



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