

ENTREES CHAUDES

WARM APPETIZERS

SOUPE AUX LENTILLES \$ 8.00

Soupe traditionnelle aux lentilles
Traditional lentil soup

PEYNIRLI PIDE \$ 15.00

Pain turc garni de fromage fondu , croustillant et fromageux
Turkish flatbread with melted cheese , crispy and cheesy

ICIL KOFTE \$ 14.00

Coquilles de blé bulgur farcies à la viande épicée
Spiced meat-filled bulgur shells

SIGARA BOREK \$ 14.00

Petits feuilletés croustillants en forme de cigar , garnis de fromage
Crispy cigar-shaped pastries filled with cheese

LAHMACUN \$ 18.00

Pain plat fin et croustillant garni de viande hachée
Crispy flatbread topped with minced meat

CALAMARS \$ 20.00

Anneaux de calamars tendres et croustillants servis avec sauce tartare
Tender and crispy fried squid rings served with tartar sauce

SALADES / SALADS

FATTOUSH

Une salade méditerranéenne éclatante avec de la laitue, des concombres, des radis et du pain pita grillé.

Vibrant mediterranean salad with lettuce, tomatoes, cucumbers, radishes, and toasted pita bread.

TABBOULEH

Une salade rafraîchissante composée de persil finement haché, de tomates, d'oignons, de menthe et de blé concassé.

A refreshing salad made with finely chopped parsley, tomatoes, onions, mint and bulgur wheat.

COBAN

Une salade turque vibrante et savoureuse qui mélange des tomates fraîches, des concombres, des oignons, des poivrons et du persil.

A vibrant and flavorful Turkish salad featuring a mix of fresh tomatoes, cucumbers, onions, bell peppers and parsley.

Petite / Small \$ 18.00
Grande / Large \$ 25.00



ENTREES FROIDES

COLD APPETIZERS

CERKEZ TAVUK \$ 15.00

Poulet bouilli, noix hachées, purée de sésame, ail et épices
Boiled chicken, chopped walnuts, sesame paste, garlic and spices

KOPOGLU YOGUIRT \$ 16.00

Yaourt crémeux garni d'aubergines rôties, tomates et d'huile d'olive parfumée à l'ail
Creamy yogurt topped with roasted eggplant, tomatoes and garlic-infused olive oil

YAPRAK SARMA \$ 16.00

Feuilles de vigne farcies d'un délicieux mélange de riz assaisonné et d'herbes
Vine leaves rolled with a delicious filling of seasoned rice and herbs

ACILI EZME \$ 14.00

Sauce épicée et savoureuse à base de tomates et de légumes
Spicy and flavorful tomato and vegetable salsa

HUMMUS MEAT \$ 16.00

Une alliance de hummus crémeux et de viande savoureuse et parfaitement assaisonnée
Blend of velvety hummus and exquisitely seasoned meat, meticulously crafted to deliver absolute satisfaction

SALADE D'AUBERGINE \$ 16.00

Une trempette crémeuse d'aubergines, de yogourt, d'ail et de pistaches, douceur, fraîcheur et croquant
A creamy dip of eggplants, yogourt, garlic and pistachios, a harmony of sweetness, freshness and crunch

CACIK \$ 14.00

Une trempette rafraîchissante et crémeuse à base de yaourt, agrémentée de concombres, d'ail et d'herbes.
A refreshing and creamy yogurt-based dip infused with cucumbers, garlic and herbs.

ATOM \$ 15.00

Sauce à base de yaourt acidulée avec des tomates, des piments et des herbes, un condiment vivifiant et rafraîchissant.
Tangy yogurt-based dip with tomatoes, peppers and herbs, a zesty and refreshing condiment.

BABA GANOUSH \$ 16.00

Une trempette crémeuse à base d'aubergines rôties mélangées avec du tahini, de l'ail, jus de citron et des herbes.
Creamy roasted eggplant dip blended with tahini, garlic, lemon juice and herbs.

MUHAMARA \$ 16.00

Une trempette épicée et acidulée à base de poivrons rouges rôtis, de noix, de chapelure, d'huile d'olive et d'un mélange d'herbes et d'épices
A spicy and tangy dip made from roasted red peppers, walnuts, breadcrumbs, olive oil and a blend of herbs and spices.

HUMMUS \$ 14.00

Trempette crémeuse à base de pois chiches, tahini, ail et citron.
Creamy chickpea dip with tahini, garlic and lemon.

PLATS PRINCIPAUX

MAIN COURSE

DE LA MER - FROM SEA

CREVETTES \$ 32.00

*Crevettes juteuses grillés, accompagné d'une salade rafraîchissante et patates maison.
Juicy grilled shrimp served with a refreshing salad and homemade potatoes .*

FILET DE SAUMON \$ 35.00

*Saumon grillé, légumes et patate maison.
Grilled salmon, vegetables and homemade potatoes.*

LEVREK \$ 38.00

*Loup de mer grillé, légumes et patates maison.
Grilled sea bass, sautéed vegetables and homemade potatoes.*

CIPURA \$ 38.00

*Cipura grillé, légumes et patates maison.
Grilled cipura, sautéed vegetables and homemade potatoes.*

AGNEAU - LAMB

URFA KEBAB \$ 28.00

*Kebab urfa grillé, assortiment de légumes grillés, boulgour parfumé, pommes de terre maison. Une expérience gastronomique raffinée à savourer.
Grilled urfa kebab, assortment of grilled vegetables, fragrant bulgur, homemade potatoes. An exquisite culinary experience to savor.*

ADANA KEBAB \$ 30.00

*Kebab adana grillé, assortiment de légumes grillés, boulgour parfumé, pommes de terre maison. Une expérience gastronomique raffinée à déguster.
Grilled adana kebab, assortment of grilled vegetables, fragrant bulgur, homemade potatoes. An exquisite culinary experience to be enjoyed.*

MARDIN SPECIAL \$ 35.00

*Kebab adana grillé servi dans une sauce à base de yaourt et de l'ail. Une combinaison savoureuse.
Grilled adana kebab served in yogurt and garlic sauce. A flavorful combination.*

KUZU PIRZOLA \$ 42.00

*Côtelettes d'agneau grillés servies avec boulgour, frites croustillantes et légumes sautés. Une combinaison savoureuse à déguster.
Grilled lamb chops served with bulgur, crispy fries and sautéed vegetables. A flavorful combination to enjoy.*

VEAU - VEAL

KOFTE \$ 28.00

*Des boulettes de veau tendres et parfumées. Servies avec du riz blanc, des frites croustillantes et des légumes. Une explosion de saveurs.
Veal meatballs served with white rice, crispy fries and vegetables. A burst of flavors.*

FILET MIGNON \$ 42.00

*Brochettes de cubes de filet mignon, accompagnées de boulgour parfumé, de pommes de terre maison et de légumes de saison. Ce plat offre une symphonie de saveurs et de textures, Une expérience gustative exceptionnelle.
Delightful skewers of tender filet mignon cubes served with fragrant bulgur, homemade potatoes and seasonal vegetables. This dish presents a symphony of flavors and textures. An exceptional taste experience.*

STEAK \$ 45.00

*Luxe et délice avec notre Steak, Veau premium grillé à la perfection, accompagné de riz moelleux et de frites croustillantes. Une symphonie de saveur vous attend !
Indulge in luxury with our exquisite Steak, Grilled premium veal served with fluffy rice and crispy fries. A symphony of flavors awaits !*

POULET - CHICKEN

KOFTE \$ 28.00

*Savourez des boulettes de poulet savoureuses grillées à la perfection et accompagnées de boulgour et de pommes de terre.
Savory chicken meatballs grilled to perfection, served with a side of bulgur and potatoes.*

POULET BROCHETTE \$ 32.00

*Savoureux cubes de poulet grillés accompagnés de riz parfumé, de légumes vibrants et de frites croustillantes.
Succulent grilled chicken cubes served with aromatic rice, vibrant vegetables and crispy fries.*

MENU ENFANT - KIDS MENU

HAMBURGER VEAL \$ 20.00

*Des boulettes de veau tendres et parfumées. Servies avec du riz blanc et des frites croustillantes . Une explosion de saveurs.
Veal meatballs served with white rice and crispy fries. A burst of flavors.*

HAMBURGER CHICKEN \$ 20.00

*Des boulettes de poulet. Servies avec du riz blanc et des frites croustillantes.
Chicken meatballs served with white rice and crispy fries .*

A P A R T A G E R - T O S H A R E

M I X M E Z E \$ 75.00

Partez pour un voyage culinaire exquis avec notre mix meze, une délicieuse sélection de six hors-d'œuvre froids. N'hésitez pas à adapter votre mix en fonction des choix spécifiques.

Indulge in a vibrant tapestry of flavors with our mix meze, a delightful assortment of six tantalizing cold appetizers. Feel free to customize your mix to align with the specific choices.

M I X G R I L L \$ 120.00

Découvrez notre Mardin Mix Grill pour 2-3 personnes, un trio tentant de filet mignon, poulet et adana kebab accompagné de riz parfumé, boulgour, pommes de terre croustillantes et légumes vibrants. Une expérience gastronomique à partager pour des moments délicieux.

Experience our Mardin Mix Grill for 2-3 persons, a tempting trio of filet mignon, chicken and adana kebab, paired with fragrant rice, wholesome bulgur, crispy potatoes and vibrant vegetables. A shareable culinary delight, perfect for unforgettable moments.

M E T R E K E B A B \$ 160.00

Un festin épique pour quatre personnes ! Dégustez un mètre complet de Adana kebab, de délicieuses brochettes de poulet et de tendre filet mignon. Accompagné de pommes de terre croustillantes, riz et boulgour. Une aventure gastronomique vous attend !

An epic feast for four ! Enjoy a full meter of sizzling Adana kebab, succulent Chicken cubes and tender Filet mignon. Served with crispy potatoes, rice and bulgur. A gastronomic adventure awaits. !

A C C O M P A G N E M E N T S - S I D E S

- \$ 8.00 P O M M E S D E T E R R E - P O T A T O E S
- \$ 9.00 F R I T E S - F R E N C H F R I E S
- \$ 9.00 B O U L G O U R
- \$ 8.00 R I Z - R I C E
- \$ 8.00 P A I N M A I S O N - H O M E B R E A D

D E S S E R T - S W E E T

- \$ 8.00 B A K L A V A 2 P
- \$ 14.00 B A K L A V A 4 P
- \$ 9.00 I C E C R E A M V A N I L L A
- \$ 9.00 I C E C R E A M C H O C O L A T E
- \$ 12.00 K A D A Y I F
- \$ 20.00 K U N E F E E