

LES VRAIES  
SAVEURS  
LIBANAISES

# mazze

MEZZÉS & GRILLADES MÉDITERRANÉENNES



OUVERT DU  
MERCREDI AU  
DIMANCHE

## LES MEZZA

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