



À PARTAGER

Mezzés Bar

Assortiment de Mezzés sélectionnés par le chef

pour 2 personnes : 14 €

pour 4 personnes : 26 €

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 pin grec

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

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 torrèfiées

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

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 - Cacahuète 11 €
glace cacahuète, 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 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 :   @lejardindelapailotebleue

lejardindelapailotebleue.com

Écrivez nous : bonjour@lejardindelapailotebleue.com