RESTAURANT

LES VRAIES SAVEURS LIBANAISES

Mazzé

MEZZÉS & GRILLADES MÉDITERRANÉENNES

OUVERT DU

MERCREDI AU DIMANCHE

LES MEZZA

TABBOULEH $18
Salade fraîche à base de persil finement haché, boulgour, tomates, oignons et citron

FATTOUSH $18
Salade libanaise croquante avec pain pita grillé, sumac acidulé et vinaigrette à la grenade

SALADE FRAÎCHE AU HALLOUMI GRILLÉ $19
Dés de concombres croquants, persil frais, oignons verts et tomates cerises, parsemés de perles de grenade acidulées, couronnés de tranches de halloumi grillé

HUMMUS CLASSIQUE $13
Velouté de pois chiches, relevé au tahini, citron frais et huile d'olive extra vierge

TRIO HUMMUS $19
Hummus Classique/ Hummus Pesto/ Hummus betterave

BABA GHANNOUSH $15
Aubergines grillées au goût fumé, mélangées avec du tahini et une pointe de citron

MUHAMMARA $16
Délicieuse purée de poivrons rouges grillés, relevée aux noix croquantes et à la mélasse de grenade

HUMMUS AU BŒUF $19
Hummus généreusement garni de bœuf sauté, de tomates fondantes et d'oignons caramélisés

ECLAT DE TOMATES $15
Mélange raffiné de tomates fraîches, bulgur fin et cumin, relevé d'herbes fraîches et d'un filet d'huile d'olive

LABNEH SUCRÉ-SALÉ $17
Labneh onctueux nappé de miel doré et d'un filet d'huile d'olive, parsemé de zaatar et d'éclats de pistaches grillées

SPAGHETTI AU LABAN $17
Spaghettis servis avec une sauce au yaourt froid, ail, menthe et huile d'olive

SHANKLISH $16
Salade de fromage affiné, mélangée avec tomates, oignons et zaatar parfumé

TARTARE D'AUBERGINE (RAHEB) $16
Aubergine grillée, agrémentée d'oignons, tomates, poivrons, persil et menthe, arrosée d'huile d'olive

KIBBEH NAYEH $21
Tartare de bœuf libanais traditionnel, subtilement assaisonné d'épices orientales

FRAKEH $21
Pâte de viande crue finement travaillée à la main, mélangée de blé concassé, de cumin et d'épices orientales, relevée à la menthe fraîche et à l'huile d'olive

FEUILLES DE VIGNE $14
Feuilles de vigne farcies de riz parfumé aux herbes

HINDBEH PISSENLIT $16
Verdure de pissenlit (chicorée) sautée aux oignons caramélisés, assaisonnée d'huile d'olive et de jus de citron

MAGHMOUR $16
Aubergines mijotées avec pois chiches, tomates et oignons, servies en ragoût savoureux

FATTEH ROYALE AUX CREVETTES $21
Crevettes sautées à l'ail sur un lit de pain pita croustillant, yogourt onctueux, pois chiches et noix de pin grillées

FEUILLES DE VIGNE À LA VIANDE $17
Feuilles de vigne farcies de riz à la viande hachée, légèrement citronnées

RIZ À LA VIANDE $16
Riz parfumé à la viande hachée, agrémenté, de noix et de fruits secs grillés

BATATA HARRA $12
Pommes de terre sautées à l'ail, à la coriandre et au piment

FRITES À LA LIBANAISES $14
Frites assaisonnées au zaatar et garnies de fromage halloumi

FRITES MAISON $12
Pommes de terre croustillantes, dorées à la perfection

ROULEAUX DE SUJUK $14
Roulés libanais croustillants de saucisses épicées et nappées de sauce grenade servis avec yaourt

MAKANEK $16
Mini saucisses libanaises flambées à la mélasse de grenade

ARAYES KAFTA $18
Pita grillée au charbon, farci de kafta. Servi avec yogourt

KIBBEH FRITS $16
Croquettes de boulgour farcies de viande hachée et d'oignons croquants (4 mcx)

LABNÉ SUR KIBBEH $16
Demi-croquettes de boulgour farcies de viande hachée et d'oignons, recouvertes de notre sauce au labné (4 mcx)

HALLOUMI AUX CHAMPIGNONS $17
Halloumi poêlé avec champignons, tomates et filet de miel

ROULEAUX DE FROMAGE $14
Roulés croustillants farcis de notre mélange de fromage maison (4 morceaux)

CHOU-FLEUR CROUSTILLANT $16
Chou-fleur frit servi avec une sauce au tahini et à la grenade

CREVETTES LIBANAISES $18
Crevettes sautées à l'ail, au citron et à la coriandre

AILES DE POULET $18
Ailes de poulet marinées et grillées au charbon (7 mcx)

RESTAURANT

LES VRAIES SAVEURS LIBANAISES

Mazzé

MEZZÉS & GRILLADES MÉDITERRANÉENNES

OUVERT DU

MERCREDI AU DIMANCHE

GRILLADES SUR CHARBON

Nos assiettes de grillades en brochettes sont servies avec oignon et tomate grillés ainsi que notre pain épicé

	4 BR	8 BR
SHISH TAOUK Brochettes de poulet mariné, grillées au charbon de bois, servies avec une sauce à l'ail maison	$44	$86
KAFTA BOEUF Brochettes de viande hachée de bœuf mélangées avec oignons et persil	$40	$78
KAFTA POULET Brochettes de poulet haché, assaisonnées avec oignons, persil et épices orientales	$40	$78
FILET MIGNON Brochettes de filet mignon grillées, relevées d'un mélange d'épices orientales	$48	$94
BOEUF AUX ARACHIDES Brochettes de filet mignon épicées et marinées avec notre sauce arachide maison	$50	$98

	4 BR	8 BR
PLAT DE GRILLADES MIXTES Une sélection de Shish Taouk, Kafta boeuf, Kafta poulet et Filet mignon. Servie avec une sauce à l'ail maison	$44	$86
BROCHETTES D'AGNEAU Brochettes d'agneau juteuses, grillées au charbon et marinées aux herbes fraîches et citron (4 BR.)	$48	$94
POULET ENTIER GRILLÉ Mariné dans notre sauce Mezza et grillé sur charbons de bois. Servi avec cornichons libanais et sauce à l'ail	$39	
LÉGUMES GRILLÉS Aubergines, courgettes, champignons et poivrons grillés lentement, saupoudrés de sumac parfumé	$14	

DESSERTS

KNEFFEH BI JEBNEH $13
Pâte de semoule dorée, cœur fondant de fromage sucré, sirop parfumé et pistaches concassées – le tout cuit au four à bois pour une saveur inoubliable

BOUZA $12
Crème glacée libanaise traditionnelle à la texture élastique unique, parfumée au mastic et à l'eau de rose, enrobée de pistaches éclatantes

WARDEH $12
Des couches croustillantes de pâte filo dorée, garnies de crème onctueuse (ashta) en forme de roses, nappées de sirop parfumé et saupoudrées de pistaches concassées — une douceur fine, feuilletée et irrésistible

DESSERT MEZZA $14
Crème d'ashta maison, servie façon Dubaï avec une touche de chocolat raffiné

HALLEWET MICH JEBN $12
De tendres rouleaux de pâte à la semoule et au fromage, farcis d'une onctueuse pâte à la pistache et nappés de crème épaisse

MAFROUKEH $12
Semoule onctueuse parfumée au beurre et à la fleur d'oranger, surmontée de crème épaisse (ashta) et d'un mélange croquant de noix

OUCH EL-BOULBOUL $10
De croustillants nids de kataïfi garnis de noix et nappés de notre crème ashta maison

RESTAURANT

LES VRAIES SAVEURS LIBANAISES

Mazzé

MEZZÉS & GRILLADES MÉDITERRANÉENNES

OUVERT DU

DU MERCREDI AU DIMANCHE

FORMULE MEZZA

65 $ PAR PERSONNE

1 SALADE

2 MEZZA AU CHOIX

2 BROCHETTES AU CHOIX

1 BOISSON GAZEUSE

1 DESSERT *Choix du chef*

RESTAURANT

LES VRAIES SAVEURS LIBANAISES

Mazzé

MEZZÉS & GRILLADES MÉDITERRANÉENNES

OUVERT DU

DU MERCREDI AU DIMANCHE

MOCKTAILS MEZZA

11$ CHAQUE

Naqoura Coco
Jus d'ananas, eau de coco, lait de coco

Just a Star
Mélange tropical éclatant d'ananas, de fruit de la passion et de vanille, équilibré par une touche d'agrumes et de soda

Dehab Coco
Lait de coco, lime et sirop de caramel

Virgin César
Clamato, jus de lime, tabasco et sauce worcestershire

Cèdre du liban
Sirop romarin, jus de pamplemousse, citron et blanc d'oeuf

Mojito
Original/Mangue/Fraise/Litchi/ Grenadine/Fruit de la passion
Lime, sirop simple, menthe et soda

Lune d'ananas
Jus d'ananas et lime

View on the Beach
Un cocktail fruité aux saveurs d'orange, de canneberge et de pêche, sublimé par une touche de grenadine

Mango Splash
Jus de mangue, lime et fraise

Litchi Al Shareq
Sirop de litchi, jus de litchi et grenadine

Moscow Mule
Citron vert frais, Ginger beer épicée et une touche de menthe

Amaretto Sour
Limonade, sirop amaretto, lime cordial, jus de citron et sirop simple

Spicy margarita
Jus de lime frais, orange pressée et sirop d'agave, relevé d'une touche de piment et servi sur glace avec un bord de verre au sel épicé

Frisco fraise
Purée de fraises fraîches, jus de citron vert et sirop léger, mixés à la perfection et servis bien frais

Lemonada Jabalieh
Citronnade maison infusée de purée de mûres fraîches et d'une pointe de sumac pour une touche acidulée inattendue. Un hommage aux saveurs des montagnes libanaises

Piña Mangolada
Un mélange onctueux de mangue mûre, d'ananas frais et de crème de coco, mixé avec de la glace pilée pour une texture veloutée

BOISSONS CLASSIQUES

BOISSONS GAZEUSES	$4	CAFÉ TURC (portion simple)	$5
JUS (orange ou ananas)	$4	RAKWE CAFÉ TURC	$12
BOUTEILLE D'EAU 750ML	$6	LATTÉ	$6
THÉ (portion simple)	$4	CAPPUCINO	$6
THÉIÈRE (portion double)	$6	CAFÉ GLACÉ (CARAMEL, VANILLE OU FRAISE)	$7