



RESTAURANT



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 BOEUF \$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 D'AUBERGINE (RAHEB) \$14

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

SALADE DE LENTILLES ÉPICÉE \$14

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

HINDBEH \$14

Verdure de pissenlit (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 nappées 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



mezza

MEZZÉS & GRILLADES MÉDITERRANÉENNES

OUVERT DU
DU MERCREDI
AU DIMANCHE

GRILLADES SUR CHARBON

	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, Kafta Djej et Lahm Meshwi, pour une expérience authentique du grill libanais.	
KAFTA	\$36	\$70	CÔTELETTES D'AGNEAU	\$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)	
KAFTA POULET	\$36	\$70	LÉGUMES GRILLÉS	\$12
Brochettes de poulet haché, assaisonnées avec oignons, persil et épices orientales			Aubergines, courgettes, champignons et poivrons grillés lentement, saupoudrés de sumac parfumé..	
FILET MIGNON	\$44	\$86		
Brochettes de filet mignon grillées, relevées d'un mélange d'épices orientales.				

DESSERTS

KNEFFEH BI JEBNEH	\$12	DESSERT MEZZA	\$14
Pâte Osmaliyah 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.	



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

mezza
MEZZÉS & GRILLADES MÉDITERRANÉENNES

2829 Av. des Aristocrates, Laval, QC H7E 0H3
info@restaurantmezza.com

www.restaurantmezza.com