



RESTAURANT

LES VRAIES
SAVEURS
LIBANAISES

mazzé

MEZZÉS & GRILLADES MÉDITERRANÉENNES

OUVERT DU

MERCREDI AU
DIMANCHE

LES MEZZA

HUMMUS CLASSIQUE \$12 <i>Velouté de pois chiches, relevé au 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, boulgour, 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>Dés de concombres croquants, persil frais, oignons verts et tomates cerises, parsemés de perles de grenade acidulées, couronnés de tranches de halloumi grillé.</i>
BABA GHANNOUSH \$14 <i>Aubergines grillées au goût fumé, mélangées 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 aux noix croquantes et à la mélasse de grenade.</i>	KIBBEH NAYEH \$19 <i>Tartare de bœuf libanais traditionnel, subtilement assaisonné d'épices orientales</i>	HINDBEH PISSENLIT \$15 <i>Verdure de pissenlit (chicorée) sautée aux oignons caramélisés, assaisonnée 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, mélangée de blé concassé, de cumin et d'épices orientales, relevée à la menthe fraîche et à l'huile d'olive.</i>	FEUILLES DE VIGNE \$13 <i>Feuilles de vigne farcies de riz parfumé aux herbes.</i>
SPAGHETTI AU LABAN \$16 <i>Spaghettis 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 filet de miel.</i>	FEUILLES DE VIGNE À LA VIANDE \$16 <i>Feuilles de vigne farcies de riz à la viande hachée, légèrement citronnées.</i>
FRITES À LA LIBANAISES \$12 <i>Frites assaisonnées au zaatar et garnies de fromage halloumi.</i>	KIBBEH FRITS \$15 <i>Croquettes de boulgour farcies de viande hachée et d'oignons croquants (4 mcx).</i>	RIZ À LA VIANDE \$15 <i>Riz parfumé à la viande hachée, agrémenté, de noix et de fruits secs grillés.</i>
FRITES MAISON \$10 <i>Pommes de terre croustillantes, dorées à la perfection.</i>	LABNÉ SUR KIBBEH \$15 <i>Demi-croquettes de boulgour farcies de viande hachée et d'oignons, recouvertes de notre sauce au labné (4 mcx).</i>	CHOU-FLEUR CROUSTILLANT \$15 <i>Chou-fleur frit servi avec une sauce au tahini et à la grenade.</i>
BATATA HARRA \$11 <i>Pommes de terre sautées à l'ail, à la coriandre et au piment.</i>	MAGHMOUR \$15 <i>Aubergines mijotées avec pois chiches, tomates et oignons, servies en ragoût savoureux.</i>	CREVETTES LIBANAISES \$16 <i>Crevettes sautées à l'ail, au citron et à la coriandre.</i>
ROULEAUX DE SUJUK \$13 <i>Roulés libanais croustillants de saucisses épicées et nappées de sauce grenade servis avec yaourt</i>	ROULEAUX DE FROMAGE \$13 <i>Roulés croustillants farcis de notre mélange de fromage maison (4 morceaux)</i>	MAKANЕК \$15 <i>Mini saucisses libanaises flambées à la mélasse de grenade.</i>
ARAYES KAFTA \$16 <i>Pita grillée 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>		



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 onion et tomate grillés ainsi que notre pain épicié.

	4 BR	8 BR		4 BR	8 BR
SHISH TAOUK	\$36	\$70	PLAT DE GRILLADES MIXTES	\$40	\$78
Brochettes de poulet mariné, grillées au charbon de bois, servies avec une sauce à l'ail maison.			Une sélection de Shish Taouk, Kafta boeuf, Kafta poulet et Filet mignon. Servie avec une sauce à l'ail maison.		
KAFTA BOEUF	\$36	\$70	BROCHETTES D'AGNEAU	\$48	\$94
Brochettes de viande hachée de bœuf mélangées avec oignons et persil.			Brochettes d'agneau juteuses, grillées au charbon et marinées aux herbes fraîches et citron (4 BR.).		
KAFTA POULET	\$36	\$70	POULET ENTIER GRILLÉ	\$39	
Brochettes de poulet haché, assaisonnées avec oignons, persil et épices orientales			Mariné dans notre sauce Mezza et grillé sur charbons de bois. Servi avec cornichons libanais et sauce à l'ail.		
FILET MIGNON	\$44	\$86	LÉGUMES GRILLÉS	\$12	
Brochettes de filet mignon grillées, relevées d'un mélange d'épices orientales.			Aubergines, courgettes, champignons et poivrons grillés lentement, saupoudrés de sumac parfumé..		
BOEUF AUX ARACHIDES	\$49	\$91			
Brochettes de filet mignon épicées et marinées avec notre sauce arachide maison.					

DESSERTS

KNEFFEH BI JEBNEH	\$12	DESSERT MEZZA	\$14
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.		Crème d'ashta maison, servie façon Dubaï avec une touche de chocolat raffiné.	
BOUZA	\$12	HALLEWET MICH JEBN	\$12
Crème glacée libanaise traditionnelle à la texture élastique unique, parfumée au mastic et à l'eau de rose, enrobée de pistaches éclatantes.		De tendres rouleaux de pâte à la semoule et au fromage, farcis d'une onctueuse pâte à la pistache et nappés de crème épaisse.	
WARDEH	\$12	MAFROUKEH	\$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.		Semoule onctueuse parfumée au beurre et à la fleur d'oranger, surmontée de crème épaisse (ashta) et d'un mélange croquant de noix.	
		DUO PUDDING	\$12



RESTAURANT



mazzé
MEZZÉS & GRILLADES MÉDITERRANÉENNES

OUVERT DU
DU MERCREDI
AU DIMANCHE

FORMULE MEZZA

60 \$ 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

MENU MIDI

OFFERT DU MERCREDI AU VENDREDI DE 12H À 15H

TOUS LES PLATS SONT OFFERTS AVEC UN CHOIX DE BOISSON GAZEUSE

LE CLASSIQUE \$36

Salade fattoush, patate à l'ail, hummus et un choix de deux brochettes.

TARTARE & CO \$32

Salade tabbouleh et tartare de boeuf libanais et sauce à l'ail.

LE KAFTA \$32

Salade tabbouleh, pita farcie de notre mélange de kafta maison. Servi avec yogourt.

TYR \$32

Salade fattoush, muhammara et 6 crevettes libanaises sautées à l'ail, au citron et la coriandre.

LE MEZZE \$32

Salade fattoush, frites garnies de thyme et fromage halloumi, 2 rouleaux de sujuk et 2 kibbeh frites. Servi avec sauce à l'ail ou yogourt.

L'AUBERGINE \$30

Salade fattoush, baba ghannoush, 2 feuilles de vigne et tartare d'aubergine (raheb).

LE VÉGÉ SOPHISTIQUE \$30

Salade tabbouleh, hummus pesto, hummus aux betteraves, chou-fleur tahini-grenadine et 1 rouleau de fromage.

DESSERTS & BOISSONS

DESSERT CHOIX DU CHEF \$8

JUS \$4

CAFÉ TURC \$5

THÉ \$4

LATTÉ \$6

CAPPUCINO \$6

CAFÉ GLACÉ \$6

CAFÉ GLACÉ \$8
(CARAMEL, VANILLE OU FRAISE)



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

Gingembre Rouge Tropical

Jus d'orange, jus d'ananas, jus de canneberge et gingembre

Dehab Coco

Lait de coco, lime et sirop de caramel

Virgin César

Clamato, jus de lime, tabasco et sauce worcestershire

Cèdre du liban

Sirop romarain, jus de pamplemousse, citron et blanc d'oeuf

Mojito

Original/Mangue/Fraise/Litchi
Lime, sirop simple, menthe et soda

Lune d'ananas

Jus d'ananas et lime

Espresso Tiramisu

Sirop tiramisu, lait d'amande, espresso, crème

Mango Splash

Jus de mangue, lime et fraise

Litchi Al Shareq

Sirop de litchi, jus de litchi et grenadine

Rose de Beyrouth

Sirop de rose et citron

Amaretto Sour

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

Spicy margharita

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 \$3.75

JUS (orange ou ananas) \$4

BOUTEILLE D'EAU 750ML \$5

THÉ (portion simple) \$4

THÉIÈRE (portion double) \$6

CAFÉ TURC (portion simple) \$5

RAKWE CAFÉ TURC \$12

LATTÉ \$6

CAPPUCINO \$6

CAFÉ GLACÉ
(CARAMEL, VANILLE OU FRAISE) \$7