

À PARTAGER
Mezzés Bar

Le jardin
de la Paillote Bleue



Butternut rôti 14 € (V)

labné crémeux, zaatar, graines de courge
torréfiées au paprika, noisettes torréfiées,
mélasse de grenade, herbes fraîches

Ankinara 15 €

artichauts rôtis à la braise, tranches de
bresaola, copeaux de parmesan, pignons de pin
torréfiés, mélasse de grenade

Trilogie de Falafels 13 € (V)

servie avec crème de betterave et pointe de chutney
mangue subtilement épicé, pickles d'oignon

La Pita du Jardin 15 €

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

Kawarma 15 €

houmous légèrement citronné, agneau confit
cuisson 7 heures, herbes fraîches, grenade, mélasse de datte

Saganaki 13 € (V)

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

Caviar d'Aubergine braisée 14 € (V)

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

Tarama maison 13 €

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

Halloumi doré 13 € (V)

et son chutney de mangue subtilement épicé, graines
de sésame, tuile de mangue

Toutes nos viandes et nos poissons sont cuits à la braise

Nos plats

Arroz noir aux langoustines 34 €
riz Bomba à l'encre de seiche, langoustines, moules, seiches,
palourdes, poivron rouge, aïoli citronné

Souvlaki de poulet 25 €
brochette d'aiguillette de poulet mariné façon souvlaki*, fine
galette méditerranéenne, pousses d'épinard, pommes de terre à
la grecque*, tzatziki au piment d'Alep, pickles d'oignon rouge

(V) **Souvlaki veggie** 24 €
brochette de coeurs d'artichauts, chutney de mangue subtilement
épicé, fine galette méditerranéenne, pousses d'épinard, pommes
de terre à la grecque*, crème de betterave, pickles d'oignon
rouge, noisettes torréfiées

Carré d'agneau braisé, gremolata de pistache & zaatar .. 29 €
mousseline de patate douce, grenade, jus d'agneau réduit

Poisson ou crustacé du moment - prix selon arrivage
grillé à la braise, beurre d'agrumes, mousseline de patate douce,
butternut rôti, zeste d'orange

(V) Notre sélection de plats végétariens

*Pommes de terre à la grecque - rôties au four, enrobées d'huile d'olive et de
zaatar, fêta émiettée

*Marinade Souvlaki : yaourt grec, huile d'olive, jus de citron, ail, origan, paprika,
cumin

Pour sublimer vos plats

Pain Libanais (fin et doré) 3,50 €

Pain Pita (doux et moelleux) 3,50 €

Une invitation au voyage...



Formules Pause déjeuner

Entrée, Plat / Plat, Dessert 19 €

Entrée, Plat, Dessert 21 €

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

Menu Enfant 13 € (jusqu'à 12 ans)

Poulet ou poisson grillé
servi avec mousseline de patate douce
1/4 de pain Pita
1 mini sundae (chocolat ou nature)
Sirop citron ou grenadine

Gourmandises

Cheesecake au labné 11 €
à la texture douce et légèrement acidulée, mélasse de
figue, pistaches torréfiées

Chou Craquelin Chocolat - Caramel 11 €
glace vanille, caramel fleur de sel & 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

Sundae chocolat 10 €
glace sundae nappée de chocolat maison, parsemée de
cacahuètes torréfiées

Sundae caramel fleur de sel 10 €
glace sundae nappée de caramel fleur de sel maison
parsemée de cacahuètes torréfiées



Suivez-nous : [f](#) [i](#) @lejardindelaillotebleue

lejardindelaillotebleue.com

Écrivez nous : bonjour@lejardindelaillotebleue.com