



À PARTAGER

## Notre mezzés Bar

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

• • •

### Tarama maison 11 €

oeufs de cabillaud fumés, pickles, servis avec pain pita

### Féta Filo 10 €

sésame noir et miel de thym Kalios

### Ankinara 13 €

artichauts rôtis à la braise, coppa, parmesan, pignons

### Carpaccio de poulpe à la Jaffa 15 €

agrume, betterave, olive et ciboulette

### Couteaux rôtis (selon arrivage) 13 €

sauce vierge, câpres frits

### Pantzari 11 €

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

### Keftedes 12 €

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

### Challah bread 4 €

boule briochée faite avec amour

### Patates douces à la grecque 8 €

féta, origan

### Fromages 12 €

tommette de brebis Corse et gorgonzola, miel de thym Kalios, noix et pain pita

\*supplément pain pita 2.50 €

\*supplément salade 3.50 €

Toutes nos viandes, poissons et légumes sont cuits à la braise

## Kalamaki

**Poulet** ..... 19 €

poulet mariné au citron confit et paprika, tzatziki, patates douces à la grecque, salade, tomates, herbes fraîches et pain pita

**Keftedes** ..... 20 €

boulettes de boeuf & agneau aux épices du Maroc, sauce blanche, salade, tomates, grenade, patates douces à la grecque, chou rouge, harissa maison et pain pita

**Veggie** ..... 19 €

falafels, sauce tahini, salade, tomates, patates douces à la grecque, pignons torréfiés, pickles et herbes fraîches et pain pita

## Nos plats

**Moussaka** de boeuf à la grecque et salade ..... 19 €

**Braisé d' agneau aux olives et citron confit** ..... 23 €

baba ganousch, chou fleur rôti au tahini, herbes fraîches

**Filet de dorade à la méditerranéenne** ..... 21 €

légumes rôtis de saison, tapenade maison, huile de thym Kalios

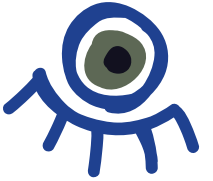
**Pavé de thon grillé alla puttanesca** ..... 22 €

orzo, anchois, câpres, olives kalamata



« On dirait le sud... Une cuisine ensoleillée inspirée de la Méditerranée, 100% homemade préparée par notre chef Remy et son sous chef Cédric, à partir de produits sourcés auprès des meilleurs producteurs. »

# Une invitation au voyage...



## ...en direction d'un horizon solaire

### Gourmandises

**Portokalopita** ..... 9 €  
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** ..... 9 €  
«explore», miel de thym Kalios et granola maison



**Trio de cornes de gazelles** ..... 9 €  
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

*En accord avec votre dessert et selon votre désir, notre chef barman Aurélien vous propose un cocktail ou un digestif sur mesure*



Suivez-nous:   @lejardindelaillotebleue

lapaillotebleue-anglet.com

Écrivez-nous: [bonjour@lejardindelaillotebleue.com](mailto:bonjour@lejardindelaillotebleue.com)



TOUS LES VENDREDIS SOIR !

**Couscous** 24 €

• • •

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

### Salades

**Galilée** ..... 17 €  
falafels, orange, betterave, grenade, pignons et pickles

**Naxos** ..... 17 €  
fêta filo, miel de thym Kalios, salade, tomate, concombre,  
olives kalamata, oignons, câpres

**Alberobello** ..... 17 €  
burrata des pouilles, duo de tomates, pastèque, basilic frais

**Menu Enfant** 13 €

• • •

Poulet ou poisson grillé servi avec  
écrasé de pommes de terre

Bâtonnet de glace «explore» ou fruit  
Sirop citron ou fraise