

MAFI

Une ode à l'art de vivre méditerranéen
An ode to the ways of the Mediterranean

À LA CARTE

— TREMPETTES —

Houmous + pois chiches balila | *Hummus + balila chickpeas (9)*

Houmous onctueux garni de pois chiches balila assaisonnés, huile d'olive et herbes fraîches.
Creamy hummus topped with seasoned balila chickpeas, olive oil, and fresh herbs.

Muhammara + pomme-grenade | *Muhammara + pomegranate (9)*

Tartinade de poivrons rouges rôtis, noix et mélasse de grenade, garnie de grains de grenade frais.
Roasted red pepper and walnut spread with pomegranate molasses, finished with fresh pomegranate.

Baba Ghanoush + noix caramélisées | *Baba Ghanoush + caramelized nuts (9)*

Aubergine fumée grillée, tahini et citron, garnie de noix caramélisées.
Charred eggplant blended with tahini and lemon, topped with caramelized nuts.

Labneh fouetté + olives | *Whipped labneh + olives (9)*

Labneh fouetté, léger et crémeux, accompagné d'olives marinées et d'huile d'olive.
Light and creamy whipped labneh with marinated olives and olive oil.

Chermoula + pangrattato | *Chermoula + pangrattato (9)*

Sauce chermoula aux herbes fraîches, relevée de pangrattato croustillant.
Fresh herb chermoula finished with crispy pangrattato.

Tour de trempettes - Dip Tower

\$49

Servies avec pain frais et crudités - Served with fresh bread & crudités.

— FOUR & MEZZE —

Banadura jabaleyeh (21)

Pâte à mana'ouche garnie de tomates ancestrales au sumac, toum, menthe fraîche et halloumi grillé. Inspirée des tomates de montagne libanaises. / Mana'ouche dough topped with heirloom tomatoes, sumac, garlic toum, fresh mint, and grilled halloumi. Inspired by the Lebanese mountain tomato classic.

Arayes (18)

Pain pita farci de bœuf épicé et de fromage, grillé jusqu'à croustillant, servi avec laban et grenade. / Crispy grilled pita stuffed with seasoned beef and cheese, served with yogurt, pomegranate molasses, and fresh pomegranate.

Kibbeh nayeh (22)

Tartare de bœuf au boulgour et huile d'olive, servi avec menthe, radis, oignons, toum et pita chaud. / Traditional raw beef kibbeh blended with bulgur and olive oil, served with mint, radishes, onions, garlic toum, and warm pita.

Falafel (18)

Sept falafels croustillants servis avec sauce tahini, salade de concombre, radis et menthe fraîche. / Seven crispy falafels served with tahini, cucumber, radish, and fresh mint salad.

— PAINS —

(6)

Pita maison
Homemade pita

(7)

Pain au levain maison
Homemade sourdough

(8)

Pain sans gluten
Gluten-free bread

— GRILL —

Poulet confit | *Confit chicken* (29)

Poulet confit servi avec feta fouettée, olives, tomates ancestrales et origan frais. /
Confit chicken served with whipped feta, olives, heirloom tomatoes, and fresh oregano.

Chou-fleur grillé | *Grilled cauliflower* (28)

Chou-fleur rôti accompagné de chermoula, amba, tarator et pangrattato croustillant. /
Charred cauliflower served with chermoula, amba, tarator, and crispy pangrattato.

Steak au poivre (40)

Macreuse grillée servie avec sauce au poivre, shattah verte, houmous et pommes de terre. /
Grilled beef shoulder with pepper sauce, green shattah, hummus, and potatoes.

Poisson du jour | *Fish of the day* (44)

Poisson du marché, tahini au piment vert, grenade et salade croquante. Inspiré du samke harra libanais. /
Market fish with green chili tahini, pomegranate, and crisp salad. Inspired by Lebanese samke harra.

— À CÔTÉ —

Fattouche (14)

Salade de laitues, pita croustillant, légumes frais et grenade, relevée d'une vinaigrette au sumac. /
Crisp greens with toasted pita, fresh vegetables, pomegranate, and a bright sumac dressing.

Sha'riyya (12)

Riz bi Sha'riyya au beurre, vermicelles grillés et amandes rôties. /
Buttered rice with toasted vermicelli and roasted almonds.

Batata Harra (13)

Pommes de terre grelots rôties, halloumi grillé et shattah verte. /
Roasted fingerling potatoes with grilled halloumi and green shattah.

— SUCRÉE —

Crème brûlée (13)

Crème brûlée, safran, fleur d'oranger. /
Crème brûlée, saffron, orange blossom.

Gâteau au chocolat | *Chocolate Cake* (14)

Gâteau au chocolat, cerise, mascarpone, arak. /
Chocolate cake, cherry, mascarpone, arak.

VINS AU VERRE

BULLES

Du Moment Prosecco | 18

Italie / NV

BLANCS

Lunatiq Obeidi, Mawj Wines | 19

Obeidi / 2024

I Feudi di Romans, Friuli Isonzo | 21

Pinot Grigio / 2024

ROUGES

Bordeaux Supérieur, Château Tuilerie du Puy | 19

Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc / 2022

UWAR, El-Sabban | 20

Sabbaghieh / 2024

COCKTAILS

Nil | 20

Bleuet sauvage, fève tonka, vodka, rye, vin blanc

Wild blueberry, tonka bean, vodka, rye, white wine

Nabat | 20

Gin, fleur de sureau, carotte, céleri

Gin, carrot, celery, elderflower

Sabzi Smash | 19

Aquavit, gin, persil, aneth, coriandre, lime

Aquavit, gin, parsley, dill, coriander, lime

Karkade | 19

Vodka, fleurs d'hibiscus, pétales de rose, miel, extrait de cardamome

Vodka, hibiscus flowers, rose petals, honey, cardamom extract

VINS

BULLES

Crémant de Bourgogne, Clotilde Davenne | 160
Chardonnay, Pinot Noir / NV

MACÉRATIONS

Terrasses de Boucabeille, Rosé | 95
Grenache, Syrah / 2024

BLANCS

Lunatiq Obeidi, Mawj Wines | 95
Obeidi / 2024

I Feudi di Romans, Friuli Isonzo | 105
Pinot Grigio / 2024

Chablis, Domaine Alexandre Guy & Olivier | 115
Chardonnay / 2024

Viognier, Sept Winery | 140
Viognier / 2023

Sancerre, Domaine Frétoy | 150
Sauvignon Blanc / 2024

ROUGES

Bordeaux Supérieur, Château Tuilerie du Puy | 85
Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc / 2022

UWAR, El-Sabban | 100
Sabbaghieh / 2024

Bourgogne Buissonnier, Vignerons de Buxy | 100
Pinot Noir / 2023

Bourgogne Rouge, Clotilde Davenne | 120
Pinot Noir / 2023

Cuvée du Soleil, Sept Winery | 120
Tempranillo, Cabernet Sauvignon / 2023

Jardin Secret, Château Cana | 160
Sabbaghieh / 2018

MAFI

