



Menu

L'Olive Noire

4271 Rue Ontario E, Montréal QC H1V 1K4, Canada | (514) 504-9484

Most Ordered



Couscous jarret d'agneau / Lamb Shank Couscous

CA\$29.00

Accompagné de carotte, zucchini, pois chiches, pomme de terre sucrée et courge butternuts. / Accompanied by carrot, zucchini, chickpea, sweet potato and butternuts squash.



Couscous tfaya légumes (jarret d'agneau) / Couscous Tfaya with Vegetables (Lamb Shank)

CA\$29.00



Tajine d'agneau aux fruits secs / Lamb Tagine with Dried Fruits

CA\$29.00

Oignons confits, raisins, miel et amandes. Accompagné d'un pain maison à l'orge. / Candied onions, grapes, honey and almonds. Accompanied by carrot, olives, preserved lemons and a homemade barley bread.



Tajine agneau aux citrons confits et olives / Lamb Tagine with Candied Onions and Olives

CA\$29.00

Accompagné de carotte, olives, citrons confits et d'un pain maison à l'orge. / Accompanied by carrot, olives, preserved lemons and a homemade barley bread.



Pastilla au poulet amandes / Almond Chicken Pastilla

CA\$24.00

Feuilleté farci au poulet, confits d'oignons sucrés, amandes et cannelle. / Stuffed with chicken, candied onions, almonds and cinnamon.

Les couscous / Couscous



Couscous tfaya légumes (jarret d'agneau) / Couscous Tfaya with Vegetables (Lamb Shank)

CA\$29.00



Couscous jarret d'agneau / Lamb Shank Couscous

CA\$29.00

Accompagné de carotte, zucchini, pois chiches, pomme de terre sucrée et courge butternuts. / Accompanied by carrot, zucchini, chickpea, sweet potato and butternuts squash.

Menu L'Olive Noire

Couscous merguez / Merguez Couscous

CA\$29.00

Accompagné de carotte, zucchini, pois chiches, pomme de terre sucrée et courge butternuts. /
Accompanied by carrot, zucchini, chickpea, sweet potato and butternuts squash.

Couscous tfaya / Tfaya Couscous

CA\$29.00

Agneau mijoté aux oignons confits, raisins au miel, pois chiches et amandes. / Lamb simmered with
candied onions, grapes with honey, chickpeas and almonds.

Couscous aux légumes / Couscous with Vegetables

CA\$22.00

Accompagné de carotte, zucchini, pois chiches, pomme de terre sucrée et courge butternuts. /
Accompanied by carrot, zucchini, chickpea, sweet potato and butternuts squash.

Couscous méchoui de kefta / Couscous Mechoui of Kefta

CA\$28.00

Mélange de bouf et d'agneau grillé. Accompagné de carotte, zucchini, pois chiches, pomme de terre
sucrée et courge butternuts. / Mixed beef and grilled lamb. Accompanied by carrot, zucchini,
chickpea, sweet potato and butternuts squash.

Couscous au poulet / Chicken Couscous

CA\$26.00

Accompagné de carotte, zucchini, pois chiches, pomme de terre sucrée et courge butternuts. /
Accompanied by carrot, zucchini, chickpea, sweet potato and butternuts squash.

Couscous royal / Royal Couscous

CA\$36.00

Poulet, agneau et merguez. Accompagné de carotte, zucchini, pois chiches, pomme de terre sucrée et
courge butternut. / Chicken, lamb and merguez. Accompanied by carrot, zucchini, chickpeas, sweet
potato and butternut squash.

Les tajines / Tagines



Tajine d'agneau aux fruits secs / Lamb Tagine with Dried Fruits

CA\$29.00

Oignons confits, raisins, miel et amandes. Accompagné d'un pain maison à l'orge. /
Candied onions, grapes, honey and almonds. Accompanied by carrot, olives, preserved
lemons and a homemade barley bread.

Tajine de crevettes aux citrons confits et olives / Shrimp Tagine with Candied Lemons and Olives

CA\$28.99

Accompagné de carotte, olives, citrons confits et d'un pain maison à l'orge. / Accompanied by
carrot, olives, preserved lemons and a homemade barley bread.

Menu L'Olive Noire

Tajine kefta aux oufs / Kefta Tagine with Eggs

CA\$28.00

Boulettes de viande kefta épicées aux oufs, tajine marocain. / Spiced kefta meatballs with eggs, Moroccan tagine.



Tajine agneau aux citrons confits et olives / Lamb Tagine with Candied Lemons and Olives

CA\$29.00

Accompagné de carotte, olives, citrons confits et d'un pain maison à l'orge. / Accompanied by carrot, olives, preserved lemons and a homemade barley bread.

Tajine poulet aux citrons confits et olives / Chicken Tagine with Candied Lemons and Olives

CA\$25.00

Accompagné de carotte, olives, citrons confits et d'un pain maison à l'orge. / Accompanied by carrot, olives, preserved lemons and a homemade barley bread.

Les plats de résistance / The Dishes of Resistance

Plat de briouates / Plate of Briouates

CA\$22.00

Bouf, agneau et fines herbes. / Beef, lamb and herbs.



Pastilla au poulet amandes / Almond Chicken Pastilla

CA\$24.00

Feuilleté farci au poulet, confits d'oignons sucrés, amandes et cannelle. / Stuffed with chicken, candied onions, almonds and cinnamon.

Pastilla aux fruits de mer / Seafood Pastilla

CA\$24.00

Feuilleté farci aux fruits de mer. / Puffed stuffed with seafood.

Les desserts / The Desserts

Pruneaux caramélisés / Caramelized Prunes

CA\$4.00

Des pruneaux caramélisés. / Sweet caramelized prunes.

Crêpes aux mille trous / Pancakes with a Thousand Holes

CA\$4.00

Des crêpes fines et légères à la texture unique. / Thin, delicate pancakes with a unique texture.

Menu L'Olive Noire

Baklava maison / Baklava House

CA\$4.00

Feuilleté aux noix et au miel. / Layered pastry with nuts and honey.

Les boissons fraîches / Fresh Drinks

San Pellegrino

CA\$5.00

Bouteille, 750 ml. / Bottle, 750 ml.

7 Up

CA\$3.00

Léger ou régulier. / Light or regular.

Coca-Cola

CA\$3.00

Léger ou régulier. / Light or regular.



Pepsi

CA\$3.00

Léger ou régulier. / Light or regular.



Extra

Harissa

CA\$1.50

Pâte de piment nord-africaine épicée. / Spicy North African chili pepper paste.

Pain / Bread

CA\$2.00

Du pain tout juste sorti du four. / Freshly baked bread.

Bouillon / Broth

CA\$1.50

Bouillon clair préparé à partir d'un fond de viande ou de poisson. / Clear broth made with meat or fish stock.

Menu L'Olive Noire

Semoule / Semolina

CA\$10.00

Couscous à la semoule cuit à la vapeur. / Steamed semolina couscous.
