



## ENTRÉES / STARTERS

### Soupe aux lentilles/ Lentil soup - \$8.00

Soupe traditionnelle aux lentilles ,Traditional lentil soup.

### Chicken soupe/Soupe au poulet - \$8.00

Soupe au poulet avec des frais legumes Chicken soup with fresh vegetables.

## 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.

### Saksuka - \$12.00

Lightly fried eggplant and vegetables in a vibrant tomato-garlic sauce, finished with olive oil and fresh herbs. A cold, plant-based mezze packed with bold Anatolian flavours.

Aubergine et légumes légèrement frits,nappés d'une sauce tomate à l'ail pleine de fraîcheur,le tout relevé d'huile d'olive et d'herbes aromatiques.Un mezzé végétal aux saveurs franches de la Méditerranée orientale,servi froid.

## MEZZÉS CHAUDS / HOT MEZZES

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

Ailes de poulet frites et légèrement épicées.

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.

### Frites/French Fries - \$8.00

Crispy golden fries seasoned with sea salt a timeless favorite.

Frites dorées et croustillantes, assaisonnées avec une touche de sel de mer.

### Kebbeh / Kibbeh - \$14.00

Croquettes (x4) à base de boulgour et viande hachée, farcies d'un mélange de boeuf , oignons et pignons de pin/

Crispy bulgur and ground meat croquettes (4x) stuffed with a mix of beef onions, pine nuts.

## **MEZZÉS DE LA MER / SEAFOOD MEZZEZ**

### **Calamars frits / Fried Calamari - \$16.00**

Légèrement panés et croustillants.

Lightly breaded and crispy with creamy white sauce

### **Crevettes sautées à l'ail / Garlic Sautéed Shrimps - \$16.00**

Poêlées à l'ail et au citron.

Pan-fried with garlic and lemon.

## **SALADES / SALADS**

### **Salade Çoban / Çoban 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 \$14.00 (pour 2 / for 2) - Grande \$20.00 (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 et pomegrenade molasses vinaigrette and pita bread.

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

### **Tabboulé / Tabbouleh**

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

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

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

### **Salade César/Caesar Salad**

Crisp romaine lettuce tossed with creamy Caesar dressing, garlic croutons and Parmesan shavings. Add grilled chicken for extra protein.

Laitue romaine croquante mélangée à une sauce césar onctueuse, croutons à l'ail et copeaux de parmesan. Ajoutez du poulet grillé pour un supplément de protéine.

\$14.00



## PLATS PRINCIPAUX

### Charcoal Grill House

- **Kebab - \$24.00**

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) - \$40.00**

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

- **Kebab Alinazik - \$28.00**

Tender grilled veal served over a rich bed of smoky roasted eggplant purée blended with yogurt and garlic.  
Garnished with butter and herbs, a flavorful specialty from Gaziantep.

Émincés de veau grillé, servis sur une purée d'aubergines fumées mélangée à du yaourt et de l'ail. Un plat savoureux et fondant, originaire de Gaziantep.

- **Filet mignon - \$38.00**

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 - \$48.00**

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

- **Beyti Kebab - \$30.00**

Viande hachée grillée enroulée dans du lavash servie avec riz patates et légumes. Grilled minced meat wrapped in lavash served with rice, vegetables and potatoes.

## Poulet / Chicken

- **Brochettes de poulet / Chicken Skewers (Shish Taouk) - \$24.00**

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 - \$28.00**

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 - \$28.00**

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. Grille d salmon fillet served with green salad, wedges potatoes and sautéed vegetables.

- **Levrek grillé (loup de mer) / Grilled Sea Bass - \$35.00**

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 sautéed 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), ailes de poulet servis avec les accompagnements.

Adana kebab (x2), chicken shish taouk (x1 large skewer), chicken wings served with side dishes.

- **Mardin Mix grill (pour 3 / for 3) - \$95.00**

Adana kebab (x3), shish taouk poulet (x2 brochettes), ailes de poulet servis avec les accompagnements.

Adana kebab (x3), chicken shish taouk (x2 skewers), chicken wings served with side dishes.

- **Mardin Mix grill (pour 4 / for 4) - \$120.00**

Adana kebab (x4), shish taouk poulet (x3 brochettes), ailes de poulet servis avec les accompagnements.

Adana kebab (x4), chicken shish taouk (x3 skewers), chicken wings served with side dishes.

- **Kebab Mètre / Meter Kebab - \$140.00**

Une brochette d'un mètre complet d'Adana Kebab servie sur un plateau généreux avec du shish taouk poulet (x3 brochettes), ailes de poulet avec les accompagnements. A one-meter-long Adana kebab skewer served on a generous platter with chicken shish taouk (x3 skewers), chicken wings along with side dishes.

## MENU ENFANTS

### **Kofta burger / Köfte Burger - \$18.00**

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

Beef burger served with fries and seasonal salad.

### **Poulet grillé / Grilled Chicken - \$18.00**

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

Grilled chicken cubes served with fries and seasonal salad.

## DESSERT

Baklava 2p - \$6.00

Baklava 4p - \$10.00

Crème glacée vanille / Vanilla ice cream \$8.00

Crème glacée chocolat / Chocolate ice cream \$8.00

Kadayif ahsta et pistaches -1pc- \$10.00

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 - \$16.00**

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.

## BOISSONS

7 Up - 7 Up Diet - \$3.00

Coke - Coke Diet - \$3.00

Mineral Water (p/s) 3\$

Mineral Water (g/b) 6\$

Canada Dry - \$3.00

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
- \$ 38.00 Jacob's creek shiraz cabernet
- \$ 55.00 Mouton Cadet Bordeaux
- \$ 55.00 Château Puyfromage
- \$ 55.00 Carnivor Cabernet Sauvignon
- \$ 48.00 La Mascota Cabernet Sauvignon
- \$ 55.00 Folonari Ripasso Valpolicella Superiore
- \$ 60.00 Umberto Cesari Liano Rubicone Sauvignon
- \$ 65.00 Francis Coppola Merlot
- \$ 65.00 Ruffino Riserva Ducale
- \$ 85.00 La Fiole du Pape

## VIN BLANC

- \$ 12.00 Verre de vin Maison - glass of House wine
- \$ 38.00 Jacob's creek Chardonnay
- \$ 40.00 Ruffino Lumina delle Venezie
- \$ 45.00 Albert Bichot bourgogne aligoté
- \$ 50.00 Santa Margherita
- \$ 65.00 Albert Bichot chablis

## VIN ROSÉ

- \$ 12.00 Verre de vin Maison - glass of House wine
- \$ 38.00 La Vis pinot grigio
- \$ 40.00 Côte des roses
- \$ 60.00 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 - \$ 130.00 Kefraya
- \$ 13.00 - \$ 140.00 Ksarak

## ALCOHOL

- \$ 9.00 Beer
- \$ 9.00 - \$ 80.00 Bacardi
- \$ 9.00 - \$ 80.00 Captain Morgan
- \$ 9.00 - \$ 80.00 1800 Blanco tequila
- \$ 9.00 - \$ 80.00 Gordon's
- \$ 10.00 - \$ 95.00 Bombay Sapphire
- \$ 14.00 - \$ 130.00 Chivas Regal 12
- \$ 15.00 - \$ 140.00 Black Label
- \$ 10.00 - \$ 80.00 Absolut
- \$ 14.00 - \$ 150.00 Grey Goose
- \$ 20.00 - \$ 195.00 Hennessy
- \$ 20.00 - \$ 180.00 Remy Martin