



## Menu

# LE CHEF | THE CHEF | ??????

2183 Rue Crescent, Montréal QC H3G 2C1, Canada | (514) 470-0905

## Most Ordered



### Le Chef Platter / Plateau Le Chef

CA\$28.99

Une assiette généreuse pensée pour un déjeuner ou dîner satisfaisant. Comprend une base au choix (ou un mélange de deux), deux protéines au choix, un starter, ainsi qu'une pièce de dessert. Servi généreusement pour une expérience maison et copieuse. / A full-size plate designed for a satisfying lunch or dinner. Includes your choice of 1 base (or a mix of 2), 2 protein selections from any type, 1 starter, and a piece of dessert. Served generously for a hearty, home-style experience.



### Poulet Msakhan Palestinien / Palestinian Msakhan Chicken

CA\$10.99

Émincés de poitrine de poulet tendres, mijotés lentement avec oignons caramélisés et sumac. / Tender slices of chicken breast slow-cooked with caramelized onions and sumac.



### Lentils Soup / Soupe lentilles

CA\$7.99

Soupe généreuse aux lentilles, mijotée lentement avec des épices parfumées. / Generous lentil soup, slowly simmered with fragrant spices.



### Awarma Beef / Boeuf Hache & Tahini

CA\$10.99

Bouf haché halal assaisonné, braisé lentement dans une sauce tahini onctueuse. / Slow-braised seasoned ground halal beef in velvety tahini sauce.



### Samboussa viande (3 Pieces) / Beef Samboussa (3 Pieces)

CA\$12.00

Chaussons croustillants garnis de bouf assaisonné et d'oignons. / Crispy Pastries Filled with Seasoned Beef and Onions.



### Gratin De Macaroni / Macarona Bechamel

CA\$22.00

Gratin à la Béchamel - Couches de bouf haché épicé et macaronis, nappés d'une onctueuse sauce béchamel. Un classique réconfortant. / Béchamel Pasta Bake - Layers of spiced ground beef and macaroni, crowned with creamy béchamel sauce. A comforting classic.



### Daoud Bacha / Boulettes de viandes

CA\$10.99

Boulettes de bouf juteuses mijotées dans une sauce tomate riche avec pommes de terre, oignons et poivrons colorés. / Juicy beef meatballs simmered in rich tomato sauce with potatoes, onions, and colorful peppers.

## **Chaussons au fromage (3 pièces)/ Cheese pie (3 Pieces).**

**CA\$11.00**



Chaussons croustillants farcies au fromage fondant. / Golden baked cheese pastries.

## **Feuilles de vigne / Vine Leaves**

**CA\$12.00**



Feuilles de vigne farcies au riz assaisonné et légumes du jardin. / Savory grape leaves stuffed with seasoned rice and garden vegetables.

## **Moussaka Aux Aubergines / Eggplant Moussaka**

**CA\$26.00**



Couches d'aubergines rôties, bouf haché épicé, légumes et sauce tomate - servi avec du riz et une salade. / Layers of roasted eggplant, spiced ground beef, vegetables, and tomato sauce - served with rice and a side salad.

## **Bol | Bowl**

### **Le Chef Bowl Végétarien / Le Chef Veggie Bowl**

**CA\$21.99**

Un bowl végétarien complet composé de 1 base au choix (ou d'un mélange de 2), de 1 légumes chauds sautés, et de 1 starter au choix. Une création saine, généreuse et pleine de saveurs, signée Le Chef. / A complete vegetarian bowl featuring 1 base (or a mix of 2), 1 sautéed warm vegetables, and 1 starter of your choice. A healthy, generous, and flavorful creation by Le Chef.

### **Le Chef Bowl à la Viande / Le Chef Meat Bowl**

**CA\$23.99**

Un bowl complet composé de 1 base au choix (ou d'un mélange de 2), de 1 protéine de viande au choix, et de 1 starter. Une création généreuse et savoureuse signée Le Chef. / A complete meat bowl featuring 1 base (or a mix of 2), 1 meat protein of your choice, and 1 starter. A generous and flavorful creation by Le Chef.

### **Le Chef Bowl - Créez le Vôtre / Le Chef Bowl - Build Your Own**

**CA\$26.00**

Créez votre propre bowl en sélectionnant 1 base, 1 légume, 1 protéine et 1 starter. Toute sélection supplémentaire sera ajoutée à \$3,99. / Build your own bowl by choosing 1 base, 1 veggie, 1 protein, and 1 starter. Any extra selection will be added for extra charge.

### **Le Chef Bowl au Poulet / Le Chef Chicken Bowl**

**CA\$23.99**

Un bowl complet composé de 1 base au choix (ou d'un mélange de 2), de 1 protéine de poulet au choix, et de 1 starter. Une combinaison savoureuse et équilibrée signée Le Chef. / A complete chicken bowl featuring 1 base (or a mix of 2), 1 chicken protein of your choice, and 1 starter. A flavorful and balanced creation by Le Chef.

## **Entrées Froides | Cold Starters**

### **Daqqa ghazawia épicée. / Spicy Daqqa Ghazawia**

**CA\$16.00**



Un mélange de tomates, concombres, poivrons, oignons et feta, agrémenté d'herbes fraîches et d'huile d'olive, relevé d'une pointe d'épices. Audacieux, frais et vivifiant. / A mix of tomatoes, cucumbers, peppers, onions, and feta, combined with fresh herbs and olive oil, finished with a spicy touch. Bold, fresh, and vibrant.

## Houmous à la betterave / Beet Hummus

CA\$12.00



Beets add a sweet twist to this classic chickpea dip.

## Muhammara

CA\$12.00



Vegan. Purée onctueuse de poivrons rouges rôtis et noix, au tahini, mélasse de grenade et épices douces, parsemée de chapelure dorée et huile d'olive./ A velvety roasted red pepper and walnut dip with pomegranate molasses, tahini, and warm spices, topped with golden breadcrumbs and olive oil.

## Taboulé / Tabbouleh

CA\$12.00



Vegan. Une salade herbacée de persil finement haché, boulgour, tomates, menthe, citron et huile d'olive - un classique levantin plein de fraîcheur. / A bright and herbaceous salad of finely chopped parsley, bulgur, tomatoes, mint, lemon juice, and olive oil-a Levantine classic bursting with freshness.

## Feuilles de vigne / Vine Leaves

CA\$12.00



Feuilles de vigne farcies au riz assaisonné et légumes du jardin. / Savory grape leaves stuffed with seasoned rice and garden vegetables.

## Fattoush

CA\$12.00



Vegan. Une salade vive de romaine croquante, tomates, concombre, radis, menthe et pita grillé, le tout nappé d'une vinaigrette citron-sumac - fraîche et pleine de saveur levantine. / A vibrant salad of crisp romaine, tomatoes, cucumber, radish, mint, and toasted pita, tossed in a tangy lemon-sumac dressing-fresh, crunchy, and full of Levantine flavor.

## Houmous ghazawi

CA\$12.00



Houmous relevé d'ail, de citron et d'une touche de poivron./ Hummus flavored with garlic, lemon, and a touch of pepper.

## Houmous Awarma

CA\$16.00



Houmous avec viande hachée. /Hummus topped with minced meat.

## Houmous / Hummus

CA\$12.00



Houmous traditionnel moyen-oriental - pois chiches onctueux au tahini et une note fraîche de citron./ Traditional Middle Eastern hummus - creamy blended chickpeas with tahini and a bright touch of lemon.

## Baba Ganoush

CA\$12.00



Purée d'aubergines grillées fumées au tahini onctueux, nappée de mélasse de grenade et garnie de poivrons rôtis colorés. / Smoky grilled eggplant purée blended with creamy tahini, drizzled with pomegranate molasses and topped with colorful roasted peppers.

## Entrées chaudes | Hot Starters

### Samboussa viande (3 Pieces) / Beef Samboussa (3 Pieces)

CA\$12.00



Chaussons croustillants garnis de bouf assaisonné et d'oignons. / Crispy Pastries Filled with Seasoned Beef and Onions.

### Kibbeh grillé / Grilled kibbeh

CA\$16.00



Kibbeh grillé halal - Deux coques de boulgour dorées farcies à la viande assaisonnée et pistaches, une spécialité moyen-orientale. / Halal grilled kibbeh - Two golden bulgur wheat shells stuffed with seasoned meat and pistachios, a Middle Eastern specialty.

### Sfeeha Ush Al-bulbul

CA\$16.00



Deux nids de pâte feuilletée dorés farcis à la viande hachée épicée, accompagnés d'une petite salade fraîche. / Two golden puff pastry nests filled with spiced ground beef, served with a fresh side salad.

### Chaussons au fromage (3 pièces) / Cheese pie (3 Pieces).

CA\$11.00



Chaussons croustillants farcies au fromage fondant. / Golden baked cheese pastries.

### Chaussons à la viande (3 pièces) / Meat Pie (3 Pieces).

CA\$12.00



Chaussons croustillants farcies au boeuf haché. / Golden baked seasoned meat pastries.

### Arayes

CA\$21.00



Pain croustillant doré farci à la viande hachée épicée et légumes de saison. / Golden crispy bread stuffed with spiced ground meat and seasonal vegetables.

### Toshka Sandwich D'alep À La Viande Et Au Mozza) / Tushka: Aleppo Sandwich With

CA\$21.00



Pita façon Alep- Viande épicée et mozzarella fondante en couches dans le pain, grillé jusqu'à croustillant/ Aleppo-style stuffed pita: Spiced meat and melted mozzarella layered in bread, grilled to crispy perfection.

## Kibbeh frit (3 pièces)/ Fried Kibbeh (3 Pieces)

CA\$16.00



Croquettes de boulgour dorées à l'air, farcies à la viande halal épicée et amandes grillées./ Golden air-fried bulgur croquettes stuffed with spiced halal meat and toasted almonds.

## Samoussa Aux Pommes De Terre (3 Pieces) / Potato Samosa (3 Pieces) CA\$11.00



Feuilletés dorés et croustillants farcis à la purée de pommes de terre épicée. / Golden crispy pastry pockets filled with spiced mashed potatoes.

## Lentils Soup / Soupe lentilles

CA\$7.99



Soupe généreuse aux lentilles, mijotée lentement avec des épices parfumées. / Generous lentil soup, slowly simmered with fragrant spices.

## Rouleau De Msakhan / Msakhan Roll

CA\$16.00



Émincés de poitrine de poulet tendre effilochés aux oignons caramélisés et sumac, enrobés d'une pâte dorée et croustillante./Tender shredded chicken breast with caramelized onions and sumac, wrapped in flaky golden pastry.

## Plats Principaux | Main Dishes

### Gratin De Macaroni / Macarona Bechamel

CA\$22.00



Gratin à la Béchamel - Couches de bœuf haché épicé et macaronis, nappés d'une onctueuse sauce béchamel. Un classique réconfortant. / Béchamel Pasta Bake - Layers of spiced ground beef and macaroni, crowned with creamy béchamel sauce. A comforting classic.

### Moussaka Aux Aubergines / Eggplant Moussaka

CA\$26.00



Couches d'aubergines rôties, bœuf haché épicé, légumes et sauce tomate - servi avec du riz et une salade. / Layers of roasted eggplant, spiced ground beef, vegetables, and tomato sauce - served with rice and a side salad.

### Kebabs Au Boulgour / Bulgur Kebabs

CA\$26.00



Un mélange traditionnel de bœuf haché assaisonné et boulgour, grillé à perfection. Servi avec une sauce au yaourt. / A traditional blend of seasoned ground beef and bulgur, grilled to perfection. Served with yogurt sauce

### Poulet Msakhan Palestinien / Palestinian Msakhan Chicken

CA\$26.00



Poulet tendre aux oignons caramélisés et sumac, servi sur pain saj, avec une salade. / Tender chicken with caramelized onions and sumac, served on saj bread, with a side salad.



## Épinard / Spinach

CA\$24.00

Épinard avec pois chiches, servi avec du riz et une salade. / Spinach with chickpeas, served with rice and salad.



## Spaghetti

CA\$22.00

De délicieuses longues pâtes enveloppées d'une généreuse sauce tomate maison à la viande hachée savoureuse. Accompagnées d'une salade croquante pour un repas parfaitement équilibré. / De délicieuses longues pâtes enveloppées d'une généreuse sauce tomate maison à la viande hachée savoureuse. Accompagnées d'une salade croquante pour un repas parfaitement équilibré.



## Syrien Poulet Citron / Syrian Lemon Chicken

CA\$26.00

Poulet avec pommes de terre et citron, servi avec du riz et une salade. / Chicken with potatoes and lemon, served with rice and salad.



## Poulet Curry / Curry Chicken

CA\$26.00

Poulet mijoté dans une sauce curry, servi avec du riz et une salade. / Chicken simmered in a curry sauce, served with rice and salad.



## Awarma

CA\$26.00

Bouf haché avec sauce tahini, servi avec du riz et une salade. / Minced beef with tahini sauce, served with rice and salad.



## Daoud bacha

CA\$26.00

Boulettes de bouf haché et pomme de terre, servies avec du riz et une salade. / Seasoned minced beef meatballs with potato, served with rice and salad.



## Légumes Mixtes / Mixed Vegetables

CA\$24.00

Haricots verts, carottes, maïs et petits pois, servis avec du riz et une salade. / Green beans, carrots, corn, and green peas, served with rice and salad.



## Kofta Tahini

CA\$26.00

Kofta de viande hachée cuits au four, nappés de crème de sésame. Accompagnement au choix : riz et salade. / Oven-baked ground beef kofta topped with creamy sesame dressing. Served with rice and salad

## Kofta banadora

CA\$26.00



Pâtés de viande hachée assaisonnée cuits dans une sauce tomate riche, accompagnés de pommes de terre, oignons et tomates. Servi avec riz et salade. / Juicy seasoned beef patties baked in rich tomato sauce with potatoes, onions, and tomatoes. Served with rice and salad

## Plateau Le Chef | Le Chef Platter

### Le Chef Platter / Plateau Le Chef

CA\$28.99

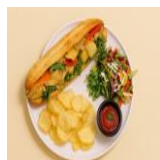


Une assiette généreuse pensée pour un déjeuner ou dîner satisfaisant. Comprend une base au choix (ou un mélange de deux), deux protéines au choix, un starter, ainsi qu'une pièce de dessert. Servi généreusement pour une expérience maison et copieuse. / A full-size plate designed for a satisfying lunch or dinner. Includes your choice of 1 base (or a mix of 2), 2 protein selections from any type, 1 starter, and a piece of dessert. Served generously for a hearty, home-style experience.

## Sandwichs Poulet | Chicken Sandwiches

### Sandwich Poulet Syrien / Syrian Chicken Sandwich

CA\$14.99



Halal Syrian chicken with lemon in a baguette, chips and salad are extra. Make it Combo for additional cost.

### Sandwich Poulet Curry / Curry Chicken Sandwich

CA\$14.99



Émincés de poitrine de poulet tendres et légèrement épicés, mijotés dans une sauce au curry parfumée, servis dans une tortilla moelleuse ou sur une baguette. / Tender, lightly spiced chicken strips simmered in fragrant curry sauce, served in a soft tortilla or fresh baguette. Make it combo for additional cost.

### Sandwich Msakhan Palestinien / Palestinian Msakhan Sandwich

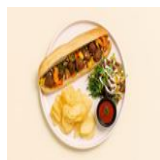
CA\$14.99

Tendres émincés de poitrine de poulet, mijotés lentement avec des oignons caramélisés et du sumac, enveloppés dans un pain tortilla moelleux ou une baguette. / Tender slices of chicken breast slowly cooked with caramelized onions and sumac, wrapped in soft tortilla bread or a baguette. Make it Combo for additional cost.

## Sandwichs Viande | Meat Sandwiches

### Daoud Bacha (Meatballs- Boulettes de viande ) - Sandwich

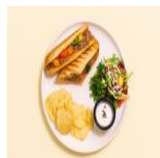
CA\$14.99



Boulettes de bouf juteuses, braisées dans une sauce tomate riche, servies en tortilla moelleuse ou sur baguette fraîche. / Juicy beef meatballs, braised in a rich tomato sauce, served in a soft tortilla or fresh baguette. Make it Combo for additional cost.

### Sandwich Awarma (Bouf haché) à la Tahini / Awarma Sandwich (Ground Beef) with Tahini

CA\$14.99



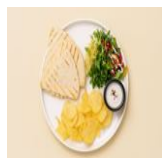
Viande hachée assaisonnée, cuite avec des légumes du marché, servie en tortilla moelleuse ou sur baguette fraîche. / Seasoned ground beef cooked with fresh market vegetables, served in a soft tortilla or fresh baguette. Make it Combo for additional cost.

## Sandwichs Vegetarien | Vegetarian Sandwiches

### Halloumi Pesto Sandwich

CA\$12.96

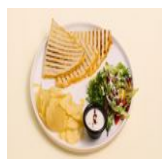
Fromage halloumi au pesto. / Halloumi cheese with pesto.



### Labneh Sandwich

CA\$12.96

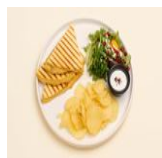
Une tartinade onctueuse à base de yaourt, crémeuse et légèrement acidulée. Servie avec un filet d'huile d'olive, en tortilla moelleuse ou sur baguette. / A thick, creamy and tangy yogurt spread. Served with a drizzle of olive oil in a soft tortilla or baguette.



### Sandwich Cheddar

CA\$12.96

Un mélange réconfortant de fromages fondus, servi en tortilla moelleuse ou baguette tiède. / A comforting blend of melted cheeses, served in a soft tortilla or warm baguette.



### Hummus Sandwich

CA\$12.96

Purée de pois chiches onctueuse au tahini et citron, servie en tortilla moelleuse ou baguette fraîche. / Creamy chickpea purée blended with tahini and lemon, served in a soft tortilla or fresh baguette.

## Plat Du Jour | Daily Plate

### Awarma Beef / Boeuf Hache & Tahini

CA\$10.99



Bouf haché halal assaisonné, braisé lentement dans une sauce tahini onctueuse. / Slow-braised seasoned ground halal beef in velvety tahini sauce.

### Daoud Bacha / Boulettes de viandes

CA\$10.99



Boulettes de bouf juteuses mijotées dans une sauce tomate riche avec pommes de terre, oignons et poivrons colorés. / Juicy beef meatballs simmered in rich tomato sauce with potatoes, onions, and colorful peppers.

### Riz/Rice

CA\$9.99



Riz basmati blanc, léger et parfumé - simple et savoureux. / Fluffy, fragrant white Basmati rice - simple and satisfying

### Burghol

CA\$9.99



Plat traditionnel moyen-oriental au boulgour - grains de blé entier, léger et savoureux. / Traditional Middle Eastern bulgur dish - whole wheat grains, light, and flavorful.



## Épinards / Spinach

CA\$9.99

Épinards tendres sautés à la perfection avec des épices savoureuses. / Tender spinach sautéed to perfection with savory spices.



## Mujaddara

CA\$9.99

Lentilles et riz garnis d'oignons caramélisés - un plat réconfortant et généreux. / Lentils and rice with caramelized onions hearty and comforting.



## Poulet Curry / Curry Chicken

CA\$10.99

Poulet mijoté dans une sauce curry./ Chicken simmered in a curry sauce.



## Légumes Mixtes / Mixed Vegetables

CA\$9.99

Un mélange relevé de légumes mijotés dans une sauce tomate riche aux épices. / A zesty blend of veggies in rich tomato sauce and spices



## Demi Riz Demi Burghol / Half Rice Half Burghol

CA\$9.99

Un mélange moitié riz, moitié burghol. / A mix of half rice, half burghol.



## Poulet Msakhan Palestinien / Palestinian Msakhan Chicken

CA\$10.99

Émincés de poitrine de poulet tendres, mijotés lentement avec oignons caramélisés et sumac./ Tender slices of chicken breast slow-cooked with caramelized onions and sumac.



## Poulet Syrien / Syrian Chicken

CA\$10.99

Tendres morceaux de poulet mijotés avec des pommes de terre et du citron. / Tender pieces of chicken slow-cooked with potatoes and lemon.

## Kumpir Pommes De Terre Turque | Turkish Potato Kumpir



### Kumpir Musakhan / Kumpir Musakhan

CA\$17.99

Pomme de terre au four à la turque, mélangée avec du fromage et garnie de Msakhan (poulet aux oignons caramélisés et sumac), accompagnée de diverses garnitures et sauces. / Turkish-style baked potato mixed with cheese and topped with Msakhan (chicken with caramelized onions and sumac), plus assorted toppings and sauces.

## Kumpir ( Lebanese - beef Awarma)

CA\$17.99

Pomme de terre au four à la turque, mélangée avec du fromage et garnie d'Awarma, accompagnée de diverses garnitures et sauces. / Turkish-style baked potato mixed with cheese and topped with Awarma, plus assorted toppings and sauces.

## Kumpir Curry Chicken / Poulet

CA\$17.99

Pomme de terre au four à la turque, mélangée avec du fromage et garnie de poulet au curry, accompagnée de diverses garnitures et sauces. / Turkish-style baked potato mixed with cheese and topped with curry chicken, plus assorted toppings and sauces.

## Desserts

### Bassboussa

CA\$10.99



Gâteau de semoule moelleux imbibé de sirop parfumé, garni d'amandes ou de noix de coco. / Soft semolina cake soaked in fragrant syrup

### Mamounia

CA\$11.99



Un dessert traditionnel à la semoule servi chaud, avec une texture moelleuse et une saveur réconfortante, fini à la cannelle. Ajouter du fromage +5\$. / A traditional semolina dessert served warm with a soft texture and a comforting flavor, finished with cinnamon. Add cheese +\$5.

### Ouch al Bolbol / Ush al Bolbol

CA\$11.00



Vermicelles de pâte feuilletée croustillants, noix, pistaches et sirop sucré. / Crispy phyllo vermicelli, nuts, pistachios, and sweet syrup.

### Baklava

CA\$12.00



Couches de phyllo feuilletées aux noix concassées et au sirop sucré. / Flaky phyllo layers with chopped nuts and sweet syrup.

### Knafé / Knafe

CA\$15.99



Pâtisserie effilochée superposée avec du fromage tendre, imbibée de sirop et garnie de pistaches concassées. / Shredded pastry knafe layered with soft cheese, soaked in syrup and topped with crushed pistachios.

### Loukoum Turc / Turkish Delight

CA\$11.99



Rouleaux assortis de loukoum turc au centre tendre et moelleux avec des noix croquantes, incluant une pièce enrobée de pistaches. / Assorted Turkish delight rolls with a soft, chewy centre and crunchy nuts, including a pistachio-coated piece.

## Boissons Froides | Cold Beverages

### Barrad

CA\$7.50



Lemonade à la pêche. / Peach lemonade.

### Boisson de mûres / Blackberry drink

CA\$7.50



Raisin, framboise et cassis. / Grape, raspberry, and blackcurrant drink

### Perrier

CA\$4.20



Eau Minérale Gazeuse Naturelle (250?ml) / Naturally Carbonated Mineral Water (250?ml)

### Bouteille d'Eau / Bottled Water

CA\$2.40



Eau fraîche en bouteille. / Fresh bottled water.

### Jus d'Orange Frais / Fresh Orange Juice

CA\$12.99



Jus d'orange fraîchement pressé. / Freshly squeezed orange juice.

### Ayran

CA\$3.60



Boisson lactée salée et rafraîchissante. / Salty, refreshing dairy drink.

### Jus Frais / Fresh Juice

CA\$12.99



Betterave, pomme et carottes. / Beet, apple, and carrot.

## Boissons Chaudes | Hot Beverages

### Café Filtre / Filter Coffee

CA\$3.20



Filter coffee: Slowly brewed by passing water through a filter filled with ground coffee, delivering a rich and aromatic experience.

# Menu LE CHEF | THE CHEF | ??????

## Americano

CA\$3.60



Café expresso dilué avec de l'eau chaude pour une saveur douce et riche. / Espresso diluted with hot water for a smooth, rich flavor.

## Espresso

CA\$3.30



Café corsé infusé sous pression pour une saveur intense et riche. / Bold coffee brewed under pressure for an intense, rich flavor.

## Café Latte

CA\$5.40



Café expresso avec une généreuse quantité de lait chaud et une fine couche de mousse. / Espresso with a generous amount of warm milk and a thin layer of foam.

## Cortado

CA\$4.20



Café expresso équilibré avec une petite quantité de lait chaud pour une texture douce. / Espresso balanced with a small amount of warm milk for a smooth texture.

## Cappuccino

CA\$5.10



Café expresso, lait chaud et mousse de lait onctueuse, saupoudré de cacao ou cannelle. / Espresso, warm milk, and creamy milk foam, sprinkled with cocoa or cinnamon.

## Chocolat Chaud / Hot Chocolate

CA\$6.00



Boisson crémeuse au chocolat, servie chaude, parfaite pour une douceur réconfortante. / Creamy chocolate drink served warm, perfect for a comforting treat.

## Café Turc / Turkish Coffee

CA\$4.20



Grains de café finement moulus infusés à la perfection. / Finely ground coffee beans brewed to perfection.

## Thé / Tea

CA\$2.70



Thé vert, thé rouge, herbes ou camomille. / Green tea, red tea, herbs or chamomile.

## Boxes



### Box Le Chef 24

**CA\$59.00**

Un festin aux saveurs du Moyen-Orient : 24 bouchées variées préparées maison, accompagnées d'un fatoush croquant, d'un taboulé frais, des feuilles de vigne, de 4 sauces maison riches en gout et de pita croustillant / Enjoy 24 assorted homemade bites served with crispy fattoush, fresh tabbouleh, vine leaves, 4 flavorful house sauces, and crunchy pita chips.



### Box Le Chef 12

**CA\$34.00**

12 bouchées variées préparées maison, accompagnées d'une salade fraiche, des feuilles de vigne , de 4 sauces maison riches en gout et de pita croustillant / Enjoy 12 assorted homemade bites served with fresh salad, 4 flavorful house sauces , vine leaves and crunchy pita chips.