



Menu

Café Bistro Kawtar

101 Boul. de la Concorde O., Laval, QC H7N 1H8, Canada | (514) 891-0831

Most Ordered

Couscous Tfaya: au poulet, tfaya (oignons caramalisés a la marocaine) et légumes servi tous les jours ~~CA\$24.99~~ **CA\$21.99**

Thon, oignons, olives vertes et noires, sauce aux tomates. / Tuna, onions, green and black olives and tomato sauce.

Couscous classique :au veau et légumes . servi juste les vendredis. with veal and vegetable ~~CA\$24.99~~ **CA\$21.99**

Tender veal and vegetables, including zucchini, carrots, and chickpeas, atop fluffy couscous, garnished with vibrant red peppers.

Tajine au poulet,citron confit,oignons, olives et frites. servi tous les jeudis. chicken, candied lemon, onion, olive, and fries ~~CA\$24.99~~ **CA\$21.99**

Chicken tajine with candied lemon, onions, olives, and fries.

Tajine Soussi **CA\$21.99**

Plongez au cœur de la tradition berbère avec notre Tajine Soussi. Ce plat emblématique de la région du Souss est préparé avec des morceaux de viande tendre (agneau ou veau), des légumes frais et un subtil mélange d'épices marocaines. Lentement mijoté dans un tajine traditionnel, il dévoile des saveurs riches et authentiques.

Pastilla au Poulet. chicken pastilla/ minimum a commander Deux (minimum order two) ~~CA\$24.99~~ **CA\$21.99**

minimum a commander deux/ minimum to order

ZAALOUK (Zaalouk (aubergines,poivrons et tomates) /zaalouk (eggplant, peppers and tomatoes) ~~CA\$24.99~~ **CA\$21.99**

A savory blend of tender eggplant, roasted peppers, and ripe tomatoes, seasoned with aromatic spices.

Harrira (soupe marocaine) + MSEMEN FARCI + Chabbakia au amande /soup harira with stuffed msemen and almond chabbakia ~~CA\$24.99~~ **CA\$21.99**

A traditional Moroccan soup with chickpeas, lentils, and fresh herbs, served with stuffed msemen and almond chabbakia.

Menu Café Bistro Kawtar

Pastilla Fruits de mer /seafood pastilla. minimum a commander deux (minimum Order Two
minimum a commander/minimum to order **CA\$12.49**

Plat haricot blanc (loubya) / White bean dish (loubya) **CA\$12.99**

Tender white beans simmered in a savory tomato sauce with subtle spices.

Panini louisianais:poitrine de poulet piquant,sauce a l'ail,fromage mozza et pinces 48
CA\$14.99

Laitue, oignon et fromage. / Lettuce, onion and cheese.

Spécial Ramadan

Pastilla Poulet **CA\$11.99**

Pastilla Poulet

Pastilla Poissons **CA\$13.49**

Pastilla Poissons

Menu déjeuner / Breakfast Menu

Petit Déjeuner marocain **CA\$32.00**

Un festin marocain authentique : - Tajine khlii et oufs - Msemen - Harcha - Miel - Fromage La Vache qui Rit - Olives noires - Huile d'olive - Thé à la menthe - Jus de fruits

Omelette blakhli3 / servi avec patates,thé marocain et toast **CA\$18.99**

A savory omelette featuring tender pieces of meat, served with potatoes, Moroccan tea, and toast.

Petit déjeuner Gourmand **CA\$17.99**

Une assiette gourmande et généreuse : - Deux pains grillés - Trois oufs brouillés assaisonnés - Champignons sautés - Fromage mozzarella fondu - Tomates - Laitue - Servi avec patates, café ou jus

Menu Café Bistro Kawtar

Petit déjeuner Mqayla

CA\$17.99

Un plat purement marocain aux saveurs authentiques : - Trois oufs - Crevettes au sauce Tomates - Coriandre - Huile d'olive - Thé marocain

Omelette Charcuterie

CA\$15.58

Une omelette gourmande et savoureuse : - Trois oufs brouillés - Garnie de merguez ou salami - Accompagnée de pommes de terre dorées Servie avec votre choix de café ou de jus

Omelette Vegé

CA\$15.58

Un petit-déjeuner savoureux et équilibré : - Trois oufs brouillés - Épinards sautés - Champignons - Servi avec café ou thé à la menthe

Menu dîner / Lunch Menu

Panini végétarien

CA\$12.99

Aubergine grillée, poivron, zucchini, mayonnaise, mozzarella

Panini l'océanique

CA\$14.99

Thon assaisonné, tomate, fromage mozzarella Servi avec salade verte ou frites + soda // served with green salad or fries + soda.

Couscous classique : au veau et légumes . servi juste les vendredis. with veal and vegetable

CA\$21.99

Tender veal and vegetables, including zucchini, carrots, and chickpeas, atop fluffy couscous, garnished with vibrant red peppers.

Couscous Tfaya: au poulet, tfaya (oignons caramélisés a la marocaine) et légumes servi tous les

CA\$14.99

Thon, oignons, olives vertes et noires, sauce aux tomates. / Tuna, onions, green and black olives and tomato sauce.

Tajine au poulet, citron confit, oignons, olives et frites. servi tous les jeudis. chicken, candied

CA\$24.99

Chicken tajine with candied lemon, onions, olives, and fries.

Menu Café Bistro Kawtar

Tajine boulettes de Kefta (viande hachée), sauce tomates et oeufs / Tajine with Kefta (minced meat)

tajine préparé a la façon marocaine, boulettes de kefta ou viande hachée, sauce de tomates et oufs avec coriandre, sel et poivre noir./ Moroccan-style tajine, kefta or minced meat balls, tomato sauce, eggs, coriander, salt and pepper

CA\$15.99

Tajine Soussi

CA\$21.99

Plongez au cour de la tradition berbère avec notre Tajine Soussi. Ce plat emblématique de la région du Souss est préparé avec des morceaux de viande tendre (agneau ou veau), des légumes frais et un subtil mélange d'épices marocaines. Lentement mijoté dans un tajine traditionnel, il dévoile des saveurs riches et authentiques.

Tajine Artichaud ,Poulet ,carottes et petits pois

CA\$18.99

De tendres morceaux de veau mijotés lentement avec viande tendre, des cours d'artichaut fondants et des petits pois, le tout relevé par un subtil mélange d'épices marocaines., ajoutant une texture riche. Ce tajine est une parfaite harmonie de saveurs salées, idéal pour un repas festif et convivial. Servi avec du pain frais pour apprécier chaque bouchée de cette sauce onctueuse et parfumée

Pastilla au Poulet. chicken pastilla/ minimum a commander Deux (minimum order CA\$14.99

minimum a commander deux/ minimum to order

Pastilla Fruits de mer /seafood pastilla. minimum a commander deux (minimum order CA\$14.99

minimum a commander/minimum to order

Plat haricot blanc (loubya) / White bean dish (loubya)

CA\$12.99

Tender white beans simmered in a savory tomato sauce with subtle spices.

Harrira (soupe marocaine) + MSEMEN FARCI + Chabbakia au amande /soup harrira with STUFFED MSEMEN + ALMOND CHABBAKIA

CA\$14.99

A traditional Moroccan soup with chickpeas, lentils, and fresh herbs, served with stuffed msemen and almond chabbakia.

Soupe au Féves (BISSARA) / bean soup (bissara)

CA\$8.99

Pureed fava beans typically seasoned with garlic, cumin, and olive oil.

TAKTOUKA (poivrons rotis,tomates,ail,persil et huile d'olives)

CA\$10.99

Roasted peppers, tomatoes, garlic, parsley, and olive oil meld together in this savory Taktouka.

Menu Café Bistro Kawtar

ZAALOUK (Zaalouk (aubergines,poivrons et tomates) /zaalouk (eggplant, peppers and tomatoes))

A savory blend of tender eggplant, roasted peppers, and ripe tomatoes, seasoned with aromatic spices.

CA\$24.99

Pastilla au Poulet et amandes + harrira (soupe marocaine) / chicken and almond pastilla with chickpea soup

Flaky pastry filled with chicken and almonds, paired with a traditional Moroccan lentil and chickpea soup.

CA\$20.99

Pastilla aux fruits de mer + harrira (soupe marocaine) / seafood pastilla + harrira (Moroccan chickpea soup)

Delicate seafood pastilla wrapped in flaky pastry, paired with a rich Moroccan soup featuring chickpeas, lentils, and fresh herbs.

CA\$21.99

Bocadillos du Nord (NEW ???)

Bocadillos du Nord, un délice savoureux : - Oufs durs - Laitue - Tomates - Oignon - Olives hachées - Mayonnaise - Frites

CA\$16.79

Bocadillos Thon (NEW ???)

Bocadillos du Nord, un délice savoureux : Carotte Thon Laitue Tomates Oignon Olives hachées Mayonnaise Frites

CA\$16.79

Rfissa bldiya

Slow-cooked chicken, lentils, and onions, typically served over shredded msemen (Moroccan flatbread) with a blend of aromatic spices.

CA\$24.49

Panini Suprême : Poitrine de poulet,sauce a l'ail,fromage mozzarella et tranche de tomate. s

Laitue, oignon, fromage et mayonnaise. / Lettuce, onion, cheese and mayonnaise.

CA\$14.99

Panini louisianais:poitrine de poulet piquant,sauce a l'ail,fromage mozza et piments

Laitue, oignon et fromage. / Lettuce, onion and cheese.

CA\$14.99

Menu Café Bistro Kawtar

Dessert

Smoothie aux fruits

CA\$10.49

A creamy blend of mixed berries topped with fresh strawberries, raspberries, blueberries, and a mint sprig.

chabakia 250 g

CA\$13.49

Chabakia 250 g: (gâteau marocain traditionnel au amandes et grain de sésame) / traditional Moroccan cake with almonds and sesame seeds

Gateaux marocain Traditionnel (sablé)/ traditional Moroccan cake (shortbread) CA\$16.49

Traditional Moroccan shortbread, typically includes almond flour and sesame seeds, offering a crumbly texture and a hint of sweetness.

Brownie

CA\$2.49

House-made brownie typically topped with vanilla ice cream and drizzled with chocolate sauce.

Basboussa

CA\$4.49

Sweet semolina cake garnished with shredded coconut and topped with a maraschino cherry.

ZA3ZA3(Turbo) Avocat, bananes,dattes,noix et amandes

CA\$11.49

Creamy blend of avocado, bananas, dates, and nuts, garnished with mint leaves.

Sellou 500g

CA\$24.99

sellou est un dessert fait a base de farine torréfiée melangée a du beurre,miel amandes,sésame . c'est l'un des plats importants au Maroc pendant le mois du Ramadan./ Sellou is a dessert made from roasted flour mixed with butter, honey, almonds, sesame. it is one of the important dishes in Morocco during the holy month of Ramadan.

Gâteau bananes

CA\$3.25

Traditional banana cake typically includes ripe bananas, flour, sugar, and eggs, often finished with a light glaze or dusting of powdered sugar.

Menu Café Bistro Kawtar

Bol de yogourt aux fruits / Fruit Yogurt Bowl

CA\$3.49

Greek yogurt served with a selection of fresh fruits, typically includes strawberries, blueberries, and bananas.

Boissons chaudes

Americano

CA\$4.99

Espresso diluted with hot water, a classic, robust American-style coffee.

Cappuccino

CA\$5.49

Rich espresso topped with steamed milk and a layer of frothy foam, finished with a dusting of cocoa powder.

Thé à la menthe

CA\$3.99

Mint tea typically includes fresh mint leaves steeped in hot water, offering a refreshing and aromatic beverage.

Espresso

CA\$3.99

Rich, aromatic coffee with a layer of smooth crema, served alongside a piece of 72% dark chocolate.

Latté / Latte

CA\$4.99

Espresso and steamed milk, traditionally topped with a small amount of foam.

Breuvage / Beverage

Jus d'orange tropicana/ Orange Juice

CA\$4.49

Freshly squeezed orange juice with a slice of orange for garnish.

Smoothie de fruits/ fruit smoothie

CA\$8.99

A blend of strawberries, blueberries, raspberries, and mint leaves, creating a vibrant and refreshing fruit smoothie.

Menu Café Bistro Kawtar

ZA3ZA3 (Turbo) Avocat , bananes,dattes et amandes / turbo avocado ,bananas,dates and almonds

A refreshing blend of avocado, bananas, dates, and almonds, garnished with mint leaves and a lime slice.

Jus / Juice

CA\$2.99

A refreshing blend of freshly squeezed fruits, typically includes options such as apple, orange, and cranberry.

Perrier

CA\$4.49

Effervescent, crystal-clear sparkling water with a refreshing zest.

Eau / Water

CA\$2.99

Pure, refreshing hydration

Soda

CA\$2.99

Soda with choice of cola, diet cola, or lemon-lime.
