

# Menu

## Nil Bleu

3706 R. Saint-Denis, Montréal, QC H2X 3L7, Canada | (514) 285-4628

### Most Ordered



#### 10- Combo Vegan

CA\$25.00

Combinaison des plats yatakelt watt, yekik alicha, yemesser watt et gommen. / Combination of yatakelt watt, yekik alicha, yemesser watt, and gommen.



#### Viande menu dégustation / Meat Tasting Menu

CA\$34.95

Entrée : Mousse de pois chiche, Salade de tomates, piment vert, oignon aux épices éthiopiennes et purée d'aubergines marinées. Plat principaux : Chou, pommes de terre, carottes, Morceaux de cuisse de poulet cuits em sauce Berbéré et Tendres languette de boeuf sautées avec oignon. Appetizers: Chickpea mousse with garlic, green chilies, tomato salad, green chilies and onions, caramelized vegetables with Ethiopian spices, and eggplant marinated puree. Main courses: Sauteed potatoes, Gabbage, and Carrots, Chicken thighs cooked in berbere sauce, and tender beef strips



#### Vegan menu dégustation / Vegan Tasting Menu

CA\$34.95

Entrées : bouticha, yetimatim, légumes caramélisées aux épices éthiopiennes et purée d'aubergines marinées. Plat principaux : yatakelt watt, yekik alicha, yemesser, watt bedergan et gommen. / Appetizers : bouticha, yetimatim, caramelized vegetables with Ethiopian spices, and marinated eggplant puree. Main courses : yatakelt watt, yekik alicha, yemesser, watt bedergan, and gommen.



#### 13- Doro Watt

CA\$22.00

Tendres morceaux de poulet légèrement épicé, mijoté avec des oignons dans une sauce berbère. Servis avec un oeuf dur. Accompagner avec galettes Ethiopienne. / Mildly spiced tender chicken simmered with onions, and berbere sauce. Served with a boiled egg. Served with Ethiopian pancakes.



#### 15- Yebeg key watt

CA\$26.00

Savoureux morceaux d'agneau cuits dans une sauce berbère. Accompagner avec galettes Ethiopienne. / Delicious pieces of lamb cooked in berbere sauce. Served with Ethiopian pancakes.



#### 20- Zizil tibbs

CA\$24.00

Tendres languettes de boeuf sautées au beurre avec des oignons et des épices. Accompagner avec galettes ethiopienne. / Strips of tender choice beef sautéed with butter, onions, and spices. Served with Ethiopian pancakes.

## Menu Nil Bleu



### 21- Kitfo

CA\$28.00

Émincé de boeuf très maigre, petits piments rouge (mitmita), du beurre et assaisonnement maison. Servi cru (tire kitfo) ou légèrement cuit (lebleb). Accompagner avec galettes éthiopienne. / Freshly minced very lean beef mixed with small chili peppers (mitmita), butter, and seasoned with special herbs. Served raw (tire kitfo) or mildly cooked (lebleb). Served with ethiopian pancakes.



### 7- Yemesser watt

CA\$19.00

Lentilles dans une sauce épicée ou légère au choix. / Lentils in hot or mild sauce.

### 2- Bouticha

CA\$10.00

Purée de pois chiches, poivrons verts, oignons, avec une vinaigrette à l'huile d'olive et au citron. / Chickpea purée, mixed with fresh green peppers, onions, with lemon and olive oil vinaigrette.

### 4A- Yebederjane watt

CA\$10.00

Purée d'aubergines rôtis avec une vinaigrette de citron, ail et huile d'olive. / Roasted eggplant puree with lemon, garlic, and olive oil vinaigrette.

## Desserts



### Meringue Citron / Lemon Meringue

CA\$8.95

Delicate lemon meringue squares topped with a mix of nuts and dried fruit, offering a balance of sweetness and tanginess.

### Choco Pakane

CA\$8.95



### Mousse choco framboisier végétarien

CA\$8.95

Smooth chocolate mousse layered with raspberry puree, garnished with fresh raspberries and mint leaves.

## Breuvages / Beverages

### Soda au gingembre / Ginger Ale

CA\$3.50

355 ml.

## Menu Nil Bleu



### Coke diète / Diet Coke

355 ml.

CA\$3.50

### Eau Perrier / Perrier Water

CA\$3.95

### Coke

355 ml.

CA\$3.50

### Eau / Water

Pure, refreshing hydration

CA\$5.00

## Entrées / Appetizers



### 4B- Salade tropical watt / Tropical Salad Watt

Mangue, amandes grillées, laitue et vinaigrette maison. / Mango, grilled almonds, lettuce, and house vinaigrette.

CA\$10.00



### 3- Salade yetimatim / Yetimatim Salad

Salade de tomates, poivrons verts, oignons, avec une vinaigrette à l'huile d'olive et au citron. / Chopped tomatoes, onions, green peppers, with lemon and olive oil vinaigrette.

CA\$10.00



### 4- Salade maison / House Salad

Légumes du jardin marinés et sautés. / Marinated and sautéed garden vegetables.

CA\$10.00

### 2- Bouticha

Purée de pois chiches, poivrons verts, oignons, avec une vinaigrette à l'huile d'olive et au citron. / Chickpea purée, mixed with fresh green peppers, onions, with lemon and olive oil vinaigrette.

CA\$10.00

## Menu Nil Bleu

### 4A- Yebederjane watt

CA\$10.00

Purée d'aubergines rôtis avec une vinaigrette de citron, ail et huile d'olive. / Roasted eggplant puree with lemon, garlic, and olive oil vinaigrette.

## Extras

### Ingera (5 Rouleaux) déjà 7 Rouleaux Inclus / Ingera (5 Rolls) already 7 Rolls Included

CA\$1.50

(veuillez noter tous les plats sont servis avec 7 rouleaux )

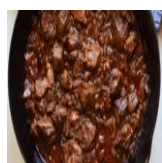
### Quinoa

CA\$3.95

### Riz / Rice

CA\$3.50

## Viande et Poisson / Meat or Fish



### 15- Yebeg key watt

CA\$26.00

Savoureux morceaux d'agneau cuits dans une sauce berbère. Accompagner avec galettes Ethiopienne. / Delicious pieces of lamb cooked in berbere sauce. Served with Ethiopian pancakes.



### 20- Zizil tibbs

CA\$24.00

Tendres languettes de boeuf sautées au beurre avec des oignons et des épices. Accompagner avec galettes ethiopienne. / Strips of tender choice beef sautéed with butter, onions, and spices. Served with Ethiopian pancakes.



### 21- Kitfo

CA\$28.00

Émincé de boeuf très maigre, petits piments rouge (mitmita), du beurre et assaisonnement maison. Servi cru (tire kitfo) ou légèrement cuit (lebleb). Accompagner avec galettes éthiopienne. / Freshly minced very lean beef mixed with small chili peppers (mitmita), butter, and seasoned with special herbs. Served raw (tire kitfo) or mildly cooked (lebleb). Served with ethiopian pancakes.



### 12-Yeassa tibbs

CA\$25.00

Filet de sole coupé en cubes et cuit avec un mélange de poivrons verts (karia) et de gingembre frais (gingible). / Filet of sole cut into cubes and cooked with a mixture of green peppers (karia) and fresh ginger (gingible).

## Menu Nil Bleu

### 11- Assa watt

CA\$25.00

Filet de sole coupé en cubes et cuit dans une sauce berbère. / Filet of sole cut into cubes and cooked in berberé sauce.



### 17- Yebeg alicha

CA\$26.00

Morceaux d'agneau cuits avec des pommes de terre et des carottes dans une sauce légère. / Lamb meat cooked with potatoes and carrots in a mild sauce.

### 22- Gored gored

CA\$28.00

Tendres cubes de boeuf sautés avec oignons, awaze et assaisonnement maison. Accompagner avec galettes Ethioienne. / Tender beef cubes sautéed with onions, awaze, and house spices. Served with Ethiopian pancakes.



### 13- Doro Watt

CA\$22.00

Tendres morceaux de poulet légèrement épicé, mijoté avec des oignons dans une sauce berbère. Servis avec un oeuf dur. Accompagner avec galettes Ethioienne. / Mildly spiced tender chicken simmered with onions, and berberé sauce. Served with a boiled egg. Served with Ethiopian pancakes.



### 16- Yebeg tibbs

CA\$26.00

Cubes d'agneau cuits avec un mélange de poivrons verts (karia) et de gingembre frais (gingible). Accompagner avec galettes Ethioienne. / Cubes of lamb cooked with a mixture of green peppers (karia) and fresh ginger (gingible). Served with Ethiopian pancakes.

## Végan / Vegan



### 6- Yekik alicha

CA\$19.00

Pois cassés cuits avec curcuma (ird), gingembre frais (gingible) et oignons. / Yellow split peas cooked with turmeric (ird), fresh ginger (gingible), and onions.



### 7- Yemesser watt

CA\$19.00

Lentilles dans une sauce épicée ou légère au choix. / Lentils in hot or mild sauce.



### 5- Yatakelt watt

CA\$18.00

Mélange de pommes de terre, de carottes et de chou, cuit dans une sauce légèrement épicée. accompagner avec une salade/ Mixed vegetables (potatoes, carrots, and cabbage), cooked in a lightly spiced sauce. accompanied by a salad



### 10- Combo Vegan

CA\$25.00

Combinaison des plats yatakelt watt, yekik alicha, yemesser watt et gommen. /  
Combination of yatakelt watt, yekik alicha, yemesser watt, and gommen.



### 9- Gommen

CA\$20.00

Epinards sautés avec oignons, ail et poivrons verts. / Sautéed spinach with onions,  
garlic, and green peppers.

## Menu Dégustation / Tasting Menu



### Viande menu dégustation / Meat Tasting Menu

CA\$34.95

Entrée : Mousse de pois chiche, Salade de tomates, piment vert, oignon aux épices éthiopiennes et purée d'aubergines marinées. Plat principal : Chou, pommes de terre, carottes, Morceaux de cuisse de poulet cuits em sauce Berbére et Tendres languette de boeuf sautées avec oignon. Appetizers: Chickpea mousse with garlic, green chilies, tomato salad, green chilies and onions, caramelized vegetables with Ethiopian spices, and eggplant marinated puree. Main courses: Sautéed potatoes, Gabbage, and Carrots, Chicken thighs cooked in berbere sauce, and tender beef strips



### Vegan menu dégustation / Vegan Tasting Menu

CA\$34.95

Entrées : bouticha, yetimatim, légumes caramélisées aux épices éthiopiennes et purée d'aubergines marinées. Plat principal : yatakelt watt, yekik alicha, yemesser, watt bedergan et gommen. / Appetizers : bouticha, yetimatim, caramelized vegetables with Ethiopian spices, and marinated eggplant puree. Main courses : yatakelt watt, yekik alicha, yemesser, watt bedergan, and gommen.