



À PARTAGER

Mezzés Bar

Assortiment de Mezzés sélectionnés par le chef

pour 2 personnes: 14 €

pour 4 personnes: 26 €

Tagliatelles de courgettes 13 €

tzatziki, tagliatelles de courgettes marinées au citron & cumin, féta émietlée, éclats d'olives noires, graines de sésame

Kawarma 14 €

houmous, effiloché d'agneau 7 heures, pignons de pin, grenade, huile d'olive

Saganaki 12 €

féta filo, sésame doré et noir, miel de pin

Caviar d'Aubergines fumées 14 €

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

Saint-Jacques en trilogie 15 €

(Selon arrivage)

3 coquilles Saint-Jacques, compotée pomme, céleri & son beurre aux agrumes

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

Toutes nos viandes et nos poissons sont cuits à la braise

Nos plats

Daurade royale à la sicilienne 28 €
caponata, pignons de pin, origan frais

Keftedes de boeuf 25 €
crème de betterave au yaourt & zaatar, tfaya, labneh*,
pommes de terre cumin & paprika fumé

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

Epaule d'agneau aux citrons confits & olives 25 €
agneau mariné 7 heures, thym, romarin, compotée d'oignons à
la cannelle, écrasé de pommes de terre et carottes cumin

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

*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 et hors week-ends



Tous les vendredis soirs !

Couscous 25 €

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

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 de pin

Glace au Yaourt Grec 11 €
granola maison et miel de pin

Basboussa 10 €
trio de gâteau de semoule, noix de coco, fleur d'oranger,
datte, chantilly

Assiette de fromages 14 €
«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 de pin, noix et pain pita

Suivez-nous :   @lejardindelapaillobleue

lejardindelapaillobleue.com

Écrivez nous : bonjour@lejardindelapaillobleue.com