WEEKEND MENU *À LA CARTE*

« Un Menu Pensé Pour Être Partagé — Comme Le Veut La Tradition Libanaise »

Chez BÁYRŪT, nous sommes fières d'utiliser exclusivement des ingrédients naturels et non transformés, fidèles aux recettes originales de notre mère. Certains de nos plats peuvent contenir des pignons de pin, des noix ou d'autres noix libanaises traditionnelles

SI VOUS AVEZ DES ALLERGIES, VEUILLEZ AVERTIR VOTRE SERVEUR

TRIO DE BIENVENUE
avec pain frais

SOUPE DU JOUR

KISHEK BI KAWARMA **18**
Un plat libanais intemporel, composé de yaourt fermenté séché au soleil et de boulgour, mijoté lentement avec de l'ail et des oignons pour obtenir un bouillon acidulé et savoureux. Accompagné de kawarma maison,soit un tendre confit d'agneau conservé dans sa propre graisse. Ce plat est riche, savoureux et profondément satisfaisant. Une célébration du patrimoine, où des ingrédients simples se marient en parfaite harmonie. Servi avec du pain frais.

SALADES

TABBOULÉ 25
Salade libanaise classique à base de persil frais, menthe, tomates, oignons verts et boulgour fin, le tout assaisonné d'une vinaigrette citronnée à l'huile d'olive.

TABBOULÉ AUX ÉPINARDS 25
Une salade libanaise classique revisitée, composée de jeunes pousses d'épinards frais, de menthe, de tomates, d'oignons verts et de boulgour fin, le tout arrosé d'une vinaigrette acidulée au citron et à l'huile d'olive.

FATTOUSH DE SAISON 29
Salade croquante de légumes de saison avec croustilles de pita, sumac et vinaigrette au citron, huile d'olive et mélasse de grenade.

BETTERAVE & RACINE D'ANETH 24
Betteraves bouillies, racine d'aneth râpée, roquette sauvage et oignon rouge, avec vinaigrette citronnée à l'huile d'olive extra vierge.

YAOURT & CONCOMBRE 23
Yaourt égoutté avec concombres en dés, menthe fraîche, pourpier et menthe séchée, servi avec croustilles de pommes de terre cuites au four.

FREEKEH 29
Salade colorée à base de blé vert rôti, poivrons, concombres, tomates cerises, graines de grenade et amandes rôties, nappée d'une vinaigrette spéciale du chef.

BÁYRŪT 27
Jeunes épinards, fromage de chèvre, tomates séchées, oignons et pignons de pin, vinaigrette au citron et huile d'olive. Une salade signature inspirée de Beyrouth.

FROIDES

HUMMUS 17
Purée crémeuse de pois chiches, tahini, citron et ail, garnie d'huile d'olive. Un incontournable libanais.

HUMMUS BÁYRŪT 20
Notre hummus signature, garni d'huile de truffe, noix de cajou et pétales de rose séchée.

MUTABBAL 19
Aubergine rôtie et fumée, mélangée à du tahini, citron et ail, finie avec de l'huile d'olive.

LOUBIEH B'TAHINI W'JOZ 19
Haricots verts, tahini, citron et noix, servis froids. Une touche onctueuse et typiquement libanaise.

BATATA B-SUMMAQ 16
Pommes de terre bouillies avec sumac, ail écrasé et oignons verts, généreusement arrosées d'huile d'olive.

MOUSSAKA 19
Plat froid d'aubergines, pois chiches et tomates mijotés à l'huile d'olive.

FASOULIA BIL ZIET 17
Haricots blancs tendres mijotés avec de l'ail, des tomates et de l'huile d'olive, servis froids et légèrement épicés.

WARAK ENAB (5) 23
Feuilles de vigne farcies de riz, lentilles, tomates, persil, menthe et oignons verts, servies froides avec citron et huile d'olive.

MAKDOUS (3) Fait à la main à Abadieh, Liban (3) 14
Mini aubergines artisanales, farcies de noix, d'ail et de piment rouge, puis conservées dans l'huile d'olive. Fièrement confectionnées à la main par des femmes artisanes de notre village du Mont-Liban.

KEBBEH NAYEH 29
Tartare d'agneau libanais traditionnel servi avec trois garnitures : pistaches concassées, pétales de roses séchées au sumac, noix de cajou rôties.

CHAUDES

SHISH BARAK (Végé ou Kawarma) 34
Dumplings mijotés dans une sauce au yaourt, menthe séchée, beurre et pignons, servis avec riz. Un classique réconfortant et élégant de la cuisine libanaise.

SAMBOUSEK LAHME (3) 16
Pâtisserie cuite au four, garnie de bœuf haché assaisonné, d'oignons et de pignons de pin concassés. Un classique libanais chaleureux et texturé.

KIBBEH MIXED VIANDE 19
Kibbeh au boulgour, viande hachée épicée, oignons et pignons, cuit au four. Doré, aromatique et entièrement satisfaisant.

KIBBEH À LA CITROUILLE 16
Kibbeh végétalien au four, farci d'épinards, pois chiches, oignons et sumac. Sucré, acidulé et entièrement végétal.

LAHMEH RAS ASFOUR 28
Cubes de filet mignon sautés à la mélasse de grenade. Juteux, aromatique et plein de saveur.

BATATA HARRA 14
Pommes de terre rôties avec coriandre, ail et piment. Saveur épicée, sans friture.

POMMES DE TERRE GRILLÉES BÁYRŪT 13
Petites pommes de terre grillées aux épices Bayrut et herbes fraîches. Fumé, croquant et réconfortant.

AILES DE POULET PROVENÇALE (6) 23
Ailes de poulet marinées au citron, ail et herbes, cuites au four. Juteux et plein de saveurs méditerranéennes.

TOAST AU POULET BÁYRŪT (3) 25
Une création signée BÁYRŪT. Pain grillé rond farci de poulet mariné, coriandre, oignons et piment. Audacieux, savoureux et satisfaisant.

SAMBOUSEK AU FROMAGE (3) 18
Pâté au four farci d'un mélange de fromages libanais et herbes. Croustillant à l'extérieur, fondant à l'intérieur.

L'SANAT 24
Tranches de langue de bœuf mijotées, sautées sautées au beurre, aux épices maison et à l'huile d'olive. Une délicatesse traditionnelle audacieuse.

CREVETTES BÁYRŪT SAUCE TOMATE (5) 24
Crevettes sautées dans une sauce tomate libanaise à l'ail, huile d'olive, citron et herbes. Un classique côtier chaleureux et vibrant de notre cuisine à votre table.

PIEUVRE BÁYRŪT 29
Pieuvre braisée puis grillée, à l'ail, citron, huile d'olive et épices libanaises. Doux, savoureux et servi chaud, un goût intemporel de la côte.

SAUCISSES LIBANAISES (8) 28
Saucisses libanaises traditionnelles à l'agneau, assaisonnées du mélange d'épices signature de Bayrut et délicatement sautées à la poêle. Authentiques et pleines de caractère.

BRUNCH

L'AWARMA MATIN 18
Un petit-déjeuner libanais classique. Kawarma maison, deux œufs,, servi avec du pain frais.

COMME TETA 16
Un plat traditionnel libanais à base d'œufs, cuisiné avec de l'ail et du cumin, délicatement sauté pour réveiller des arômes intenses et des saveurs terreuses. Un classique rustique transmis de génération en génération. Réconfortant, simple et profondément nostalgique.

BAYD 1825 18
Deux œufs cuits doucement dans notre beurre maison, élaborés à partir d'une recette bien gardée qui remonte à plus de 200 ans - rustique mais raffinée, simple mais pleine d'âme - et un véritable hommage au patrimoine culinaire libanais.

PLATEAU DE PATISSERIES (6) 18
Sambousik lahme, rouleaux au fromage et aux épinards sambousik.

KIBBEH & TOAST AU POULET (6) 26
Deux kibbeh libanais cuits au four, à base de boulgour, de viande hachée épicée, d'oignons et de pignons de pin. Deux kibbehs cuits au four, garnis d'épinards sautés, de pois chiches, d'oignons et d'une pointe de sumac. Deux toasts ronds grillés, farcis de poulet mariné, de coriandre, d'oignons et de piment.

BOUCHÉES DE FALAFEL AU FOUR 18
Falafels croustillants cuits au four, coupés façon maki, garnis de persil frais, de feuilles de menthe, de tomates et de cornichons sauvages au concombre, nappés de notre sauce tarator relevée

FATTEH D'AUBERGINE 34
Couches d'aubergines rôties, pain maison grillé et pois chiches, nappés d'une sauce crémeuse au yaourt et tahini, avec beurre à l'ail et pignons. Un grand classique libanais réconfortant, parfaitement équilibré en textures.

BONHEUR BRUNCH (PASTÈQUE) 25
Pastèque juteuse et fromage Akkawi, garnis de bleuets et d'un filet de sirop d'érable. Léger et rafraîchissant.

MANOUCHE LAHME BI AJEEN (Viande d'agneau) 19
Pain plat cuit au four, garni d'agneau haché, de tomates, de poivrons verts, d'oignons et de pignons de pin grillés. Un véritable havre de paix libanais.

MANOUCHE KISHEK 18
Un pain plat traditionnel garni de kishik acidulé (un mélange fermenté de yaourt et de boulgour), agrémenté d'oignons, de noix, d'huile d'olive et d'une pointe de piment. Audacieux, terreux et authentiquement libanais.

MANOUCHE AU ZAATAR 15
Pain plat fraîchement cuit, garni de notre mélange maison d'olive extra vierge. Simple, aromatique et profondément enraciné dans la tradition libanaise. Un grand classique intemporel. Servi avec des légumes frais.

MANOUCHÉ AUX FROMAGES 17
Un pain plat traditionnel garni de notre mélange maison de fromages — fondant, filant et plein de saveurs. Un grand classique réconfortant, parfait pour un délicieux "cheese pull".

FATAYER AUX ÉPINARDS 12
Un chausson libanais doré en forme de triangle, farci d'épinards, d'oignons et de pignons rôtis. Cuit à la perfection — acidulé, savoureux et empreint de nostalgie.

FATAYER AU HOUMOUS 12
Un chausson libanais doré en forme de triangle, garni de pois chiches écrasés, d'oignons sautés et de kawarma maison (confit d'agneau). Généreux, savoureux et riche en saveurs traditionnelles.

LABNIFIQUE 18
Un onctueux tourbillon de labneh, couronné de pistaches, arrosé de sirop d'érable pur et relevé d'une touche de zaatar. Crémeux, croquant, sucré et salé — un équilibre séduisant entre l'Orient et le Nord, servi avec pain chaud maison.

BOUCHÉES DE KA'AK AU LABNEH 18
Notre pain kaak maison farci de labneh crémeux, de petites aubergines marinées et d'olives. Une interprétation ludique d'un grand classique libanais.

DESSERTS

YA HABIBI 16
Un calzone libanais doré, cuit au four, garni de Nutella chaud, de beurre de pistache et de pistaches croquantes. Croustillant à l'extérieur, fondant et onctueux à l'intérieur. Ce petit morceau d'amour est fait pour vous. Une bouchée et vous direz « Ya Habibi » à votre tour

KNAFÉ 18
Un calzone libanais chaud, garni de notre knafé maison et de fromage fondant, cuit à la perfection puis nappé d'un filet de sirop à la fleur d'oranger. Une étreinte sucrée et réconfortante de la tradition — fondant, moelleux et irrésistiblement nostalgique.

BAYRUTÉAL 14
Un calzone chaud et feuilleté, garni de notre beurre maison bicentenaire, de noix mélangées et d'un filet de sirop d'érable pur. Là où l'âme de Beyrouth rencontre la douceur de Montréal.

TREMPETTE DE TAHINI 12
Mélange onctueux de tahini et mélasse de caroube, servi avec pain frais. Douceur authentique.

CHEVEUX D'ANGE GLACÉS (GHZAL EL BANET) 25
Fils de sucre filé servis avec glace vanille et pistaches. Élégance et fantaisie.

RIZ B'HALEEB 15
Riz au lait libanais parfumé à la fleur d'oranger et à la rose, garni de pistaches. Servi froid.

SMOOTHIES

BAIES À LA LIBANAISE (*BERRY SOUK*) 15
Baies mélangées surgelées, banane, lait, filet de miel et une touche de fleur d'oranger.

FRAISE & ÉRABLE (*STRAWBERRY CEDARS*) 12
Fraises surgelées, lait, pointe de vanille et sirop d'érable.

TROPICAL BYBLOS 14
Ananas surgelé, banane, lait et menthe fraîche.

BLUE CEDAR POWER 15
Bleuets surgelés, lait, graines de chia et une touche de cannelle.

.

Chez BÁYRŪT, nous sommes fières d'utiliser exclusivement des ingrédients naturels et non transformés, fidèles aux recettes originales de notre mère. Certains de nos plats peuvent contenir des pignons de pin, des noix ou d'autres noix libanaises traditionnelles. Si vous avez des allergies, veuillez informer votre serveur.