

ENTRÉES

1. Soupe aux lentilles 4.00 \$
Lentille de Urd
2. Pakora aux poissons (1 lb) 9.99 \$
3. Pakora aux poissons (assiette) 5.00 \$
Friture de poisson mariné avec yogourt et ail
4. Paneer Pakora (1 lb) 9.99 \$
Friture de fromage cottage fraîche, marinée avec yogourt, gingembre et ail
5. Keema Samosa (assiette) 2.50 \$
Pâte feuilletée farcie d'agneau émincé cuit avec pois et épices
6. Channa Samosa (assiette) 3.50 \$
Pommes de terre, pois verts, épices
7. Samosa aux légumes (deux) 1.50 \$
Pommes de terre, pois chiches, pois verts, épices
8. Pakora aux légumes (1 lb) 5.99 \$
Oignons, pommes de terre, épinard frais, épices indiennes mélangées à la farine de pois chiches, frit dans l'huile
9. Aloo Tikkey (deux) 3.50 \$
Purée de pomme de terre, oignons, coriandre frais, épices indiennes servi avec une sauce à la menthe
10. Dahi Barre 4.99 \$
Lentilles hachées avec épices indiennes, servi avec yogourt
11. Pakora au poulet (assiette) 5.00 \$
Poulet désossée, gingembre, pois chiches, farine
12. Pakora au poulet (1 lb) 9.99 \$
Friture de poulet désossée, mariné avec yogourt gingembre et ail



2. Pakora aux poissons



4. Paneer Pakora



Desserts



Lait frappé à la mangue



Punjabi Lassi

APPETIZERS

1. Lentil soup 4.00 \$
Urd dal
2. Fish Pakora (1 lb) 9.99 \$
3. Fish Pakora (per plate) 5.00 \$
Fish marinated in yogurt, ginger and garlic
4. Paneer Pakora (1 lb) 9.99 \$
Fresh homemade cheese marinated in yogurt
5. Keema Samosa (plate) 2.50 \$
Crispy patties stuffed with ground lamb and peas
6. Channa Samosa (plate) 3.50 \$
Potatoes, green and chick peas, fresh onion and Indian spices
7. Vegetable Samosa (two) 1.50 \$
Potatoes, green peas and Indian spices
8. Vegetable Pakora (1 lb) 5.99 \$
Onion, potatoes, fresh spinach, garlic, fresh ginger, Indian spices with chick peas, deep fried in oil
9. Aloo Tikkey (two) 3.50 \$
Mashed potatoes, fresh onion, fresh coriander, indian spices served with mint sauce
10. Dahi Barre 4.99 \$
Lentil flour with indian spices deep fried with oil served with yogurt.
11. Chicken Pakora (plate) 5.00 \$
Boneless chicken, ginger, chick peas, flour
12. Pakora au poulet (1 lb) 9.99 \$
Boneless chicken marinated in yogurt, ginger, garlic and fried in butter.

DRINKS

- Canadienne 4.50 \$
- Importé 5.50 \$
- Lemon juice (Sikanjbi) 2.99 \$
- Soft drinks 1.50 \$
- Indian tea 1.50 \$

DESSERTS

- Punjabi Lassi 2.99 \$
- Mango shake 3.50 \$
- Gulab Jamun 0.75 \$
- Rice pudding 4.50 \$
- Ras Malai 3.99 \$
- Mango ice cream 1.99 \$

BREUVAGES

- Canadienne 4.50 \$
- Importé 5.50 \$
- Jus de citron (Sikanjbi) 2.99 \$
- Boissons gazeuses 1.50 \$
- Thé (indienne) 1.50 \$

DESSERTS

- Lassi Punjabi 2.99 \$
- Lait frappé à la mangue 3.50 \$
- Gulab Jamun 0.75 \$
- Pudding au riz 2.50 \$
- Ras Malai 3.99 \$
- Crème glacée à la mangue 1.99 \$

VÉGÉTARIEN

1. Aloo Gobi 6.99 \$
Choux-Fleur cuit avec pommes de terre, tomates
gingembre ail & épices Indiennes
2. Épinard / saag 7.99 \$
Tomates, gingembre, ail & épices indiennes
3. Épinard Paneer 8.50 \$
Épinard, cuits avec onions, tomates, fromage fait
"maison", ail & épices Indiennes
4. Pois Chiches (channa) 6.50 \$
Pois chiches, cuit avec tomates, gingembre, épices
Indiennes
5. Lentilles 6.50 \$
Lentilles, ail, gingembre, épices Indiennes
6. Malai Kofta 7.50 \$
Morceaux de fromage, cuit avec tomates, crème 35%,
ail, gingembre, épices Indiennes
7. Cari Pakora 6.99 \$
Pakora dans du yogourt, cuits avec tomates, gingembre,
ail & épices Indiennes
8. Biryani Végétarien 7.99 \$
Riz cuit avec légumes & tomates, gingembre, ail & épices
Indiennes
9. Bhindi 8.99 \$
Gingembre, tomates, ail, okra
10. Mélange de Légumes 7.50 \$
Carottes, chou fleur, pois, fromage, gingembre, ail,
tomates, pommes de terre
11. Fromage Kadahi 8.99 \$
Piments verts, oignons, gingembre, tomates, crème 35%
12. Bhartha 7.99 \$
Oignons, tomates, gingembre, épices Indiennes
13. Pois Vert et Fromage 7.99 \$
Pois verts, fromage fait "maison", tomates, ail, gingembre,
épices Indiennes
14. Fromage Shahi 7.99 \$
Sauce aux tomates, crème 35%, fromage, gingembre, ail
15. Fromage Masala 7.99 \$
Fromage fait "maison" cuit dans un curry, oignons,
gingembre, ail, épices Indiennes
16. Korma aux Légumes 7.99 \$
Légumes, crème 35%, épices Indiennes



4. Pois Chiches (Channa)



3. Épinard Paneer



11. Fromage Kadahi



10. Mélange de Légumes

VEGETARIAN

1. Aloo Gobi 6.99 \$
Cauliflower with fresh potatoes, tomatoes, ginger, fresh
garlic fresh garlic & Indian spices
2. Spinach / saag 7.99 \$
Spinach with mustard, onion, tomatoes, garlic, ginger
& spices
3. Saag Paneer 8.50 \$
Onion, tomatoes, homemade cheese, garlic, ginger,
Indian spices
4. Chick Peas (Channa) 6.50 \$
Chick peas with tomatoes, garlic, ginger, spices
5. Daal Makhni 6.50 \$
Kidney beans, garlic, ginger, Indian spices
6. Malai Kofta 7.50 \$
Cheese ball with tomatoes, 35% cream, garlic, ginger,
Indian spices
7. Cari Pakora 6.99 \$
Pokora in yogourt cooked with fresh tomatoes, onion,
ginger, garlic & Indian spices
8. Vegetable Biryani 7.99 \$
Rice cooked with mixed vegetables, tomatoes, ginger,
garlic
9. Bhindi (Okra) 8.99 \$
Ginger, garlic, tomatoes, okra
10. Mixed Vegetables 7.50 \$
Carrot, cauliflower, peas, cheese, ginger, garlic, tomatoes,
potatoes
11. Paneer Kadahi 8.99 \$
Bell peppers, onions, ginger, tomatoes, 35% cream
12. Bhartha 7.99 \$
Onion, tomatoes, ginger and Indian spices
13. Green Peas & Cheese 7.99 \$
Garlic, ginger and Indian spices
4. Shahi Paneer 7.99 \$
Sauce, tomatoes, 35% cream, garlic, ginger and Indian
spices
15. Paneer Masala 7.99 \$
Curry with bell pepper, onion, garlic, home made cheese
and Indian spices
16. Vegetable Korma 7.99 \$
Fresh Vegetables, 35% cream, Indian spices

AGNEAU - NON VÉGÉTARIEN

- | | |
|--|---------|
| 1. Cari d'agneau | 8.99 \$ |
| Agneau, oignons, tomates, gingembre frais, ail et épices Indiennes | |
| 2. Agneau à la Biryani | 9.99 \$ |
| Agneau cuit dans le riz avec oignons et tomates | |
| 3. Agneau au Korma | 9.99 \$ |
| Agneau, épices Indiennes, crème 35% | |
| 4. Agneau à l'épinard | 9.99 \$ |
| Agneau cuit avec épinard, épices Indiennes | |
| 5. Agneau à la Vindaloo (épicé) | 9.99 \$ |
| Agneau, pommes de terre, épices Indiennes | |
| 6. Agneau à la Kadahi | 9.99 \$ |
| Piments verts, oignons, tomates, gingembre | |
| 7. Agneau à la Bhuna | 9.99 \$ |
| Agneau cuit avec du gingembre, oignons, tomates et épices Indiennes | |
| 8. Agneau à la Jalfraizi | 9.99 \$ |
| Agneau cuit avec piments verts, oignons, gingembre tomates et épices Indiennes | |
| 9. Agneau à la Rogan Josh | 9.99 \$ |
| Agneau cuit avec paprika, gingembre et épices Indiennes | |
| 10. Agneau à la Madrasi | 9.99 \$ |
| Agneau cuit avec des noix de coco, citron, gingembre, ail et épices Indiennes | |
| 11. Agneau spécial | 9.99 \$ |
| Agneau cuit avec piments verts, oignons, gingembre et crème 35% | |
| 12. Agneau à la Achari | 9.99 \$ |
| Agneau cuit avec des cornichons, piments verts, oignons, gingembre, épices Indiennes | |
| 13. Agneau à la Kabab Masala | 9.99 \$ |
| Seekh Kabab, piments verts, oignons, gingembre, épices Indiennes | |
| 14. Agneau au Kabab | 9.99 \$ |
| Agneau, gingembre, piments verts, oignons, épices Indiennes | |



13. Agneau à la Kabab Masala



3. Agneau au Korma



14. Agneau au Kabab

- | | |
|--|---------|
| 1. Lamb curry) | 8.99 \$ |
| Lamb cooked with fresh onions, tomatoes, ginger, garlic and Indian spices | |
| 2. Lamb Biryani | 9.99 \$ |
| Lamb cooked with rice, tomatoes and onion | |
| 3. Lamb Korma | 9.99 \$ |
| Lamb, Indian spices, 35% cream | |
| 4. Lamb with spinach | 9.99 \$ |
| Lamb cooked with spinach, Indian spices | |
| 5. Lamb Vindaloo (spicy) | 9.99 \$ |
| Lamb cooked with potatoes, Indian spices | |
| 6. Kadahi lamb | 9.99 \$ |
| Bell pepper, onion, tomatoes, ginger | |
| 7. Bhuna lamb | 9.99 \$ |
| Lamb cooked with ginger, onion, tomatoes, Indian spices | |
| 8. Lamb Jalfraizi | 9.99 \$ |
| Lamb cooked with bell peppers, onions, ginger, tomatoes, garlic, Indian spices | |
| 9. Rogan Josh lamb | 9.99 \$ |
| Lamb cooked with paprika, ginger, garlic, Indian spices | |
| 10. Madrasi lamb | 9.99 \$ |
| Lamb cooked with with coconut, lemon juice, ginger, garlic, Indian spices | |
| 11. Special lamb | 9.99 \$ |
| Lamb cooked with bell peppers, onions, ginger, 35% cream | |
| 12. Lamb Achari | 9.99 \$ |
| Lamb cooked with pickles, bell peppers, onions, ginger, Indian spices | |
| 13. Lamb Kabab Masala | 9.99 \$ |
| Seekh kabob, bell peppers, onions, ginger and Indian spices | |
| 14. Lamb Kabab | 9.99 \$ |
| Lamb, ginger, bell pepper, onion, Indian spices | |

THALI

1. Thali non-vég poulet 7.99 \$
agneau 8.99 \$

Choix de viandes, cari, (ou poulet ou cari - agneau, lentilles, pois chiches, pain Naan, salade et sauce piquante chatni)

2. Thali végétarien 6.99 \$
Choix de légumes au saag dal au channa, Naan, salade, raita



2. Thali végétarien

FRUITS DE MER

1. Tandoori de crevettes 13.99 \$
Piments verts, oignons, yogourt, épices Indiennes
2. Masala de crevettes 9.99 \$
Piments verts, oignons, gingembre, tomates, épices, crème 35%
3. Crevettes au cari 9.99 \$
Oignons, tomates, gingembre, épices Indiennes
4. Crevettes Mughlai 9.99 \$
Oignons, tomates, gingembre, crème 35%
5. Crevettes et épinards 9.99 \$
Oignons, tomates, épinards, crevettes, épices Indiennes
6. Biryani aux crevettes 9.99 \$
Riz avec crevettes, tomates, gingembre et épices Indiennes
7. Cari de poisson 9.99 \$
Oignons, tomates, gingembre, épices Indiennes
8. Masala de poisson 9.99 \$
Piments verts, oignons, gingembre, tomates, épices Indiennes
9. Poisson Mughlai 9.99 \$
Oignons, gingembre, tomates, crème 35%



8. Masala de poisson

POULET - NON VÉGÉTARIEN

1. Poulet et fromage au cari 9.99 \$
Poulet, fromage, oignons, ail et crème 35%
2. Poulet à la Kudahi 8.99 \$
Poulet, piments verts, oignons, tomates, épices Indiennes
3. Poulet Bhuna 8.99 \$
Poulet, oignons, tomates, gingembre, épices Indiennes
4. Poulet Mughlai 8.99 \$
Poulet, crème de sabar, yogourt, gingembre, épices Indiennes

THALI

1. Non-veg Thali Chicken 7.99 \$
Lamb 8.99 \$

You can choose curry (Lamb, chicken) Dal or channa, salad chatni with naan

- Vegetarian Thali 6.99 \$
Choice of mixed vegetables or saag dal or channa, salad, nan, raita

SEAFOOD

1. Tandoori shrimp 13.99 \$
Bell pepper, onion, mint yogurt, Indian spices
2. Shrimp Masala 9.99 \$
Bell peppers, onion, ginger, tomatoes, Indian spices, 35% cream
3. Curry shrimp 9.99 \$
Onion, tomatoes, ginger, 35% cream
4. Shrimp Mughlai 9.99 \$
Onions, tomatoes, Indian spices
5. Shrimp & spinach 9.99 \$
Onion, tomatoes, shrimp, spinach and Indian spices
6. Shrimp Biryani 9.99 \$
Rice with shrimp, garlic, ginger and Indian spices
7. Fish curry 9.99 \$
Onion tomatoes, ginger, Indian spices
8. Fish Masala 9.99 \$
Bell pepper, onion, ginger, tomatoes, Indian spices
9. Fish Mughlai 9.99 \$
Onion, ginger, tomatoes, 35% cream

CHICKEN - NON VEGETARIAN

1. Chicken cheese curry 9.99 \$
Chicken, cheese, onion, garlic, 35% cream
2. Kudahi chicken 8.99 \$
Chicken, bell peppers, onions, tomatoes, Indian spices
3. Bhuna chicken 8.99 \$
Chicken, onions, tomatoes, ginger, Indian spices
4. Mughlai chicken 8.99 \$
Chicken sabar, cream, yogurt, ginger, Indian spices

POULET - NON VÉGÉTARIEN

- 5. Poulet à la mangue 9.99\$
Poulet cuit avec piments verts, oignons, cornichons, épices Indiennes
- 6. Poulet à l'épinard 8.99\$
Poulet cuit avec épinards, épices Indiennes
- 7. Poulet au Kabab 8.99\$
Poulet, gingembre, piments verts, oignons, épices Indiennes
- 8. Poulet Rogan Josh 8.99\$
Poulet désossé cuit dans une sauce yogourt
- 9. Poulet Cari 7.99\$
Poulet avec oignons, tomates, gingembre, ail, épices Indiennes
- 10. Biryani au poulet 8.99\$
Poulet avec riz, tomates, oignons, coriandre
- 11. Poulet au chili 9.99\$
Poulet frit avec oignons, gingembre frais, ail, piments et sauce aigre-douce
- 12. Poulet Korma 8.99\$
Poulet, tomates, creme 35%, gingembre, ail et épices Indiennes
- 13. Vindaloo au Poulet (épicé) 8.99\$
Poulet avec pommes de terre, gingembre, ail et épices Indiennes
- 14. Jalfrazi au poulet 8.99\$
Poulet avec oignons, piments verts, tomates, gingembre, ail et épices Indiennes
- 15. Poulet au beurre 8.99\$
Poulet cuit dans un four d'argile avec sauce tomate, crème 35 %, feuilles de menthe
- 16. Poulet au Kabab Masala 8.99\$
Poulet Kabab, piments verts, oignons, gingembre, épices Indiennes
- 17. Cuisse de poulet Tandoori (avec salade) 3.50\$
Cuisse de poulet marinée avec yogourt, gingembre, ail, épices Indiennes et safran
- 18. Poulet Tikka (assiette) 9.99\$
Poulet désossé, mariné avec yogourt, gingembre, piments, oignons, safran et grillé
- 19. Tikka Masala de poulet (assiette) 8.99\$
Poulet désossé et cuit dans un cari avec oignons, piments, gingembre et épices Indiennes



7. Poulet au Kabab



11. Poulet au chili



17. Cuisse de poulet Tandoori



18. Poulet Tikka (assiette)

CHICKEN - NON VEGETARIAN

- 5. Mango chicken 9.99\$
Chicken cooked with bell peppers, onions, pickles and Indian spices
- 6. Spinach Chicken 8.99\$
Chicken cooked with spinach, Indian spices
- 7. Chicken Kabab 8.99\$
Chicken, ginger, bell peppers, onions, Indian spices
- 8. Rogan Josh Chicken 8.99\$
Boneless chicken cooked in a yogurt sauce
- 9. Chicken Curry 7.99\$
Chicken with Indian spices, ginger, garlic, tomatoes, onions
- 10. Chicken Biryani 8.99\$
Chicken with rice, onion, tomatoes and coriander
- 11. Chili Chicken 9.99\$
Fried chicken with onion, garlic, ginger, bell pepper and sweet & sour sauce
- 12. Chicken Korma 8.99\$
Chicken, tomatoes, 35% cream, garlic, ginger and Indian spices
- 13. Chicken Vindaloo (spicy) 8.99\$
Chicken with potatoes, garlic, ginger and Indian spices
- 14. Chicken Jalfrazi 8.99\$
Chicken with onion, green pepper, tomatoes, garlic, ginger, and Indian spices
- 15. Butter chicken 8.99\$
Chicken cooked in a clay oven with tomato sauce, 35% cream, Indian spices and and mint
- 16. Chicken Kabab Masala 8.99\$
Chicken seekh kabob, bell peppers, onions, ginger, Indian spices
- 17. Tandoori chicken leg (with salad) 3.50\$
Marinated in yogurt, garlic, ginger, Indian spices and saffron
- 18. Chicken Tikka (plate) 9.99\$
Boneless chicken marinated with yogurt, bell peppers, onion, ginger, saffron and grilled in a clay oven
- 19. Chicken Tikka Masala (plate) 8.99\$
Boneless chicken breast cooked with curry, onions, ginger, garlic and Indian spices

RIZ

- | | |
|--|--------|
| 1. Riz Basmati Frit | 3.50\$ |
| 2. Channa Bhatura (2 mcx.) | 5.99\$ |
| Pois chiches, salade, deux pains puri et yogourt | |
| 3. Roulé de Sandwiches | 6.99\$ |
| (Poulet ou Shisk Kabab) | |
| 4. Pain Naan Tandoori frais | 1.50\$ |
| 5. Rôti | 1.50\$ |
| 6. Parath de Patate | 2.99\$ |
| 7. Kulcha à l'oignon | 2.99\$ |
| 8. Paratha Lacha | 2.50\$ |
| 9. Naan de Poulet | 3.99\$ |
| 10. Spécial Naan | 3.99\$ |
| 11. Naan de Boeuf Haché | 3.99\$ |
| 12. Naan à l'ail | 1.50\$ |
| 13. Naan à l'épinard | 2.99\$ |



Riz



Pain Naan



Channa Bhatura

RICE

- | | |
|---|--------|
| 1. Basmati Fried Rice | 3.50\$ |
| 2. Channa Bhatura (2 pc) | 5.99\$ |
| Chick peas, salad, 2 puri, yogurt | |
| 3. Sandwich Roll (chicken ou Shisk Kabab) | 6.99\$ |
| 4. Tandoori Naan fresh bread | 1.50\$ |
| 5. Roti | 1.50\$ |
| 6. Aloo Paratha | 2.99\$ |
| 7. Onion Kulcha | 2.99\$ |
| 8. Paratha Lacha | 2.50\$ |
| 9. Chicken Naan | 3.99\$ |
| 10. Special Naan | 3.99\$ |
| 11. Keema Naan | 3.99\$ |
| 12. Garlic Naan | 1.50\$ |
| 13. Spinach Naan | 2.99\$ |