

À PARTAGER Mezzés Bar

Mezzé : Assortiment de petites préparations à partager, pour découvrir toutes les saveurs de la Méditerranée

Trilogie de keftedes 13 €

servie avec duo de salade de choux délicatement nappée d'un assaisonnement crémeux au tahiné

La pita du Jardin 15 €

une pita généreuse garnie de jambon truffé artisanal, stracciatella fondante, artichauts marinés, figue confite, huile d'olive truffée

Saganaki 12 €

fêta fondante enveloppée dans une pâte filo dorée, enrobée de miel et parsemée de graines de sésame

Caviar d'Aubergine braisée 13 €

fêta, pistaches croquantes, grenade acidulée, zaatar parfumé, mélasse de dattes

Ankinara 15 €

artichauts rôtis à la braise, accompagnés de fines tranches de bresaola, de copeaux de parmesan & de pignons de pin torréfiés

Labneh & pickles de girolles aux épices douces 12 €

figues confites, pain libanais au zaatar

Tarama maison 13 €

accompagné de pickles d'oignons croquants et d'un filet d'huile d'olive, sumac, servi avec un pain pita

Assiette de fromages 14 €

fromage de brebis aux herbes & fromage frais de chèvre garni de crème d'olive, servis avec miel, noix et pain pita

Pour sublimer vos plats

Pain Libanais (fin et doré légèrement croquant) 3,50 €

Pain Pita (doux et moelleux) 3,50 €

Toutes nos viandes et nos poissons sont cuits à la braise

Nos plats

Pêche du mois braisée aux accents méditerranéens 24 €

purée de courge parfumée au cumin, jeunes fenouils citronnés, vierge aux effluves d'agrumes & d'herbes aromatiques

Coquelet mariné au zaatar & olives panées 23 €

accompagné d'un pressé de pommes de terre fêta & origan et son jus réduit

Brochettes d'agneau aux herbes méditerranéennes 25 €

accompagnées d'une demi aubergine braisée et d'un duo de salade de choux marinés au tahiné, posées sur un pain libanais, labneh, Tfaya

Brodetto alla Siciliana 31 €

langoustine, lotte, merlu, palourdes, moules, encornets et seiches, délicatement étuvés avec des pommes de terre fondantes dans un fumet de poisson maison parfumé

Oeuf poché et pickles de girolles 19 €

purée de courge parfumée au cumin, émulsion de labneh au safran, crumble de noisettes croquant

*Tfaya - compotée d'oignons confite, raisins et cannelle

*Labneh - fromage frais de vache

Menu Enfant 13 €

Poulet ou poisson grillé servi avec orzo

1/4 de pain Pita

1 boule de Glace (chocolat ou vanille)

Sirop citron ou grenadine



Une invitation au voyage...



Formules Pause déjeuner

Entrée, Plat / Plat, Dessert 19 €

Entrée, Plat, Dessert 21 €

Des saveurs fraîches et gourmandes,
à déguster du mercredi au vendredi midi



Tous les vendredis soirs !

Couscous Royal 25 €

Un trio de viandes à la braise
(agneau, poulet, merguez)
légumes au safran, semoule fine,
harissa et Tfaya aux oignons caramélisés

Gourmandises

Baghrirs 11 €
trois crêpes traditionnelles «mille trous», sirop maison
miel & citron, garnies de pistaches concassées et
accompagnées de glace à la fleur d'oranger

Chou Craquelin Chocolat - Caramel 11 €
glace vanille, duo caramel beurre salé & chocolat,
chantilly, noisettes caramélisées

Mouhalabieh 10 €
flan libanais frais, léger et peu sucré aux arômes de
fleur d'oranger & d'eau de rose, pistaches torréfiées & miel

Glace au Yaourt Grec 10 €
granola maison doré et croquant, miel

Cannolo Siciliano 11 €
Coque croustillante garnie d'une onctueuse crème de
ricotta parfumée aux inspirations du chef, glace à
la fleur d'oranger

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 grani de crème
d'olive (fromagerie du petit Jabron Alpes-de-Haute-Provence)
servis avec miel, noix et pain pita

Suivez-nous :   @lejardindelaillotebleue

lejardindelaillotebleue.com

Écrivez nous : bonjour@lejardindelaillotebleue.com