

Menu

Restaurant Beroya

3455 Boul Saint-Martin O, Laval, QC H7T | (450) 681-2020

Salade / Salad

Fattoush Petit / Fattoush Small

16,00 \$

2 personnes. Mélange de crudités fraîches et pain pita frit, servi avec une sauce au vinaigre et mélasse de grenade assaisonnée au sumac. / 2 People. Mixed fresh vegetables and fried pita, served with vinegar and pomegranate molasses seasoned with sumac.

Fattoush Grand / Fattoush Big

22,00 \$

4 personnes. Mélange de crudités fraîches et pain pita frit, servi avec une sauce au vinaigre et mélasse de grenade assaisonnée au sumac. / 4 People. Mixed fresh vegetables and fried pita, served with vinegar and pomegranate molasses seasoned with sumac.

Taboulé Petit / Tabbouleh Small

16,00 \$

2 personnes. Persil haché, tomates, oignons, et boulgour avec huile d'olive vierge et citron frais. / 2 People. Minced parsley, tomatoes, onions, and bulgur mixed with a virgin olive oil and fresh lemon.

Salad de roquette avec halloum / Arugula Salad with Halloum

24,00 \$

Feuilles de roquette servies avec du fromage halloum grillé, origan, tomates cerises et laitue, accompagnées d'une sauce balsamique. Arugula leaves served with grilled halloum cheese, oregano, cherry tomatoes and lettuces served with a Balsamic sauce.

Taboulé Grand / Tabbouleh Big

22,00 \$

4 personnes. Persil haché, tomates, oignons, et boulgour avec huile d'olive vierge et citron frais. / 4 People. Minced parsley, tomatoes, onions, and bulgur mixed with a virgin olive oil and fresh lemon.

Salade de roquette / Arugula Salad

20,00 \$

2 personnes. Feuilles de roquette servies avec oignons, tomates cerise et champignons, accompagnées d'une sauce à l'huile d'olive, citron, ail, et sumac. / 2 People. Arugula leaves served with onions, mushrooms, cherry tomatoes accompanied with olive oil, lemon, garlic, and sumac sauce.

Salade arménienne Petit / Armenian Salad Small

15,00 \$

2 personnes. Crudités fraîches finement hachées avec sauce à l'ail, huile d'olive, et citron. / 2 People. Minced fresh vegetables mixed with a dressing of garlic, olive oil, and lemon.

Menu Restaurant Beroya

Salade arménienne Grand / Armenian Salad Big

19,00 \$

4 personnes. Crudités fraîches finement hachées avec sauce à l'ail, huile d'olive, et citron. / 4 People. Minced fresh vegetables mixed with a dressing of garlic, olive oil, and lemon.

Mazas froids / Cold Mazas

Houmous / Hummus

16,00 \$

Purée de pois chiches avec tahina et huile d'olive. / Chickpeas dip with tahina and olive oil.

Yalangy

14,00 \$

Feuilles de Vignes farcies d'un mélange de riz avec noix, mijotées dans du jus de citron. / Vine leaves stuffed with a seasoned rice and nuts simmered with lemon juice.

Mohammara

16,00 \$

Purée de chapelure, poivrons rouges, noix, et mélasse de grenade dans l'huile d'olive. / Dip of bread crumbs, red pepper, walnuts, pomegranate molasses with olive oil.

Abou Ghannouj

16,00 \$

Aubergines grillées avec tomates en dés et poivrons verts. / Mix of grilled eggplants, diced tomatoes, and green pepper.

Lahmé Hommos / Hommos Lahme

26,00 \$

Purée de pois chiches avec tahina accompagnée de lamelles de bouf et de pignons. Chickpeas dip with tahina accompanied with beef strips and pine nuts.

Mousaka

21,00 \$

Mijoté d'aubergines frites avec tomates et oignons. / Fried eggplants stewed with tomatoes and onions.

Labné à l'ail / Labneh with Garlic

15,00 \$

Yogourt ferme avec menthe, ail, et huile d'olive. / Thick yogurt, mint, garlic, and olive oil.

Menu Restaurant Beroya

Chankliche

18,00 \$

Fromage fermenté roulé dans du thym servi avec tomates en dés, persil, oignons, et huile d'olive. / Fermented cheese rolled in thyme served with diced tomatoes, parsley, onion, and olive oil.

Hommos Hab El Labban

17,00 \$

Pois chiches cuits et tomates en dés accompagnés d'une sauce tahina . Cooked chickpeas with diced tomatoes accompanied with a tahina sauce.

Moutabbal aubergine / Eggplant Moutabbal

16,00 \$

Purée d'aubergines grillées avec yogourt, tahina et ail. / Mashed grilled eggplants mixed with yogurt, tahina, and garlic.

Mortadelle d'Alep

19,00 \$

Mortadelle assaisonnée d'épices et de pistaches d'Alep. / Meat mortadella seasoned with spices and aleppo pistachios.

Hommos Balila

15,00 \$

Pois chiches cuits accompagnés de sauce à l'huile d'olive, citron et cumin. / Cooked chickpeas accompanied with olive oil, lemon, and cumin.

Mazas chauds / Hot Mazas

Rouleaux au fromage / Cheese Rolls

4,00 \$

La Pièce. Fromage baladi frais roulé dans une pâte croustillante. / Per piece. Cheese baladi rolled in a crispy dough.

Toshka

27,00 \$

Viande hachée avec fromage, grillée au charbon de bois dans un pain pita. / Minced meat with cheese grilled on charcoal in pita bread.

Yabrak & Charhat

28,00 \$

Feuilles de vignes farcies de riz et viande hachée servies avec des côtelettes d'agneau. / Grape leaves stuffed with rice and minced meat served with lamb chops.

Menu Restaurant Beroya

Batata Mtafayeh

15,00 \$

Patates frites avec sauce au citron et ail accompagnées d'un mélange d'épices. / French fries with lemon sauce and garlic accompanied with a mix of spices.

Rouleaux au sujuk / Sujuk Roll

18,00 \$

Viande hachée assaisonnée d'épices syriennes faites frite dans un pain pita. / Seasoned Minced meat with Syrian spices fried with pita bread.

Akrass Naanaa

23,00 \$

Galette de viande aromatisée de menthe et oignons grillée au charbon de bois et servie avec sauce à l'ail et citron. / Meat patty flavored with mint and onion grilled on charcoal served with garlic and lemon sauce.

Falafel

16,00 \$

Beignets de légumes aux épices servis avec tahina . Vegetable donuts served with tahina .

Arayes

21,00 \$

Viande hachée avec tomates fraîches, persil et ail, grillée au charbon de bois dans un pain pita. / Minced meat mixed with fresh tomatoes, parsley, and garlic grilled on charcoal in pita bread.

Sassijo

21,00 \$

Saucisses assaisonnées frites servies avec des tranches de citron. / Seasoned fried sausages served with lemon slices.

Jebneh Kurdieh

21,00 \$

Fromage baladi avec tomates et piments verts servi dans un pain pita grillé. Baladi cheese with tomatoes, green pepper in pita bread grilled on charcoal.

Bar à Kebbeh / Kebbeh Bar

Kebbeh Hamiss

4,00 \$

La Pièce. Kebbeh frit farci de viande hachée avec pignons et oignons. / Per piece. Fried kebbeh stuffed with minced meat mixed with pine nuts and onion.

Menu Restaurant Beroya

Kebbeh Sajieh

15,00 \$

Kebbeh frit farci de viande hachée avec menthe et cumin. / Fried kebbeh stuffed with minced meat mixed with mint and cumin.

Kebbeh Kassabieh

31,00 \$

Viande hachée avec boulgour, menthe, cumin, pignons grillée au charbon de bois légèrement cuite avec des tranches de piments verts et oignons. / Minced meat with bulgur mixed with mint, cumin, pine nuts grilled on charcoal slightly cooked with green pepper and onion slices.

Kebbeh Mabroumeh

18,00 \$

Kebbeh grillé roulé et farci de viande hachée avec pistaches d'Alep. / Rolled grilled kebbeh stuffed with minced meat and aleppo pistachios.

Grillades au charbon de bois / Charcoal Barbecue

Grillade mixte / Mixed Grilled Plate

51,00 \$

1 Brochette de filet mignon, 1 brochette de Kabab, 1 Brochette de Chich taouk, servie avec frite. / 1 Skewer of filet mignon, 1 skewer of kabab, 1 skewer of chich-taouk, served with French fries.

Chiche-Taok

32,00 \$

Poulet mariné dans notre sauce grillé au charbon de bois. (2 brochettes) servie avec frite. / Chicken marinated in our sauce grilled on charcoal. (2 skewers) served with French fries.

Chiche Kabab de Filet Mignon

38,00 \$

Morceaux de filet mignon marinés dans notre sauce grillés au charbon de bois. (2 brochettes) servie avec frite. / Cubes of filet mignon marinated in our sauce grilled on charcoal. (2 skewers) served with French fries.

Kabab d'Alep / Aleppo Kabab

32,00 \$

Viande hachée assaisonnée d'épices d'Alep grillée au charbon de bois. (2 brochettes) servie avec frite. / Finely minced meat seasoned with Aleppo spices grilled on charcoal. (2 skewers) served with French fries.

Ailes de poulet / Chicken Wings

21,00 \$

Ailes de poulet grillées au charbon de bois servies dans une sauce à l'ail et au citron. / Chicken wings grilled on charcoal served with a garlic & lemon sauce.

Menu Restaurant Beroya

Kabab Karaz

38,00 \$

Finely minced meat seasoned with Aleppo spices grilled on charcoal served with a sour cherry sauce

Kabab Khach-khach

32,00 \$

Viande hachée avec persil et oignons grillée au charbon de bois servie dans une sauce de tomates grillées. (2 brochettes) servie avec frite. / Finely minced meat mixed with parsley and onions grilled on charcoal served with a grilled tomato sauce. (2 skewers) served with French fries.

Maajouka

34,00 \$

Deux galettes de viandes hachées farcies de mélange de fromages et piments rouges et verts grillées. Two layers of minced meat patties stuffed with a mixture of cheeses, green & red pepper grilled on charcoal.

Castaleta

44,00 \$

Quatre côtelettes d'agneau marinées dans notre sauce grillées au charbon de bois. / Four lamb chops marinated in our sauce grilled on charcoal.

Degustation / Tasting

Menu pour 2 personnes / Menu for 2 People

130,00 \$

1 sorte de salade, 5 mazarins froids, 3 mazarins chauds, 1 plat de grillades, et dessert. / 1 Kind of salad, 5 cold mazarins, 3 hot mazarins, 1 plate of mixed grilled, and dessert.

Gourmet Beroya

Dawood Bacha

36,00 \$

Viande hachée grillée au charbon de bois servie avec sauce tomate accompagnée de riz blanc. / Finely minced meat grilled on charcoal served with a tomato sauce accompanied by white rice.

Kebbeh Labanieh

36,00 \$

Boules de kebbeh avec sauce au yogourt servie avec jarret de veau. / Kebbeh balls with yogurt sauce served with veal shank.

Poulet au thym / Chicken with Thyme

36,00 \$

Poulet grillé au charbon de bois servi avec sauce au thym accompagné de riz blanc. / Chicken grilled on charcoal served with a thyme sauce accompanied by white rice.

Menu Restaurant Beroya

Les à-côtés / Sides

Frites / French Fries

10,00 \$

Thinly sliced potatoes, cooked to a crispy perfection.

Riz / Rice

8,00 \$

Steaming hot serving of rice.

Crème à l'ail / Garlic Cream

8,00 \$

Rich and creamy garlic sauce.

Breuvages / Beverages

Coca Cola

4,00 \$

Cola diète / Diet Cola

4,00 \$

Low-calorie cola beverage.

Pepsi

4,00 \$

7 Up diète / Diet 7 Up

4,00 \$

Pepsi diète / Diet Pepsi

4,00 \$

Menu Restaurant Beroya

7 Up **4,00 \$**

Thé glacé / Iced Tea **4,00 \$**

Refreshing cold tea, perfect for any time of day.

Eska gazéifié / Eska Carbonated **4,00 \$**

Desserts

Halawet el Jiben **10,00 \$**

Mélange de semoule et fromage farci de crème (achta) servi avec couche de pistaches et sirop de sucre. / Semolina and cheese pastry stuffed with cream (achta) served with pistachios and sugar syrup.

Kataief Bel Joz **11,00 \$**

Pâte kataief frite farcie de mélange de noix et cannelle servie avec du sirop de sucre. / Fried kataief dough stuffed with walnuts served with sugar syrup.

Bouza & Ghazel El Banat Grand **22,00 \$**

Crème glacé servie avec barbe a papa et pistaches. / Ice cream served with cotton candy and pistachios.

Bouza & Ghazel El Banat Petit **16,00 \$**

Crème glacé servie avec barbe a papa et pistaches. / Ice cream served with cotton candy and pistachios.

Baklava **12,00 \$**

Pâte feuilletée farcie de pistaches d'Alep. / Puff pastry stuffed with aleppo pistachios.
