



Menu

Lylac Resto lounge

1625 Boulevard Marcel-Laurin, Saint-Laurent, QC H4R 0B7, Canada | (514) 507-5327

Most Ordered



Salade Fattouch / Fattouch Salad

CA\$16.00

Laitue romaine, tomates, concombre, menthe, pain croustillant, vinaigrette et sumac. / Romaine lettuce, tomatoes, cucumber, mint, crispbread, vinaigrette, and sumac.



Hommos

CA\$13.00

Pois chiches avec tahini et ail. / Chickpeas with tahini and garlic.



Assiette Mixte

CA\$31.00+

Votre choix de Kabab, poulet ou filet mignon grillé au charbon de bois. Servi avec frites, salade, hommos, et sauce à l'ail.



1 KG BBQ Mix

CA\$73.00

Poulet, Kebab, Filet Mignon. Servi avec légumes grillé, Biwaz, Pita aux piment fort Frites, Saucw a l'ail.(Temps de préparation: environ 30 minutes) / Served with grilled vegetables, Biwaz, spicy pita (Preparation time : 30 minutes)



Rouleaux Fromages

CA\$15.00

4 morceaux de fromage Halloumi roulé dans une pâte frite. / 4 pieces. Halloumi cheese rolled in a fried dough.



Salade Taboulé / Tabouleh Salad

CA\$16.00

Blé concassé, tomates, oignons, persil, menthe, huile d'olive et citron. / Cracked wheat, tomatoes, onions, parsley, mint, olive oil, and lemon.



1/2 KG BBQ Mix

CA\$39.00

Poulet, Kebab, Filet Mignon. Servi avec légumes grillé, Biwaz, Pita aux piment fort Frites, Saucw a l'ail.(Temps de préparation: environ 30 minutes) / Served with grilled vegetables, Biwaz, spicy pita (Preparation time : 30 minutes)

Menu Lylac Resto lounge



Kebbeh Taraboulsyeh

CA\$14.00

4 morceaux de Kebbeh frits farcis de viande hachée et pignon. / 4 pieces of fried Kebbeh stuffed with minced meat and pine nuts.



Moutabbal

CA\$14.00

Purée d'aubergines grillées, tahini et huile d'olive, relevée d'ail. / Mashed grilled eggplants, tahini and olive oil, seasoned with garlic.

Poulet Entier Désossé

CA\$39.00

Servi avec pain pita, hummus, frites, cornichons, sauce à l'ail. / Deboned charcoal grilled chicken served with Pita bread, hummus, fries, pickles, and garlic sauce.

Salades / Salad

Salade Arménienne / Armenian Salad

CA\$16.00

Concassé de tomates et de concombres, huile d'olive première pression, vinaigrette citronnée au piment broyé et au cumin.

Salade Roquette / Arugula Salad

CA\$16.00

Feuilles de roquette servies avec oignons, tomates cerises et champignons accompagnées d'une vinaigrette à l'huile d'olive, citron et sumac. Arugula leaves served with onions, cherry tomatoes and mushrooms accompanied by an olive oil, lemon and sumac vinaigrette.



Salade Taboulé / Tabouleh Salad

CA\$16.00

Blé concassé, tomates, oignons, persil, menthe, huile d'olive et citron. / Cracked wheat, tomatoes, onions, parsley, mint, olive oil, and lemon.

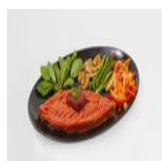


Salade Fattouch / Fattouch Salad

CA\$16.00

Laitue romaine, tomates, concombre, menthe, pain croustillant, vinaigrette et sumac. / Romaine lettuce, tomatoes, cucumber, mint, crispbread, vinaigrette, and sumac.

Mézzas Froids / Cold Mezzas



Kebbeh Nayeh

CA\$25.00

Tartare de boeuf, boulgour, pate de piment rouge et oignons broyés. / Beef tartare, bulgur, red pepper paste and onions.

Menu Lylac Resto lounge



Motadelle d'Alep

Mortadelle assaisonné d'épices et de pistaches. / Mortadella seasoned with spices and pistachios.

CA\$17.00



Yalanji

4 morceaux des feuilles de vigne farcis au riz. / 4 pieces of vine leaves stuffed with rice.

CA\$12.00



Mouhamara

Purée de piments à base de noix. Pepper puree made with nuts.

CA\$14.00



Hommos Bil Lahmé

Hommos avec lanières de boeuf et pignon. /Hummus with strips of beef and pine nuts.

CA\$23.00



Labné

Yogourt maison recouvert de menthe, piment broyé et huile d'olive. / House yogurt covered with mint, crushed chili and olive oil.

CA\$12.00



Labné à l'ail et noix

Yogourt maison recouvert de menthe, ail, piment broyé et huile d'olive. / House yogurt covered with mint, garlic, crushed chili and olive oil.

CA\$14.00

Chankliche

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

CA\$16.00



Hommos

Pois chiches avec tahini et ail. / Chickpeas with tahini and garlic.

CA\$13.00



Moutabbal

Purée d'aubergines grillées, tahini et huile d'olive, relevée d'ail. / Mashed grilled eggplants, tahini and olive oil, seasoned with garlic.

CA\$14.00

Mézzas Chauds / Hot Mezzas



Rouleaux Fromages

CA\$15.00

4 morceaux de fromage Halloumi roulé dans une pâte frite. / 4 pieces. Halloumi cheese rolled in a fried dough.



Kebbeh Sajieh

CA\$15.00

Kebbeh frit farci de viande hachée et pignon. / Fried kebbeh stuffed with minced meat and pine nuts.



Kebbeh Taraboulsyeh

CA\$14.00

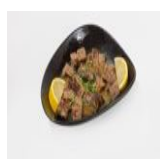
4 morceaux de Kebbeh frits farcis de viande hachée et pignon. / 4 pieces of fried Kebbeh stuffed with minced meat and pine nuts.



Rouleaux Soujouk

CA\$14.00

8 morceaux de pain frit farcie de viande hachée assaisonnée d'épices syriennes. / 8 pieces of fried bread stuffed with minced meat seasoned with Syrian spices.



Akrass Naanaa

CA\$18.00

Galette de viande grillée à la menthe, recouverte avec jus de citron, ail et huile d'olive. / Grilled meat patty with mint, covered with lemon juice, garlic and olive oil



Falafel

CA\$16.00

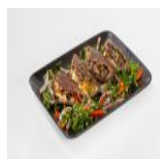
Crispy chickpea fritters seasoned with herbs and spices, served with a side of creamy tahini sauce.



Halloumi Grillé au Four

CA\$20.00

Fromage Halloumi cuit au four. Oven baked Halloumi Cheese.



Majouka

CA\$18.00

Galette de viande hachée frite, farcie au fromage, poivron rouge et vert, et champignons. / Fried minced meat patty stuffed with cheese, red and green pepper, and mushrooms.

Menu Lylac Resto lounge



Sasijo

Saucisses de bouf et d'oignons syriennes, servies avec frites. Syrian beef and onions sausages, served with fries.

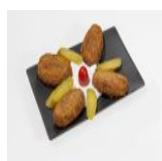
CA\$20.00



Yabrak

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

CA\$28.00



Hebret Samak

Escalopes de viande avec épices, coriandre et ail. / Meat cutlets with spices, coriander and garlic.

CA\$14.00



Frites

Crispy, golden French fries with a light seasoning, perfect for sharing as a hot starter.

CA\$8.00



Patates à l'ail

Frites à la sauce à l'ail./ Fries with garlic sauce.

CA\$10.00

Sandwichs chauds / Hot Sandwichs

Pressé Halloumi

Fromage Halloumi, piment Fort, menthe. / Halloumi cheese, chilli pepper, mint.

CA\$19.00

Pressé Toshka Soujok

Boeuf haché épicé, fromage Halloumi. / Spicy ground beef, Halloumi cheese.

CA\$20.00



Pressé Toshka

Boeuf haché, fromage Halloumi. / Ground beef, Halloumi cheese.

CA\$20.00

Menu Lylac Resto lounge

Pressé Lylac

CA\$19.00

Fromage Halloumi, Tomate, poivron vert épicé. / Halloumi cheese, Tomato, spicy green pepper.

Assiettes / Platters



Assiette Poulet BBQ

CA\$32.00

2 Brochettes de poulet marinées dans notre sauce maison épicé grillées au charbon de bois. 2 Chicken skewers marinated in our spicy homemade sauce grilled over charcoal.



Assiette Shawerma Extra

CA\$40.00

Shawarma boeuf sauté aux champignons et aux légumes servi avec frites et tahini. / Beef shawarma sautéed with mushrooms and vegetables served with fries and tahini.

Assiette Filet Mignon

CA\$39.00

2 Brochettes de filet mignon assaisonnées avec notre mélange d'épice maison grillées au charbon de bois. 2 Filet mignon skewers seasoned with our homemade spice blend grilled over charcoal.



Assiette Shawerma

CA\$35.00

Lanières de bouf grillées servies avec persil et tahini. Grilled beef strips served with parsley and tahini.



Assiette Mixte

CA\$31.00+

Votre choix de Kabab, poulet ou filet mignon grillé au charbon de bois. Servi avec frites, salade, hommos, et sauce à l'ail.

Assiette Kabab

CA\$30.00

2 Brochettes de viande hachée avec persil et oignons grillées au charbon de bois. 2 Minced meat skewers with parsley and onions grilled over charcoal.

Fatayer et Pizza



Lahmajoun (Légumes) x 4

CA\$20.00

Viande hachée, légumes et épices / Minced meat, vegetables and spices

Menu Lylac Resto lounge

Pizza Margherita

CA\$15.00

Sauce tomate, fromage, et origan. / Tomato sauce, cheese, and oregano.



Pizza Toute Garnie

CA\$18.00

Sauce tomate, jambon, piments rouges et verts, oignons rouges, olives noires, champignons et mozzarella.

Pizza Soujouk

CA\$17.00

Viande hachée assaisonnée d'épices syriennes. / Seasoned spicy minced meat.



Fatayer

CA\$7.00+

A selection of flatbreads with toppings such as labneh, zaatar, spicy chili paste, cheese, or a sweet option with Nutella.

Pizza Végétarienne

CA\$17.00

Champignons, piment rouge et vert, et olives noires. / Mushrooms, red and green pepper and black olives.

Grillades / Grill

Poulet Entier Désossé

CA\$39.00

Servi avec pain pita, hummus, frites, cornichons, sauce à l'ail. / Deboned charcoal grilled chicken served with Pita bread, hummus, fries, pickles, and garlic sauce.

1 KG Poulet BBQ

CA\$65.00

Servi avec patate frite (légèrement) et sauce a l'ail (Temps de préparation: environ 30 minutes) / Served with lightly fried potatoes and garlic sauce (Preparation time : 30 minutes)

1 KG Kebab BBQ

CA\$61.00

Servi avec légumes grillé, Biwaz, Pita aux piment fort (Temps de préparation: environ 30 minutes) / Served with grilled vegetables, Biwaz, spicy pita (Preparation time : 30 minutes)

Menu Lylac Resto lounge



Demi Poulet Désossé

CA\$24.00

Servi avec pain pita, hummus, frites, cornichons, sauce à l'ail. / Deboned charcoal grilled half chicken served with Pita bread, hummus, fries, pickles, and garlic sauce.

1/2 KG Filet Mignon BBQ

CA\$43.00

Servi avec légumes grillé, Pita aux piment fort (Temps de préparation: environ 30 minutes) / Served with grilled vegetables, spicy pita (Preparation time : 30 minutes)

1/2 KG Kebab BBQ

CA\$34.00

Servi avec légumes grillé, Biwaz, Pita aux piment fort (Temps de préparation: environ 30 minutes) / Served with grilled vegetables, Biwaz, spicy pita (Preparation time : 30 minutes)

1/2 KG Chicken BBQ

CA\$39.00

Servi avec patate frite (légèrement) et sauce a l'ail (Temps de préparation: environ 30 minutes) / Served with lightly fried potatoes and garlic sauce (Preparation time : 30 minutes)

1 KG Filet Mignon BBQ

CA\$79.00

Servi avec légumes grillé, Pita aux piment fort (Temps de préparation: environ 30 minutes) / Served with grilled vegetables, spicy pita (Preparation time : 30 minutes)



1 KG BBQ Mix

CA\$73.00

Poulet, Kebab, Filet Mignon. Servi avec légumes grillé, Biwaz, Pita aux piment fort Frites, Saucw a l'ail.(Temps de préparation: environ 30 minutes) / Served with grilled vegetables, Biwaz, spicy pita (Preparation time : 30 minutes)



1/2 KG BBQ Mix

CA\$39.00

Poulet, Kebab, Filet Mignon. Servi avec légumes grillé, Biwaz, Pita aux piment fort Frites, Saucw a l'ail.(Temps de préparation: environ 30 minutes) / Served with grilled vegetables, Biwaz, spicy pita (Preparation time : 30 minutes)

Extra

Légumes grillés / Grilled Vegetables

CA\$6.00

Tomates, ognions et jalapenos / tomatoes, onions and jalapenos

Menu Lylac Resto lounge

6 Pain Pita / Pita Bread **CA\$2.50**

Cornichons / Pickles **CA\$5.00**

Sauce à l'ail / Garlic sauce **CA\$9.00**

2 Pain Pita / Pita Bread **CA\$1.00**

Desserts

Halawet el Jibn **CA\$8.00**

Mélange de semoule et fromage farci de kachta recouvert d'une croûte de pistaches. Dough filled with Kachta, slightly crunchy crust drizzled with rose water and garnished with pistachio.

Pouding au Riz / Rice Pudding **CA\$5.00**

Riz préparé avec lait, sucre et vanille. Rice prepared with milk, sugar and vanilla.

Katayef kachta **CA\$5.00**

Pâte à crêpe farcie de crème de lait (Kachta). Servie avec sirop de sucre (Ater) et pistache moulue.

Katayef noix **CA\$5.00**

Pâte à crêpe farcie de noix. Servi avec sirop de sucre (Ater) et pistache moulue.

Menu Lylac Resto lounge

Boissons / Drinks

Pepsi.

Classic, refreshing cola soda.

CA\$4.00

Ginger Ale

Refreshing, crisp ginger-flavored carbonated soft drink.

CA\$4.00

Coke

Classic, refreshing carbonated beverage.

CA\$4.00

Coke diète.

CA\$4.00

Pepsi Diet.

CA\$4.00

Perrier

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

CA\$4.00

7UP

Crisp, refreshing lemon-lime carbonated drink for a rejuvenating burst of flavor.

CA\$4.00

7UP Diète

CA\$4.00
