

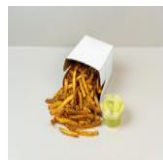


Menu

Falafel Yoni

4549 Rue Wellington, Verdun, QC H4G 1W8, Canada | (514) 424-5473

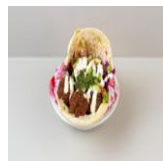
Most Ordered



Frites Za'atar (Petite)

frites faites maison au sel et za'atar

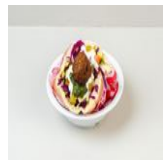
CA\$5.00



Pita Falafel

8 boules de falafel, hoummous, tahini, salade coupée, chou rouge, cornichons et z'hug (sauce piquante à base de piments, coriandre, persil, ail et huile) le tout dans une pita. Boules sans gluten.

CA\$15.50



Demi Pita Falafel

4 boules de falafel, hoummous, tahini, salade coupée, chou rouge, cornichons et z'hug (sauce piquante à base de piments, coriandre, persil, ail et huile) le tout dans un pita. Boules sans gluten.

CA\$8.75



Pita Poulet Schnitzel

Poulet pané, hoummous, tahini, chou rouge, cornichons et harissa (sauce piquante à base de piments, tomates et épices) le tout dans une pita. Contient du gluten.

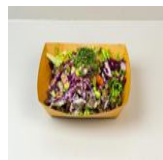
CA\$20.00



Assiette Falafel

Houmous garni avec du tahini, du z'hug et du sumac, 5 boules de falafel, un pain pita grillé brossé à l'huile d'olive et au zatar, avec des piments et des cornichons, ainsi qu'une petite salade

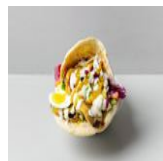
CA\$21.00



Salade d'accompagnement

Mélange de printemps, salade coupée, chou rouge, cornichons, menthe, sumac, vinaigrette au tahini. Spring mix, chopped salad, cabbage, pickles, mint, sumac, a tahini vinaigrette.

CA\$9.00



Pita Sabich

Aubergine frite, ouf dur, houmous, tahini, amba (sauce mangue marinée), salade hachée (tomate, concombre, oignon rouge), chou violet, cornichons, le tout dans un pita frais.

CA\$17.00

Menu Falafel Yoni



Poulet Schnitzel (1 mcx)

Une escalope de poulet "schnitzel", c'est-à-dire un morceau de poulet aplati, pané et frit.

CA\$7.00



Frites (Petite)

frites faites maison

CA\$5.00



Assiette Poulet Schnitzel

Houmous garni avec du tahini, du harissa (un sauce semi-piquante faite à base de piments et tomates) et du sumac, du poulet schnitzel, un pain pita grillé brossé à l'huile d'olive et au zatar, avec des piments et des cornichons, ainsi qu'une petite salade hâchée (tomate, concombre et oignon rouge) avec une vinaigrette tahini et du chou rouge mariné au citron.

CA\$26.00

Plats Principaux / Mains



Pita Poulet Schnitzel

Poulet pané, houmous, tahini, chou rouge, cornichons et harissa (sauce piquante à base de piments, tomates et épices) le tout dans une pita. Contient du gluten.

CA\$20.00



Assiette Falafel

Houmous garni avec du tahini, du z'hug et du sumac, 5 boules de falafel, un pain pita grillé brossé à l'huile d'olive et au zatar, avec des piments et des cornichons, ainsi qu'une petite salade

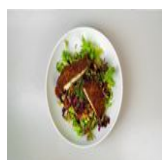
CA\$21.00



Assiette Poulet Schnitzel

Houmous garni avec du tahini, du harissa (un sauce semi-piquante faite à base de piments et tomates) et du sumac, du poulet schnitzel, un pain pita grillé brossé à l'huile d'olive et au zatar, avec des piments et des cornichons, ainsi qu'une petite salade hâchée (tomate, concombre et oignon rouge) avec une vinaigrette tahini et du chou rouge mariné au citron.

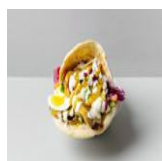
CA\$26.00



Salade Poulet Schnitzel

Mélange de printemps, salade coupée, chou rouge, cornichons, menthe, sumac, vinaigrette au tahini, poulet schnitzel et harissa (sauce piquante à base de piments et tomates).

CA\$24.00



Pita Sabich

Aubergine frite, ouf dur, houmous, tahini, amba (sauce mangue marinée), salade hachée (tomate, concombre, oignon rouge), chou violet, cornichons, le tout dans un pita frais.

CA\$17.00

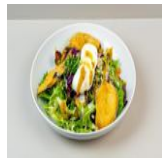
Menu Falafel Yoni



Assiette Sabich

CA\$22.50

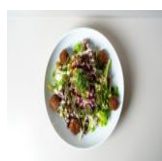
Houmous garni avec du tahini, de l'amba et du sumac, aubergine frit, un oeuf dur, un pain pita grillé brossé à l'huile d'olive et au zatar, avec des piments et des cornichons, ainsi qu'une petite salade



Salade Sabich

CA\$20.00

Mélange de printemps, salade coupée, chou rouge, cornichons, menthe, sumac, vinaigrette au tahini, aubergine frit, oeuf dur et de l'amba (sauce mangue marinée).



Salade Falafel

CA\$19.00

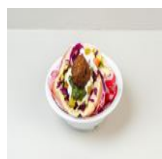
Mélange de printemps, salade coupée, chou rouge, cornichons, menthe, sumac, vinaigrette au tahini, 5 boules de falafel et du z'hug (sauce piquante à base de piments, coriandre, persil, ail et huile).



Pita Falafel

CA\$15.50

8 boules de falafel, houmous, tahini, salade coupée, chou rouge, cornichons et z'hug (sauce piquante à base de piments, coriandre, persil, ail et huile) le tout dans une pita. Boules sans gluten.

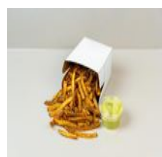


Demi Pita Falafel

CA\$8.75

4 boules de falafel, houmous, tahini, salade coupée, chou rouge, cornichons et z'hug (sauce piquante à base de piments, coriandre, persil, ail et huile) le tout dans un pita. Boules sans gluten.

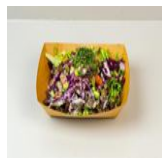
Ajouts / Add Ons



Frites Za'atar (Petite)

CA\$5.00

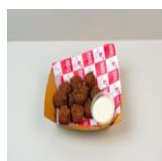
frites faites maison au sel et za'atar



Salade d'accompagnement

CA\$9.00

Mélange de printemps, salade coupée, chou rouge, cornichons, menthe, sumac, vinaigrette au tahini. Spring mix, chopped salad, cabbage, pickles, mint, sumac, a tahini vinaigrette.



Falafel Balls (10)

CA\$10.00

Dix boules de falafel servi avec une sauce tahini maison

Menu Falafel Yoni



Poulet Schnitzel (1 mcx)

CA\$7.00

Une escalope de poulet "schnitzel", c'est-à-dire un morceau de poulet aplati, pané et frit.



Falafel Balls (5)

CA\$6.00

Cinq boules de falafel servi avec une sauce tahini maison



Malabi

CA\$7.00

Soyeux et irrésistiblement crémeux, notre Malabi est un pouding au lait traditionnel du Moyen-Orient, parfumé à l'eau de rose, nappé d'un délicieux sirop, de pistaches concassées et de noix de coco râpée - une indulgence florale intemporelle. Silky and irresistibly creamy, our Malabi is a traditional Middle Eastern milk pudding, infused with rose water, topped with a luscious syrup, crushed pistachios, and shredded coconut - a timeless floral indulgence.



Boule chocolat-tahini

CA\$3.50

Boule de dessert au chocolat-tahini



Frites (Petite)

CA\$5.00

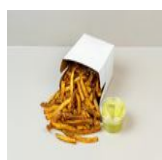
frites faites maison



Frites (Grande)

CA\$7.25

frites faites maison

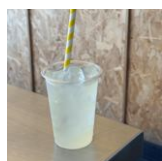


Frites Za'atar (Grande)

CA\$7.25

frites faites maison au sel et za'atar

Boissons Estivales



Limonana

CA\$7.50

Un incontournable du Moyen-Orient - citron fraîchement pressé et menthe froide réunis dans une boisson vive et désaltérante. Simple, éclatant, et impossible à résister. (12oz + glace dans une verre de 16oz) A Middle Eastern staple - freshly squeezed lemon and cool mint blended into a crisp, vibrant drink that's as refreshing as it gets. Simple, bright, and endlessly drinkable. (12oz + ice in a 16oz cup)

Menu Falafel Yoni

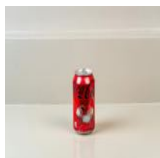


Limonana Slush

CA\$9.50

Un classique du Moyen-Orient revisité en version glacée - citron vif et menthe fraîche fondus dans une slush onctueuse, à la fois rafraîchissante et désaltérante. Le remède idéal contre la chaleur. (12oz) A refreshing Middle Eastern classic - zesty lemon and fresh mint blended into an icy, slushy drink that's equal parts bright and cooling. The perfect escape on a warm day. (12oz)

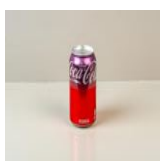
Boissons / Beverages



Coke Zero

CA\$3.00

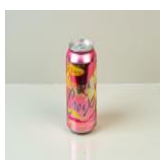
Un soda Coke Zero



Cherry Coke

CA\$3.00

Un soda à la cerise noire de Cott



Lacroix Hibiscus

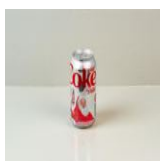
CA\$3.50



Lacroix Grapefruit

CA\$3.50

Eau pétillante au pamplemousse



Diet Coke

CA\$3.00

Un soda Coke Diet



Sparkling Water

CA\$3.00

Eau pétillante

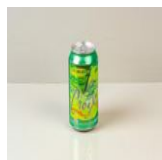


Lacroix Limoncello

CA\$3.50

Eau pétillante au citron

Menu Falafel Yoni



Lacroix Key Lime

Eau pétillante saveur lime

CA\$3.50



Water

Eau

CA\$3.00



Coca Cola

Un soda Coca Cola

CA\$3.00



Canada Dry

Un soda Canada Dry

CA\$3.00

À Partager / To Share



20 Boules de Falafel Et 250ml de Hummus / 20 Falafel Balls and a 250ml of Hummus

20 boules de falafel accompagnées de 250ml de houmous. / 20 falafel balls with 250ml of hummus. Les boules de falafel ne contiennent pas de gluten. / Falafel balls are gluten-free.

CA\$25.00



10 Boules de Chocolate-tahini / 10 Chocolate-tahini Balls

10 Boules De Chocolate-tahini / 10 Chocolate-tahini Balls

CA\$30.00

Épicerie



Hummus (250ml)

Contenant de hummus fait maison

CA\$8.50



Amba (250 ml)

Contenant de amba (sauce à la mangue moyennement épicé) fait maison

CA\$14.00

Menu Falafel Yoni



Harissa (250ml)

Contenant de harissa (sauce piquante à base de piments, tomates et épices).

CA\$14.00



Z'hug (250ml)

Contenant de z'hug (sauce piquante à base de piments, coriandre, persil, ail et huile).

CA\$14.00
