

Menu

La Rose des Sables

1815 Rue Beaubien E, Montréal, NAMER H2G 1L7 | (514) 593-6655

Articles en vedette

Plat de Couscous à l'Agneau / Lamb Couscous Dish

28,00 \$

Tender lamb served with couscous.

Plat de Couscous Royal / Royal Couscous Dish

36,00 \$

Traditional North African dish featuring couscous, meat, and vegetables.

Plat de Tajine à l'Agneau / Lamb Tagine Dish

28,00 \$

Jarret d'agneau, pommes de terre, carottes, tomates, ail, persil, oignon, poivrons, pois verts, et huile d'olive. / Lamb shank, potatoes, carrots, tomatoes, garlic, parsley, onion, peppers, green peas, and olive oil.

Plat de Couscous au Merguez / Couscous Dish with Merguez

25,00 \$

Savoury North African-inspired dish featuring Merguez sausage.

Menu Dégustation / Tasting Menu

55,00 \$

Le menu comprend: brick à l'ouf, assortiment de 6 mezzes (amuse-bouche), gargoulette à l'agneau, couscous aux légumes et sélection de pâtisseries fines. Voyagez au coeur de la Tunisie à travers les mille et une saveurs de ce menu dégustation concocté avec soin ! / The menu includes: egg brick, assortment of 6 mezzes (appetizers), lamb gargoulette, vegetable couscous, and a selection of fine pastries. Travel to the heart of Tunisia through the thousand and one flavors of this tasting menu concocted with care!

Brick au thon

10,50 \$

Feuille de pâte fine farcie de pommes de terre pilées, persil, oignons, fromage mozzarella et thon. Magnifique entrée de bouche se partageant très bien à 2. / Thin pastry sheet stuffed with mashed potatoes, parsley, onions, mozzarella cheese, and tuna. Magnificent appetizer that can be shared very well with 2.

Plat de Gargoulette a l'agneau / Lamb Gargoulette

36,00 \$

Agneau cuit et mariné dans une jarre d'argile avec une sauce aux épices, accompagné de semoule et de légumes

Menu La Rose des Sables

Kafteji aux merguez

21,99 \$

Pommes de terre, piments doux, tomates, oignons, oufs, le tout émincé et assaisonné a base d'huile d'olive et de persil. Servi avec de la merguez.

Brick à l'Oeuf / Egg Brick

11,99 \$

Feuille de pâte fine farcie de pommes de terre pilées, persil, oignons, fromage mozzarella, thon et oeuf. Le jaune reste coulant, un vrai délice ! / Thin pastry sheet stuffed with mashed potatoes, parsley, onions, mozzarella cheese, tuna, and egg. The yolk remains runny, a real delight!

Salade Mechouia / Mechouia Salad

11,00 \$

Salade traditionnelle à base de légumes grillés, huile d'olive et thon. piments doux, tomates, oignons et ail, thon, olives et persil. / Traditional salad with grilled vegetables, olive oil and tuna. sweet peppers, tomatoes, onions and garlic, tuna, olives, and parsley.

Plat de Ojja Merguez / Merguez Ojja Dish

25,00 \$

Piments doux, tomates, oignons, ail, oeuf, merguez et huile d'olive. / Sweet peppers, tomatoes, onions, garlic, egg, merguez, and olive oil.

Entrées / Appetizers

Brick à l'Oeuf / Egg Brick

11,99 \$

Feuille de pâte fine farcie de pommes de terre pilées, persil, oignons, fromage mozzarella, thon et oeuf. Le jaune reste coulant, un vrai délice ! / Thin pastry sheet stuffed with mashed potatoes, parsley, onions, mozzarella cheese, tuna, and egg. The yolk remains runny, a real delight!

Chorba

9,00 \$

Soupe méditerranéenne avec légumes, poulet et pois chiches, parfumée d'épices tunisiennes et de coriandre. / Mediterranean soup with vegetables, chicken and chickpeas, flavored with tunisian spices, and coriander.

Brick au thon

10,50 \$

Feuille de pâte fine farcie de pommes de terre pilées, persil, oignons, fromage mozzarella et thon. Magnifique entrée de bouche se partageant très bien à 2. / Thin pastry sheet stuffed with mashed potatoes, parsley, onions, mozzarella cheese, and tuna. Magnificent appetizer that can be shared very well with 2.

Brick aux Crevettes / Shrimp Brick

11,99 \$

Feuille de pâte fine farcie de pommes de terre pilées, persil, oignons, fromage mozzarella et crevettes. / Thin pastry sheet filled with mashed potatoes, parsley, onions, mozzarella cheese, and shrimps.

Menu La Rose des Sables

Tajine Tunisien / Tunisian Tajine

11,00 \$

Variété de quiche sans pâte brisée à base d'oeufs, fromage, poulet, légumes et persil. / Variety of quiche without shortcrust pastry made with eggs, cheese, chicken, vegetables, and parsley.

Chakchouka

12,00 \$

Poivrons, tomates fraîches, oignons, ail et persil. / Peppers, fresh tomatoes, onions, garlic, and parsley.

Salades / Salads

Salade Mechouia / Mechouia Salad

11,00 \$

Salade traditionnelle à base de légumes grillés, huile d'olive et thon. piments doux, tomates, oignons et ail, thon, olives et persil. / Traditional salad with grilled vegetables, olive oil and tuna. sweet peppers, tomatoes, onions and garlic, tuna, olives, and parsley.

Salade Tunisienne / Tunisian Salad

11,00 \$

Concombres, tomates, oignons, poivrons, pommes, menthe fraîche, huile d'olive et thon. / Cucumbers, tomatoes, onions, peppers, apples, fresh mint, olive oil, and tuna.

Salade Houria / Houria Salad

11,00 \$

Écrasé de carottes, harissa maison, ail, et légèrement parfumé au cumin. / Crushed carrots, homemade harissa, garlic, and lightly perfumed with cumin.

Salade du Chef / Chef's Salad

11,00 \$

Salade, tomates, oignons, huile d'olive, poivrons et concombres. / Salad, tomatoes, onions, olive oil, peppers, and cucumbers.

Plats du Chef / Chef's Plates

Plat de Couscous Royal / Royal Couscous Dish

36,00 \$

Traditional North African dish featuring couscous, meat, and vegetables.

Kafteji aux merguez

21,99 \$

Pommes de terre, piments doux, tomates, oignons, oufs, le tout émincé et assaisonné a base d'huile d'olive et de persil. Servi avec de la merguez.

Menu La Rose des Sables

Plat de Couscous à l'Agneau / Lamb Couscous Dish 28,00 \$

Tender lamb served with couscous.

Plat de Tajine à l'Agneau / Lamb Tagine Dish 28,00 \$

Jarret d'agneau, pommes de terre, carottes, tomates, ail, persil, oignon, poivrons, pois verts, et huile d'olive. / Lamb shank, potatoes, carrots, tomatoes, garlic, parsley, onion, peppers, green peas, and olive oil.

Plat de Couscous au Merguez / Couscous Dish with Merguez 25,00 \$

Savoury North African-inspired dish featuring Merguez sausage.

Plat de Ojja Merguez / Merguez Ojja Dish 25,00 \$

Piments doux, tomates, oignons, ail, oeuf, merguez et huile d'olive. / Sweet peppers, tomatoes, onions, garlic, egg, merguez, and olive oil.

Plat de Gargoulette a l'agneau / Lamb Gargoulette 36,00 \$

Agneau cuit et mariné dans une jarre d'argile avec une sauce aux épices, accompagné de semoule et de légumes

Plat de Couscous au Poulet / Chicken Couscous Dish 25,00 \$

Tender chicken served with traditional North African couscous.

Plat de Couscous aux Légumes / Couscous Dish with Vegetables 20,99 \$

Traditional North African dish featuring couscous and mixed vegetables.

Plat de Tajine au Poulet / Chicken Tagine Dish 25,00 \$

Cuisse de poulet, pommes de terre, carottes, tomates, ail, persil, oignon, poivrons et huile d'olive. / Chicken leg, potatoes, carrots, tomatoes, garlic, parsley, onion, peppers, and olive oil.

Plat de Tajine aux Légumes / Tajine Dish with Vegetables 20,99 \$

Pommes de terre, carottes, navets, courgettes, oignons, pois verts, coeurs d'artichaut, persil, poivrons et huile d'olive. / Potatoes, carrots, turnips, zucchini, onions, green peas, artichoke hearts, parsley, peppers, and olive oil.

Menu La Rose des Sables

Plat de Ojja Crevettes / Ojja Shrimps Dish

28,00 \$

Piments doux, tomates, oignons, ail, oeuf, crevettes et huile d'olive. / Sweet peppers, tomatoes, onions, garlic, egg, shrimps, and olive oil.

Plat de Ojja Royal / Royal Ojja Dish

28,00 \$

Piments doux, tomates, oignons, ail, oeuf, mélange de fruits de mer et huile d'olive. / Sweet peppers, tomatoes, onions, garlic, egg, seafood mix, and olive oil.

Grillades / Grills

Assiette de Merguez / Merguez Dish

26,00 \$

Servi avec plat de kfteji et salade du chef. / Served with kfteji, and chef salad.

Assiette Combo (Merguez et Poulet) / Combo Dish (Merguez and Chicken)

28,00 \$

Servi avec plat de kfteji et salade du chef. / Served with kfteji, and chef salad.

Assiette de Poulet / Chicken Dish

26,00 \$

Servi avec plat de kfteji et salade du chef. / Served with kfteji, and chef salad.

Nos Tables d'Hôtes / Our Guests Tables

Table d'Hôte / Guest Table

43,00 \$

Brick et salade du chef, couscous ou tajine au choix (excepté couscous royal), thé à la menthe et pâtisseries fines. / Brick and chef's salad, choice of couscous or tagine (except royal couscous), mint tea, and fine pastries.

Menus Dégustations / Tasting Menus

Menu Dégustation / Tasting Menu

55,00 \$

Le menu comprend: brick à l'ouf, assortiment de 6 mezzes (amuse-bouche), gargoulette à l'agneau, couscous aux légumes et sélection de pâtisseries fines. Voyagez au coeur de la Tunisie à travers les mille et une saveurs de ce menu dégustation concocté avec soin ! / The menu includes: egg brick, assortment of 6 mezzes (appetizers), lamb gargoulette, vegetable couscous, and a selection of fine pastries. Travel to the heart of Tunisia through the thousand and one flavors of this tasting menu concocted with care!

Breuvages

Coca Cola

2,99 \$
