

. C A F E .  
**FAIROUZ**

MIDDLE EASTERN CUISINE

## mezze

<b>Trio de trempettes</b>	24
sélectionnez 3 trempettes • 6 pitas	
<b>Muhammara</b>	12
cachous • pomme grenade • poivron rouge • 2 pitas	
<b>Hummus / ajout d'agneau effiloché</b>	10 / 18
pois chiches • paprika • 2 pitas	
<b>Labneh</b>	10
yogourt égoutté • za'atar rouge & vert • 2 pitas	
<b>Baba Ghanoush</b>	10
aubergine • pomme grenade • fines herbes • 2 pitas	
<b>Za'atar &amp; huile d'olive</b>	6
za'atar vert • 2 pitas	
<b>Olives marinées</b>	8
chili • graines d'adjwain	
<b>Feuilles de vigne farcies</b>	10
8 morceaux • riz • tomate • oignon • pois chiches	
<b>Salade fattoush / ajout de poulet</b>	15 / 20
vinaigrette au sumac • carrés de pita frits • pomme grenade	
<b>Kibbeh végétarien</b>	15
3 morceaux • épinards • pois chiches • citrouille • blé concassé • yogourt au ras el hanout	
<b>Kibbeh de boeuf</b>	14
4 morceaux • boeuf haché • blé concassé • oignon • yogourt au ras el hanout	
<b>Halloumi poêlé</b>	18
purée de panais • compote de canneberges • chikki	
<b>Pain pita maison frais</b>	1

## manakeesh

avec cornichons maison

<b>Fromage</b> akkawi & kashkaval	8
<b>Za'atar &amp; fromage</b> tomate • labneh à la menthe	10
<b>Olives &amp; fromage</b> tapenade épicée	13
<b>Poulet &amp; artichaut</b> sauce aux tomates • toum	15
<b>Soudjouk &amp; fromage</b> citron • fines herbes	15
<b>Bœuf</b> pomme grenade • aleppo • fines herbes	15
<b>Agneau effiloché</b> chou rouge • harissa	16

## Menu du souper

17h à 22h

## plats principaux & accompagnements

<b>Frites phéniciennes</b>	10
sumac • za'atar • toum • harissa	
<b>Chou-fleur frit</b>	15
tahini • sésame noir • tournesol • pomme grenade	
<b>Roz Asfar</b>	12
riz • curcuma • pois chiches • ail confit • yogourt	
<b>Burger Kofte</b>	24
labneh à la menthe • poivrons doux • oignons au sumac • servi avec frites ou salade	
<b>Shish Taouk</b>	28
poulet mariné • tomates et poivrons shishito grillés • moghrabieh et pois chiches • toum	
<b>Courge d'Acorn Creek farcie</b>	32
freekeh • dukkah • abricots séchés • tahini épicé • vinaigrette au carvi	
<b>Surlonge d'agneau en croûte de pistaches</b>	48
betteraves glacées à la grenade • purée de betteraves • salade marinée	
<b>Plateau de viandes shish taouk • kofte de bœuf • agneau effiloché</b>	95
labneh à la menthe • oignons au sumac et persil • tomates et poivrons shishito grillés • moghrabieh et pois chiches • pain plat • poivrons doux • toum	

## festin fairouz

pour 3 à 4 personnes

<b>Festin du Moyen-Orient</b>	175
trio de trempettes • olives marinées • feuilles de vigne farcies • pitas fait maison • roz asfar • plateau de viandes • choix de baklavas ou gâteau à l'éponge	

## dessert

<b>Baklavas</b>	8 / 16
choix de 4 ou 8 morceaux	
<b>Gâteau éponge à l'orange et à la cardamome</b>	15
yogourt au citron • purée d'abricots • pistaches	
<b>Biscuit au halva et chocolat salé</b>	12
mousse de mascarpone aux fruits de la passion • poudre de sésame	

. C A F E .  
**FAIROUZ**

MIDDLE EASTERN CUISINE

Carte des breuvage

créations de la maison

**Desert Blossom** • Vodka Zubrowka, saké 14  
Hakutsuru, Lillet Blanc, liqueur de sureau St.  
Germain, eau de jasmin (2,75oz)

**Don't Upset The Applecart** • Calvados, citron 15  
frais, cidre West Avenue, anis étoilé, tranche  
d'orange (1oz + cidre)

**The Trade Route** • Averna Amaro, Fernet 12  
Branca, Cointreau, Arak, bitters au chocolat,  
zestes d'orange (1,75oz)

**Winter Barbecue** • Mezcal Los Siete Misterios, 17  
citron frais, sirop de thym et sumac, fil d'huile d'olive,  
blanc d'oeuf, sumac moulu (1,75oz)

**Plants & Society** • Gin Romeo et Georgian Bay, 15  
concombre, lime, poivre, sirop aux abricots et  
lavande (2,25oz)

fraîcheur & légèreté

**Bulles pétillantes au pamplemousse** • 12  
Aperol, Martini Fiero, pamplemousse, orange,  
soda (1oz)

classiques à la mode Fairouz

**Negroni** • Gin Tanqueray, vermouth Frederic 15  
Brouca, Campari, fleur d'oranger, zestes  
d'orange (3oz)

**Masala Manhattan** • Rye Lot 40, Dubonnet, 15  
vermouth Dolin's Sweet, sirop chai de Sloane  
tea, menthe, zestes d'orange (2.75oz)

bière & cidre

**En fût:**  
Dominion City, **Trouble in the Fields**, Lager with 10  
Heritage Corn (16oz, 4.5%)

Evergreen, **Berry Wheat**, Fruited Ale (16oz, 5.4%) 9

Tooth & Nail, **Stamina**, Belgian Session Ale 10  
(16oz, 4.5%)

Dominion City, **Sunsplit**, Hazy IPA (16oz, 6.5%) 10

Left Field, **Eephus**, Oatmeal Brown Ale (16oz, 5.5%) 9

West Avenue, **Heritage Dry Cider** (16oz, 6.5%) 10

**En cannettes:**

Tooth & Nail, **Rhapsody**, Sour Brutbier w/ 8  
Peaches & Green Tea (355ml, 3.8%)

Tooth & Nail, **Grace & Gratitude**, 8  
Whole Cone Saaz Lager (355ml, 4.5%)

Evergreen, **Belgian Wit** (473ml, 5.2%) 9

Flora Hall, **Oatmeal Stout** (473ml, 4.6%) 10

Evergreen, **Not Your Sweetheart**, Fruited 10  
Ale (473ml, 5.4%)

West Avenue, **Cherriosity**, Cherry Cider 10  
(473ml, 6.5%)

boissons non-alcoolisées

**The Phoenician Market Seven** • Pomme grenade, 7  
concombre, menthe, citron, lime, cardamome, miel,  
Soda

**Tinhouse Breeze** • Jus d'orange, jus de lime, sirop de 6  
cardamome, menthe, soda

**Thé glacé à l'hibiscus** • fleur d'hibiscus, jus de 5  
lime

**Boisson Barbican maltée** 5  
Malt • Pomme • Ananas • Pomme grenade

**City Seltzer (eau gazeuse aromatisée)** 4  
Citrus • Melon • Orange • Baie • Cerise

# . CAFE . FAIROUZ

MIDDLE EASTERN CUISINE

## Carte des vins

### vins au verre

<b>NV Prosecco</b> , 'Brut' Conti Raccati (Veneto, ITA)	11 / 55
<b>2020 Skin Fermented Riesling</b> , 'Maximum Intervention' 13th Street (Creek Shores, CAN)	12 / 60
<b>2019 Sauvignon Blanc</b> , Haddad Winery (Mafraq Plateau, JOR)	12 / 60
<b>2019 Cullerot</b> , Celler del Roure (Valencia, ESP)	12 / 60
<b>2018 Chardonnay</b> , Cloudsley Cellars (Niagara Peninsula, CAN)	12 / 60
<b>2018 Agiorgitiko</b> , Gaia (Nemea, GRC)	11 / 55
<b>2019 Pinot Noir</b> , 'Triomphe' Southbrook (Niagara Peninsula, CAN)	12 / 60
<b>2019 Cabernet Franc</b> , Stratus (Niagara-On-The-Lake, CAN)	14 / 70

### mousseux

<b>2018 Rosé de Nit</b> , Raventos i Blanc (Conca del Riu Anoia, ESP) <i>half bottle</i>	60
<b>2020 Branco</b> , 'NAT! Cool' Niepoort Vinhos (Vinho Verde, POR) <i>1000ml</i>	65
<b>2018 Cava Brut Nature</b> , 'Mas Candi' Corpinnat (Penedès, ESP)	80
<b>NV Monmarthe Champagne</b> , 'Secret de Famille' Premier Cru Brut (FRA) <i>half bottle</i>	85
<b>2008 Champgane</b> , 'Brut Prestige' Bernard Gaucher, (FRA)	125

### rosé & orange

<b>2019 Rosato</b> , 'Frico' Scarpetta (Tuscany, ITA)	50
<b>2020 Cuvée Marie-Justine Rosé</b> , Baudry Dutour (Chinon, FRA)	50
<b>2020 Rosé of Grenache</b> , A Tribute to Grace (Santa Barbara Highlands, USA)	85
<b>2020 Orange</b> , 'Triomphe' Southbrook (Niagara, CAN)	70
<b>2017 Skrlet</b> , 'Selekcija' Kosovec (Moslavina, HRV)	100

### Liban

<b>2018 Jeune Musar</b> , Château Musar ( <i>white</i> )	80
<b>2018 Jeune Musar</b> , Château Musar ( <i>red</i> )	85
<b>2017 Hochar Père et Fils</b> , Château Musar ( <i>red</i> )	95
<b>2010, 1998, 1997 Château Musar</b> ( <i>red</i> )	165, 180, 195
<b>2012, 2011 Château Musar</b> ( <i>red</i> ) <b>MAGNUM</b>	325, 350

### blanc

<b>2019 Insolia</b> , 'Bianca di Evro' Rallo (Sicily, ITA)	55
<b>2018 Sauvignon Blanc</b> , 'Vin di Vore' Ronco del Gelso (Friuli, ITA)	60
<b>2020 Alchymiste</b> , Sclavos (Cephalonia, GRC)	60
<b>2019 Passerina</b> , 'Raffa' Clara Marcelli (Marche, ITA)	70
<b>2019 Bonnie Vivant Chardonnay</b> , Therianthropy (St David's Bench, CAN)	70
<b>2019 Saint Bris</b> , Domaine de Mauperthuis (FRA)	70
<b>2020 Listán Blanco</b> , Viñátago (Tenerife, ESP)	75
<b>2018 Malvazija</b> , 'Primorska' Reia (Gorizia, SVN)	80
<b>2019 Malagousia</b> , Gerovassiliou (Epanomi, GRC)	90
<b>2018 Chardonnay</b> , Mac Forbes (Yarra Valley, AUS)	90
<b>2019 Nimbus Albus</b> , Kamara Pure (Thessaloniki, GRC)	95
<b>2019 Chenin Blanc</b> , 'Karibib Vineyard' Craven (Stellenbosch, SA)	95

<b>2018 Saint-Péray</b> , 'Les Potiers' Yves Cuilleron (FRA)	100
<b>2018 Riesling</b> , 'Cuvée Theo', Domaine Weinbach (Alsace, FRA)	110

### rouge

<b>2020 Malbec</b> , 'The Phoenician', Karim Mussi (Mendoza, ARG)	50
<b>2019 Barbera</b> , Haddad Winery (Mafraq Plateau, JOR)	60
<b>2017 Dika Frankovka</b> , Feravino (Slavonia, HRV)	60
<b>2020 Beaujolais</b> , 'Griottes' Pierre-Marie Chermette (FRA)	65
<b>2017 Barco Reale di Carmignano</b> , Capezzana (Carmignano, ITA)	75
<b>2018 Syrocco</b> , Domaine Ouled Thaleb & Allain Graillot (Zenata, MAR)	75
<b>2020 Pinot Noir</b> , 'Ruby Woolf' Therianthropy (St. David's Bench, CAN)	75
<b>2018 Cannonau di Sardegna</b> , Antonella Corda (ITA)	80
<b>2019 Listán Negro</b> , Viñátago (Tenerife, ESP)	80
<b>2019 Pinot Noir</b> , 'Cuvée Chapitre Suivant' René Bouvier (Bourgogne, FRA)	85
<b>2019 Pinot Noir</b> , 'Natural State' Churton (Marlborough, NZ)	85

<b>2016 Pinot Noir</b> , Foxglove (Central Coast, USA)	85
<b>2015 Roi des Lézards</b> , Les Enfants Sauvages (Côtes Catalanes, FRA)	85
<b>2017 Haus Marke</b> , Moric (Burgenland, AUT)	90
<b>2017 Benje Tinto</b> , Envínate (Tenerife, ESP)	100