



MENU À EMPORTER



REPAS

1 - REPAS TRADITIONEL POUR UNE PERSONNE - 30\$ -

2 pain pita frais fait maison

Hummus

Baba Ghannouj

Petite salade Fattoush

2 kebabs Kafta au bœuf

OU

2 kebab de poulet grillé shish taouk (+3\$)

OU

10 oz AAA black angus filet mignon grillé (+20\$)

OU

Moussaka

2 - MEZZA AYA POUR UNE PERSONNE - 54\$ -

2 pain pita frais fait maison

Hummus

Baba Ghannouj

Labneh

Warak enab Bil Zeit

Rakakat

Kebbe Nayeh (tartare)

Arnabeet

Petite salade Fattoush

2 kebabs Kafta au bœuf

OU

2 kebab de poulet grillé shish taouk (+3\$)

OU

10 oz AAA black angus filet mignon grillé (+20\$)

3 - MEZZA VÉGANE POUR UNE PERSONNE - 54\$ -

2 pain pita frais fait maison

Hummus

Baba Ghannouj

Mouhamara

Warak enab

Arnabeet

Falafel

Bamye bel zeit

Petite salade Fattoush

Moussaka (Plat principal)

4 - MENU POUR DEUX - 87\$ -

4 pain pita frais fait maison

Hummus

Baba Ghannouj

Arnabeet

Falafel

Petite salade Fattoush

Battata hara (patates à l'ail)

2 kebabs Kafta au bœuf et 2 kebabs de poulet grillé shish taouk

OU

2 Moussaka

5 - MENU POUR 4 PERSONNES - 135\$ -

8 pain pita frais fait maison

Hummus

Baba Ghannouj

Fattoush

Arnabeet

Rakakat

4 kebabs Kafta au bœuf

4 kebabs de poulet grillé shish taouk

Batata hara

Riz Bi Sha'rieh

6 - MENU DÉGUSTATION - 85\$ par personne - minimum 2 personnes pour commander

Fattoush

Taboule

Hummus

Baba Ghannouj

Labneh

Warak Enab bil Zeit

Kebbe Nayyeh (Tartare)

Soujouk

Kebbe Akras

Crevette Géante Grillée

Shish Tawook

Kafta

Côtelette d'agneau grillée

Dessert

SALADES

TABOULE

persil + tomates + boulgour + oignons + jus de citron frais

14\$

végane

FATTOUSH

laitue romaine et légumes + grenade + jus de citron frais + sumac

15\$

végane

MEZZÉS FROIDS

HUMMUS

purée de pois chiches + tahini + jus de citron frais

8\$

végane + sans gluten

BABA GHANNOUJ

aubergines grillées + tahini + grenade + ail frais

9\$

végane + sans gluten

LABNEH

tartinade de yogourt pressé + menthe fraîche + ail + huile d'olive

9\$

végétarien + sans gluten

WARAK ENAB BIL ZEIT - 6 morceaux -

feuilles de vigne farcies + riz + jus de citron frais + huile d'olive

12\$

végane

KEBBE NAYYEH

tartare de filet mignon + boulgour + oignons blancs + pistaches + menthe fraîche

15\$

MOUHAMARA

poivrons rouges grillés + noix de Grenoble + mélasse de grenade

9\$

végane

MEZZÉS CHAUDS

KEBBE AKRAS - 4 morceaux -

croquettes de bœuf + boulgour + noix de pin

10\$

FALAFEL - 6 morceaux -

boulettes de pois chiches et gourgane du Québec + navets marinés + coriandre + sauce tarator

10\$

végane + sans gluten

RAKAKAT JIBNEH - 5 morceaux -

rouleaux de pâte phyllo + feta de style bulgare + persil + oignons verts

10\$

végétarien

CREVETTES GRILLÉES - 4 morceaux -

crevettes de taille U-8/12 + arak

15\$

sans gluten

HALLOUMI

fromage grillé + menthe fraîche + tomates

12\$

végétarien

ARNABEET

choux-fleurs frits + sauce tarator

8\$

végane + sans gluten

HUMMUS BI LAHME

hummus + filet mignon + oignons + pignons de pin

14\$

BAMYA BIL ZEIT

gombo braisé + sauce tomate + oignons + huile d'olive

9\$

végane + sans gluten

GRILLADES AU CHARBON DE BOIS

Tous les plats sont servis avec oignons grillés et tomates grillées

SHISH TAWOOK

8 oz. poulet mariné au yogourt + citron + ail + épices libanaises

21\$

KAFTA

kebabs de boeuf + oignons + persil frais

18\$

FILET MIGNON KEBAB

10 oz. filet mignon AAA black angus + baharat (mélange épices libanaises)

54\$

PLATEAU DE GRILLADES MIXTE

1 brochette shish tawook + 1 kebab de kafta + 1 kebab de filet mignon

49\$

CARRÉS D'AGNEAU GRILLÉS

côtelettes d'agneau (4 morceaux) + citron + confit d'ail + émulsion d'origan + huile d'olive

39\$

PLATEAU AYA - Pour 4 personnes -

4 brochettes shish tawook + 4 kebabs de kafta + 10 oz. de kebab de filet mignon
+ 4 crevettes U-6/8 + 4 côtelettes d'agneau

250\$

POISSONS ET FRUITS DE MER

CREVETTES GÉANTES - 4 morceaux -

crevettes grillées (taille U-6/8) + pesto de mangue, jus de citron et coriandre + sumac
+ piment d'espelette

42\$

SAMKE HARA

filet de loup de mer + coulis de tomate épicé avec vin blanc de la vallée de Bekaa
+ zaatar frais + noix de pin

42\$

MORUE NOIRE

morue + jus de citron + pistaches + poutargue

39\$

FILET DE SAUMON

saumon de l'Atlantique en croûte + confit d'ail + aubergine marinées + tomates cerises
+ noix de Grenoble

22\$

PLATS BRAISÉS

MOUSSAKA

légumes braisés + fèves + pois chiches + riz + zucchini

21\$

végane

KOUSSA MEHSHÉ

zucchini du Québec + riz + coulis de tomate

23\$

végane, sans gluten

KEBBE BI LABAN

croquettes de boeuf kebbe + yogourt cuit + menthe + ail

23\$

DJEJ W BATATA

poitrine de poulet au four + patates à l'ail + noix de pin + jus de citron frais

22\$

sans gluten

LES À-CÔTÉS

FRITES + ZAATAR

5\$

BATTATA HARA

pommes de terre rôties + ail + chili en flocons

6\$

RIZ BI SHA'RIEH

riz floconneux + vermicelles grillées au beurre + pignons de pin + bâtonnets d'amande
+ pistaches + pétales de rose

7\$

DESSERTS

OSMALIYEH

cheveux d'ange + crème ashta + pistaches + fleur d'oranger

7\$

