**Cornes de Gazelle** ..... 10 €  
3 croissants d'amande et de fleur d'oranger

**Riz au lait du Jardin** ..... 9 €  
à la fleur d'oranger et éclats de pistaches

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

Suivez-nous : [f](#) [@](#) @lejardindelapaillobleue  
lejardindelapaillobleue.com

Écrivez nous : [bonjour@lejardindelapaillobleue.com](mailto:bonjour@lejardindelapaillobleue.com)