

સુપ્સ

- Soupe végétarienne ▼▼** 7\$
Bouillon de légumes, servi avec un assortiment de légumes saisonniers
Vegetable stock with an assortment of seasonal vegetables
- Soupe Dahl ▼▼** 7\$
Velouté de lentilles rouges aux oignons, tomate, coriandre et cumin
Red lentils with onions, cilantro and cumin
- Soupe Mulligatawny** 8\$
Soupe anglo-indienne au poulet, lentilles, riz, graines de moutarde et coriandre
Anglo-indian soup with chicken, lentils, rice, mustard seeds and cilantro

એન્ટ્રેસ-à-partager

- Poulet 65** **épicé ! **spicy ! 14\$
Beignets de poulet croustillants, feuilles de cari et graines de moutarde
Crispy chicken, served with curry leaves and mustard seeds
- Chana Samosa ▼** 10\$
Feuilleté farci de pommes de terre et épices, pois chiches masala et yogourt
Pastry stuffed with potatoes and spices, topped with chickpea masala
- Bhajee d'oignons ▼▼** 10\$
Beignets d'oignons aux fines herbes, panure de pois chiches
Onion fritters with fine herbs and chickpea batter

au tandoor

- Poulet Tikka** 17\$
Poulet mariné aux épices, grillé au tandoor
Marinated chicken with spices, grilled in our tandoor oven
- Kebab d'agneau Tandoori** 19\$
Agneau aromatisé d'épices indiennes, grillé au tandoor
Lamb with indian spices, grilled in our tandoor oven
- Crevettes Tandoori** 19\$
Crevettes parfumées d'herbes et d'épices, grillées au tandoor
Shrimp with spices and herbs, grilled in our tandoor oven
- Légumes Tandoori ▼** 14\$
Assortiment de légumes et paneer marinés, grillés au tandoor
Marinated mixed vegetables with paneer, grilled in our tandoor oven

સાલાદ્સ

- Salade 409 ▼▼** 12\$
Salade de verdure, tomates, concombres, oignons et menthe
Avec Paneer râpé 4\$, Poulet Tikka 8\$, Crevettes Tandoori 10\$
Salad of greens, tomato, cucumber, onion and mint
Add Grated Paneer 4\$, Chicken Tikka 8\$, Tandoori Shrimp 10\$

અકોમ્પાનમેન્ટ્સ

- Naan ▼** 5\$
- Naan à l'ail / Garlic Naan ▼** 6\$
- Naan au Paneer / Paneer Naan ▼** 7\$
- Tandoor rôti ▼▼** pain de blé entier cuit au tandoor 5\$
- Riz Pilau ▼▼** Basmati, oignons, pois verts et cumin 5\$
- Raita ▼** yogourt aux épices indiennes et concombre 3\$

plats principaux

Agneau Vindaloo Poulet 19\$, Crevettes 22\$ Agneau et pommes de terre, sauce épicée relevée au vinaigre <i>Chicken 19\$, Shrimp 22\$</i> <i>Lamb and potatoes, in a very spicy vinegar enhanced curry</i>	**très épicé ! very spicy !	23\$
Poulet au Beurre Agneau 23\$, Crevettes 22\$ Cubes de poulet marinés, sauce crémeuse aux tomates et épices <i>Lamb 23\$, Shrimp 22\$</i> <i>Chicken cubes marinated in a creamy tomato sauce and spices</i>		19\$
Agneau Korma Végétarien 18\$, Poulet 19\$, Crevette 22\$ Cubes d'agneau, sauce crémeuse d'amandes et raisins secs <i>Vegetarian 18\$, Chicken 19\$, Shrimp 22\$</i> <i>Lamb in a creamy sauce with almonds and raisins</i>		23\$
Poulet Madras Agneau 23\$, Crevettes 22\$ Cubes de poulet, sauce pimentée au lait de coco et graines de moutarde <i>Lamb 23\$, Shrimp 22\$</i> <i>Cubes of chicken in a spicy curry with coconut milk and mustard seeds</i>	**très épicé ! very spicy !	19\$
Cari de Poulet Végétarien 18\$, Agneau 23\$, Poisson 22\$, Crevettes 22\$ Cubes de poulet, sauce cari aux épices, gingembre et ail <i>Vegetarian 18\$, Lamb 23\$, Fish 22\$, Shrimp 22\$</i> <i>Cubes of chicken in a curry sauce, ginger and garlic</i>		19\$
Cari d'aubergines ▼▼ Aubergines, sauce cari aux épices, gingembre et ail <i>Eggplant in a curry sauce, ginger and garlic</i>		18\$
Biryani au poulet Végétarien 18\$, Agneau 23\$, Crevettes 22\$ Cubes de poulet, riz basmati avec épices indiennes <i>Vegetarian 18\$, Lamb 23\$, Shrimp 22\$</i> <i>Cubes of chicken served with basmati rice and Indian spices</i>		20\$
Agneau Roganjosh Poulet 19\$ / Cubes d'agneau, sauce cari, yogourt, menthe et épices <i>Chicken 19\$ / Cubes of lamb in a curry sauce, yogurt, mint and spices</i>		23\$
Poulet Tikka Masala Cubes de poulet, sauce onctueuse, oignons, tomates et poivrons <i>Chicken cubes with creamy sauce, onions, tomato and pepper</i>		19\$
Chana Masala ▼▼ Cari de pois chiches et coriandre <i>Chickpea curry with fresh cilantro</i>		16\$
Tarka Dahl ▼▼ Purée de lentilles jaunes à l'ail, gingembre et cumin <i>Yellow lentil purée with garlic, ginger and cumin</i>		16\$
Aloo Gobi ▼▼ Cari de pommes de terre et chou-fleur, coriandre <i>Cauliflower and potato curry with fresh cilantro</i>		16\$
Saag Paneer ▼ Fromage paneer dans un cari d'épinards <i>Paneer cheese in a spinach curry</i>		16\$
Saag Chana ▼ Mélange d'épinards et de pois chiches préparés avec épices indiennes <i>Spinach and chickpea mixture prepared with Indian spices</i>		16\$
Poutine de Poulet au Beurre Frites, fromage et poulet au beurre <i>Fries, cheese and butter chicken</i>		15\$

▼ végétarien ▼▼ végétalien

▼ vegetarian ▼▼ vegan

Mousseux, Rosés et Orange

	V	B
Prosecco Villa Sandi, Italie	9,00	40
«S» de La Sablette 2020, Côtes de Provence , Rosé	9,00	40
Cava Pink, Parés Baltà, Espagne	10,00	45
Touraine, France, Domaine des Corbillières 2019		47
A Laranja Mecânica 2019, Vin Orange, Portugal	15,00	69
Champagne, France, Paul Dangin et Fils		84
Champagne Blanc de Noir Brut, France, Devaux		95
Champagne Brut, France, Pol Roger		125
Champagne, France, Veuve Clicquot Ponsardin		130

Blancs

Pinot Grigio Delle Venezie 2020, G.Campagnola, Italie	9,00	40
Vionnier Mc Manis 2017, Californie		44
Chardonnay Reserve 2019, Mission Hill, Okanagan, Canada	11,00	47
Côtes-du-Rhône, Guigal 2019, France	11,00	48
Naked Truth 2020, Mylonas Winery, Grèce		53
Chardonnay Grayson Cellars 2020, Californie	12,00	54
Petit Chablis 2019 Domaine Louis Moreau, France	12,00	55
Pouilly-Fumé, Domaine Châtelain 2018, Loire, France		56
Pouilly-Fuissé A.Bichot 2018, Bourgogne, France		57
Château de Sancerre 2019 Loire, France	13,00	59
Grüner Veltliner, Autriche, Sohm&Kracher 2016		68
Chardonnay, États-Unis, Hobo 2018		70

Rouges

Cabardès, France, La Réserve de Jeanne 2016		44
Rosso Toscana Altesino 2019, Toscane, Italie		45
Château Bouscassé 2016, A.Brumont, Madiran, France		47
Côtes-du-Rhône, Guigal 2017, France	11,00	48
Malbec 2016, Ch. Haut-Monplaisir, Cahors, France	12,00	53
Muga Reserva 2017 Rioja, Espagne	12,00	55
Malbec Enrique Foster 2019, Argentine		56
Bourgogne Pinot Noir Le Chapitre 2019, R. Bouvier, France	13,00	58
Pinot Noir Grayson Cellars 2020, Californie	13,00	59
Gamay, Beaujolais, Domaine Séléné 2018		62
Chinon, France, Domaine de la Marinière 2015		63
Carignan, France, Domaine les Terres Promises 2018		64
Sancerre, France, Millèrioux Georges et Fils 2018		64
Mourvèdre-Grenache, Roussillon, Danjou-Banessy 2017		68
Chianti Classico DCCG, Brolio Bettino 2016		68
Director's Cut Cabernet-Sauvignon, Coppola, U.S.	15,00	69
Barbera et Bonarda, Italie, Croci, San Bartolomeo 2013		81
St-Joseph, France, David Raynaud 2016		85



vins & mousseux

Cocktails signatures 13\$

*** SUNNY ***

Cazadores tequila-Mezcal-Sirop de gingembre-Jus de mangue
Cazadores tequila-Mezcal-Ginger syrup-Mango juice

*** HARA ***

Flor de cana rhum-St-Germain-Cachaça-Jus de lime-Menthe
Flor de cana rhum-St-Germain liquor-Cachaça-Lime juice-Mint

*** LE BROCHARD ***

Gin-Prosecco-Jus de pamplemousse-Amer floral
Gin-Prosecco-Grapefruit juice-Floral bitters

*** DESI ROSE***

Gibson's 12 Ans whisky-Triple sec-Luxardo maraschino-Grenadine de canneberge
Gibson's 12 years whiskey-Triple sec-Luxardo maraschino-Cranberry grenadine

*** MATCHA VELOURS***

St-Germain-Pisco Gobernador-Matcha Jus de Lime
St-Germain-Pisco Gobernador-Matcha Lime juice

Cocktails classiques

APEROL SPRITZ - 10

BLOODY CEASAR - 10

*COSMOPOLITAIN - 12

DARK & STORMY - 12

*DRY MARTINI - 11

*OLD FASHIONED - 11

MOJITOS - 12

MARGARITA - 11

*NEGRONI - 11

*MANHATTAN - 12

*MOSCOW MULE - 11

SANGRIA VERRE- 11

* Prix pour spiritueux de base
Prices for base spirit

Mocktails signatures 6\$

*** PEPINO ***

Soda - Sirop de pamplemousse
Amer au concombre
Soda - Grapefruit syrup - Cucumber bitter

** LIMONADE AU GINGEMBRE **

Limonade maison - Sirop de gingembre
Amer à la feuille de lime Kaffir
Homemade lemonade - Ginger syrup
Kaffir lime leaf bitter

** LIMONADE AU FRAMBOISE**

Limonade maison - Sirop de framboise
Amer à la feuille de lime Kaffir
Homemade lemonade - raspberry syrup
Kaffir lime leaf bitter

*** BOLLYWOOD ***

Lait de noix de coco - Mangue
Sirop de gingembre - Curcuma - anis étoilé
Coconut milk - Mango - Ginger syrup
Turmeric - Star anise

Boissons indiennes

*** THUMBS UP*** - 3
« Coca-Cola »

*** LASSI À LA MANGUE ***- 6
Yogourt - Purée de mangue
Yogurt - Mango puree

*** LIMCA*** -3
« Lime n' Lemon »

Bières Locales 10oz/20oz

Boréale Blonde | Blonde | 4.5% | Blainville

6/9

Boréale Blanche | Blanche | 6.1% | Blainville

6/9

Boréale Rousse | Rousse | 5.0% | Montréal

6/9

IPA du Nord-Est | NEIPA | 6.0% | Blainville

7/10

Boréale Noire | Stout | 5.5% | Blainville

7/10

La clémente | 4.5% | Blainville

7/10

Moralité | 6,9% | IPA américaine, DDC

7/10

Blanche du paradi | 5,5 % | Blanche de style belge, DDC

7/10

Voyageur des brumes | 5,2 % | Rousse britannique, DDC

7/10

Solstice d'été mangue | 5,9 % | Ale de blé sure aux mangues

7/10

MacTavish in Memoriam | Pale Ale | 5% | Shawinigan, TD

7/10

Bières Importées 10oz/20oz

Heineken | Lager blonde | 5% | Hollande

7/10

Newcastle | Ale brune | 4,7% | Anglet.

7/10

Murphy's | Stout | 4% | Angleterre

7/10

Bouteilles

Cid | Cidre Sec | 5.5% | Sainte-Cécile-de-Milton

8.00

Milton Star | Cidre aux Mûres | Sainte-Cécile-de-Milton

8.00

Milton Star | Cidre aux Pamplemousse | Sainte-Cécile-de-Milton

8.00

Coccinelle | Cidre sans alcool | Sainte-Cécile-de-Milton

8.00

Heineken | Bière sans alcool |

7.00