

# Menu balila

470 Boul Curé-Labelle, Laval QC H7V 2S9, Canada | (450) 505-1500

## Man'oushé

### Lahmajoun méditerranéen / Mediterranean Lahmajoun

CA\$12.00

Pain plat garni d'une délicieuse garniture à base de viande hachée, tomate, oignons et épices. / Flatbread with a delicious filling of minced meat, tomatoes, onions and spices.

### Soujouk et fromage / Soujouk and Cheese

CA\$12.00

Mariage savoureux de saucisse épicée et de fromage fondant et crémeux. / A delicious combination of spicy sausage and creamy, melting cheese.

### Délice au keshek / Keshek Delight

CA\$10.00

Mélange crémeux de yaourt fermenté et de blé concassé enrichi d'herbes fraîches et d'épices. / Creamy blend of fermented yogurt and cracked wheat enriched with fresh herbs and spices.

### Muhammara

CA\$10.00

Combiné de poivrons rouges grillés, tomates, oignons, piments forts et huile d'olive. / Combination of roasted red peppers, tomatoes, onions, hot chilies and olive oil.

### Délice au zaatar / Zaatar Delight

CA\$8.00

Mélange d'herbes aromatiques de graines, de sésame et de sumac, offrant une explosion de saveurs fraîches. / A blend of aromatic herbs, sesame seeds and sumac, offering an explosion of fresh flavors.

### Fondant au fromage / Cheese Fondant

CA\$10.00

Fromage blanc libanais étalé et cuit sur une pâte fraîchement préparée. Un délice. / Lebanese white cheese spread and baked on freshly prepared dough. A delight.

## Déjeuners / Breakfasts

### Foul méditerranéen classique / Classic Mediterranean Foul

CA\$15.00

Combiné de fèves fava et pois chiches assaisonnées au jus de citron et ail. / Combination of fava beans and chickpeas, seasoned with lemon juice and garlic.

## Menu balila

---

### Salade de fowl rafraîchissante / Refreshing Fowl Salad

CA\$18.00

Salade de fèves savoureusement assaisonnés. / Deliciously seasoned Bean salad.

---

### Malysié

CA\$18.00

Pois chiches épicés avec acajou. / Spiced chickpeas with mahogany.

---

### Balila méditerranéenne classique / Classic Mediterranean Balila

CA\$15.00

Fèves fava cuites assaisonnées d'ail, de jus de citron, cumin et huile d'olive. / Cooked fava beans seasoned with garlic, lemon juice, cumin and olive oil.

---

### Msabbaha savoureux / Tasty Msabbaha

CA\$15.00

Composée de pois chiches entiers et de tahini. / Made with whole chickpeas and tahini.

---

## Oufs / Eggs

### Oufs au tomate / Tomato Eggs

CA\$12.00

### Oufs au soujouk / Soujouk Eggs

CA\$18.00

### Classiques / Classics

CA\$9.00

### Oufs à la viande / Eggs with Meat

CA\$12.00

---

### Crêpes gourmandes / Gourmet Crepes

#### Crêpe à la libanaise / Lebanese Crepe

CA\$16.00

Pain saj croustillant au Nutella, fraises et bananes. / Crispy saj bread with Nutella, strawberries and bananas.

### Déjeuners traditionnels / Traditional Breakfasts

#### Douceur de l'akkawi / Sweet Akkawi

CA\$12.00

Fromage akawi délicat, légèrement salé, parfait pour une touche gourmande et crémeuse. / A delicate, lightly salted akawi cheese, perfect for a creamy, gourmet touch.

#### Halloum grillé / Grilled Halloum

CA\$18.00

Fromage halloumi doré à la perfection, croustillant à l'extérieur et fondant à l'intérieur. / Halloumi cheese browned to perfection, crispy on the outside and melting on the inside.

#### Fromage baladi / Baladi Cheese

CA\$12.00

Fromage blanc frais et crémeux, offre une texture fondante et une saveur légère. / A fresh, creamy fromage blanc with a melt-in-the-mouth texture and light flavor.

#### Délice de makdous / Makdous Delight

CA\$12.00

Aubergines farcies de noix, d'ail et de piment, marinées dans de l'huile d'olive, offrant mélange irrésistible de saveurs épicées savoureuses. / Eggplant stuffed with walnuts, garlic and chili, marinated in olive oil, offering an irresistible blend of savory spicy flavors.

#### Plateau de fromages spécialité / Specialty Cheese Platter

CA\$29.00

Assiette variée de fromages libanais traditionnels (akkawi, halloumi grillé et baladi) accompagné de noix et de fruits. Un incontournable. / Varied dish of traditional Lebanese cheeses (akkawi, grilled halloumi and baladi) accompanied by nuts and fruit. A must-try.

#### Labneh crémeux / Creamy Labneh

CA\$10.00

Fromage frais libanais, riche et onctueux, garni d'un filet d'huile d'olive et d'une pincée de zaatar. / Rich, creamy fresh Lebanese cheese, topped with a drizzle of olive oil and a pinch of zaatar.

#### Labneh à l'ail / Garlic Labneh

CA\$12.00

Fromage frais libanais mélangé avec de l'ail écrasé, rehaussé d'huile d'olive et de fines herbes. / Fresh Lebanese cheese blended with crushed garlic, enhanced with olive oil and fine herbs.