

Soupe du jour / Daily soup

\$3.75

Hors-d'œuvre froids – Cold appetizers

Taboulé

M \$7.95

L \$11.95

Salade à base de persil, d'oignons, de tomates, de blé concassé, assaisonnée au citron et à l'huile d'olive
Traditional parsley salad with crushed wheat, diced tomatoes, onions, fresh mint, olive oil and lemon

Fatouche

M \$7.95

L \$11.95

Salade de crudités aux essences de sumac, huile d'olive, citron et croûtons de pain pita
Salad mixed with sumac and olive oil, tossed with toasted pita bread

Hummos

\$7.95

Purée de pois chiche à la crème de sésame et au jus de citron
Purée of chick peas with sesame sauce, garlic, lemon and olive oil

Baba Ghanouj

\$8.95

Caviar d'aubergines rôties à la crème de sésame et au jus de citron
Grilled eggplant puree with sesame sauce, lemon juice and garlic

Feuilles de vigne - Vine Leaves

\$7.95

6 Feuilles de vigne farcies au riz, tomates, persil, oignons et citron
6 Vine leaves stuffed with rice, tomatoes, parsley, onions and lemon

Muhammara

\$7.95

Purée de piments rouges rôties et de noix de Grenoble
Walnuts and roasted red peppers purée

Kibbé nayé

\$12.95

Tartare de filet mignon avec oignons, menthe et blé concassé
Minced Filet mignon meat (raw) with crushed wheat, onions and mint

Hors-d'œuvre froids – Cold appetizers

Medardara **\$6.95**

Riz, lentilles et oignons sautés
Mix of rice and lentils with sautéed onions

Okra **\$7.95**

Légume du moyen orient à la sauce tomate végétarienne
A famous Middle Eastern vegetable with its vegetarian tomato sauce, and spices

Labneh

\$6.95

Yogourt pressé avec de la menthe et de l'huile d'olive
Creamy "farmer's cheese" dip made from strained yogurt with mint and olive oil

Chanklish **\$8.50**

Fromage de brebis au thym légèrement épicé et mélangé aux tomates concassées, persil et oignons
Aged sheep feta mixed in a lightly spiced thyme served with parsley, tomatoes and onions

Tagen **\$9.95**

Filet de sole grillé avec sauce au sésame, oignons et noix de Grenoble
Dover Sole fillet with sesame sauce, onions and walnut

SHAMANDAR **\$6.95**

Salade de betteraves avec oignons
Beetroots salad with onions

Loubieh

\$7.95

Salade d' haricots verts citronnée, avec oignons et huile d'olive
Green beans salad, with onion, lemon and olive oil

Hors-d'oeuvre chauds – Hot appetizers

Kibbé Akrass **\$8.95**

4 Boulettes de bœuf farcies de blé concassé et de noix de pin
4 Ground beef stuffed with crushed wheat shells, onions and pine nuts

Feuilletés au fromage - Cheese rolls **\$8.95**

4 Feuilletés farcis aux fromages d'un mélange maison et parfumés d'herbes
4 Cheese rolls filled with blended cheeses and herbs

Samboussek **\$7.95**

5 Barquettes farcies de bœuf haché et de noix de pin
5 Light pastry shells stuffed with meat and pine nuts

Soujouk **\$8.95**

Saucisses aux sept épices, tomates, oignons et citron
Beef sausages with seven spices served with tomatoes, onions and lemon

Crevettes à la méditerranéenne **\$14.95**

5 Crevettes sautées à l'ail et à l'Arak
5 Shrimps Sautéed with garlic and Arak

Makanek **\$8.95**

Saucisses au bœuf avec noix de pin sautées au citron et persil
Sautéed Beef sausages with pine nuts, lemon and parsley

Foul moudamas **\$5.95**

Fèves de Lima avec citron, ail et huile d'olive
Simmered fava beans flavored with garlic, lemon and olive oil

Hors-d'œuvre chauds – Hot appetizers

Hors d'œuvre chauds-Hot appetizers **\$10.95**

Une sélection de 2 kibbés, 2 samboussek et 2 feuilletés au fromage

A selection of 2 kibbes, 2 samboussek and 2 cheese rolls

Arayes de poulet - Chicken Arayes **\$11.95**

Pain pita grillé, farci de poulet haché assaisonné au sumac, persil, tomates et oignons

Grilled pita bread stuffed with ground chicken, sumac, tomatoes, parsley and onions

Arayes de fromage - Cheese Arayes **\$10.95**

Pain pita grillé, farci d'un mélange de fromages blancs

Grilled pita bread stuffed with a blend of white cheeses

Hummos Royal **\$10.95**

Purée de pois chiche à la crème de sésame, jus de citron, noix de pin et émincé de boeuf

Purée of chick peas with sesame sauce, lemon, pine nuts and minced meat

Poulpe – Octopus **\$12.95**

Brochette de poulpe au parfum d'Orient marinée et grillée

Grilled marinated octopus with oriental spices

Calamars - Calamari **\$12.95**

Calamars frits légèrement panés aux épices

Lightly breaded and spiced fried calamari

Frites –Fries **\$3.75**

Faites votre choix de saveur (Régulier ou Piquant)

Your choice (Regular or Spicy)

Batata Harra **\$3.95**

Pomme de terre frites à la Libanaise avec ail et coriandre et pâte de piment

Fried potatoes Lebanese style with garlic, coriander and red pepper paste

Grillades — Grills

Sélection de Grillades pour 2 \$28.95

Sélection de Kafta, Shish Taouk et Shish Kabab
Selection of Kafta, Shish Taouk, and Shish Kabab

Mignons de veau au Porto poivré & Crevettes Grillées \$24.95

Mignons de veau au Porto et poivre et 2 crevettes aux herbes méditerranéennes servis avec riz et légumes
Medallions of veal with Port and pepper sauce and 2 shrimps marinated with Mediterranean herbs - rice and vegetables

Shish Taouk \$14.95

2 Brochettes de poitrine de poulet mariné, servis avec pommes de terre, légumes et sauce à l'ail
2 Tender cubes of marinated boneless chicken breast served with potatoes wedges, vegetables and garlic dip

Shish Kebab \$17.95

Cubes de filet mignon mariné, grillés et servis avec pommes de terre et légumes
Marinated cubes of filet mignon grilled and served with potatoes wedges and vegetables

Kafta \$13.95

3 Brochettes de bœuf haché avec persil et oignons servies avec riz et légumes
3 Grilled ground beef skewers with parsley and onions served with rice and vegetables

Kafta Harra \$13.95

3 Brochettes de bœuf haché avec persil, oignons et pâte de poivre servies avec riz et légumes
3 Grilled ground beef skewers with parsley, onions and red pepper paste served with rice and vegetables

Poisson du jour - Fish of the day

Demandez nous le choix du jour
Ask us for the choice of the day

Les desserts

Baklawa **\$4.75**

Pâte feuilletée enrobant un assortiment de noix avec sirop maison
Puffed pastries stuffed with a mix of nuts & homemade syrup

Katayef Achta **\$4.75**

Mini crêpes farcies de crème fraîche, pistaches et sirop maison
Mini pancakes stuffed with fresh cream, pistachio and homemade syrup

Mouhallabieh **\$3.75**

Flan libanais parfumé à l'eau de fleurs d'oranger et à l'eau de roses
Lebanese Flan with Rose and orange flower extract.

Fondue au chocolat pour 2 **\$10.75**

Assortiment de cubes de fruits de saison avec un délicieux chocolat
Assortment of season's fruits dices with a delicious chocolate dip

Pâtisserie Française - French pastry **\$4.75**

Salade de fruits frais - Fresh Fruit Salad **\$4.50**

Nuits du Liban **\$7.95**

Fruits frais sur un nid de crème fraîche avec sirop maison et garni d'amandes
A selection of seasonal fruit on a spread of fresh cream garnished with homemade syrup and almonds.

Assiette (pour 2) de fruits frais de saison tranché **\$8.95**

Seasonal Fresh sliced Fruit
Assiette de fruits de saison tranchés

Sorbet **\$5.25**

Faites votre choix (mangue, lime, fraise)
Make your choice (mango, lime, strawberry)

Brewages—Beverages



Liqueurs douces - Soft drinks		\$2.75
Choix de Jus—Choice of Juice	Reg. \$2.95	Grand \$3.75
Thé Glacé - Iced Tea		\$2.75
Eau Naya		750ml \$3.50
St Pellegrino	355ml \$3.50	750ml \$6.50
Perrier	355ml \$3.50	750ml \$6.50
Café Libanais - Lebanese Coffee		\$2.75
Espresso	Reg. \$2.75	Allongé \$3.50
Café au Lait - Latte		\$3.50
Cappuccino		\$3.50
Café Régulier - Regular Coffee		\$2.50