

ENTRÉES / STARTERS

- Soupe aux lentilles / Lentil soup - \$8.00

Soupe traditionnelle aux lentilles
Traditional lentil soup

MEZZÉS FROIDS / COLD MEZZES

- Houmous / Hummus - \$12.00

Purée de pois chiches au tahini et ail.
Chickpea purée with tahini, and garlic.

- Baba Ghanouj / Baba Ghanoush - \$14.00

Aubergines grillées, ail, tahini.
Grilled eggplant with garlic, and tahini.

- Çerkez Tavuk /Chicken Tahini - \$13.00

Poulet effiloché à la sauce tahini et noix.
Shredded chicken with creamy tahini sauce and walnuts.

- Muhammara / Muhammara - \$14.00

Crème de poivrons rouges aux noix et douces épices.
Red pepper and walnut dip with spices (not Spicy).

- Labneh au poivron rouge / Red Pepper Labneh - \$12.00

Yaourt pressé crémeux à l'ail et aux poivrons rouges.
Creamy strained yogurt with garlic and red peppers.

- Feuilles de vignes farcies / Stuffed Vine Leaves - \$15.00

Feuilles de vigne roulées, farcies de riz, oignons, tomates, herbes fraîches et épices.
Rolled vine leaves stuffed with rice, onions, tomatoes, fresh herbs and spices.

MEZZÉS CHAUDS / HOT MEZZES

- Ailes de poulet marinées / Marinated Chicken Wings - \$14.00

Ailes de poulet frites et légèrement épiciées.
Tender and lightly spiced, fried Chicken Wings

- Roulés au fromage / Cheese Rolls - \$12.00

Feuilletés croustillants (x4) farcis au fromage.
Crispy rolls (x4) filled with melted cheese.

- **Kebbeh / Kibbeh - \$14.00**

Croquettes (x4) à base de boulgour et viande hachée, farcies d'un mélange de bœuf, oignons et pignons de pin / Crispy bulgur and ground meat croquettes (x4) stuffed with a mix of beef, onions, pine nuts.

MEZZÉS DE LA MER / SEAFOOD MEZZEZ

- **Calamars frits / Fried Calamari - \$17.00**

Légèrement panés et croustillants.

Lightly breaded and crispy with creamy white sauce

- **Crevettes sautées à l'ail / Garlic Sautéed Shrimps - \$18.00**

Poêlées à l'ail et au citron.

Pan-fried with garlic and lemon.

SALADES / SALADS

- **Salade Coban / Coban Salad**

Tomates, concombres, oignons, poivrons et persil frais, assaisonnés au citron et à l'huile d'olive.

Tomatoes, cucumbers, onions, peppers, and fresh parsley with lemon and olive oil dressing.

Petite \$16.00 (pour 2 / for 2) - Grande \$22.00 (pour 4 / for 4)

- **Fattouche / Fattoush Salad**

Laitue, tomates, concombres, radis, menthe fraîche, pain grillé, vinaigrette au sumac, melasse de pomegrenade et pain pita.

Lettuce, tomatoes, cucumbers, radish, fresh mint, toasted bread, and sumac and pomegranate molasses vinaigrette and pita bread.

Petite \$14.00 (pour 2 / for 2) - Grande \$20.00 (pour 4 / for 4)

- **Tabboulé / Tabouleh**

Persil frais, tomates, boulgour, oignons, menthe, citron et huile d'olive.

Fresh parsley, tomatoes, bulgur, onions, mint, lemon, and olive oil.

Petite \$13.00 (pour 2 / for 2) - Grande \$18.00 (pour 4 / for 4)

PLATS PRINCIPAUX

Boeuf ou Agneau / Beef or Lamb

• Adana Kebab / Adana Kebab - \$26.00

Viande hachée (boeuf), grillée sur brochette (x2), servis avec boulgour, patates et légumes.
Minced meat (beef) grilled on a skewer (x2), served with bulgur, wedges potatoes and vegetables.

• Côtelettes d'agneau / Lamb Chops (Kuzu Pirzola) - \$42.00

Tendres côtes d'agneau grillées, servis avec frites et légumes grillés.
Tender grilled lamb chops served with fries and grilled vegetables.

• Filet mignon aux aubergines / Filet Mignon with eggplant - \$38.00

Emincé de filet mignon (8oz) servi sur un lit d'aubergines rôties avec sauce tahini et patates.
Sliced filet mignon (8oz) served over roasted eggplant with tahini sauce and wedges potatoes.

• Filet mignon - \$40.00

Brochettes de filet mignon (9oz) servis avec riz et patates.
Skewers of filet mignon (9oz) served with rice and wedges potatoes.

• Entrecôte grillée / Ribeye Steak - \$50.00

Entrecôte de bœuf grillée (14 oz) accompagnée d'une sauce au poivre et servie avec frites et une petite salade verte.
Grilled ribeye steak (14 oz) with pepper sauce, served with fries and a small side green salad.

• Kofta / Köfte Plate - \$25.00

Galettes (8 oz) de viande hachée (bœuf), assaisonnées d'herbes et d'épices, grillées à la perfection, servies avec légumes grillés, frites et une petite salade verte
Grilled meat patties (beef) mediteranean style, seasoned with herbs and spices, served with grilled vegetables, fries and a small green salad.

Poulet / Chicken

• Brochettes de poulet / Chicken Skewers (Shish Taouk) - \$28.00

Poulet mariné aux épices douces, grillé sur brochette servis avec riz, frites, une petite salade verte et crème à l'ail.
Marinated chicken skewers grilled to perfection served with rice, fries, small green salad.and garlic cream.

• Poulet signature / Chicken Signature - \$30.00

Cubes de poulet mariné sautés avec des légumes, servis avec riz.
Marinated chicken cubes sautéed with vegetables served with rice.

Fruits de Mer / Seafood

• Crevettes grillées / Grilled Shrimps - \$30.00

Crevettes marinées et grillées, servies avec une petite salade verte, patates en quartiers et légumes sautés.
Marinated and grilled shrimps, served with green salad, wedges potatoes and sautéed vegetables.

• Filet de saumon / Grilled Salmon Fillet - \$32.00

Filet de saumon grillé, servi avec une petite salade verte, patates en quartiers et légumes sautés.
Grilled salmon fillet served with green salad, wedges potatoes and sautéed vegetables.

• Levrek grillé (loup de mer) / Grilled Sea Bass - \$38.00

Loup de mer grillé, sauce au citron, servi avec une petite salade verte, patates en quartiers et légumes sautés.
Sea bass grilled to perfection, lemon sauce, served with green salad, wedges potatoes and sauteed vegetables.

À PARTAGER / TO SHARE

GRILLADES MIXTES / MIXED GRILL

Une assiette généreuse à partager, composée de spécialités grillées, servie avec riz, boulgour, patates en quartiers et légumes grillés.

A generous platter of grilled favorites to share, served with rice, bulgur, wedges potatoes, and grilled vegetables.

• Mardin Mix Grill (pour 2 / for 2) - \$70.00

Adana kebab (x2), shish taouk poulet (1 grande brochette), kofta (x2 galettes) et Filet mignon (1 grande brochette) servis avec les accompagnements.

Adana kebab (x2), chicken shish taouk (x1 large skewer), köfte (x2 patties), and Filet mignon (x1 large skewer) served with side dishes.

• Mardin Mix grill (pour 3 / for 3) - \$110.00

Adana kebab (x3), shish taouk poulet (x2 brochettes), kofta (x3 galettes) et Filet mignon (x2 brochettes) servis avec les accompagnements.

Adana kebab (x3), chicken shish taouk (x2 skewers), köfte (x3 patties), and Filet mignon (x2 skewers) served with side dishes.

• Mardin Mix grill (pour 4 / for 4) - \$140.00

Adana kebab (x4), shish taouk poulet (x3 brochettes), kofta (x4 galettes) et Filet mignon (x3 brochettes) servis avec les accompagnements.

Adana kebab (x4), chicken shish taouk (x3 skewers), köfte (x4 patties), and Filet mignon (x3 skewers) served with side dishes.

• Kebab Mètre / Meter Kebab - \$160.00

Une brochette d'un mètre complet d'Adana Kebab servie sur un plateau généreux avec du shish taouk poulet (x3 brochettes), kofta (x6 galettes) et Filet mignon (x2 brochettes) avec les accompagnements.

A one-meter-long Adana kebab skewer served on a generous platter with chicken shish taouk (x3 skewers), köfte (x6 patties), and Filet mignon (x2 skewers) along with side dishes.

ACCOMPAGNEMENTS / SIDE DISHES

Frites / Fries - \$6.00

Boulgour - \$6.00

Riz / Rice - \$8.00

Patates en quartiers / Wedges Potatoes - \$8.00

MENU ENFANTS

Kofta burger / Köfte Burger - \$20.00

Burger de viande bœuf servis avec des frites et salade saison.

Beef burger served with fries and seasonal salad.

Poulet grillé / Grilled Chicken - \$20.00

Cubes de poulet grillés servis avec des frites et salade saison.

Grilled chicken cubes served with fries and seasonal salad.

DESSERT

Baklava 2p - \$8.00

Baklava 4p - \$12.00

Crème glacée vanille / Vanilla ice cream \$9.00

Crème glacée chocolat / Chocolate ice cream \$9.00

Kadayif ahsta et pistaches -1pc- \$12.00

Pâte phyllo (kataif) fourrée aux pistaches et servie avec ashta crème.

Phyllo pastry (kataif) filled with pistachios and served with ashta cream.

Kunefee chauffée avec pistaches et ashta - \$20.00

Pâte phyllo (kataif) fourrée à l'ashta, trempée dans un sirop à base de sucre (attar) et garnie de pistaches.

Phyllo pastry (kataif) with ashta filling, and soaked in a sugar-based syrup (attar) and garnished with pistachios.

Irmik Alvaçi - \$18.00

Un dessert à base de semoule, farci de crème glacée et garni de noix.

A semolina-based dessert filled with ice cream and garnished with walnuts.

BOISSONS

7 Up - 7 Up Diet - \$4.00

Coke - Coke Diet - \$4.00

Canada Dry - \$4.00

Jus Orange - \$6.00

Jus Ananas - \$6.00

Jus de Pomme - \$6.00

Jus Canneberge - \$6.00

Limonade - \$6.00

Red Bull - \$8.00

Ayran - \$6.00

Café Turque - \$3.00

Thé Turque - \$1.00

(Avec un plat / only with a meal)

LA CAVE A VIN

VIN ROUGE

- \$ 12.00 Verre de vin Maison - glass of House wine
- \$ 49.00 Jacob's creek shiraz cabernet
- \$ 55.00 Mouton Cadet Bordeaux
- \$ 60.00 Château Puyfromage
- \$ 60.00 Carnivor Cabernet Sauvignon
- \$ 55.00 La Mascota Cabernet Sauvignon
- \$ 60.00 Folonari Ripasso Valpolicella Superiore
- \$ 70.00 Umberto Cesari Liano Rubicone Sauvignon
- \$ 75.00 Francis Coppola Merlot
- \$ 75.00 Ruffino Riserva Ducale
- \$ 95.00 La Fiole du Pape

VIN BLANC

- \$ 12.00 Verre de vin Maison - glass of House wine
- \$ 45.00 Jacob's creek Chardonnay
- \$ 50.00 Ruffino Lumina delle Venezie
- \$ 55.00 Albert Bichot bourgogne aligoté
- \$ 60.00 Santa Margherita
- \$ 75.00 Albert Bichot chablis

VIN ROSÉ

- \$ 12.00 Verre de vin Maison - glass of House wine
- \$ 45.00 La Vis pinot grigio
- \$ 50.00 Côte des roses
- \$ 70.00 Mirval côtes



B E V E R A G E S

COCKTAILS

- \$ 16.00 Aperol Spritz Mousseux, soda and Apérol
- \$ 14.00 Bloody Cezar Vodka, Clamato juice, spices, and lime
- \$ 15.00 Margarita Tequila, triple sec et margarita mix
- \$ 15.00 Negroni Vermouth, gin and Campari
- \$ 17.00 Sidecar Cognac, Triple sec and lemon juice
- \$ 14.00 Blue Lagoon Vodka, Blue curaçao and lemonade
- \$ 13.00 Campari Milano Campari, sweet vermouth and Gin
- \$ 17.00 Cosmopolitan Vodka, Grand Marnier and cranberry juice
- \$ 16.00 Mai Tai Rhum, lemon juice and orange liquor
- \$ 15.00 James Bond Dry Martini, Vermouth and olive
- \$ 16.00 Pina Colada Rhum, Malibu, pineapple juice and pina colad mix
- \$ 15.00 Old Fashion Bourbon, Angostura, sugar, orange and lemon



RAKI / ARAK

- \$ 12.00 - \$ 140.00 Kefraya
- \$ 13.00 - \$ 150.00 Ksarak

ALCOHOL

- \$ 9.00 Beer
- \$ 9.00 - \$ 90.00 Bacardi
- \$ 9.00 - \$ 90.00 Captain Morgan
- \$ 6.00 - \$ 85.00 1800 Blanco
- \$ 8.00 - \$ 85.00 tequila
- \$ 8.00 - \$ 85.00 Gordon's
- \$ 10.00 - \$ 95.00 Bombay Sapphire
- \$ 10.00 - \$ 95.00 Jameson
- \$ 10.00 - \$ 95.00 Jack Daniel's
- \$ 14.00 - \$ 150.00 Chivas Regal 12
- \$ 15.00 - \$ 160.00 Black Label
- \$ 10.00 - \$ 100.00 Absolut
- \$ 14.00 - \$ 160.00 Grey Goose
- \$ 20.00 - \$ 220.00 Hennessy
- \$ 15.00 - \$ 180.00 Grand Marnier
- \$ 20.00 - \$ 200.00 Remy Martin
- \$ 20.00 - \$ 200.00 VSOP