



RESTAURANT

LES VRAIES  
SAVEURS  
LIBANAISES

# mezza

MEZZÉS & GRILLADES MÉDITERRANÉENNES

OUVERT DU

MERCREDI AU  
DIMANCHE

## MEZZA FROIDES

**HUMMUS CLASSIQUE \$11**

Purée de pois chiches veloutée, relevée de tahini, citron frais et huile d'olive extra vierge.

**HUMMUS AUX BETTERAVES \$13**

Hummus revisité avec la douceur des betteraves rôties et une touche d'ail parfumé.

**HUMMUS AU PESTO \$13**

Une alliance parfaite entre le hummus crémeux et la richesse du pesto aux herbes.

**BABA GHANNOUSH \$13**

Aubergine grillée au goût fumé, mélangée avec du tahini et une pointe de citron.

**MUHAMMARA \$14**

Délicieuse purée de poivrons rouges grillés, relevée de noix croquantes et de mélasse de grenade.

**TRIO DE HUMMUS \$18**

Une dégustation parfaite de nos trois hummus signatures.

**HUMMUS AU BŒUF \$17**

Hummus généreusement garni de bœuf sauté, de tomates fondantes et d'oignons caramélisés.

**SHANKLISH \$14**

Salade de fromage affiné, mélangée avec tomates, oignons et zaatar parfumé.

**KIBBEH NAYEH \$19**

Tartare de bœuf libanais traditionnel, subtilement assaisonné d'épices orientales

**FEUILLES DE VIGNE \$12**

Feuilles de vigne farcies d'un mélange de riz parfumé aux herbes.

**SALADE MEZZA & CO \$14**

Mélange vibrant de zaatar frais, oignons rouges, sumac et pourpier.

**TABBOULEH \$15**

Salade fraîche à base de persil finement haché, boulgour, tomates et citron.

**FATTOUSH \$15**

Salade libanaise croquante avec pain pita grillé, sumac acidulé et vinaigrette à la grenade.

**TARTARE \$14****D'AUBERGINE (RAHEB)**

Aubergine grillée, agrémentée d'oignons, tomates, poivrons, persil et menthe, arrosée d'huile d'olive.

**SALADE DE LENTILLES \$14****ÉPICÉE**

Lentilles relevées d'herbes fraîches, tomates et d'une vinaigrette citronnée.

**HINDBEH \$14**

Verdure de pissentlit (chicorée) sauté avec des oignons caramélisés, assaisonné d'huile d'olive et de jus de citron.

## MEZZA CHAUDES

**FRITES LIBANAISES \$11**

Frites assaisonnées au zaatar et garnies de fromage halloumi.

**FRITES MAISON \$9**

Pommes de terre croustillantes, dorées à la perfection.

**BATATA HARRA \$10**

Pommes de terre sautées avec ail, coriandre et piment.

**ROULEAUX DE SUJUK \$12**

Roulés croustillants de saucisses épicées libanaises nappés de sauce grenade servis avec yogourt

**HALLOUMI AUX CHAMPIGNONS \$15**

Halloumi poêlé avec champignons, tomates et un filet de miel.

**KIBBEH FRITES \$14**

Croquettes de boulgour farcies de viande hachée et de pignons croquants (4 mcx).

**ARAYES KAFTA \$15**

Pita grillée au charbon, farcie de kafta. Servi avec yogourt.

**MAKANEK \$14**

Mini saucisses libanaises flambées à la mélasse de grenade.

**FOIE DE POULET \$12**

Foie de poulet sauté à l'ail et à la mélasse de grenade

**CHOU-FLEUR CROUSTILLANT \$14**

Chou-fleur frit servi avec une sauce tahini et grenade.

**CREVETTES LIBANAISES \$16**

Crevettes sautées avec ail, citron et coriandre.

**ROULEAUX AU FROMAGE \$12**

Roulés croustillants farcis à notre mélange maison de fromage (4 morceaux)



## RESTAURANT

LES VRAIES  
SAVEURS  
LIBANAISES

# mezza

MEZZÉS & GRILLADES MÉDITERRANÉENNES

OUVERT DU

DU MERCREDI  
AU DIMANCHE

## GRILLADES SUR CHARBON

	4 BR	8 BR		4 BR	8 BR
<b>SHISH TAOUK</b>	\$36	\$70	<b>PLAT DE GRILLADES MIXTES</b>	\$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, Kafta Djej et Lahm Meshwi, pour une expérience authentique du grill libanais.		
<b>KAFTA</b>	\$36	\$70	<b>CÔTELETTES D'AGNEAU</b>	\$39	
Brochettes de viande hachée de bœuf mélangées avec oignons et persil.			Côtelettes d'agneau juteuses, grillées au charbon et marinées aux herbes fraîches et citron (4 mcx)		
<b>KAFTA POULET</b>	\$36	\$70	<b>LÉGUMES GRILLÉS</b>	\$12	
Brochettes de poulet haché, assaisonnées avec oignons, persil et épices orientales			Aubergines, courgettes, champignons et poivrons grillés lentement, saupoudrés de sumac parfumé..		
<b>FILET MIGNON</b>	\$44	\$86			
Brochettes de filet mignon grillées, relevées d'un mélange d'épices orientales.					

## DESSERTS

<b>KNEFFEH BI JEBNEH</b>	\$12	<b>DESSERT MEZZA</b>	\$14
Pâte Osmaliyeh 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 Dubai avec une touche de chocolat raffiné.	
<b>BOUZA</b>	\$12	<b>HALLEWET MICH JEBN</b>	\$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.	
<b>WARDEH</b>	\$12	<b>MAFROUKEH</b>	\$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.	



RESTAURANT



**mezza**  
MEZZÉS & GRILLADES MÉDITERRANÉENNES

OUVERT DU

DU MERCREDI  
AU DIMANCHE

**FORMULE MEZZA 55\$**

Servi pour un  
minimum de 2  
personnes

CHOIX DE 2 MEZZA FROIDS

CHOIX DE 2 MEZZA CHAUDS

4 BROCHETTES AUX CHOIX

1 SALADE

2 BOISSONS GAZEUSES

DESSERT A PARTAGER