

Menu

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

2183 Rue Crescent, Ground Floor, Montreal, QC H3G 2C1 | (514) 470-0905

Achetez 1, recevez 1 gratuitement

Le Chef Bowl au Poulet / Le Chef Chicken Bowl

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.

Bol | Bowl

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

26,00 \$

Créez votre propre bowl en sélectionnant 1 base, 1 légume, 1 protéine et 1 starter. / Build your own bowl by choosing 1 base, 1 veggie, 1 protein, and 1 starter.

Le Chef Bowl Végétarien / Le Chef Veggie Bowl

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 au Poulet / Le Chef Chicken Bowl

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.

Le Chef Bowl à la Viande / Le Chef Meat Bowl

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.

Entrées Froides | Cold Starters

Houmous / Hummus

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

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, drizzled with pomegranate molasses and topped with colorful roasted peppers.

Muhammara

12,00 \$

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

Feuilles de vigne / Vine Leaves

12,00 \$

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

Houmous à la betterave / Beet Hummus

12,00 \$

Houmous crémeux mélangé à la betterave pour une touche sucrée et une couleur vive. / Creamy hummus blended with beets for a subtle sweetness and vibrant color.

Taboulé / Tabbouleh

12,00 \$

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.

Fattoush

12,00 \$

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 Awarma

16,00 \$

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

Houmous ghazawi

12,00 \$

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

Daqqa ghazawia épicée. / Spicy Daqqa Ghazawia

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.

Entrées chaudes | Hot Starters

lentils soup/ soupe lentilles

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

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.

Samboussa Aux Pommes De Terre (3 Pieces) / Potato Samboussa (3 Pieces)

11,00 \$

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

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

12,00 \$

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

Sfeeha Ush Al-bulbul

16,00 \$

Deux nids de pâte feuilletée dorés farcis à la viande hachée épicée./ Two golden puff pastry nests filled with spiced ground beef.

Arayes

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: Alepo Sandwich With Meat & M

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)

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.

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

Kibbeh grillé / Grilled kibbeh

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.

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

11,00 \$

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

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

12,00 \$

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

Plateau Le Chef | Le Chef Platter

Le Chef Platter / Plateau Le Chef

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.

Plats Principaux | Main Dishes

Kofta banadora

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

Kofta Tahini

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

Kebabs Au Boulgour / Bulgur Kebabs

26,00 \$

Un mélange traditionnel de bouf 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

Gratin De Macaroni / Macarona Bechamel

22,00 \$

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

Spaghetti

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.

Moussaka Aux Aubergines / Eggplant Moussaka

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.

Poulet Msakhan Palestinien / Palestinian Msakhan Chicken

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.

Syrien Poulet Citron / Syrian Lemon Chicken

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

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

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

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.

Épinard / Spinach

24,00 \$

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

Légumes Mixtes / Mixed Vegetables

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.

Sandwichs Poulet | Chicken Sandwiches

All sandwichs come with chips and drink / tous les sandwich avec boisson et chips.

Sandwich Poulet Curry / Curry Chicken Sandwich

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.

Sandwich Msakhan Palestinien / Palestinian Msakhan Sandwich

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.

Sandwich Poulet Syrien / Syrian Chicken Sandwich

14,99 \$

Tendres morceaux de poulet mijotés avec des pommes de terre et du citron, enveloppés dans un pain tortilla moelleux ou une baguette. / Tender pieces of chicken slow-cooked with potatoes and lemon, wrapped in soft tortilla bread or a baguette.

Sandwichs Viande | Meat Sandwiches

All sandwichs come with chips and drink / tous les sandwich avec boisson et chips.

Sandwich Daoud Bacha (Boulettes de viande)

14,99 \$

Boulettes de boef 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..

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

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.

Sandwichs Vegetarien | Vegetarian Sandwiches

All sandwichs come with chips and drink / tous les sandwich avec boisson et chips.

Halloumi Pesto Sandwich

12,96 \$

Fromage halloumi au pesto. / Halloumi cheese with pesto.

Hummus sandwich

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.

Labneh sandwich

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.

Cheddar sandwich

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.

Plat Du Jour | Daily Plate

Servi avec un choix de riz ou freekeh / served with a choice of rice, or freekeh.

Poulet Msakhan Palestinien / Palestinian Msakhan Chicken

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

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.

Poulet Curry / Curry Chicken

10,99 \$

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

Daoud Bacha / boulettes de viandes

10,99 \$

Boulettes de bœuf 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.

Awarma Beef/Boeuf Hache & Tahini

10,99 \$

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

Légumes Mixtes / Mixed Vegetables

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

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

Épinards /Spinach

9,99 \$

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

Riz/rice

9,99 \$

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

Burghol

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.

Mujaddara

9,99 \$

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

Demi Riz Demi Burghol / Half Rice Half Burghol

9,99 \$

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

Suppléments | Extras

Pita croustillante / Crispy pita

3,99 \$

Pita croustillante, légèrement dorée et assaisonnée à la perfection, parfaite pour tremper ou accompagner vos plats. / Crispy pita, lightly golden and perfectly seasoned, perfect for dipping or pairing with your dishes.

Pain baladi / Baladi Bread

3,99 \$

Pain moelleux et légèrement épais, à base de farine complète. / Soft, slightly thick bread made with whole wheat flour.

Pain taboon / Taboon Bread

3,99 \$

Pain plat de style levantin cuit dans un four en pierre (taboon), léger et légèrement croustillant. / Levantine-style flatbread baked in a stone taboon oven, light and slightly crispy.

Pain Pita / Pita Bread

2,99 \$

Pain plat moelleux et polyvalent, idéal pour accompagner les plats. / Soft, versatile flatbread, ideal for pairing with your dishes.

Sauce Tahini / Tahini Sauce

2,99 \$

Sauce crémeuse à base de sésame, parfaite pour accompagner vos plats. / Creamy sesame-based sauce, perfect for pairing with your dishes.

Sauce Pesto / Pesto Sauce

2,99 \$

Sauce verte fraîche et aromatique. / Fresh and aromatic green sauce.

Sauce Piquante / Spicy Sauce

2,99 \$

Sauce relevée et savoureuse. / Bold and flavorful spicy sauce.

Sauce Tomate / Tomato Sauce

2,99 \$

Sauce riche et classique. / Rich and classic sauce.

Sauce Daqoos / Daqoos Sauce

2,99 \$

Sauce tomate à l'ail et à l'huile d'olive, parfaite pour accompagner le riz. / Tomato sauce with garlic and olive oil, perfect for pairing with rice.

Kumpir Pommes De Terre Turque | Turkish Potato Kumpir

Kumpir Curry chicken/poulet

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.

Kumpir (Lebanese - beef Awarma)

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 Musakhan / Kumpir Musakhan

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.

Dessert

Knafé / Knafe

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

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.

Baklava

12,00 \$

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

Bassboussa

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

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

11,00 \$

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

Boissons Froides | Cold Beverages

Jus Frais / Fresh Juice

12,99 \$

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

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

Boisson de mûres / Blackberry drink

7,50 \$

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

Barrad

7,50 \$

Lemonade à la pêche. / Peach lemonade.

Jus d'Orange Frais / Fresh Orange Juice

12,99 \$

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

Perrier / Perrier

4,20 \$

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

Non alcoholic beer

4,50 \$

Un goût signature premium, net et rafraîchissant. Bouteille de 12 oz. / A premium signature crisp, refreshing taste. 12oz bottle.

Bouteille d'Eau / Bottled Water

2,40 \$

Eau fraîche en bouteille. / Fresh bottled water.

Ayran

3,60 \$

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

Boissons Chaudes | Hot Beverages

Thé / Tea

2,70 \$

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

Café Turc / Turkish Coffee

4,20 \$

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

Americano

3,60 \$

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

Espresso

3,30 \$

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

Cortado

4,20 \$

Café espresso 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

5,10 \$

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

Café Latte

5,40 \$

Café espresso 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.

Chocolat Chaud / Hot Chocolate

6,00 \$

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

café filtre / filter coffee

3,20 \$

Classic filter-brewed coffee served hot.

Le chef Boxes

Box Le Chef 24

59,00 \$

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

Box Le Chef 12

34,00 \$

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

Produits artisanaux

Menthe / Mint

12,50 \$

Aromatic mint leaves ideal for infusing teas, brightening salads, or garnishing dishes.

Sauge / Sage

12,50 \$

Aromatic culinary herb with earthy, piney notes; ideal for seasoning poultry, stuffing, and roasted vegetables.

Camomille

12,50 \$

Chamomile herbal tea with gentle floral notes; naturally caffeine-free.

Dukkah

15,00 \$

Coarsely ground Egyptian nut-and-seed spice blend; a versatile seasoning.

Sumac

25,00 \$

Frikkah

18,50 \$

Roasted green wheat (freekeh), a hearty grain for pilafs, soups, and salads.

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

Café/Coffee

12,50 \$

Artisanal coffee served hot.

Zaatar

18,50 \$

Mélasse de grenade

21,50 \$

Thick, tangy pomegranate molasses-sweet-tart syrup ideal for dressings, marinades, glazes, and Middle Eastern cooking.

Labneh

12,50 \$

Thick, tangy artisanal labneh-strained yogurt cheese with a creamy, spreadable texture.

Huile d'olive / Olive oil

34,00 \$

Versatile olive oil for sautéing, marinades, and salad dressings.

Special Ramadan

Frozen Ush Al bolbol 12 pieces

36,00 \$

Kibbeh grille (12 pieces congelees)

36,00 \$

Feuilles de vigne (1 kg congele)

45,00 \$

Chich berak (50 pieces) **35,00 \$**

Musakhen roll (12 pieces congelees) **36,00 \$**

Kibbeh b laban (Mini kibbeh) **26,00 \$**

Mini kibbeh in tangy yogurt sauce - bulgur shells filled with spiced meat.

Samboussek viande hachee (12 pieces congelees) **25,00 \$**

Mini bouchees a la viande (12 pieces congelees) **22,00 \$**

Triangular mini meat pastries with savory filling. 12 frozen pieces per pack.

Mini bouchees aux epinards (12 pieces congelees) **20,00 \$**

Triangular mini pastries filled with spinach - 12 frozen pieces.

Mini bouchees saucisse (12 pieces congelees) **22,00 \$**

Sesame-topped pastry-wrapped mini sausages, 12 frozen bite-size pieces.

Mini pizza **20,00 \$**

Mini pizzas topped with melted cheese.

Mini bouchees au Muhammara (12 pieces congelees) **20,00 \$**

Rouleaux au fromage (12 pieces congelees)

25,00 \$
