

Cocktails

Bellini Safran Abricot 19

Prosecco, jus d'orange, gingembre, vanille, muscade.
Prosecco, orange juice, ginger, vanilla, nutmeg.

Concombre Smash 22

Vodka Aupale, sirop de romarin, concombre, cava.
Aupale vodka, rosemary syrup, cucumber, cava.

Aleppo Gin Sour 23

Gin Botanist, citron, coriandre, fleur d'oranger, piment d'Alep.
Botanist gin, citron, cilantro, orange blossom, Aleppo pepper.

Hibiscus Sipper 22

Gin Hendricks, hibiscus, concombre, sumac.
Hendricks gin, hibiscus, cucumber, sumac.

Gingembre Rose 21

Rhum Planteray, gingembre, cardamome, blanc d'oeuf, rose.
Planteray rum, ginger, cardamom, egg white, Damascus rose.

Cherry Sour 23

Rhum Havana Club 7, cerises, thé, blanc d'oeuf, poivre noir.
Havana Club 7 rum, cherries, tea, egg white, black pepper.

Qamarita 22

Reposado Tequila, thé, nectar d'abricot, safran, aleppo tadjin.
Reposado Tequila, tea, apricot nectar, saffron, aleppo tajin.

Jullab Mezcalita 23

Mezcal Sueno de Alden, cointreau, nectar de date, eau de rose.
Mezcal Sueno de Alden, cointreau, date nectar, rosewater.

Sazarak 24

Lustau brandy de xérès, rye Lot 40, bitters Peychaud, Arak.
Lustau brandy de Jerez, Lot 40 rye, Peychaud bitters, Arak.

Beet Al-Sham 25

Gin Radoune, betterave, Bitter Red Esquimalt, anéth.
Radoune Gin, beet, Esquimalt Bitter Red, dill.

The East Fashioned 26

Whisky japonais Nikka, Vermouth blanc Bordiga, fleur d'oranger, bitter au chocolat. | *Japanese Nikka whiskey, Bordiga white vermouth, orange blossom, chocolate bitters.*

Cardamome Espresso Martini 24

Espresso, Vodka Ketel One, Cointreau, Kahlua, cardamome.
Espresso, Ketel One Vodka, Cointreau, Kahlua, cardamom.

Mocktails

Karkadeh 18

Gin sans-alcool, Hibiscus, concombre, sumac.
Zero-proof gin, Hibiscus, cucumber, sumac.

Aleppo Sour 18

Gin sans-alcool, coriandre, citron, fleur d'oranger, piment d'Alep.
Zero-proof gin, cilantro, lemon, orange blossom, Aleppo pepper.

Gingembre Rose 16

Gingembre, cardamome, citron roses de Damas.
Ginger, cardamom, lemon, Damascus rose.

Chai Glacé 14

Thé Earl Grey, cardamome, safran.
Earl Grey tea, cardamom, saffron.

Nectars traditionnels

Jullab 12 Sharab al-Ward 8

Dates, noix de pins.
Dates, pine nuts.

Rose, citron.
Rose, lemon.

Qamar al-Din 10 Polo 10

Abricot, pistaches.
Apricot, pistachio.

Menthe, citron, glace frappée. *Mint, lemon, crushed ice.*

Bières et Canettes

961 Pilsner 13 Pit Caribou 12

Liban

Sans Alcool
Gaspé 0.5%

961 Lager 13 Fin Soda Poire 12

Liban

Montréal 0%

961 LPA 13 Fin Soda 12

Liban

Aperitivo
Montréal 0%

Wills Ghost 15 Eau d'Épinette 12

Farm IPA
Montréal

Harrington
Laurentides 0%

Desrochers Beez 12

Pourpre
Laurentides

160

Par personne / Per guest

Un voyage généreux et raffiné au cœur de la cuisine syrienne. Cette expérience tisse les saveurs intemporelles de la Syrie avec le regard contemporain du chef, créant un dialogue entre héritage et imagination. Bien qu'il soit préétabli, nous sommes toujours heureux de répondre à vos préférences ou demandes particulières, dans la mesure du possible.



A generous and refined journey through the soul of Syrian cuisine. This experience weaves together timeless Syrian flavors and the chef's modern interpretation, creating a dialogue between heritage and imagination. While it follows a set progression, we are happy to accommodate special requests or preferences.

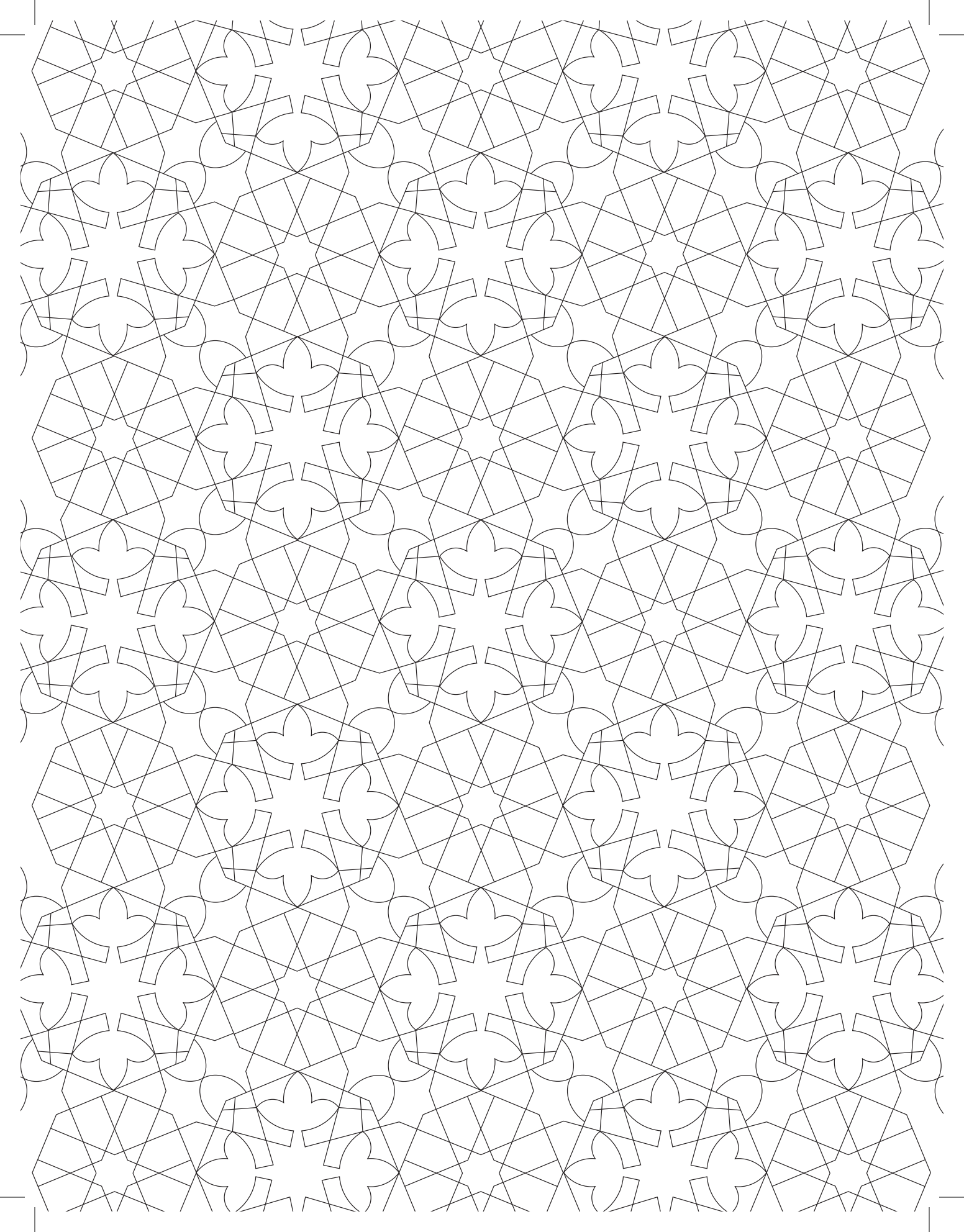
Accord Vins Classique
Classic Wine Pairing + 85

Accord Vins Méditerranéen
Mediterranean Wine Pairing + 110

Accord Vins d'Exception
Exceptional Wine Pairing + 150

Accord Cocktails
Cocktail Pairing + 85

Accord Mocktails
Mocktail Pairing + 65



Mezzés Froids

Salade fattouch	28 /38	Kibbeh nayyeh (tartare d'agneau)	36
Salade Baba Ghannouj	28	Plateau de mezzés du chef	34
Yalanji de feuilles de vignes farcies	24	Hummus, mouhammara, mutabbal de betterave, mutabbal d'aubergine	

Mezzés Chauds

Batata harra, pommes de terre frites épicées, ail, citron, coriandre	18	Hummus shawarma à l'agneau	45
Pastirma de boeuf farcie, oeufs de caille	34	Langue d'agneau déglacé au citron, piment d'Alep, hummus aux herbes	42
Borek au fromage, confiture de figues à la nigelle	29	Dumplings façon shish barak, yogourt à la menthe	38
Kibbeh aux pistaches, mutabbal de betterave	29	Betteraves ancestrales rôties, halloumi grillé, orange, fenouil, zaatar	39
Maitake grillé, courgette, aubergine, hummus aux cèpes, dukkah	36	Pieuvre grillée, salade de pois chiches au citron	46
Crevettes kunafa, labneh au miel et za'atar	44	Faux-filet sharhat, hummus aux cèpes, sauce aux champignons (Canadian Prime, 8 oz)	49

Spécialités Syriennes et Grillades sur Charbon de Bois

Shish taouk, pomme de terre à l'ail	48	Joue de boeuf braisée avec freekeh	53
Kebab d'agneau à l'aubergine, sauce tomate au beurre, labneh à l'ail	52	Jarret d'agneau fattet mozat, tahini, yogourt, herbes, ghee	54
Carré d'agneau, salade d'aubergines fumées, sauce au tahini (18 oz)	84	Maqlouba d'épaule d'agneau et aubergine, battersh de tomate	55
Kebab de filet mignon, maitake grillé, hummus au za'atar (Canadian Prime, 10 oz)	88	Bar grillé, mujaddara, tahini aux herbes	65
Grillades mixtes pour deux (Pour trois +60)	185	Daurade rose rôtie façon samké harra, farce aux légumes et aux noix (2lb)	85



MENU À LA CARTE

Cold Mezzes

Fattouch salad	28 /38	Kibbeh nayyeh (lamb tartar)	36
Baba ghannouj salad	28	Chef's mezzes platter	34
Stuffed vine leaf yalanji	24	Hummus, mouhammara, beet mutabbal, eggplant mutabbal.	

Hot Mezzes

Batata harra, spicy fried potatoes, garlic, lemon, coriander	18	Hummus lamb shawarma	45
Stuffed beef Pastirma, crispy quail eggs	34	Lemon deglazed lamb tongue, Aleppo pepper, herb hummus	42
Cheese borek, nigella fig jam	29	Shish barak dumplings, mint yogurt, coriander butter	38
Pistachio fried kibbeh, beet mutabbal	29	Roasted heirloom beets, grilled halloumi, orange, fennel, zaatar	39
Grilled maitake, zucchini, eggplant, porcini hummus, dukka	36	Grilled octopus, chickpea salad	46
Kunafa shrimp, honey labneh & za'atar	44	Ribeye steak sharhat, porcini hummus, lemon mushroom sauce (Canadian Prime, 8 oz)	49

Syrian Specialties & Charcoal Grills

Shish taouk, garlic lemon potatoes	48	Braised beef cheek friki	53
Eggplant lamb kebab, tomato butter sauce, garlic labneh	52	Lamb shank fattet mozat, tahini yogurt, herbs, ghee	54
Rack of lamb, smoked eggplant, salad, tahini sauce (18 oz)	84	Lamb shoulder eggplant maqlouba, tomato battersh	55
Filet mignon kebab, grilled maitake, za'atar hummus (Canadian Prime, 10 oz)	88	Grilled sea bass, moujaddara, herb tahini	65
Mixed grill for two (For three +60)	185	Pink sea bream samké harra, vegetable and walnut stuffing (2lb)	85