



À PARTAGER  
*Mezzés Bar*

Réaliser votre assortiment de petits plats  
aux saveurs méditerranéennes

**Gaspacho tomate & pastèque 12 €**  
émietté de dakos\*, basilic

**Carpaccio de poulpe tartare fraise basilic 15 €**  
marinade framboise acidulée

**Tagliatelles de courgettes 13 €**  
tzatziki, tagliatelles de courgettes marinées au  
citron & cumin, féta émiettée, éclats d'olives noires

**Petites seiches braisées 14 €**  
à la persillade parfumée

**La pita du Jardin 15 €**  
jambon truffé artisanal, stracciatella, artichauts marinés  
citron, basilic, huile d'olive truffée

**Saganaki 12 €**  
féta filo, sésame doré et noir, miel

**Caviar d'Aubergines fumées 14 €**  
zaatar, pistaches, féta, mélasse de dattes, grenade et tahiné

**Ankinara 15 €**  
artichauts rôtis à la braise, coppa, parmesan, pignons

**Halloumi frit 11 €**  
chutney de mangue aux épices

**Céviché de bar 15 €**  
leche de tigre de aji amarillo, figues confites, maïs grillé

**Tarama maison 14 €**  
oeufs de cabillaud fumés, pickles, servis avec pain pita

Notre incontournable Pain Pita  
au zaatar pour sublimer vos plats 3,50 €

*Toutes nos viandes et nos poissons sont cuits à la braise*

## Nos plats

**Daurade royale à la sicilienne ..... 34 €**  
caponata, ail confit, pignons de pin, origan frais

**Keftedes de boeuf ..... 25 €**  
crème de betterave au yaourt & zaatar, tfaya\*, labneh\*,  
pommes de terre cumin & paprika, pousses d'épinard frais,  
noisettes torrifiées

**Poulet au Dukkah\* ..... 24 €**  
suprême de poulet mariné, citron, gingembre et pâné au dukkah,  
labneh, sauce amba\*, purée de carottes au cumin, huile d'herbes,  
pêche rôtie

**Filet de bar braisé ..... 26 €**  
sauce vierge aux olives kalamata, écrasé de pomme de terre  
aux éclats d'olive noire, stracciatella, tomates confites  
miel & thym

**Vitello tonnato ..... 26 €**  
carpaccio de veau et sa sauce traditionnelle, copeaux de  
parmesan, pignons de pin torrifiés, câprons frits, huile d'olive  
servi au choix avec : salade d'épinard aux noisettes torrifiées  
ou écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive

\*Tfaya - compotée d'oignons confites, raisins et cannelle

\*Dukkah - mélange de graines sésame, coriandre, paprika, cumin, amandes, noisettes

\*Amba - sauce à base de mangue légèrement relevée

\*Labneh - fromage frais vache

## Menu Enfant 13 €

Poulet ou poisson grillé servi avec écrasé de pomme 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, hors week-ends  
et jours fériés

## Nos salades méditerranéennes

**La Dakos** ..... 18 €  
tomates, féta émiettée, dakos, olives kalamata, câpres,  
oignons rouges, origan  
Dakos: biscottes Crétoises aux farines complètes  
de blé & d'orge

**La Positano** ..... 19 €  
pousses d'épinard, artichauts grillés, chips de coppa,  
tomates cerises, parmesan, oignons rouges, noisettes  
torréfiées

Assaisonnement salades : citron, miel, huile d'olive  
Option végétarienne : - 1 euro

## 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

**Mouhalabieh** ..... 10 €  
fleur d'oranger & eau de rose, pistaches torréfiées  
et miel

**Glace au Yaourt Grec** ..... 11 €  
granola maison et miel

**Carpaccio d'ananas caramélisé** ..... 10 €  
grenade, cassonade, chantilly

**Assiette de fromages** ..... 15 €  
«brin du maquis» fromage au lait de brebis aux herbes  
(fromagerie du Four - haute Corse)  
«l'olivia» fromage frais au lait cru de chèvre garni de crème  
d'olive (fromagerie du petit Jabron Alpes-de-Haute-Provence)  
servis avec miel, noix et pain pita

Suivez-nous :   @lejardindelapaillotebleue

lejardindelapaillotebleue.com

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