



RESTAURANT

LES VRAIES
SAVEURS
LIBANAISES

mazze

MEZZÉS & GRILLADES MÉDITERRANÉENNES

OUVERT DU

MERCREDI AU
DIMANCHE

LES MEZZA

HUMMUS CLASSIQUE \$12 <i>Purée de pois chiches veloutée, relevée de tahini, citron frais et huile d'olive extra vierge.</i>	TRIO DE HUMMUS \$18 <i>Une dégustation parfaite de nos trois hummus signatures.</i>	TABBOULEH \$16 <i>Salade fraîche à base de persil finement haché, bulgur, tomates, oignons et citron.</i>
HUMMUS AUX BETTERAVES \$14 <i>Hummus revisité avec la douceur des betteraves rôties et une touche d'ail parfumé.</i>	HUMMUS AU BŒUF \$17 <i>Hummus généreusement garni de bœuf sauté, de tomates fondantes et d'oignons caramélisés.</i>	FATTOUSH \$16 <i>Salade libanaise croquante avec pain pita grillé, sumac acidulé et vinaigrette à la grenade.</i>
HUMMUS AU PESTO \$14 <i>Une alliance parfaite entre le hummus crémeux et la richesse du pesto aux herbes.</i>	SHANKLISH \$15 <i>Salade de fromage affiné, mélangée avec tomates, oignons et zaatar parfumé.</i>	SALADE FRAÎCHE AU HALLOUMI GRILLÉ \$16 <i>Concombre en dés, persil frais, oignons verts et tomates cerises, parsemés de perles de grenade acidulées et couronnés de tranches de halloumi grillé.</i>
BABA GHANNOUSH \$14 <i>Aubergine grillée au goût fumé, mélangée avec du tahini et une pointe de citron.</i>	ECLAT DE TOMATES \$11 <i>Mélange raffiné de tomates fraîches, bulgur fin et cumin, relevé d'herbes fraîches et d'un filet d'huile d'olive.</i>	TARTARE D'AUBERGINE (RAHEB) \$15 <i>Aubergine grillée, agrémentée d'oignons, tomates, poivrons, persil et menthe, arrosée d'huile d'olive.</i>
MUHAMMARA \$15 <i>Délicieuse purée de poivrons rouges grillés, relevée de noix croquantes et de mélasse de grenade.</i>	KIBBEH NAYEH \$19 <i>Tartare de bœuf libanais traditionnel, subtilement assaisonné d'épices orientales</i>	HINDBEH \$15 <i>Verdure de pissenlit (chicorée) sauté avec des oignons caramélisés, assaisonné d'huile d'olive et de jus de citron.</i>
LABNEH SUCRÉ-SALÉ \$16 <i>Labneh onctueux nappé de miel doré et d'un filet d'huile d'olive, parsemé de zaatar et d'éclats de pistaches grillées.</i>	FRAKEH \$19 <i>Pâte de viande crue finement travaillée à la main, mêlé de blé concassé, cumin et épices orientales, relevé de menthe fraîche et d'un filet d'huile d'olive.</i>	KARBOUSI BIL FOUL \$15 <i>Blettes sautées avec oignons et fèves, mijotées à la libanaise dans une sauce parfumée.</i>
SPAGHETTI AU LABAN \$16 <i>Spaghetti servis avec une sauce au yaourt froid, ail, menthe et huile d'olive.</i>	HALLOUMI AUX CHAMPIGNONS \$16 <i>Halloumi poêlé avec champignons, tomates et un filet de miel.</i>	MOUTABAL SELEK \$15 <i>Purée de blettes mélangée avec du tahini, relevée d'ail et de citron pour une touche fraîche et onctueuse.</i>
KAFTA BI SOUNIYEH \$16 <i>Viande hachée rehaussée d'épices et de persil, cuite au four avec tomates et pommes de terre.</i>	KIBBEH FRITS \$15 <i>Croquettes de bulgur farcies de viande hachée et d'oignons croquants (4 mcx).</i>	FEUILLES DE VIGNE \$13 <i>Feuilles de vigne farcies d'un mélange de riz parfumé aux herbes.</i>
FRITES À LA LIBANAISES \$12 <i>Frites assaisonnées au zaatar et garnies de fromage halloumi.</i>	LABNÉ SUR KIBBEH \$15 <i>Demies-croquettes de bulgur farcies de viande hachée et d'oignons recouvertes de notre sauce labné (4 mcx).</i>	FEUILLES DE VIGNE À LA VIANDE \$16 <i>Feuilles de vigne farcies de riz à la viande hachée, légèrement citronnées.</i>
FRITES MAISON \$10 <i>Pommes de terre croustillantes, dorées à la perfection.</i>	MAGHMOUR \$15 <i>Aubergines mijotées avec pois chiches, tomates et oignons, servies en ragoût savoureux.</i>	RIZ À LA VIANDE \$15 <i>Riz parfumé à la viande hachée agrémenté, de noix et de fruits secs grillés.</i>
BATATA HARRA \$11 <i>Pommes de terre sautées avec ail, coriandre et piment.</i>	ROULEAUX DE FROMAGE \$13 <i>Roulés croustillants farcis de notre mélange maison de fromage (4 morceaux)</i>	CHOU-FLEUR CROUSTILLANT \$15 <i>Chou-fleur frit servi avec une sauce tahini et grenade.</i>
ROULEAUX DE SUJUK \$13 <i>Roulés croustillants de saucisses épicées libanaises nappés de sauce grenade servis avec yogourt</i>	MAKANek \$15 <i>Mini saucisses libanaises flambées à la mélasse de grenade.</i>	CREVETTES LIBANAISES \$16 <i>Crevettes sautées à l'ail, au citron et à la coriandre.</i>
ARAYES KAFTA \$16 <i>Pita grillé au charbon, farci de kafta. Servi avec yogourt.</i>		
AILES DE POULET \$16 <i>Ailes de poulet marinées et grillées au charbon (8 mcx).</i>		