



PAIN PLAT TRADITIONNEL

TRADITIONAL FLATBREAD

Zaatar Maison • Fromage • Moitié-moitié

Homemade Zaatar • Cheese • Half & Half

\$12

À PARTAGER

TREMPETTES

TO SHARE

DIPS

Houmous + pois chiches balila - Hummus + balila chickpeas

\$7.5 / \$15

Baba Ghanoush + noix caramélisées - Baba Ghanoush + caramelized nuts

\$8.5 / \$17

Labneh fouetté + olives - Whipped labneh + olives

\$7.5 - \$15

Muhammara + pomme-grenade - Muhammara + pomegranate

\$8.5 / \$17

Chermoula + pangrattato - Chermoula + pangrattato

\$8.5 / \$17

Crudités

\$8

SANDWICHES

SANDWICHES

Sandwich Déjeuner Suprême -
Breakfast Sandwich Supreme

\$27

Bacon de bœuf, laitue, tomate, œuf, mayonnaise épicée, muffin anglais maison, pommes de terre. Beef bacon, lettuce, tomato, egg, spicy mayo, homemade English muffin, potatoes.

Sandwich au Bœuf & Fromage - Cheese-Steak Sandwich

\$34

Onglet de bœuf, halloumi, oignons caramélisés, pain hoagie maison. Hanger steak, halloumi, caramelized onions, homemade hoagie roll.

Tour de trempettes - Dip Tower

\$45

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

BRUNCH

Poulet Frit & Gaufre - Chicken & Waffle

\$33

Mélange d'épices secrètes, sirop d'érable à la harissa, piment shishito mariné, melon d'eau. Secret blend of spices, harissa maple syrup, shishito pepper, watermelon.

Flatbread au Saumon Fumé - Salmon Lox Flatbread

\$27

Pain plat maison avec deux œufs, saumon fumé, labneh, chili croustillant. Homemade flatbread with two eggs, smoked salmon, labneh, chili crisp.

Toast à l'Avocat - Avocado Toast

\$22

Pain au levain maison, œuf poché, sirop de grenade, salade fattouche. Homemade sourdough, poached egg, pomegranate syrup, fattoush salad.

Petit-Déjeuner Mafi - Mafi Breakfast

\$32

Halloumi, muhammara, labneh, deux œufs mollet, olives, pita maison. Halloumi, muhammara, labneh, two soft-boiled eggs, olives, homemade pita.

Déjeuner Classique - Classic Breakfast

\$37

Deux œufs mollet, jambon d'agneau, saucisse merguez, pommes de terre déjeuner, pain au levain maison, pois chiches balila. Two soft-boiled eggs, lamb ham, merguez sausage, breakfast potatoes, homemade sourdough, balila chickpeas.

SUCRÉ SWEET

Pain Doré - French Toast

\$26

Pain au levain maison, confiture de fraise, crème de pistache. Homemade sourdough, strawberry jam, pistachio cream.

Crêpes au Matcha Étagées - Stacked Matcha Pancakes

\$29

Crème de labneh au chocolat blanc, petits fruits. Labneh white chocolate cream, small fruits.

MIDI LUNCH

Bol de Chou-Fleur Rôti - Roasted Cauliflower Bowl

\$29

Falafel, taboulé, chermoula, tahini, amba. Falafel, tabbouleh, chermoula, tahini, amba.

Salade Grecque au Poulet - Chicken Greek Salad

\$29

Poitrine de poulet, feta fouetté, olives, tomates ancestrales, origan. Chicken breast, whipped feta, olives, heirloom tomatoes, oregano.

Steak & Pommes de Terre - Steak & Potatoes

\$42

Onglet de bœuf de 6 oz, houmous, sauce au poivre, pommes de terre aux fines herbes, shatta verte. 6 oz. hanger steak, hummus, pepper sauce, herbed potatoes, green shatta.

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.

EXTRAS

PROTÉINES PROTEINS	\$13 Saumon fumé Smoked salmon	\$12 Bacon de bœuf Beef bacon	\$16 Jambon d'agneau Lamb ham	\$12 Saucisse merguez Merguez sausage	\$16 Poulet frit Fried chicken	\$3 Œuf Egg
ACCOMPAGNEMENTS SIDES	\$10 PDT aux fines herbes et halloumi Fine herbs & halloumi potatoes		\$14 Salade fattouche Fattoush salad	\$12 Halloumi Halloumi	\$12 Salade Grecque Greek Salad	\$7 Purée d'avocat Avocado mash

PAINS BREAD

\$6
Pita maison
Homemade pita

\$7
Pain au levain maison
Homemade sourdough

\$8
Pain sans gluten
Gluten-free bread

DESSERT

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.

MAFI

LATTÉS SIGNATURE

SIGNATURE LATTES

<i>Latté de Fête - Dot Cake Latte</i>	\$9.50
Sirop maison au gâteau d'anniversaire, mousse froide à la vanille, confettis. Homemade birthday cake syrup, chilled vanilla mousse, sprinkles.	
<i>Latté Miel Salé et Pistache - Salted Honey Pistachio Latte</i>	\$11.50
Crème de pistache, sirop de miel salé, pistaches râpées. Pistachio cream, salted honey syrup, grated pistachios.	
<i>Latté Chocolat Noir & Framboise - Dark Chocolate Raspberry Latte</i>	\$9.50
Filet de chocolat noir, purée de framboises maison, framboises fraîches. Dark chocolate drizzle, homemade raspberry puree, fresh raspberries.	

CAFÉ

COFFEE

<i>Espresso</i>	\$3.75	<i>Americano</i>	\$4.75	<i>Cortado</i>	\$5.50
<i>Latte</i>	\$6.75	<i>Flat White</i>	\$5.25	<i>Allongé</i>	\$4.25
<i>Cappuccino</i>	\$6.50	<i>Matcha</i>	\$7.00	<i>Sirop</i>	+\$1.00

MATCHA

<i>Matcha Fraise & Thym - Strawberry Thyme Matcha</i>	\$9.50
Purée de fraises maison, matcha Camellia, mousse froide au thym. Homemade strawberry puree, Camellia matcha, chilled thyme mousse.	
<i>Matcha Bleuet & Lavande - Blueberry Lavender Matcha</i>	\$9.50
Purée de bleuets maison, matcha Camellia, mousse froide à la lavande, fleurs de lavande. Homemade blueberry puree, Camellia matcha, chilled lavender mousse, lavender flowers.	
<i>Matcha à la Pêche - Peach Matcha</i>	\$9.50
Purée de pêches maison, matcha Camellia, tranche de pêche. Homemade peach puree, Camellia matcha, peach slice.	

CAFÉ

BOISSONS CHAUDES

HOT DRINKS

<i>Chocolat Chaud - Hot Chocolate</i>	\$6.00	<i>Thé - Tea</i>	\$5.00
<i>Mochaccino</i>	\$7.00	<i>London Fog</i>	\$7.00
		<i>Chai</i>	\$7.00

JUS SIGNATURE SIGNATURE JUICES

<i>Lemonana à la Jana</i>	Citron, orange, menthe, fleur d'oranger. Lemon, orange, mint, orange blossom.	\$9
<i>Le Souk</i>	Concombre, lime, menthe. Cucumber, lime, mint.	\$8
<i>Le Kasbah</i>	Fraises, betteraves, orange. Strawberries, beets, orange.	\$8

MOCKTAILS SIGNATURE

SIGNATURE MOCKTAILS

<i>Sabzi</i>	\$12	<i>Karkadé</i>	\$12
Concombre, fines herbes, lime, eau pétillante et tonique. Cucumber, fresh herbs, lime, sparkling water and tonic.		Infusion d'hibiscus, rose, cardamome et agrumes. Hibiscus infusion with rose, cardamom and citrus.	

VIN AU VERRE

WINE BY THE GLASS

BLANCS	WHITE
Lunatiq Obeidi, Mawj, 2024	\$19
I Feudi di Romans, Pinot Grigio, Friuli Isonzo, 2024	\$21
ROUGE	RED
Bordeaux, Château Tuilerie du Puy, 2022	\$19
UWAR, Sabbaghieh , El-Sabban, 2024	\$20

COCKTAILS SIGNATURE

SIGNATURE COCKTAILS

<i>Nil</i>	\$20
Bleuet sauvage, fève tonka, vodka, rye, vin blanc Wild blueberry, tonka bean, vodka, rye, white wine	
<i>Nabat</i>	\$20
Gin, fleur de sureau, carotte, céleri Gin, carrot, celery, elderflower	
<i>Sabzi Smash</i>	\$19
Aquavit, gin, persil, aneth, coriandre, lime Aquavit, gin, parsley, dill, coriander, lime	
<i>Karkade</i>	\$19
Vodka, fleurs d'hibiscus, pétales de rose, miel, extrait de cardamome Vodka, hibiscus flowers, rose petals, honey, cardamom extract	

COCKTAILS CLASSIQUES

CLASSIC COCKTAILS

<i>Bloody Caesar</i>	\$18
Vodka, Clamato, raifort, Worcestershire, sauce piquante, éclats de bacon, sel de céleri et citron frais. Vodka, Clamato, horseradish, Worcestershire, hot sauce, bacon bits, celery salt & fresh lemon.	
<i>Mimosa Quasiment Classique</i>	\$18
Vin mousseux, jus de fraises/bettraves, jus d'oranges frais. Sparkling wine, fresh strawberry/beet juice, fresh orange juice.	
<i>Aperol Spritz</i>	\$21
Aperol, Prosecco, eau pétillante et orange sur glace. Aperol, Prosecco, soda water, iced orange.	
<i>Hugo Spritz</i>	\$23
St-Germain à la fleur de sureau, Prosecco, eau pétillante, menthe et lime. St-Germain elderflower, Prosecco, soda water, mint & lime.	
<i>Clover Club</i>	\$18
Gin, framboise, citron frais et mousse soyeuse de blanc d'œuf. Gin, raspberry, fresh lemon & silky egg white.	
<i>Margarita</i>	\$19
Tequila, jus de lime frais, liqueur d'orange, demi-rebord salé. Tequila, fresh lime juice, orange liqueur, half-salted rim.	
<i>Espresso Martini</i>	\$22
Vodka, espresso, Coureur des Bois, liqueur de café et vanille. Vodka, espresso, Coureur des Bois, coffee liqueur & vanilla.	

Qu'il s'agisse d'un grand repas à partager autour d'une longue table, d'un dîner d'affaires, d'un service de traiteur ou de la privatisation complète du restaurant. Accueillir de 10 jusqu'à 100 convives, c'est toujours un plaisir de vous recevoir, vous et les vôtres.

Une ode à l'art de vivre méditerranéen

At Mafi, all is cause for celebration.

Be it a family-style long table dinner, a working lunch, offsite event catering or a full restaurant buyout for 10 to 100 guests, we take pleasure in hosting you and yours.

An ode to the ways of the Mediterranean

Visitez mafi.restaurant
Écrivez-nous à info@mafi.restaurant