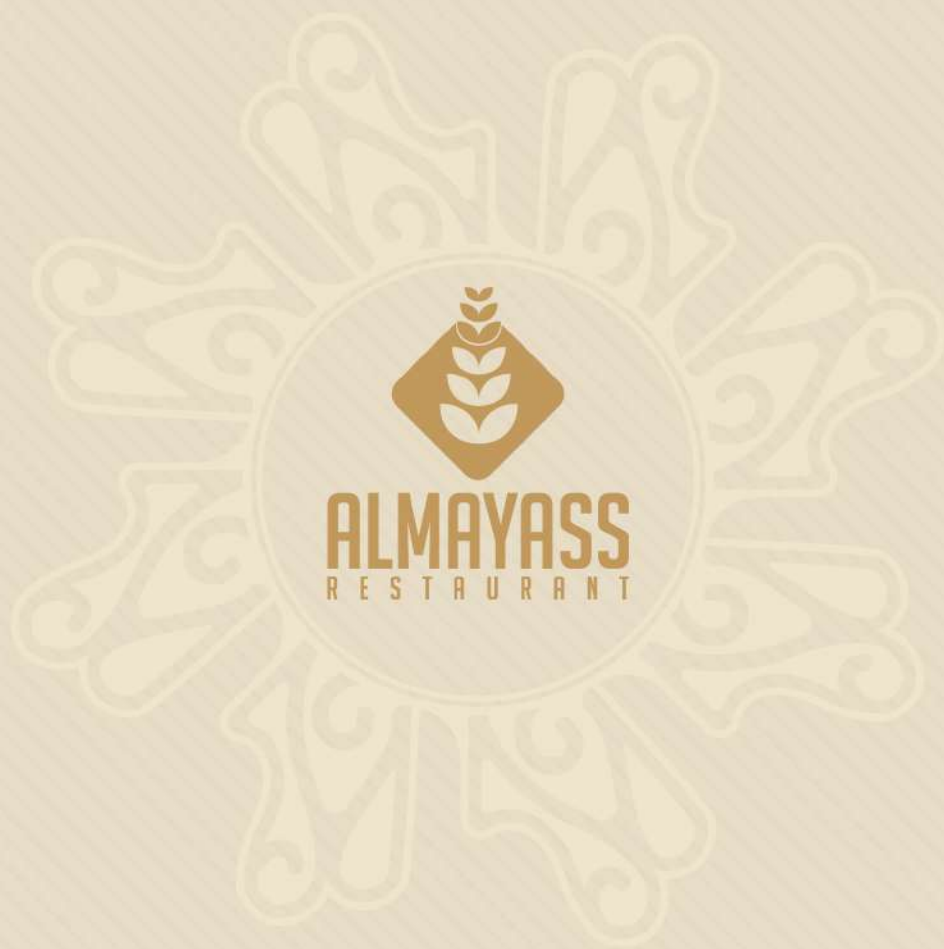




∞

NOTRE CARTE

← →

OUR MENU



GOÛTEZ À LA PERFECTION À CHAQUE BOUCHÉE
OÙ CHAQUE PLAT EST UN CHEF-D'ŒUVRE DE SAVEUR.
BIENVENUE DANS L'INDULGENCE, BIENVENUE DANS LE PLAISIR.

EXPERIENCE PERFECTION IN EVERY BITE - WHERE EACH DISH IS A
MASTERPIECE OF FLAVOR. WELCOME TO INDULGENCE, WELCOME TO DELIGHT.



Salades / Salads

♦ Fattouche

Petit \$12

Grand \$16

Mélange de crudités fraîches ,fromage tressé et pain pita frit servi avec une sauce au vinaigre et mélasse de grenade assaisonnée au sumac.

Mixed fresh vegetables ,twisted cheese and fried pita served with vinegar and pomegranate molasses seasoned with sumac.

♦ Taboulé

Petit \$12

Grand \$16

Mélange de crudités fraîches ,fromage tressé et pain pita frit servi avec une sauce au vinaigre et mélasse de grenade assaisonnée au sumac.

Minced parsley, tomatoes, onions and bulgur mixed with a virgin olive oil and fresh lemon.

♦ Salade Almayass

\$16

Crab, avocat, piment vert et rouge.

Crab, avocado, green and red pepper.

♦ Salade de choux / Cabbage Salad

\$15

Choux verts, tomates et ail avec huile d'olive vierge et citron frais.

Green cabbage, tomatoes and garlic mixed with a virgin olive oil and fresh lemon.

♦ Arménienne / Armenian

\$16

Crudités fraîches finement hachées avec sauce à l'ail, huile d'olive et citron.

Minced fresh vegetables mixed with a dressing of garlic, olive oil and lemon.



Mazas froids / Cold Mazas

• Hommos

\$10

Purée de pois chiches avec tahina et huile d'olive.
Chickpeas dip with tahina and olive oil.

• Hommos Lahmé

\$15

Purée de pois chiches avec tahina accompagnée de lamelles de bœuf et de pignons.
Chickpeas dip with tahina accompanied with beef strips and pine nuts.

• Labné à l'ail / Labneh with Garlic

\$8

Yogourt maison ferme avec menthe, ail et huile d'olive.
Homemade thick yogurt, mint, garlic and olive oil.

• Moutabbal aubergine / Eggplant Moutabbal

\$10

Purée d'aubergines grillées avec yogourt, tahina et ail.
Mashed grilled eggplants mixed with yogurt, tahina and garlic.

• Abou Ghannouj

\$12

Aubergines grillées avec tomates en dés ,noix et poivrons verts.
Mix of grilled eggplants, diced tomatoes ,walnuts and green pepper.

• Mohammara

\$10

Purée de chapelure, poivrons rouges, noix et mélasse de grenade dans l'huile d'olive et tahina.
Dip of bread crumbs, red pepper, walnuts, pomegranate molasses with olive oil and tahina.

• Chankliche

\$12

Fromage fermenté roulé dans du thym servi avec tomates en dés, oignons et huile d'olive.
Fermented cheese rolled in thyme served with diced tomatoes, onion and olive oil.

• Yalangy (4 pièce)

\$10

Feuilles de Vignes farcies d'un mélange de riz avec noix, mijotées dans du jus de citron.
Vine leaves stuffed with a seasoned rice and nuts simmered with lemon juice.

• Mortadelle d'Alep (6 pièce)

\$15

Mortadelle assaisonnée d'épices et de pistaches d'Alep.
Meat homemade mortadella seasoned with spices and Aleppo pistachios.

• Fromage Grillé / Grilled Cheese

\$15

Mazas chauds / Hot Mazas

• **Rouleaux au fromage / Cheese rolls** (4 pièce / 4 piece) **\$10**

Fromage baladi frais roulé dans une pâte croustillante.
Cheese baladi rolled in a crispy dough.

• **Jebneh Kurdieh** **\$15**

Fromage baladi avec tomates et piments verts servi dans un pain pita grillé au charbon de bois.
Baladi cheese with tomatoes, green pepper in pita bread grilled on charcoal.

• **Toshka** **\$18**

Viande hachée avec fromage, grillée au charbon de bois dans un pain pita.
Minced meat with cheese grilled on charcoal in Pita bread.

• **Akrass Naanaa** **\$18**

Galette de viande aromatisée de menthe et oignons grillée au charbon de bois et servie avec sauce à l'ail et citron.
Meat patty flavoured with mint and onion grilled on charcoal served with garlic and lemon sauce.

• **Sassijo** **\$15**

Saucisses assaisonnées frites servies avec des tranches de citron.
Seasoned fried sausages served with lemon slices.

• **Kawarma** **\$20**

Viande
Meat

• **Sujok** **\$15**

Sujok frit servi avec sauce tomate.
Fried sujok served with tomato sauce.

• **Crevettes Almayass** **\$17**

Crevettes cuites, servie de sauce à base de Cari et noix de Coco.
Cooked shrimps served with Curry and coconuts sauce.

• **Batata Harra**

\$10

Patates frites avec coriandre et l'ail accompagnées d'un mélange d'épices.
Fried potatoes with coriander and garlic accompanied by a mixture of spices.

• **Batata Mtafayeh**

\$10

Patates frites avec sauce au citron et ail accompagnées d'un mélange d'épices.
French fries with lemon sauce and garlic accompanied with a mix of spices

• **Frites / French Fries**

\$8

• **Poutine**

\$15

• **Nachos**

\$15

Kebbeh

• **Kebbeh Neyeh**

\$15

Tartare de boeuf à la syrienne avec boulgour, pâte de piments rouges et oignons servi avec huile d'olive.

Syrian style beef tartar mixed with bulgur, red pepper paste, onion and served with olive oil.

• **Kebbeh Sajieh**

\$12

Kebbeh frit farci de viande hachée avec menthe et cumin.

Fried kebbeh stuffed with minced meat mixed with mint and cumin.

• **Kebbeh Traboulsieh (4 pièce / 4 piece)**

\$12

Kebbeh frit farci de viande hachée avec pignons et oignons.

Fried kebbeh stuffed with minced meat mixed with pine nuts and onion.



Grillades / Barbecue

♦ Kabab d'Alep / Aleppo Kabab

\$20

Viande hachée assaisonnée d'épices d'Alep grillée au charbon de bois,
Servi avec frites, salade du chef, houmous.

Finely minced meat seasoned with Aleppo spices grilled on charcoal, Served with fries, chef's salad, hummus.

♦ Kabab Khach-khach

\$25

Viande hachée avec persil et oignons grillée au charbon de bois
servie dans une sauce de tomates grillées.

Finely minced meat mixed with parsley and onions grilled on charcoal served with a grilled tomato sauce.

♦ Chiche-taouk

\$20

Poulet mariné dans notre sauce maison grillé au charbon de bois,
Servi avec frites, salade du chef, houmous.

Chicken marinated in our homemade sauce grilled on charcoal, Served with fries, chef's salad, hummus.

♦ Filet Mignon

\$30

Morceaux de filet mignon marinés dans notre sauce maison grillés
au charbon de bois, Servi avec frites, salade du chef, houmous.

Cubes of filet mignon marinated in our homemade sauce grilled on charcoal, served with a grilled tomato sauce.

♦ Grillade mixte (Poulet, Kebab) / Mixed grilled plate

\$30

Poulet, kebab, Servi avec frites, salade du chef, houmous.

Chicken, kebab, Served with fries, chef's salad, hummus.

♦ Grillade mixte (Poulet, Kebab, Filet mignon) / Mixed grilled plate

\$35

Poulet, kebab et filet mignon, Servi avec frites, salade du chef, houmous.

Chicken, kebab and filet mignon, Served with fries, chef's salad, hummus.

♦ Fajita

\$25

Poitrine de poulet, épices, poivrons, oignons, tortillas, guacamole, salsa, crème sure, fromage

chicken breast, spices, bell peppers, onions, tortillas, guacamole, salsa, sour cream, cheese

♦ Aubergines Almayass / Almayass Eggplant (1 pièce)

\$12

Viande hachée, Aubergines, Sauce Tahini

Minced meat, Eggplant, Tahini sauce

♦ Maajouka

\$25

Deux galettes de viandes hachées farcies de mélange de fromages et piments rouges et verts grillées au charbon de bois.

Two layers of minced meat patties stuffed with a mixture of cheeses, green & red pepper grilled on charcoal.

♦ Ailes de poulet / Chicken wings

\$15

Ailes de poulet grillées au charbon de bois servies dans une sauce à l'ail et au citron.

Chicken wings grilled on charcoal served with a garlic & lemon sauce.

♦ Castaleta

\$40

Quatre côtelettes d'agneau marinées dans notre sauce maison grillées au charbon de bois.

Four lamb chops marinated in our homemade sauce grilled on charcoal.



Menu fixe / *Set Menu* par personne / per person

\$50

Expérience gastronomique syrienne incomparable.

Unparalleled encounter with Syrian culinary delights

- ♦ Fattoush
- ♦ Hummus
- ♦ Moutabbal
- ♦ Mohammara
- ♦ Yalangy
- ♦ Kebbeh Neyeh
- ♦ Kebbeh Traboulsieh
- ♦ Rouleaux au fromage
- ♦ Grillade mixte (Kafta + Chich Taouk)

Extra: Filet Mignon \$5



Les à-côtés / Sides

- Crème à l'ail / Garlic cream \$5
- Cornichons de legumes / Vegetables pickles \$4

Desert / Déserte

- Cheesecake (1 pièce) \$4
- Ghazel Banat avec glace à la vanille \$8

Boisson / Drink

- | | | |
|--------------------------|-----------|----------|
| • Café | Tasse \$3 | Pot \$10 |
| • Thé | Tasse \$3 | Pot \$10 |
| • Pepsi | \$5 | |
| • Seven Up | \$5 | |
| • Jus d'orange | \$5 | |
| • Jus de cranberry | \$5 | |
| • Red Bull | \$7 | |
| • Beer | \$10 | |
| • Margarita "No Alcohol" | \$10 | |
| • Margarita "Alcohol" | \$15 | |