

À PARTAGER
Notre mezzés Bar

Mezzé : N.M. Assortiment de hors-d'œuvre à l'orientale (Grèce, Turquie, Liban, Moyen Orient..)

• • •

Pikilia 13 €

tzatziki, caviar d'aubergine, tapenade, servis avec pain pita

Challah bread 4 €

boule briochée faite avec amour

Tarama maison 10 €

oeufs de cabillaud fumés, pickles, servis avec pain pita

Keftedes 12 €

boulettes de boeuf & agneau cuites à la braise, sauce blanche et amba

Couteaux rôtis (selon arrivage) 13 €

sauce vierge, câpres frits

Pissadela 10 €

pâte à pain, oignons, anchois et olives kalamata

Féta Filo 10 €

sésame noir et miel

Coques flambées à l'ouzo (selon arrivage) 13 €

Ankinara 13 €

artichauts rôtis à la braise, coppa, parmesan, pignons

Pantzari 11 €

betteraves, crème de féta, huile d'argan et pistaches

Fromages 12 €

tomette de brebis Corse et gorgonzola, miel de thym Kalios et noix

Pommes de terre à la grecque 8 €

féta, origan Kalios

*supplément pain pita 2.50 €

*supplément salade 3.50 €

Le jardin
 de la Pailote Bleue

chef cuisinier : RÉMY
 Second : CÉDRIC



Kalamaki

cuisson à la braise servis avec pommes de terre à la grecque ou salade

Agneau 20 €

effiloché d'agneau confit, pita, sauce zaatar, salade, tomates, grenade et herbes fraîches

Poulet 19 €

émincé de poulet mariné au citron confit et paprika, pita, tzatziki, salade, tomates, herbes fraîches

Keftedes 19 €

boulettes de boeuf & agneau, pita, sauce blanche aux épices du Maroc, salade, tomates, grenade, chou rouge et harissa maison

Veggie 19 €

falafels, pita, sauce tahini, salade, tomates, pignons torréfiés, pickles et herbes fraîches

Nos plats

Moussaka de boeuf à la grecque et salade 18 €

Souris d'agneau cuisson 12 heures 21 €

aux épices douces du Maroc, écrasé de pommes de terre, jus d'agneau, et confit d'oignon

Filet de dorade à la méditerranéenne 19 €

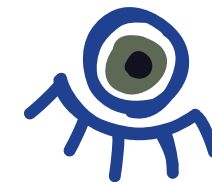
légumes rôtis de saison, olives kalamata, huile de thym Kalios



« On dirait le sud...Une cuisine ensoleillée inspirée de la Méditerranée, 100% homemade préparée à partir de produits sourcés auprès des meilleurs

Prix TTC, taxes et services compris. Liste des allergènes disponible sur demande.

Une invitation au voyage...



TOUS LES VENDREDIS SOIR !

Couscous 24 €

• • •

semoule, légumes, poulet,
kefta, merguez à la braise,
harissa maison et condiments

Salades

Galilée 16 €
falafels, orange, betterave, grenade, pignons et pickles

Naxos 16 €
fêta filo, salade, tomate, concombre, olives kalamata,
oignons, câpres

Menu Enfant 13 €

• • •

Poulet ou poisson grillé servi avec
écrasé de pommes de terre

Glace «explore» ou fruit

Sirop citron ou fraise

...en direction d'un horizon solaire

Gourmandises

Portokalopita 8 €
gâteau traditionnel grec à l'orange

Chou craquelin 9 €
glace vanille «explore», coulis de chocolat
éclats de noisettes caramélisées

Carpaccio d'orange cannelle, pistaches 8 €

Glace au yaourt grec 8 €
«explore», miel de thym et granola maison

Trio de cornes de gazelles 8 €
croissants d'amande et fleur d'oranger

Mouhallabié 8 €
flan traditionnel à la fleur d'oranger, pistache et miel

Fromages 12 €
tommette de brebis Corse et Gorgonzola,
miel de thym Kalios et noix



Suivez-nous   @lapaillotebleue.anglet

lapaillotebleue-anglet.com

Écrivez-nous : bonjour@lejardindelapaillotebleue.com