ENTREES

SAMOSAS ~ 8

- Pate croustillante fourrée d'un délicieux mélange de pommes de terre épicées, de petits pois et d'herbes aromatiques. Servi avec chutney de tamarin.
- A crispy pastry filled with a delicious blend of spiced potatoes, peas, and aromatic herbs. Served with tamarind chutney.

CHANA SAMOSA ~ 14

- Samosas végétariens croustillants garnis d'un chana épicé (pois chiches), d'un chutney piquant au tamarin et d'un chutney rafraîchissant au yaourt et à la coriandre.
- Crispy vegetarian samosas topped with a spicy chana (chickpeas), tangy tamarind chutney, and refreshing yogurt coriander chutney.

BAINGAN DAHI ~ 12

- un condiment salé à base de yaourt et d'aubergines rôties– servi avec naan a l'ail.
- Baingan Raita is a savory yogurt-based condiment featuring roasted eggplant – served with garlic naan

GOBI BITES ~ 12

- Bouchées de Chou-fleur croustillant enrobé d'une pâte à base de farine de pois chiches épicée, frit à la perfection et trempé dans une sauce chili.
- Crispy cauliflower bites coated in a spiced chickpea flour batter, deep-fried to golden perfection and dipped in chili sauce.

PAKORAS ~ 12

POULET ou POISSON ou PANEER / CHICKEN or FISH or PANEER

- Bouchées frites enrobées de pâte à base de farine de pois chiches bien assaisonnées et d'épices
- deep-fried bites coated with well-seasoned gram flour batter and spices.

OIGNONS | ONIONS BHAJI ~ 7

- oignons émincés enrobés d'une pâte à base de farine de pois chiches épicée et frits à la perfection
- thinly sliced onions coated in a spiced gram flour batter and fried to crispy perfection.

BIRYANI

Plat de riz parfumé cuisiné avec un choix de protéines tendres ou de légumes frais, infusé d'épices aromatiques pour une expérience savoureuse.

Fragrant rice dish cooked with choice of tender protein or fresh vegetables, infused with aromatic spices for a flavorful experience.

- **Vegetarien / Vegetarian 16**
- **Poulet / chicken 19**
- **Agneau / lamb 21**
- **Crevettes / shrimp 21**

SALADES

SALADE CHANA CHAAT ~ 12

- Une salade rafraîchissante comprenant un mélange de pois chiches, de tomates en dés, d'oignons et de concombres mélangés à une vinaigrette piquante à base de jus de citron, de chaat masala et d'herbes fraîches
- A refreshing salad featuring a medley of chickpeas, diced tomatoes, onions, and cucumbers tossed in a tangy dressing made with lemon juice, chaat masala, and fresh herbs.

SALADE PANEER ,TOMATES ET MANGUE ~ 15

- Du fromage paneer crémeux, des tomates juteuses et des cubes de mangue sucrées sont mélangés à une vinaigrette piquante à base de mangue, de miel , d'ail et menthe fraiche, créant une salade rafraîchissante aussi colorée que délicieuse.
- a burst of tropical flavors with Paneer, Tomato, and Mango Salad. Creamy paneer cheese, juicy tomatoes, and sweet mango cubes are tossed with a tangy dressing made with mango , honey, garlic and fresh mint, creating a refreshing salad that's as colorful as it is delicious.

SALADE BOWL : 16

BASE

Laitue , concombre , tomates , chou , oignons , poivrons verts , maïs , olives / Lettuce , cucumber , tomatoes , cabbage , onions , green peppers , corn , olives
1 choix de proteine / 1 choice of protein

X

- **CHICKEN TIKA +5**
- **SALMON TIKKA +6**
- **PANEER TIKA +4**
- **BEANS MASALA +3**

BBQ MENU

Servi avec Riz et salade / served with rice and salad

POULET | CHICKEN TIKKA BOTI ~ 20

- De succulents morceaux de poulet marinés dans un mélange de yaourt et d'épices, grillés à la perfection pour créer des brochettes tendres et savoureuses.
- Succulent pieces of chicken marinated in a blend of yogurt and spices, grilled to perfection to create tender and flavorful skewers.

SEEKH KABAB ~ 16
(BOEUF OU POULET | BEEF OR CHICKEN)

- Viande hachée épicée, moulée à la main sur des brochettes et grillée à la perfection juteuse, offrant une explosion de saveurs traditionnelles à chaque bouchée.
- Spiced minced meat, hand-molded onto skewers and grilled to juicy perfection, offering a burst of traditional flavors in every bite.

AGNEAU | LAMB TIKKA ~ 22

- De tendres morceaux d'agneau marinés dans un mélange d'épices spécial et grillés à la perfection, offrant un extérieur délicieusement carbonisé et une viande juteuse et savoureuse.
- Tender lamb pieces marinated in a special spice blend and grilled to perfection, offering a deliciously charred exterior and juicy, flavorful meat.

CREVETTES | SHRIMP TANDOORI ~ 20

- Crevettes marinées dans une marinade piquante au yogourt infusée d'épices traditionnelles, puis grillées à la perfection pour un délicieux régal de fruits de mer.
- Plump shrimp marinated in a tangy yogurt marinade infused with traditional spices, then grilled to perfection for a delightful seafood treat.

SAUMON | SALMON TIKKA ~ 22

- Filets de saumon frais marinés dans des épices aromatiques et grillés à la perfection, offrant un délicat équilibre de saveurs fumées et de poisson tendre.
- Fresh salmon fillets marinated in aromatic spices and grilled to perfection, offering a delicate balance of smoky flavors and tender fish.

POULET | CHICKEN MALAI TIKKA ~ 20

- De tendres morceaux de poulet marinés dans un mélange crémeux de yaourt, de crème et d'épices, grillés à la perfection pour une expérience de barbecue riche et savoureuse.
- Tender chicken pieces marinated in a creamy blend of yogurt, cream, and spices, grilled to perfection for a rich and flavorful barbecue experience.

PANEER TIKKA ~ 20

- Cubes de paneer marinés dans une marinade acidulée au yaourt et aux épices aromatiques, en brochettes et grillés à la perfection.
- Cubes of paneer cheese marinated in a tangy yogurt marinade with aromatic spices, skewered and grilled to perfection

POULET | CHICKEN TANDOORI LEGS ~ 17

- De succulentes cuisses de poulet marinées dans un mélange d'épices indiennes traditionnelles et de yaourt, puis rôties à la perfection au four tandoor pour un délice de barbecue fumé et savoureux.
- Succulent chicken legs marinated in a blend of traditional Indian spices and yogurt, then roasted to perfection in the tandoor oven for a smoky and flavorful barbecue delight.

MIXED GRILL ~ 25

- Un assortiment de poulet tikka boti, seekh kabab, agneau tikka, poulet malai tikka, offrant un festin savoureux pour les amateurs de barbecue.
- An assortment of chicken tikka boti, seekh kabab, lamb tikka, chicken malai tikka, offering a flavorful feast for barbecue enthusiasts.

AMBER
RESTAURANT
CUSINE PAKISTANAISE & INDIENNE

POULET | CHICKEN — 19

servi avec riz / Served with rice

POULET AU BEURRE | BUTTER CHICKEN

- Des morceaux de poulet cuits dans une sauce riche et crémeuse à base de tomates, infusés d'épices aromatiques et agrémentés d'une cuillerée de beurre pour une expérience gustative décadente
- Succulent pieces of chicken cooked in a rich and creamy tomato-based sauce, infused with aromatic spices and finished with a dollop of butter for a decadent flavor experience.

POULET | CHICKEN TIKKA MASALA

- Tendre poulet mariné dans un mélange d'épices, grillé à la perfection et mijoté dans une sauce crémeuse à base de tomates avec des notes de gingembre, d'ail et de garam masala
- Tender chicken marinated in a blend of spices, grilled to perfection, and simmered in a creamy tomato-based sauce with hints of ginger, garlic, and garam masala.

POULET KORMA | CHICKEN KORMA

- Poulet aromatique cuit dans une sauce crémeuse aux amandes, délicatement épicé avec de la cannelle, de la cardamome et des clous de girofle, créant un plat luxueux et savoureux.
- Aromatic chicken cooked in a creamy almond sauce, delicately spiced with cinnamon, cardamom, and cloves, creating a luxurious and flavorful dish.

POULET CURRY | CHICKEN CURRY

- Un curry de poulet classique avec de tendres morceaux de poulet mijotés dans un mélange parfumé d'oignons, de tomates et d'épices, donnant un plat copieux et réconfortant qui se marie parfaitement avec du riz ou du naan.
- Classic chicken curry featuring tender pieces of chicken simmered in a fragrant blend of onions, tomatoes, and spices, resulting in a hearty and comforting dish that pairs perfectly with rice or naan.

POULET KARAHI | CHICKEN KARAHI

- Poulet épicé et acidulé cuit dans un karahi traditionnel (wok) avec des tomates et des oignons, infusé avec des épices aromatiques et fini avec un zeste de coriandre fraîche et de gingembre pour une explosion de saveurs.
- Spicy and tangy chicken cooked in a traditional karahi (wok) with tomatoes and onions, infused with aromatic spices and finished with a squeeze of fresh coriander and ginger for a burst of flavor.

POULET VINDALOO | CHICKEN VINDALOO

- Un curry ardant avec des racines dans la cuisine portugaise, mettant en vedette du poulet tendre cuit dans une sauce très épicée à base de vinaigre, infusée avec des saveurs audacieuses d'ail, de gingembre et de piments rouges.
- A fiery curry with roots in Portuguese cuisine, featuring tender chicken cooked in a very spicy vinegar-based sauce, infused with bold flavors of garlic, ginger, and red chilies.

KABAB DE POULET MASALA | CHICKEN KABAB MASALA

- Des kababs de poulet tendres mijotés dans une sauce masala savoureuse, faite avec un mélange d'oignons, de tomates et d'épices aromatiques, résultant en un plat délicieusement indulgent qui saura satisfaire vos envies.
- Tender chicken kababs simmered in a flavorful masala sauce, made with a blend of onions, tomatoes, and aromatic spices, resulting in a deliciously indulgent dish that's sure to satisfy your cravings.

LAMB | AGNEAU — 22

servi avec riz / Served with rice

CURRY D'AGNEAU | LAMB CURRY

- Morceaux tendres d'agneau mijotés lentement dans une sauce curry parfumée, infusée avec un mélange d'épices et d'aromates, donnant un plat copieux et réconfortant qui se marie parfaitement avec du riz ou du naan.
- Tender pieces of lamb slow-cooked in a fragrant curry sauce, infused with a blend of spices and aromatics, resulting in a hearty and comforting dish that pairs perfectly with rice or naan.

KORMA D'AGNEAU | LAMB KORMA

- Agneau succulent cuit dans une sauce crémeuse aux amandes, délicatement épicé avec de la cannelle, de la cardamome et des clous de girofle, créant un plat luxueux et savoureux.
- Succulent lamb cooked in a creamy almond sauce, delicately spiced with cinnamon, cardamom, and cloves, creating a luxurious and flavorful dish.

KARAHI D'AGNEAU | LAMB KARAHI

- Agneau épicé et acidulé cuit dans un karahi traditionnel (wok) avec des tomates et des oignons, infusé avec des épices aromatiques et fini avec de la coriandre fraîche et du gingembre pour une explosion de saveurs.
- Spicy and tangy lamb cooked in a traditional karahi (wok) with tomatoes and onions, infused with aromatic spices and finished with fresh coriander and ginger for a burst of flavor.

VINDALOO D'AGNEAU | LAMB VINDALOO

- Un curry ardant avec des racines dans la cuisine portugaise, cuit dans une sauce très épicée à base de vinaigre, infusée avec des saveurs audacieuses d'ail, de gingembre et de piments rouges.
- A fiery curry with roots in Portuguese cuisine cooked in a very spicy vinegar-based sauce, infused with bold flavors of garlic, ginger, and red chilies.

BŒUF | BEEF — 20

Servi avec riz / Served with rice

NIHARI DE BŒUF | BEEF NIHARI

- Un ragoût traditionnellement mijoté fait avec du bœuf tendre cuit dans une sauce savoureuse infusée d'épices comme la cannelle, les clous de girofle et la cardamome.
- A traditional slow-cooked stew made with tender beef simmered in a flavorful gravy infused with spices like cinnamon, cloves, and cardamom.

BEEF HALEEM | HALEEM DE BŒUF

- Un plat nourrissant préparé en cuisant lentement du bœuf, des lentilles et du blé jusqu'à ce qu'ils se fondent dans une consistance épaisse et crémeuse semblable à un porridge. Garni d'oignons frits, de gingembre et d'herbes fraîches, c'est un repas nutritif et satisfaisant.
- A wholesome dish made by slow-cooking beef, lentils, and wheat until they meld together into a thick, creamy porridge-like consistency. Garnished with fried onions, ginger, and fresh herbs, it's a nutritious and satisfying meal.

BEEF CURRY | CURRY DE BŒUF

- Des morceaux tendres de bœuf cuits dans une sauce parfumée aux tomates, aux oignons et à une variété d'épices.
- Tender pieces of beef cooked in a fragrant sauce made with tomatoes, onions, and an array of spices.

BEEF KARAHI | KARAHI DE BŒUF

- Un plat épicé préparé en sautant du bœuf avec des tomates et des oignons dans un karahi traditionnel (wok). Assaisonné avec des épices aromatiques et fini avec de la coriandre fraîche et du gingembre.
- A spicy dish made by stir-frying beef with tomatoes and onions in a traditional karahi (wok). Seasoned with aromatic spices and finished with fresh coriander and ginger.

BEEF VINDALOO | VINDALOO DE BŒUF

- Un curry ardent d'origine portugaise, cuisiné dans une sauce très épicée à base de vinaigre, infusé avec des saveurs audacieuses d'ail, de gingembre et de piments rouges.
- A fiery curry with roots in Portuguese cuisine, cooked in a very spicy vinegar-based sauce, infused with bold flavors of garlic, ginger, and red chilies.

BEEF KABAB MASALA | KABAB MASALA DE BŒUF

- Des kababs de bœuf tendres mijotés dans une sauce masala riche et aromatique faite avec des tomates, des oignons et un mélange d'épices.
- Tender beef kababs simmered in a rich and aromatic masala sauce made with tomatoes, onions, and a blend of spices.

VÉGÉTARIEN | VEGETARIAN

Servi avec riz / Served with rice

ALOO GOBI ~ 15

- Un plat classique de l'Inde du Nord mettant en vedette des pommes de terre tendres (aloo) et du chou-fleur (gobi) cuits avec des épices parfumées, des oignons et des tomates, créant une délice végétarien savoureux et réconfortant.
- A classic North Indian dish featuring tender potatoes (aloo) and cauliflower (gobi) cooked with fragrant spices, onions, and tomatoes, creating a flavorful and comforting vegetarian delight.

CURRY VÉGÉTARIEN VEG CURRY ~ 15

- Un mélange de légumes de saison mijotés dans une sauce curry riche et aromatique, débordant de saveurs de gingembre, d'ail et d'un mélange d'épices traditionnelles indiennes.
- A medley of seasonal vegetables simmered in a rich and aromatic curry sauce, bursting with flavors of ginger, garlic, and a blend of traditional Indian spices.

KORMA VÉGÉTARIEN VEG KORMA ~ 17

- Découvrez le goût luxueux de notre Korma Végétarien, où une variété de légumes sont cuits dans une sauce crémeuse aux amandes, délicatement épicée avec de la cannelle, de la cardamome et des clous de girofle.
- Experience the luxurious taste of our Veg Korma, where a variety of vegetables are cooked in a creamy almond sauce, delicately spiced with cinnamon, cardamom, and cloves.

SAAG PANEER ~ 16

- Une délicieuse combinaison d'épinards frais (saag) et de fromage paneer cuits dans une sauce crémeuse à base de tomates, assaisonnée d'ail, de gingembre et de feuilles de fenugrec.
- A delightful combination of fresh spinach (saag) and paneer cheese cooked in a creamy tomato-based sauce, seasoned with garlic, ginger, and fenugreek leaves.

BHINDI ~ 16

- Des okras croquants et tendres (bhindi) cuits avec des oignons, des tomates et des épices aromatiques.
- Crisp and tender okra (bhindi) cooked with onions, tomatoes, and aromatic spices.

DAL MAKHANI ~ 16

- Laissez-vous tenter par les saveurs riches et crémeuses de notre Dal Makhani, un mélange de lentilles noires et de haricots rouges cuits lentement dans une sauce veloutée à la tomate et à la crème, assaisonné d'ail, de gingembre et d'épices traditionnelles indiennes.
- Indulge in the rich and creamy flavors of our Dal Makhani, a slow-cooked blend of black lentils and kidney beans simmered in a velvety tomato and cream sauce, seasoned with garlic, ginger, and traditional Indian spices.

SHAHI PANEER ~ 18

- des cubes de fromage paneer cuits dans une sauce crémeuse et aromatique à un mélange d'épices parfumées.
- cubes of paneer cheese cooked in a creamy and aromatic sauce made a blend of fragrant spices.

CHILI PANEER ~ 18

- L'équilibre parfait entre les saveurs sucrées, épicées et savoureuses avec notre Chili Paneer, où le tendre fromage paneer est sauté avec des poivrons, des oignons et des piments verts dans une sauce aromatique.
- The perfect balance of sweet, spicy, and savory flavors with our Chili Paneer, where tender paneer cheese is stir-fried with bell peppers, onions, and green chilies in an aromatic sauce.

CHANA MASALA ~ 15

- Des pois chiches cuits dans une sauce riche et épicée à base de tomates, assaisonnés d'oignons, d'ail, de gingembre et d'un mélange d'épices traditionnelles indiennes.
- Chickpeas cooked in a rich and spicy tomato-based sauce, seasoned with onions, garlic, ginger, and a blend of traditional Indian spices.

BAINGAN BHARTA ~ 16

- De l'aubergine fumée et savoureuse (baingan) cuite avec des tomates, des oignons et des épices aromatiques, créant un plat délicieux et satisfaisant parfait pour les amateurs d'aubergine.
- Smoky and flavorful roasted eggplant (baingan) cooked with tomatoes, onions, and aromatic spices, creating a delicious and satisfying dish that's perfect for eggplant lovers.

MUTTER PANEER ~ 15

- Une combinaison de tendres pois verts (mutter) et de fromage paneer cuits dans une sauce riche et crémeuse à base de tomates, infusée d'épices parfumées.
- A combination of tender green peas (mutter) and paneer cheese cooked in a rich and creamy tomato-based sauce, infused with fragrant spices.

NAANS

- **Naan Nature | Plain Naan ~ 4**
- **Naan À L'ail | Garlic Naan ~ 5**
- **Naan Au Fromage | Cheese Naan ~ 5**
- **Naan Au Sésame | Sesame Naan ~ 5**
- **Naan Aux Pommes De Terre | Aloo Naan ~ 6**
- **Naan Keema (Bœuf Ou Poulet) | Keema Naan (Beef Or Chicken) ~ 7**

À CÔTÉ | SIDES

- **Riz Basmati | Basmati rice ~ 4**
- **Riz au Cumin | Zeera rice ~ 5**
- **Riz aux Petits Pois | Peas rice ~ 5**
- **Frites | Fries ~ 6**
- **Raita ~ 5**
- **Mélange de Pickles Achar | Achar pickles mix ~ 3**
- **Pickles à la Mangue | Mango achar ~ 4**

FRUITS DE MER | SEAFOOD

KARAHI DE CREVETTES | SHRIMP KARAHI ~ 22

- Des crevettes succulentes sont sautées avec des tomates, des oignons et des poivrons dans un karahi traditionnel (wok). Assaisonné avec des épices aromatiques et fini avec un soupçon de jus de citron frais pour une touche acidulée.
- Succulent shrimp is stir-fried with tomatoes, onions, and bell peppers in a traditional karahi (wok). Seasoned with aromatic spices and finished with a hint of fresh lemon juice for a tangy kick.

CURRY DE CREVETTES | SHRIMP CURRY ~ 22

- Des crevettes dodues mijotent dans une sauce parfumée aux tomates, aux oignons et à un mélange d'épices.
- Plump shrimp simmered in a fragrant sauce made with tomatoes, onions, and a blend of spices.

PÉTONCLES À LA NOIX DE COCO | SCALLOP COCONUT ~ 25

- Des pétoncles à la noix de coco tendres sont cuites dans une sauce crémeuse à la noix de coco infusée d'épices aromatiques, créant un mélange harmonieux de saveurs à la fois exotique et satisfaisant.
- Tender scallops are cooked in a creamy coconut sauce infused with aromatic spices, creating a harmonious blend of flavors that's both exotic and satisfying.

CREVETTES AU BEURRE | SHRIMP BUTTER ~ 22

- Des crevettes tendres cuites dans une sauce crémeuse et beurrée infusée d'ail, de gingembre et d'une touche d'épices.
- Tender shrimps cooked in a creamy, buttery sauce infused with garlic, ginger, and a hint of spice.

KORMA DE CREVETTES | SHRIMP KORMA ~ 22

- Des crevettes cuites dans une sauce crémeuse aux amandes, délicatement épicée avec de la cannelle, de la cardamome et des clous de girofle. C'est un plat digne de la royauté, garanti pour vous laisser en vouloir plus.
- Shrimp cooked in a creamy almond sauce, delicately spiced with cinnamon, cardamom, and cloves. It's a dish fit for royalty, guaranteed to leave you craving more.

VEGETALIEN | VEGAN
NOIX | NUTS
SANS GLUTEN FREE
AUCUNES ARACHIDES | NO PEANUTS

AMBER
RESTAURANT
CUSINE PAKISTANAISE & INDIENNE

WWW.RESTAURANTAMBER.CA