



[Retour à la page d'accueil](#) :: [English](#)

Grillades sur charbon de bois

4403 Boul. St-Laurent

(514) 670-6770

ENTRÉES

Mézés - servis avec pain pita

BABA GHANOUSH : purée d'aubergines grillées avec tahiné, citron, pomme grenade, ail et huile d'olive	5,5 \$
HUMMUS : purée de pois chiches traditionnelle d'Alep avec tahiné, citron, ail et huile d'olive	5 \$
MOUSAQA : aubergines frites, courgettes, piments, sauce tomate et tomates	5 \$
LABNEH : fromage frais au zaatar et huile d'olive	4,5 \$
CACIK : (Tzatziki) yogourt épais au concombre, ail et menthe	5 \$
MOUHAMMARA : purée de piment d'Alep, noix de grenoble, pomme grenade avec épices et de noix de pin	5 \$
ZAYTUN : olives marinée à l'huile d'olive, citron et piment d'Alep	4 \$
FALAFEL : falafel pois chiche-courge musquée et falafel gourgane-herbes avec sauce tahiné	5 \$
HUMMUS & KAWARMA : hummus avec agneau haché confit et noix de pin	7 \$
FOUL MUDAMMAS : fèves gourganes brunes avec tomates, oignons, persil, ail et huile d'olive (pt / gd)	5 / 8 \$
MARMARA : crevettes géantes grillées avec ail, huile d'olive et citron	6 \$

Pain chaud traditionnel

BALADI : pain au blé entier fait à la main	2 \$
---	------

Soupe - servi avec pain pita

DAL RUMI : lentilles rouges, mélange d'épices maison, gingembre, lait de coco et coriandre fraîche	3 / 5 \$
---	----------

Salades

DAGESTAN : salade de concombres, tomates et coriandre fraîche à l'oriental	5 / 7 \$
FATTOUCHE : salade romaine, concombres, tomates, poivrons, radis, oignon, pita grillé, menthe & persil	6 / 9 \$
BISTAM : salade fa ouche & poulet grillé	12 \$

SANDWICHES & PITAS GRILLÉS

Pitas viandes et poisson grillés - garnis de cornichons, tomates, persil & sauce

SAFRAN : poitrine de poulet mariné au yogourt, citron & safran avec sauce à l'ail	7 \$
KEFTA : boeuf et agneau haché aux oignons et épices avec sauce hummus	7 \$
SHISH : cubes de gigot d'agneau marinés au yogourt, fines herbes et ail avec sauce hummus	8,5 \$
CARAVAN : filet mignon de boeuf AA avec sauce hummus	9 \$

GALILÉE : saumon mariné au terbyelli avec sauce piment d'Alep 8,5 \$

Arayès Végétariens - pain baladi farci et grillé sur charbon de bois

DAMAS : fromage Akawi & najilla 6 \$

JERUSALEM : fromage Akawi & zaatar 6 \$

DERVISHE : fowl Moudammas, tomates, oignons, menthe et persil 6 \$

NOUR : hummus, concombre, tomates, oignons et persil 6 \$

SALAM : légumes grillés, baba ghanoush, cornichons, tomates, menthe 7 \$

BARAKA : fromage Akawi, légumes grillés, tomates, menthe et olives 7 \$

Pitas falafel - garnis de tomates, menthe, persil, cornichons et sauce tahiné

FALAFEL KASHGAR : pois chiches et courge musquée 6,5 \$

FALAFEL CAIRE : fèves gourganes et herbes 6 \$

ASSIETTES

Viandes et poisson grillés

	ASSIETTES	Brochette extra	1/2 KG
SAFRAN : poitrine de poulet mariné au yogourt, citron & safran	12 \$	+ 4 \$	24 \$
KEFTA : boeuf et agneau haché aux oignons et épices	12 \$	+ 4 \$	24 \$
SHISH : cubes de gigot d'agneau marinés au yogourt, fines herbes et ail	16 \$	+ 5 \$	32 \$
CARAVAN : filet mignon de boeuf AA	18 \$	+ 6 \$	36 \$
SULTAN : Mélange de kefta, poulet, agneau et filet mignon			28 \$
GALILÉE : saumon mariné au terbyelli	15 \$	+ 5 \$	30 \$
BOSPHORE : Crevette es géantes marinées au citron, huile d'olive et ail (6)	15 \$	+ 5 \$	30 \$

- Assiette servie avec Riz ou Frites, salsa de tomates grillées

- 1/2 Kilo servi avec Riz ou Frites, Pita, salsa de tomates grillées, sauce et cornichons

Assiettes falafel

- Servie avec pain baladi, tomates, menthe, persil, cornichon et sauce tahiné

FALAFEL KASHGAR : pois chiches et courge musquée 9 \$

FALAFEL CAIRE : fèves gourganes et herbes 8 \$

A CÔTÉS

	Moy / Grd
FRITES MAISON : frites maison - pommes de terre écologiques cuites dans l'huile de tournesol	2.75 / 5 \$
RIZ BASMATI : au safran	3 / 5 \$
LÉGUME GRILLÉS : légumes de saison grillés sur charbon de bois	6 \$

SAUCES RUMI

ALEP : sauce Terbyelli au piment d'Alep & coriandre	1 \$
TUM : Mayo à l'ail	0.5 \$
TAHINÉ : Tahiné avec citron, huile d'olive	0.5 \$
SAMURAI : Maya & harissa	0.5 \$
SERRANO : piment vert, ail, coriandre, huile d'olive et épices	1 \$
HARISSA : sauce piment rouge, huile d'olive et citron	0.5 \$

BREUVAGES

Bulles de bonheur - Boissons pétillantes

Fleur de sureau	2,5 \$
Gingembre citronnelle	2,5 \$
Cerises organiques	2,75 \$
Soda vanille	2,5 \$
Moût de pomme nature	3 \$
Moût de pomme aux bleuets	3 \$
Coke/Coke Diète/Sprite	1,5 \$
Bière sans alcool - Beck	4,5 \$
San Pellegrino	2 \$

Symphonie Nature

Jus de Gingembre Maison	3 \$
Rumi Limonade Citron Basilic	2,75 \$
Rumi à la fleur d'Hibiscus	2,75 \$
Rumi thé vert menthe glacé	2,75 \$
Jus de pomme de Grenade	2,5 \$
Jus d'Orange sanguine Moro d'Italie	2,75 \$
Nectar de mangue	2,5 \$

THÉS & CAFÉS

Spécialité maison

Vert marocain à la menthe fraîche, infusé avec sucre de canne biologique	pt / grd 3,5 / 5,75 \$
--	----------------------------------

Tisanes & thé blanc

Gingembre citronnelle & fruits tropicaux	2,75 \$
Camomille égyptienne & agrumes	2,75 \$
Menthe biologiques des montagne de l'Atlas	2,75 \$
Thé blanc de Chine avec melon & pêche	2,75 \$

Thés verts & Oolong

Hojicha biologique du Japon	2,75 \$
Dragon Vert biologique de Chine	2,75 \$
Fleur de Jasmin d'Arabie et thé vert de Chine	2,75 \$
Oolong orchidé de Chine	2,75 \$

Thés noirs

Earl grey biologique	2,75 \$
Dargeeling de la 7ème vallée de l'Himalaya	2,75 \$
Chai avec cannelle, poivre, cardamome, gingembre, étoile anissée & clou de girofle	2,75 \$

Thé de style persan avec cardamome	2,75 \$
------------------------------------	---------

CAFÉS - Bio & équitable - Mélange Rumi

Espresso	2,5 \$
Allongé	2,5 \$
Latté	2,75 \$
Cappucino	2,75 \$

SUCRERIES ET DÉLICIES D'ORIENT

Miel & Érable

Brownie choco-Cardamome	3.5 \$
Pudding Oriental (muhallabiya) : lait, crème, fleur d'oranger, pistache, gomme arabique	3.25 \$
Baklava	3 \$
Mamoul Pistaches : biscuit farci aux pistaches parfumé à la fleur d'oranger	3 \$
Mamoul noix de Grenoble : biscuit farci aux noix de grenoble parfumé à la fleur d'oranger	3 \$
Halawi : Rouleau farci au fromage kashka avec sirop de d'oranger et pistache * (* Halawi disponible seulement du vendredi au dimanche)	4.5 \$

[Retour à la page d'accueil](#)