



Menu à Base De Plantes Plant-Based Menu



Grillades Syrien

- Saveur Poulet
- Saveur Agneau
- Saveur Poulet Curcuma
- Saveur Poulet Piquante
- Saveur kabab Shami
- **Assiette 2 Brochettes** 28
Servi Avec Frites Croustillantes et Riz et Salades
- **Shami Kabab** 28
Servi Avec Frites Croustillantes et Riz et Salades
- **Mixe 3 Brochettes** 38
Servi Avec piments rôti et oignon et frites
- **Mixe 6 (4 Brochettes, 2 Kabab)** 72
Servi Avec piments rôti et oignon et frites

Spécialités Syrien

Assiette Servi Avec Frites Croustillantes et Riz et Salades

- **Assiette Falafel** 26
- **Assiette Shawarma** 26
- **Assiette Shish Taouk** 26
- **Assiette Filet-O-poisson** 28

Assiette Servi Avec Sauté de légumes, Noix de pin, Cajou, grenad

- **Moujadara à l'oignon** 28
Borghol (grain de blé concassé), lentilles, Salades, oignons caramélisés, légumes sauté, mélange de sauce tahini et pomme grenade, noix de pin et cajou
- **Kabab hendi (sans Gluten)** 28
Boulettes de viande végétales cuites dans un sauté de légumes, pignons de pin et noix de cajou, sauces tomates, mélange de tahini et sauce grenade
- **Friki au blé Fumé** 28
Blé vert concassé (épeautre), servi avec Fruit du jacquier bio, mélange de sauce tahini et pomme grenade, noix de pin, cajou
- **Mulukhiyah (sans Gluten)** 28
La mulukhiyah, savoureuse, riche en fibres, en vitamines et minéraux essentiels. servie avec riz, légumes sauté, mélange de sauce tahini et pomme grenade, noix de pin et cajou
- **Mousaka'a (Sans Gluten)** 28
Plat traditionnel Syrien composé d'aubergines et tomates pour créer une sauce savoureuse, servi avec du riz et fruit du jacquier, légumes sauté, mélange de sauce tahini et pomme grenade, noix de pin et cajou

Marocaine

- **Couscous aux Légumes** 24
Le couscous, un grain de blé dur, accompagné d'une variété de légumes colorés et savoureux.
- **Couscous Légumes et Protéines** 28
- **Tajine avec Protéines** 28
Riz, accompagné d'une variété de légumes colorés avec des protéines de soja et des champignons shiitake

From The grill

- Chicken Flavor
- Lamb Flavor
- Turmeric Chicken Flavor
- Spicy Chicken Flavor
- Kabab Shami Flavor
- **Plate 2 Skewers** 28
Served With Crispy Fries and Rice and Salads
- **Shami Kabab** 28
Served With Crispy Fries and Rice and Salads
- **Mix 3 Skewers** 38
Served with roasted peppers and onion and fries
- **Mix 6 (4 Skewers, 2 Kabab)** 72
Served with roasted peppers and onion and fries

Syrian Specialties

Plate Served With Crispy Fries and Rice and Salads

- **Falafel Plate** 26
- **Shawarma Plate** 26
- **Shish Taouk Plate** 26
- **Assiette Filet-O-poisson** 28

Plate Served With Sautéed Vegetables, Pine Nuts, Cashew, Pomegranate

- **Moujadara With Crispy onion** 28
Borghol (a grain of crushed wheat), lentils, salads, caramelized onions, sautéed vegetables, mixture of tahini and pomegranate sauce
- **Kabab hendi (Gluten Free)** 28
Plant-based meatballs cooked in sautéed vegetable, pine nut and cashew tomato sauces, mixture of tahini and pomegranate sauce
- **Friki Smoked Wheat** 28
Cracked green wheat (spelt), served with organic jackfruit, tahini and pomegranate sauce mix, pine nuts and cashews
- **Mulukhiyah (Gluten Free)** 28
Mulukhiyah, tasty, rich in fiber, vitamins and essential minerals. served with rice, sautéed vegetables, tahini and pomegranate sauce mix, pine nuts and cashews
- **Mousaka'a (Gluten Free)** 28
Traditional Syrian dish composed of eggplant and tomatoes to create a tasty sauce, served with rice and jackfruit, sautéed vegetables, mixture of tahini and pomegranate sauce, pine nuts and cashews

Moroccan

- **Vegetable Couscous** 24
Couscous, a grain of hard wheat, accompanied by a variety of colorful and flavorful vegetables.
- **Vegetable Couscous With Protein** 28
- **Tajine with Protein** 28
Rice, accompanied by a variety of colorful and tasty vegetables with soy protein and shiitake mushroom



Menu à Base De Plantes Plant-Based Menu



Salades

- Salades Fatouche 18
- Salades Tabouleh 18
- Salades Mangue 18

Salads

- Fatouche Salad 18
- Tabouleh Salad 18
- Mango Salad 18

Mezzes Froids

- Hummus (sans Gluten) 15
Purée de pois chiche au tahini avec pignons de pin, cajou
- Moutabel tartinade (sans Gluten) 15
Purée d'aubergines fumées aux pignons de pin, noix de cajou et grenade
- Baba Ghanouj (sans Gluten) 15
Morceaux d'aubergines fumées et légumes sautés aux pignons de pin, noix de cajou et grenade
- Mouhamara au Piments Rôti 15
Piment fumée, mélasse de grenade, noix Pin, cajou
- Makdous (sans Gluten) 10
Aubergines marinées dans l'huile d'olives et farcies avec une garniture d'herbes, de noix et d'épices
- Yalanji feuilles vigne (sans Gluten) 14
feuilles de vigne farcies avec un mélange de riz, de légumes et d'épices, mijotées dans une sauce
- Labneh (sans Gluten) 15
Fromage Syrien frais et crémeux végétalien avec noix de Grenoble et menthe
- Kibbeh Nayyeh 15
Elle ne contient pas de viande crue, mais elle conserve les saveurs et la texture caractéristiques de ce plat.

Cold Mezzes

- Hummus (Gluten Free) 15
Tahini chickpea puree with pine nuts, cashews
- Moutabel spread (Gluten Free) 15
Smoked eggplant puree with pine nuts and cashews and pomegranate
- Baba Ghanouj (Gluten Free) 15
Smoked Eggplant Pieces and Sautéed Vegetables with pine nuts and cashews and pomegranate
- Mouhamara Roasted Peppers 15
Smoked pepper, pomegranate, pine nuts, cashew
- Makdous (Gluten Free) 10
Eggplant marinated in olive oil and stuffed with a garnish of herbs, Walnuts and spices
- Yalanji (Vine leaves) (Gluten Free) 14
vine leaves stuffed with a mixture of rice, vegetables and spices, simmered in a sauce
- Labneh (Gluten Free) 15
Fresh and creamy vegan Syrian cheese with walnuts and mint
- Kibbeh Nayyeh 15
It does not contain raw meat, but it retains the characteristic flavors and texture of this dish.

Mezzes Chauds

- Soupe de lentilles 12
- 3 kibbeh épinard 10
À base de boulgour, pommes de terre, épinards, noix
- 3 kibbeh Piquants 10
À base de boulgour, pommes de terre, piments rôtis doux, noix
- 5 Falafels, Hummus à la Menthe 17
- Hummus avec Protéine 18
Protéine : à base de protéines de soja
- 4 Cheese Rolls 15
mozzarella et feta
- Feuilleté épinards et Fromage 13
Épinards, mozzarella et feta
- 3 fatayer aux épinard 10
Pâte farcie d'épinard
- Patates en Quartier 6
- Frites Croustillantes 6
- Frites de Patates Douces 6
- Patates Harra (Piquantes) 8

Hot Mezzes

- Lentil soup 12
- 3 spinach kibbeh 10
Made with bulgur, potatoes, spinach, walnuts
- 3 kibbeh Spicy 10
Made with bulgur, potatoes, sweet roasted peppers, nuts
- 5 Falafels, Mint Hummus 17
- Hummus with Protein 18
Protein : Made with Soy Protein
- 4 Cheese Rolls 15
mozzarella and feta cheese
- Spinach and Cheese Briks 13
Spinach, mozzarella and feta cheese
- 3 spinach fatayer 10
Spinach stuffed pastry
- Wedge Potatoes 6
- Crispy Fries 6
- Sweet potatoes 6
- Potatoes Harra (Spicy) 8

Sandwich Grillé / Grilled

Servi avec des frites croustillantes
Served With Crispy Fries

- Falafel 18
- Shawarma 18
- Shish Taouk 18

Burger Grillé / Grilled

- Burger au fromage et bacon 22
- Burger Cheese and Bacon 22
Servi avec des frites / Served With Fries

Poutine

- Poutine 20
- Poutine Shawarma / Shish taouk 25



Menu dégustation Tasting Menu



• Option 1

Le Grillades / The Grill

- Mixe 6 (4 Brochettes, 2 Kabab)
- Choix de 2 Tartinades :
 - Hummus
 - Moutabel
 - Baba Ghanouj
 - Mouhamara
- Choix de 1 Salades :
 - Fatouche
 - Tabouleh
- Mix 6 (4 Skewers, 2 Kabab)
- Choice of 2 Spreads :
 - Hummus
 - Moutabel
 - Baba Ghanouj
 - Mouhamara
- Choice of 1 Salads :
 - Fatouche
 - Tabouleh

• Option 2

Le Mixe / The Mix

- Choix de 2 Plats :
 - Grillades
 - Spécialités Syrien
 - Marocaine
- Choix de 2 Tartinades :
 - Hummus
 - Moutabel
 - Baba Ghanouj
 - Mouhamara
- Choix de 2 Mezzes Chauds
- Choix de 1 Desserts :
 - Baklava
 - Gâteau aux fromages
 - Tiramisu
- Choice of 2 Dishes :
 - Grillades
 - Syrian Specialties
 - Moroccan
- Choice of 2 Spreads :
 - Hummus
 - Moutabel
 - Baba Ghanouj
 - Mouhamara
- Choice of 2 Hot Mezzes
- Choice of 1 Desserts :
 - Baklava
 - Cheesecake
 - Tiramisu

• Option 3

Les tapas / The tapas

- Hummus
- Moutabel
- Baba Ghanouj
- Mouhamara
- Makdous
- Yalanji
- feuilleté d'épinards et fromages
- 5 Falafel
- Thé Marocaine a la menthe
- Hummus
- Moutabel
- Baba Ghanouj
- Mouhamara
- Makdous
- Yalanji
- Spinach and Cheese Briks
- 5 Falafel
- Moroccan Mint Green Tea

- Option de dégustation pour deux personnes. 55 \$ Par Personne Nous pouvons ajouter des plats supplémentaires pour accueillir un plus grand nombre de convives .

Tasting option for two people. \$55 Per Person We can add additional dishes to accommodate a larger number of guests.





Vins Nature Natural Wines



Bulles :	• Azimut : Bio Du fruit blanc, florales Espagne, Catalogne 2021 Organic White fruit, floral Spain, Catalonia 2021 Cépage : maccabeu, xarel-lo, parellada	55	
	• Celler Dumenge Xarel Lo est un cépage blanc espagnol. Catalogne 2022 / Xarello is a Spanish white grape variety.	70	
Blanc :	• Carlania Celler : 'Sant Pere d'Ambigats' Catalogne Espagne 2021 Organic White fruit, floral, Spain, Catalonia Cépage : Macabeu et trepat	65	16
White :	• Azul Y Garanza : Vitis Espagne navarre 2022	60	14
	• Bodan Roan : Chardonnay États-Unis, Californie 2021 / USA California	70	
	• Jutta Ambrositsch 'Satellit' : Chardonnay Riesling, Très Fruité <u>Autriche</u> , <u>Vienne</u> 2022 / Very Fruity Austria, Vienna 2022	70	
Orange :	• Straka : Stratos, fruité - floral - épicé - terreux - minéral fruity - floral - spicy - earthy - mineral	60	14
Rosé :	• Johannes Trapi : Frais, fruité, léger, résumé, Autriche 2021 Fresh, fruity, light, abstract, Austria 2021	65	
	• Celler Carlania : fruité, doté d'une finale sèche, vivifiante, Trepas 2021 fruity, with a dry, invigorating finish, Trepas 2021	68	
Rouge :	• Fosc : fruits rouges frais et croquants, Espagne, Catalogne 2021 fruits vermelles fresques i cruixents, Spain, Catalunya 2021	68	14
	• Thibault Ducroux : frais et léger avec des fruits rouges Beaujolais France 2021 / fresh and light with red fruits Beaujolais France 2021	70	
	• Chic et pas cher : Désaltérant sur le fruit frais, Sec, Riche Languedoc-Roussillon France 2022 / Thirst-quenching on fresh fruit, Dry, Rich. Cépage: 40% Syrah, 50% Grenache, 10% Carignan	65	14
	• Claus Preisinger : Fruité, Sec, Zweigelt Melot, Autriche 2022 Fruity, Dry, Zweigelt Merlot, Austria 2022	70	
	• Carlania Celler : Fruité, acidité élevée, cépage Trepas. Catalogne Espagne 2021 / Fruity, high acidity, Trepas grape variety	68	
	• Clos Mourres : la Syrah a un style souple, fruits noirs et poivre. France 2022 / Syrah has a supple style, black fruits and pepper.	68	
	• Gruvi : Vin Blanc Sec sans Alcool / White Wine without Alcohol Dry	12	





LES BIÈRES

- Tchèque. **Pilsner** bohémienne, légère, sèche, dorée, claire, revigorante. 5.3 % 11
Bohemian pilsner, light, dry, golden, clear, invigorating. 5.3%
- Myrique, **blanche** Bière au myrique baumier 5 % / White with myric balsam. 5 % 11
- Anglaise, **Rousse**, Bitter Léger, Notes de caramel, sèche pour étancher la soif. 4 % 11
Rousse, Bitter, Light, Caramel notes, dries to quench thirst. 4%
- immortelle, **NEIPA** double Sec fleur blanche d'immortelle white immortal flower 6,5 % 11
- CLAYTON, **I P A**, 4.5%
- Amélanche, Tisane **sans alcool**, thé du Labrador, menthe, fleur de sureau. 9
- Catnip, **I P A**, Catnip, Citra . Simcoe . Mosaic 7,5 % 12
- Griffure, **I P A**, Cantip, Citra . Simcoe . Mosaic 4,5 % 12
- GIORGIO, **Blonde Pilsner Italienne** (5%) / Dark English Blonde Bitter (4%) 12
- Chiniquy, **Bitter Blonde Anglaise** mild ale rousse, foncée (4%) / dark 12
- Calaca Yuzu, **Léger, Gose** 3 % / light, Gose 3% 12
- Petite Pause, **I P A . sans Alcool** 0% without alcohol 11
- Gagellan, **Blonde, Douce** 5% / Blonde, Sweet 5% 11
- Fleur de feu, Triple à la tisane de chicoutai 9.1 % Chicoutai tea Tripel 12
- Uapishka, Bière **Blanche** belge 4.7 % White 12
- Super Sans Plomb, Lager Rousse 4.7 % 12
- Dieu Du Ciel **Rosée Blanche**, Haibiscus / White 5.9 % 11
- Dieu Du Ciel (Sentinelle) **Ale Blonde**, légèrement fruités / slightly fruity 5.1 % 11
- Dieu Du Ciel (lemonade) **Blanche Sure** Citron, Poivre / Sour White Lemon, Peppers 3.5 % 11
- Dieu Du Ciel (Solstice d'été) **Ale sure aux framboises**. / 5.9 % 11
- Dieu Du Ciel (Disco Soleil) **I P A** Aux Agrumes / Citrus 6.5 % 11

Cocktail

cocktails inspiré Par culinaires syriennes, uniques et créatifs
Cocktails inspired by Syrian culinary, unique and creative

- **Fleur de Damas / Damascus Blossom :** 16

Gin infusé à la rose et à la fleur d'oranger, jus de citron et sirop de grenade
Gin infused with rose and orange blossom, lemon juice and pomegranate syrup.

- **Croissant de lune / Crescent Moon :** 16

cocktail à base de la boisson syrienne "Arak". Avec jus de citron et grenadine, rafraîchissant
cocktail based on the Syrian drink "Arak". With lemon juice and grenadine, refreshing

- **Musc de Damas / Musk Of Damascus :** 16

inspiré par la saveur du musc, vodka, vanille, jus d'orange, boisson sucrée et rafraîchissante
inspired by the flavor of musk, vodka, vanilla, orange juice, sweet and refreshing drink

- **Martini Za'atar / Za'atar Martini :** 16

Fusion des saveurs du Moyen-Orient et du cocktail classique, vodka, épice za'atar
Fusion of Middle Eastern flavors and the classic cocktail, vodka, za'atar spice

- **Fizz rose / Rose Fizz :** 16

délicieux, effervescent, saveurs vibrantes de la grenade juteuse avec l'essence délicate de la rose
delicious, effervescent, vibrant flavors of juicy pomegranate with the delicate essence of rose

Tous nos cocktails peuvent désormais être servis sans alcool.
All of our cocktails can now be served without alcohol.