

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 tain.
Reposado Tequila, tea, apricot nectar, saffron, aleppo tain.

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

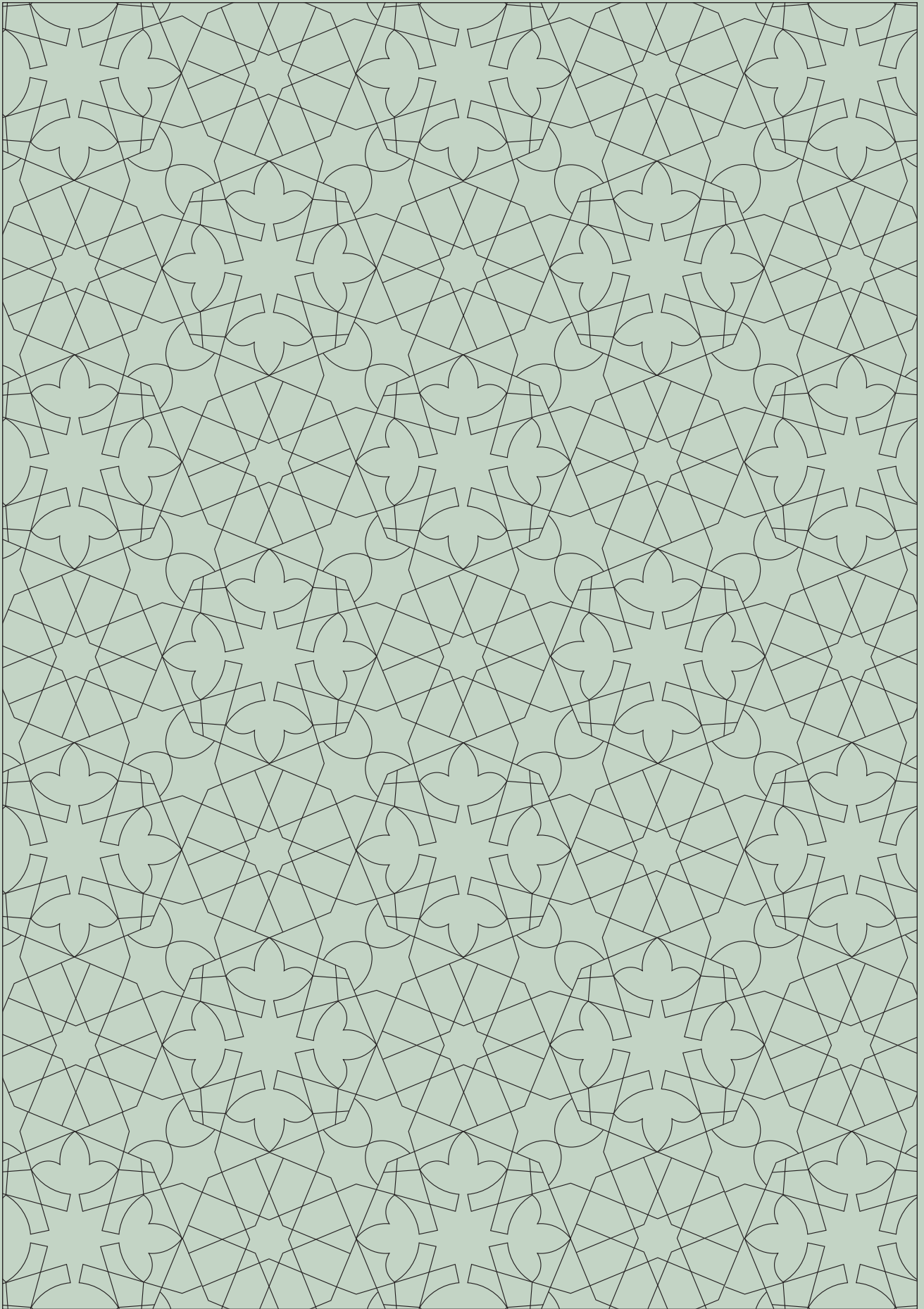
Spritz à l'italienne. *Italian Spritz.*

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 10 à 12 plats. 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 10 to 12 plates. 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
Hummus, Mouhammara, Mutabbal de betterave, Mutabbal d'aubergine.	

Mezzes Chauds

Pastirma	34
Charcuterie de filet mignon de bœuf farci avec fromage de brebis vieilli, légumes marinés, crème Tourn, œuf de caille.	
Borek au fromage	29
Beignets farcis au fromage de brebis, sauce tomate au miel.	
Kibbeh aux pistaches	29
Boulgour, agneau, pistaches, oignons caramélisés, sept épices, crème d'aubergines fumées.	
Crevettes Kunafa	44
Crevettes sauvages roulées au Kataifi, labneh, miel de fleurs sauvages, zaatar à la pistache.	
Hummus Shawarma	45
Agneau mariné, mélasse de grenade, ghee, noix de pin. <i>*Version végétarienne disponible avec des champignons Maitake</i>	
Shish Borek	38
Dumplings d'agneau, sauce au yogourt de brebis, beurre de coriandre, piment d'Alep, noix de pin.	
Pieuvre poêlé	46
Salade tiède de pois chiches, herbes, aioli au citron.	

Spécialités Syriennes

Moujaddara	34
Lentilles braisées, boulgour, oignons caramélisés, salade de yogourt à la menthe.	
Friki	52
Côtes de bœuf braisées, blé fumé, petits pois, noix de pin, raisins de corinthe, crème d'aubergines fumées, beurre au piment d'Alep.	
Fattet Makdous	54
Épaule d'agneau braisée, aubergines, sauce au tahini et au yogourt, sauce tomate, pita croustillant.	
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

Shish Taouk	48
Kebab de poitrine de poulet de grains, salad de légumes marinés, crème Tourn, hummus aux herbes.	
Kebab d'Alep à l'agneau	54
Légumes grillés, pita Biwaz, sauce tahini.	
Carré d'agneau d'Alberta (18 oz)	78
Purée d'aubergine fumée, légumes grillés, Biwaz, mélasse de grenade, sauce tahini.	
Kebab de Filet Mignon (Canadian Prime, 10 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 au sumac	10

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	34
Hummus, Mouhammara, Beet Mutabbal, Eggplant Mutabbal.	

Hot Mezzes

Paštirma	34
Cured beef filet mignon stuffed with aged sheep-milk cheese, pickled vegetables, Tourn cream, quail egg.	
Cheese Borek	29
Fried sheep-milk cheese dumplings, honey tomato sauce.	
Pistachio Fried Kibbeh	29
Bulgur, lamb, pistachios, caramelized onions, seven spices, smoked eggplant cream.	
Kunafa Shrimp	44
Kataifi rolled wild shrimp, labneh, wild flower honey, pistachio zaatar.	
Hummus Shawarma	45
Marinated lamb, pomegranate molasses, ghee, pine nuts. <i>*Vegetarian version available with Maitake mushrooms</i>	
Shish Borek	38
Lamb dumplings, sheep-milk yogurt sauce, coriander butter, Aleppo pepper, pine nuts.	
Pan-roasted Octopus	46
Warm chickpea salad with herbs, lemon aioli.	

Syrian Specialties

Moujaddara	34
Braised lentils, bulgur, caramelized onions, mint yogurt salad.	
Friki	52
Braised boneless beef shortrib, smoked wheat, green peas, pine nuts, Corinthian raisins, smoked eggplant cream, Aleppo pepper butter.	
Fattet Makdous	54
Braised lamb shoulder, eggplant, tahini yogurt sauce, tomato sauce, crispy pita.	
Samké Harra (1 lb)	65
Mediterranean sea bass filet, vegetable and walnut stuffing, coriander, Tajin sauce.	

From the Charcoal Grill

Shish Taouk	48
Grain-fed chicken breast kebab, pickled vegetables salad, Tourn cream, herb hummus.	
Aleppo Lamb Kebab	54
Grilled vegetables, Biwaz pita, tahini sauce.	
Rack of Lamb (18 oz)	78
Smoked eggplant puree, grilled vegetables, Biwaz, pomegranate molasses, tahini sauce.	
Filet Mignon Kebab (Canadian Prime, 10 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
Rice with sumac	10

