

Cocktails

Bellini Safran 19

Prosecco, abricot Qamar al-Din, safran.
Prosecco, Qamar al-Din apricot, saffron.

Concombre Smash 22

Vodka Aupale, sirop de romarin, concombre, cava.
Aupale vodka, rosemary syrup, cucumber, cava.

Aleppo Gin Sour 23

Gin Botanist, citron, coriandre, fleur d'oranger, piment d'Alep.
Botanist gin, citron, cilantro, orange blossom, Aleppo pepper.

Hibiscus Sipper 22

Gin Hendricks, hibiscus, concombre, sumac.
Hendricks gin, hibiscus, cucumber, sumac.

Shai Glacé 20

Rye Crown Royal, thé Darjeeling, cardamome, citron.
Crown Royal rye, Darjeeling tea, cardamom, sumac.

Gingembre Rose 21

Rhum Plantation, gingembre, cardamome, blanc d'oeuf, roses de Damas. *Plantation rum, ginger, cardamom, egg white, Damascus rose.*

Cherry Sour 23

Gibson's 12 whisky, cerises, thé, blanc d'oeuf, poivre noir.
Gibson's 12 whisky, cherries, tea, egg white, black pepper.

Qamarita 22

Reposado Tequila, thé, nectar d'abricot, safran, aleppo tadjin.
Reposado Tequila, tea, apricot nectar, saffron, aleppo tadjin.

Martini Méditerranéen 23

Gin Romeo, xérès fino, bitters à l'orange, olives.
Romeo gin, fino sherry, orange bitters, olives.

Sazarak 24

Lustau brandy de xérès, rye Lot 40, bitters Peychaud, Arak.
Lustau brandy de Jerez, Lot 40 rye, Peychaud bitters, Arak.

The East Fashioned 25

Whisky japonais Nikka, Vermouth blanc Bordiga, fleur d'oranger, bitter au chocolat. *Japanese Nikka whiskey, Bordiga white vermouth, orange blossom, chocolate bitters.*

Cardamome Espresso Martini 22

Espresso, Vodka Ketel One, Cointreau, Kahlua, cardamome.
Espresso, Ketel One Vodka, Cointreau, Kahlua, cardamom.

Mocktails

Karkadeh 12

Hibiscus, concombre, sumac.
Hibiscus, cucumber, sumac.

Aleppo Sour 14

Gin sans-alcool, coriandre, citron, fleur d'oranger, piment d'Alep. *Zero-proof gin, cilantro, lemon, orange blossom, Aleppo pepper.*

Gingembre Rose 14

Gingembre, cardamome, vanille de madagascar, moscade, roses de Damas. *Ginger, cardamom, madagascar vanilla, nutmeg, Damascus rose.*

Shai Glacé 12

Thé Darjeeling, cardamome, safran.
Darjeeling tea, cardamom, saffron.

Nectars traditionnels

Jullab 10

Dates, noix de pins. *Dates, pine nuts.*

Qamar al-Din 9

Abricot, pistaches. *Apricot, pistachio.*

Sharab al-Ward 8

Rose, citron. *Rose, lemon.*

Polo 10

Menthe, citron, glace frappée. *Mint, lemon, crushed ice.*

Canettes

Blondes, Bières Sans Alcool 9

Pilsner.

Aperitivo, Fin Soda 9

Spritz à l'Italienne. *Italian Spritz.*

Une Poire pour la soif, Fin Soda 9

Zéro vin de poire. *Zero wine of pear.*

Épinette Harrington 9

Bière d'épinette. *Spruce beer.*

Menu Dégustation 160

Tasting Menu

Par personne / Per guest

Un voyage généreux et raffiné au cœur de la cuisine syrienne, exprimé à travers 12 à 15 services. Cette expérience tisse les saveurs intemporelles de la Syrie avec le regard contemporain du chef, créant un dialogue entre héritage et imagination. Bien qu'il soit préétabli, nous sommes toujours heureux de répondre à vos préférences ou demandes particulières, dans la mesure du possible.

A generous and refined journey through the soul of Syrian cuisine, expressed in 12 to 15 courses. This experience weaves together timeless Syrian flavors and the chef's modern interpretation, creating a dialogue between heritage and imagination. While it follows a set progression, we are happy to accommodate special requests or preferences.

Accord Vins Classique / Classic Wine Pairing - 85

Accord Vins Méditerranéen / Mediterranean Wine Pairing - 110

Accord Vins d'Exception / Exceptional Wine Pairing - 150

Accord Cocktails / Cocktail Pairing - 85

Accord Mocktails / Mocktail Pairing - 65

Mezzes Froids

Salade Fattouch	28/ 38
Salade Baba Ghannouj	28
Salade d'aubergine fumée, feta de brebis.	
Yalanji	24
Feuilles de vigne farcies (végétarien), Labneh.	
Kibbeh Nayyeh	36
Tartare d'agneau du Québec avec boulgour, noix, herbes, sept épices, piment d'Alep.	
Plateau de mezzes froids	34
Hummuss, Mouhammara, Mutabbal de betterave, Mutabbal d'aubergine.	

Mezzes Chauds

Borek au fromage	28
Beignets farcis au fromage de brebis, sauce tomate au miel.	
Kibbeh aux pistaches	32
Boulgour, agneau, pistaches, oignons caramélisés, sept épices, crème d'aubergines fumées.	
Hummus Shawarma	42
Agneau mariné, mélasse de grenade, ghee, noix de pin.	
Pastirma	34
Charcuterie de filet mignon de bœuf farci avec fromage de brebis vieilli, légumes marinés, crème Tourn, œuf de caille.	
Shish Borek	42
Dumplings d'agneau, sauce au yogourt de brebis, beurre de coriandre, piment d'Alep, noix de pin.	
Pieuvre poêlé	45
Salade tiède de pois chiches aux herbes, aïoli au citron.	
Crevettes Kunafa	44
Crevettes sauvages roulées au Kataifi, labneh, miel de fleurs sauvages, zaatar à la pistache.	

Spécialités Syriennes

Friki	52
Bouts de côtes de bœuf braisés, blé fumé, petits pois, noix de pin, raisins de corinthe, crème d'aubergines fumées, beurre au piment d'Alep.	
Fattet Mozat	54
Épaule d'agneau braisé, riz Baldo, sauce au tahini et au yogourt de brebis, pita croustillant, pistaches, noix de cajou, persil, ghee.	
Samké Harra (1 lb)	65
Filet de loup de mer de la Méditerranée, farce aux légumes et aux noix de Grenoble, coriandre, sauce Tajin.	

Grillades sur Charbon de Bois

Kebab d'Alep à l'agneau	54
Légumes grillés, pita Biwaz, sauce tahini.	
Shish Taouk	48
Kebab de poitrine de poulet de grains, salad de légumes marinés, crème Tourn, hummus aux herbes.	
Carré d'agneau d'Alberta (16 oz)	78
Purée d'aubergine fumée, légumes grillés, Biwaz, mélasse de grenade, sauce tahini.	
Kebab de Filet Mignon (Canadian Prime, 8 oz)	88
Légumes grillés, Maitake, chimichurri syrienne, hummus aux herbes, beurre au piment d'Alep.	
Contre filet pour deux (Canadian Prime, 20 oz)	120
Chimichurri syrienne, sauce tahini, beurre au piment d'Alep, frites.	
Grillades mixtes pour deux	185
(Pour trois +60)	

Accompagnements

Frites au Zaatar	14
Légumes grillés au Dhukka	18
Riz Baldo au sumac	10
Moujaddara	15

Cold Mezzes

Fattouch Salad	28/ 38
Baba Ghannouj Salad	28
Smoked eggplant salad, sheep-milk feta.	
Yalanji	24
Stuffed vine leaves (vegetarian), Labneh.	
Kibbeh Nayyeh	36
Quebec lamb tartar with bulgur, nuts, herbs, seven spices, Aleppo pepper.	
Cold Mezzes Platter	36
Hummus, Mouhammara, Beet Mutabbal, Eggplant Mutabba.	

Hot Mezzes

Cheese Borek	28
Fried sheep-milk cheese dumplings, honey tomato sauce.	
Kibbeh frit aux pistaches	32
Bulgur, lamb, pistachios, caramelized onions, seven spices, smoked eggplant cream.	
Hummus Shawarma	42
Marinated lamb, pomegranate molasses, ghee, pine nuts.	
Paŕtirma	32
Cured beef filet mignon stuffed with, aged sheep-milk cheese, pickled vegetables, Tourn cream, quail egg.	
Shish Borek	42
Lamb dumplings, sheep-milk yogurt sauce, coriander butter, Aleppo pepper, pine nuts.	
Pan-roasted Octopus	45
Warm chickpea salad with herbs, lemon aioli.	
Kunafa Shrimp	44
Kataifi rolled wild shrimp, labneh, wild flower honey, pistachio zaatar.	

Syrian Specialties

Friki	49
Braised boneless beef shortrib, smoked wheat, green peas, pine nuts, Corinthian raisins, smoked eggplant cream, Aleppo pepper butter.	
Fattet Mozat	54
Braised lamb shoulder, Baldo rice, tahini yogurt sauce, crispy pita, pistachios, cashews, parsley, ghee.	
Samké Harra (1 lb)	65
Mediterranean sea bass filet, vegetable and walnut stuffing, coriander, Tajin sauce.	

From the Charcoal Grill

Aleppo Lamb Kebab	42
Grilled vegetables, Biwaz pita, tahini sauce.	
Shish Taouk	46
Grain-fed chicken breast kebab, pickled vegetables salad, Tourn cream, herb hummus.	
Rack of Lamb (18 oz)	78
Smoked eggplant puree, grilled vegetables, Biwaz, pomegranate molasses, tahini sauce.	
Filet Mignon Kebab (Canadian Prime, 8 oz)	88
Grilled vegetables, Maitake, Syrian chimichurri, herb hummus, Aleppo pepper butter.	
New York Strip for Two (Canadian Prime, 20 oz)	120
Syrian chimichurri, tahini sauce, Aleppo pepper butter, fries.	
Mixed Grill for Two	185
(For three +60)	

Sides

Fries with Zaatar	14
Grilled vegetables with Dhukka	18
Baldo rice with sumac	10
Moujaddara	15