



PAIN PLAT FAIT MAISON SIGNATURE

SIGNATURE HOMEMADE FLATBREAD

Zaatar Maison • Fromage • Moitié-moitié
Homemade Zaatar • Cheese • Half & Half

\$12

À PARTAGER

TO SHARE

TREMPETTES

DIPS

Houmous + pois chiches balila - Hummus + balila chickpeas	\$9
Muhammara + pomme-grenade - Muhammara + pomegranate	\$9
Baba Ghanoush + noix caramélisées - Baba Ghanoush + caramelized nuts	\$9
Labneh fouetté + olives - Whipped labneh + olives	\$9
Chermoula + pangrattato - Chermoula + pangrattato	\$9
Crudités	\$8

Tour de trempettes - Dip Tower

\$49

Servies avec pain frais et crudités - Served with fresh bread & crudités.

SANDWICHES

SANDWICHES

Sandwich Déjeuner - Breakfast Sandwich Bacon de bœuf, laitue, tomate, œuf frit, mayonnaise épicée, muffin anglais maison, pommes de terre. Beef bacon, lettuce, tomato, fried egg, spicy mayo, homemade English muffin, potatoes.	\$23
Sandwich au Bœuf & Fromage - Cheese-Steak Sandwich Onglet de bœuf, halloumi, oignons caramélisés, taboulé, pain hoagie maison. Hanger steak, halloumi, caramelized onions, tabbouleh, homemade hoagie roll.	\$26

BRUNCH

Poulet Frit & Gaufre - Chicken & Waffle Mélange d'épices secrètes, sirop d'érable à la harissa, piment shishito mariné, melon d'eau. Secret blend of spices, harissa maple syrup, shishito pepper, watermelon.	\$33
Toast à l'Avocat - Avocado Toast Pain au levain maison, œuf poché, sirop de grenade, salade fattouche. Homemade sourdough, poached egg, pomegranate syrup, fattoush salad.	\$22
Petit-Déjeuner Mafi - Mafi Breakfast Halloumi, muhammara, labneh, œuf mollet, olives, tabbouleh, pita maison. Halloumi, muhammara, labneh, soft-boiled egg, olives, tabbouleh, homemade pita.	\$29

Flatbread au Saumon Fumé - Salmon Lox Flatbread Pain plat maison avec deux œufs, saumon fumé, labneh, chili croustillant. Homemade flatbread with two eggs, smoked salmon, labneh, chili crisp.	\$27
Déjeuner Classique - Classic Breakfast Deux œufs, bacon de bœuf, jambon d'agneau, saucisse merguez, pommes de terre déjeuner, pain au levain maison, pois chiches balila. Two eggs, beef bacon, lamb ham, merguez sausage, breakfast potatoes, homemade sourdough, balila chickpeas.	\$32

SUCRÉ SWEET

Crêpes au Matcha Étagées - Stacked Matcha Pancakes Crème de labneh au chocolat blanc, petits fruits. Labneh white chocolate cream, berries.	\$28
---	------

Pain Doré - French Toast Pain au levain maison, confiture de fraise, crème de pistache. Homemade sourdough, strawberry jam, pistachio cream.	\$26
--	------

MIDI LUNCH

Bol de Chou-Fleur Rôti - Roasted Cauliflower Bowl Falafel, taboulé, chermoula, tahini, amba. Falafel, tabbouleh, chermoula, tahini, amba.	\$28
---	------

Salade Grecque au Poulet - Chicken Greek Salad Poitrine de poulet, feta fouetté, olives, tomates ancestrales, oregan. Chicken breast, whipped feta, olives, heirloom tomatoes, oregano.	\$29
---	------

Steak & Pommes de Terre - Steak & Potatoes Onglet de bœuf de 6 oz, houmous, tahini au poivre, pommes de terre aux fines herbes, shatta verte. 6 oz. hanger steak, hummus, pepper tahini, herbed potatoes, green shatta.	\$40
---	------

EXTRAS

PROTÉINES PROTEINS	\$13 Saumon fumé Smoked salmon	\$12 Bacon de bœuf Beef bacon	\$16 Jambon d'agneau Lamb ham	\$12 Saucisse merguez Merguez sausage	\$16 Poulet frit Fried chicken	\$3 Œuf Egg
ACCOMPAGNEMENTS SIDES	\$10 PDT aux fines herbes et halloumi Fine herbs & halloumi potatoes		\$14 Salade fattouche Fattoush salad	\$9 Halloumi Halloumi		\$6.50 Avocat Avocado

PAINS BREAD

\$4
Pita maison
Homemade pita

\$7
Pain au levain maison
Homemade sourdough

\$8
Pain sans gluten
Gluten-free bread



LATTÉS SIGNATURE

SIGNATURE LATTES

Latté de Fête - Dot Cake Latte	\$8.50
Sirop maison au gâteau d'anniversaire, mousse froide à la vanille, confettis. Homemade birthday cake syrup, chilled vanilla mousse, sprinkles.	
Latté Miel Salé et Pistache - Salted Honey Pistachio Latte	\$8.50
Crème de pistache, sirop de miel salé, pistaches râpées. Pistachio cream, salted honey syrup, grated pistachios.	
Latté Chocolat Noir & Framboise - Dark Chocolate Raspberry Latte	\$8.50
Filet de chocolat noir, purée de framboises maison, framboises fraîches. Dark chocolate drizzle, homemade raspberry puree, fresh raspberries.	

CAFÉ

COFFEE

Espresso	\$3.75	Americano	\$4.75	Cortado	\$5.50
Latte	\$6.75	Flat White	\$5.25	Allongé	\$4.25
Cappuccino	\$6.50	Matcha	\$7.00	Sirop	+\$1.00

MATCHA

Matcha Fraise & Thym - Strawberry Thyme Matcha	\$8.50
Purée de fraises maison, matcha Camellia, mousse froide au thym. Homemade strawberry puree, Camellia matcha, chilled thyme mousse.	
Matcha Bleuet & Lavande - Blueberry Lavender Matcha	\$8.50
Purée de bleuets maison, matcha Camellia, mousse froide à la lavande, fleurs de lavande. Homemade blueberry puree, Camellia matcha, chilled lavender mousse, lavender flowers.	
Matcha à la Pêche - Peach Matcha	\$8.50
Purée de pêches maison, matcha Camellia, tranche de pêche. Homemade peach puree, Camellia matcha, peach slice.	

CAFÉ

BOISSONS CHAUDES

HOT DRINKS

Chocolat Chaud - Hot Chocolate	\$6.00	Thé - Tea	\$5.00
Mochaccino	\$7.00	London Fog	\$7.00
		Chai	\$7.00

JUS SIGNATURE SIGNATURE JUICES

Lemonana à la Jana	Citron, orange, menthe, fleur d'oranger.	Lemon, orange, mint, orange blossom.	\$9
Le Souk	Concombre, lime, menthe.	Cucumber, lime, mint.	\$9
Le Kasbah	Fraises, betteraves, orange.	Strawberries, beets, orange.	\$9

MOCKTAILS SIGNATURE

SIGNATURE MOCKTAILS

Sabzi	\$12	Karkadé	\$12
Concombre, fines herbes, lime, eau pétillante et tonique. Cucumber, fresh herbs, lime, sparkling water and tonic.		Infusion d'hibiscus, rose, cardamome et agrumes. Hibiscus infusion with rose, cardamom and citrus.	

VIN AU VERRE

WINE BY THE GLASS

BLANCS	WHITE
Chablis, Maison Alexandre, 2024	\$20
Sept, Obeideh	\$21
ROUGE	RED
Bourgogne, Maison Chandesais, 2024	\$19
Sept, Cuvée Du Soleil Liban	\$14

COCKTAILS SIGNATURE

SIGNATURE COCKTAILS

Blue Jeans	\$20
Bleuet sauvage, fève tonka, vodka, rye, vin blanc Wild blueberry, tonka bean, vodka, rye, white wine	
Mirepoix	\$20
Gin, fleur de sureau, carotte, céleri Gin, carrot, celery, elderflower	
Sabzi Smash	\$19
Aquavit, gin, persil, aneth, coriandre, lime Aquavit, gin, parsley, dill, coriander, lime	
Karkade	\$19
Vodka, fleurs d'hibiscus, pétales de rose, miel, extrait de cardamome Vodka, hibiscus flowers, rose petals, honey, cardamom extract	

COCKTAILS CLASSIQUES

CLASSIC COCKTAILS

Bloody Caesar	\$18
Vodka, Clamato, raifort, Worcestershire, sauce piquante, éclats de bacon, sel de céleri et citron frais. Vodka, Clamato, horseradish, Worcestershire, hot sauce, bacon bits, celery salt & fresh lemon.	
Mimosa	\$17
Vin mousseux et jus de fraises et oranges frais. Sparkling wine, fresh strawberry and orange juice	
Aperol Spritz	\$17
Aperol, Prosecco, eau pétillante et orange sur glace. Aperol, Prosecco, soda water, iced orange.	
Hugo Spritz	\$18
St-Germain à la fleur de sureau, Prosecco, eau pétillante, menthe et lime. St-Germain elderflower, Prosecco, soda water, mint & lime.	
Clover Club	\$18
Gin, raspberry, fresh lemon & silky egg white. Gin, framboise, citron frais et mousse soyeuse de blanc d'œuf.	
French 75	\$17
Gin, citron frais et vin mousseux. Gin, fresh lemon, sparkling wine.	
Espresso Martini	\$21
Vodka, espresso, Coureur des Bois, liqueur de café et vanille. Vodka, espresso, Coureur des Bois, coffee liqueur & vanilla.	

Qu'il s'agisse d'un grand repas à partager autour d'une longue table, d'un dîner d'affaires, d'un service de traiteur ou de la privatisation complète du restaurant. Accueillir de 10 jusqu'à 100 convives, c'est toujours un plaisir de vous recevoir, vous et les vôtres.

Une ode à l'art de vivre méditerranéen

At Mafi, all is cause for celebration.

Be it a family-style long table dinner, a working lunch, offsite event catering or a full restaurant buyout for 10 to 100 guests, we take pleasure in hosting you and yours.

An ode to the ways of the Mediterranean

Visitez mafi.restaurant
Écrivez-nous à info@mafi.restaurant