

Restaurant

Namasté Inde

restaurantnamasteinde.ca



Cuisine Indienne Indian Cuisine

**Apportez votre vin
Bring your own wine**



Certains de Nos plats peuvent contenir des noix. Veuillez informer notre personnel de toute allergie.
Votre sécurité est notre priorité.

Some of our dishes may contain nuts. Please inform our staff of any allergies. Your safety is our priority.

Thali



Spécial Midi Lunch special

- Poulet au beurre / Butter chicken 13.99
- Cari au poulet / Chicken curry..... 13.99
- Cari agneau / Lamb curry 14.99
- Végétarien / Veggie 11.99

Cari de votre choix servi avec cari aux légumes du jour, riz, salade et pain naan

Curry of your choice served with vegetable curry of the day, rice, salad and naan bread

Servi de / Served from : 12h à 16h

Entrées/Appetizers

Samosa aux légumes (1) Vegetable Samosa..... 1.99

Paté remplie de légumes marinée avec cumin
Pastry stuffed with vegetables and marinated with cumin

Samosa Chaat 5.99

Feuilleté aux légumes marinés de cumin et servi avec masala de pois chiches. / Pastry filled marinated vegetables with cumin and served with chickpeas masala.

Bhajee d'Oignons (6) / Onion Bhajee 3.99

Beignets d'oignons aux herbes dans une panure de pois chiches.
Onion fritters in a chick pea and herb batter

Poulet 65 (6) / Chicken 65 11.99

Poulet frit épicé avec ail, feuilles de cari graines de moutarde et piments frais. / Spicy fried chicken with garlic, curry leaves, mustard seeds and fresh chilles

Poulet au citron (6) Lemon chicken 11.99

Ghobi 65 (6) 10.99

Choux fleur frit, épicé avec ail et feuilles de cari et une touche amère -
Fried spicy cauliflower with garlic and curry leaves and a touch of sour

Pakora au Poulet (8) Chicken Pakora 10.99

Friture de poulet, une croustillante panure d'herbes et de pois chiches.
Fritters of chicken in a crispy chick pea batter.

Pakora au Poisson (8) fish Pakora 11.99

Friture de poisson, une croustillante panure d'herbes et de pois chiches. / Fritters of fish in a crispy chick pea batter

Pakora aux Crevettes (6) Shrimp Pakora 11.99

Friture de crevette, une croustillante panure d'herbes et de pois chiches. Fritters of shrimp in a crispy chick pea batter.

Paneer pakora (6) 8.99

Friture de fromage indien, une croustillante panure d'herbes et de pois chiches. Fritters of indian cheese in a crispy chick pea batter.

Aloo tikki (2) + sauce 4.99

Galettes croustillantes de pommes de terre avec des épices
Crispy potato patties seasoned with spices

Aloo tikki channa..... 5.99

Galettes croustillantes de pommes de terre avec des épices servie avec pois chiches
Crispy potato patties seasoned with spices, served with chick peas

Chat Papri..... 5.99

croustillantes de pâte frite, avec pommes de terre hachées, de pois chiches, de yaourt et de divers chutneys. // fried dough wafers with chopped potatoes, chickpeas, yogurt, and various chutneys.

Dahi Vada (2)..... 4.99

Boulettes servies dans du yogourt (plat froid).
Dumplings served in a sweet yoghurt (cold dish)

Soupe Mulligatawny 4.99

bouillon avec poulet et légume avec coriandre.
broth with chicken and vegetables, garnished with cilantro

Soupe Daal Daal soup..... 3.99

Velouté de lentilles jaunes à l'ail et garnie de coriandre.
Yellow lentil soup with garlic and marinated with cilantro

Sauce au beurre ou korma

12oz : 4.99 24oz : 9.99

Butter chicken or korma sauce



Nos plats

Our Dishes

Curry served in 24 oz container
SERVI DANS CONTENANT 24 oz

Cari / Curry

La viande de votre choix, mijotée dans une sauce aux épices, gingembre et ail.
The meat of your choice, simmered in a sauce of spices, ginger and garlic.

Poulet / Chicken	12.99
Agneau / Lamb	13.99
Crevettes/ Shrimp	14.99
Poisson/ Fish	14.99

Sauce au beurre / Butter sauce

Mariné aux épices, cuit à la poêle et servi dans une sauce crémeuse au beurre.
Delightfully marinated in spices, pan fried and served in a creamy butter sauce.

Poulet / Chicken	14.99
Agneau / Lamb	15.99
Crevettes/ Shrimp	16.99
Poisson/ Fish	16.99

Tikka Masala

Servie avec oignons et poivrons dans une sauce onctueuse.
Served with fresh onions, bell peppers and spices cooked in a thick rich sauce.

Poulet / Chicken	14.99
Agneau / Lamb	15.99
Crevettes/ Shrimp	15.99
Poisson/ Fish	16.99

Korma

Mariné aux épices, cuit à la poêle et servi dans une sauce crémeuse à la base de noix avec des raisins.
Marinated and cooked in a creamy sauce with nuts (almonds) raisin and exotic spices.

Poulet / Chicken	14.99
Agneau / Lamb	15.99
Crevettes/ Shrimp	16.99
Poisson/ Fish	16.99

Jalfrezi

La viande de votre choix, servie avec oignons, poivrons verts et épices Indiennes avec un soupçon de vinaigre.
The meat of your choice, served with onions, green peppers and Indian spices with a hint of vinegar.

Poulet / Chicken	14.99
Agneau / Lamb	15.99
Crevettes/ Shrimp	15.99
Poisson/ Fish	16.99

Saag

La viande de votre choix avec épinards et garnie de coriandre frais.
The meat of your choice mixed with spinach and fresh coriander.

Poulet / Chicken	13.99
Agneau / Lamb	14.99
Crevettes/ Shrimp	15.99

Vindaloo



La viande de votre choix, mijotées au vinaigre dans une sauce au cari et piments speciale.
The meat of your choice, simmered in a vinegar based curry with whole red chillies. in special spicy sauce

Poulet / Chicken	13.99
Agneau / Lamb	14.99
Crevettes/ Shrimp	15.99
Poisson/ Fish	15.99



Nos plats

Our Dishes

Curry served in 24 oz container
SERVI DANS CONTENANT 24 oz

Bhoona

Une sauce traditionnelle Punjabi au cari avec oignons, tomates, ail et gingembre.
Traditional Punjabi curry with fresh onions, tomatoes, garlic and ginger in a thick rich sauce.

Poulet / Chicken	13.99
Agneau / Lamb	14.99
Crevettes/ Shrimp	15.99
Poisson/ Fish	15.99

Dansak

La viande de votre choix, cuite avec lentilles, yogourt, jus de citron et coriandre dans une sauce onctueuse.
The meat of your choice, cooked with lentils, yogurt, lemon juice and cilantro in a thick sauce.

Poulet / Chicken	13.99
Agneau / Lamb	14.99
Crevettes/ Shrimp	15.99
Poisson/ Fish	15.99

Roganjosh

La viande de votre choix servie avec menthe, yogourt, et épice indiennes.
The meat of your choice, served with mint, yogurt and Indian spices.

Poulet / Chicken	14.99
Agneau / Lamb	15.99
Crevettes/ Shrimp	15.99

Karahi

La viande de votre choix, servie avec piments verts, oignons, tomates, gingembre, poivrons verts ail et épices indiennes.
The meat of your choice, served with green chilies, Green peppers, onions, tomatoes, garlic and Indian spices.

Poulet / Chicken	13.99
Agneau / Lamb	14.99
Crevettes/ Shrimp	15.99
Poisson/ Fish	15.99

Madras

Cari avec piments forts, graines de moutarde et lait de coco.
Curry with spicy whole red chillies, mustard seed and coconut milk.



Poulet / Chicken	13.99
Agneau / Lamb	14.99
Crevettes/ Shrimp	15.99
Poisson/ Fish	15.99

Chilli

des piments, des oignons, des poivrons et de la coriandre fraîche dans une sauce épaisse à l'ail.
Made with chillies, onions, bell peppers and fresh coriander in a thick garlic sauce



Poulet / Chicken	13.99
Agneau / Lamb	14.99
Crevettes/ Shrimp	15.99
Poisson/ Fish	15.99



Namasté Inde

frais additionels
pour extra viande
Additional charges
for extra meat

Végétarien

Shahi Paneer 12.99

Fromage de paneer, servi dans une sauce crémeuse au beurre.
Paneer cheese, served in a creamy butter sauce.

Malai Kofta 13.99

Mélange de boules de légumes, mijotés dans un mélange d'épices avec crème et paneer.
Mixture of vegetable balls, cooked with cream and paneer with spices

Matter Panner 12.99

Sauté de pois verts et de fromage paneer dans une sauce cari.
Sauteed green peas and paneer cheese, served in a curry sauce

Paneer Tikka Masala 13.99

Fromage paneer avec des oignons, des poivrons et des épices dans une sauce épaisse et riche.
Paneer cheese, with onions, bell peppers and spices in a thick rich sauce

Saag Paneer 12.99

Epinards et fromage mijotés dans un mélange d'épices avec oignons et tomates. / *Spinach and cheese simmered with a mix of spices with onions and tomatoes*

Korma aux Légumes *Noix / Nuts* 12.99

Vegetable Korma
Cari aux légumes mélangés dans une sauce crémeuse avec amandes tranchés, raisins secs et épices indiennes. / *Mixed vegetables curry in a creamy sauce with sliced almonds, dried raisins and Indian spices.*

Daal Makhni 11.99

Plat de lentilles noires cuites au feu doux et sautées avec des oignons et des tomates / *Black Lentils Cooked over a low heat and sauteed with onions and tomatoes.*

Paneer vindaloo 13.99

fromage indien cuit dans un curry épicé et acidulé à base de tomates avec des oignons, du gingembre, de l'ail et des épices / *Indian cheese cooked in a spicy and tangy tomato-based curry with onions, ginger, garlic, and aromatic spices*

Masala soya chaap 13.99

Morceaux de soya cuisinée dans une sauce masala savoureuse avec des épices aromatiques, des oignons et des tomates, / *Pieces of soya cooked in a flavorful masala sauce featuring aromatic spices, onions, and tomatoes.*

Soya chaap tikka masala 14.99

Morceaux de soya avec des oignons, des poivrons et des épices dans une sauce épaisse et riche.
Pieces of soya with onions, bell peppers and spices in a thick rich sauce

Plats vegan Vegan dishes

Aloo Ghobi 12.99

Mijoté de pommes de terres et choux-fleurs aux herbes et épices.
Potatoes and cauliflower simmered in herbs and spices.

Cari de Légumes Vegetable Curry 12.99

Légumes mélangés dans un cari avec des épices indiennes.
Mixed vegetables curry cooked with Indian spices.

Channa Masala 12.99

Mijoté de pois chiches aux oignons, tomates, gingembre et ail.
Chickpeas simmered with onions, tomatoes, ginger and garlic.

Saag Channa 12.99

Mélange d'épinards et de pois chiches, préparé avec épices indiennes. / *Mixture of spinach and chickpeas, prepared with Indian spices.*

Bhindi Masala 13.99

Sauté de gombos aux épices indiennes, garni de coriandre.
Sauteed okra in Indian spices and garnished with cilantro.

Baingan Bhartha 13.99

Aubergine grillée au Tandoor et mijotée aux tomates et aux oignons.
Eggplant roasted in Tandoor oven then simmered with onions and tomatoes.

Daal Tarka 11.99

Une purée de lentilles jaunes à l'ail et aux herbes / *a yellow lentil puree sauted in garlic with the touch of herbs*

Chilli paneer 13.99

(fromage indien) cuits avec des poivrons, des oignons, des piments verts et une sauce savoureuse. (Indian cheese) cooked with bell peppers, onions, green chilies, and a flavorful sauce.

Karahi paneer 13.99

fromage indien cuits avec des poivrons, des oignons, des tomates et des épices dans un wok traditionnel indien (Indian cheese) cooked with bell peppers, onions, tomatoes, and aromatic spices in a traditional Indian wok (karahi).

Légumes Madras / Veggie madras 13.99

Légumes avec piments forts, graines de moutarde et lait de coco. *Veggie Curry with spicy whole red chillies, mustard seed and coconut milk.*



Tandoori

Servi avec sauce à la menthe / Served with mint sauce

Mix tandoori Namaste india 20.99

Assortiment de nos plats tandoori populaires (sheekh kebab ,
murgh malai tikka , poulet tikka , poulet tandoori et crevettes
tandoori). / An assortment of our most popular tandoori dishes (
Sheekh kebab , murgh malai tikka , chicken tikka , chicken tandoori and
shrimp tandoor).

Crevettes Tandoori (7) Tandoori Shrimp..... 13.99

Crevettes parfumées d'herbes et d'épices, rôties dans le Tandoor.
Prawns marinated with herbs and spices, roasted in the Tandoor.

Sheekh Kebab (12) 13.99

Agneau haché d'oignons et d'épices, grillé et garnie de coriandre.-
Seasoned ground spring lamb with coriander, cooked in the Tandoor.

Murgh Malai Tikka (12) 13.99

Poulet mariné au yogourt et crème au fromage avec bouquet de
d'herbes et d'épices, grillé dans le Tandoor.
*Chicken marinated in yogurt and cream cheese with a bouquet of herbs
and spices, roasted in the Tandoor.*

Poulet Tikka (12) Chicken Tikka 13.99

Blanc de poulet mariné aux épices et grillé dans le Tandoor.
Breast of chicken marinated in spices roasted in the Tandoor.

Cuisse Poulet Tandoori 4.99

Tandoori Chicken leg

Poulet mariné au yogourt avec bouquet d'herbes et d'épices, rôti
dans le Tandoor. / *Chicken marinated in yogurt with a bouquet of
herbs and spices, roasted in the Tandoor.*

Légumes Tandoori Tandoori Vegetables..... 11.99

Assortiment de légumes et paneer frais grillés au four Tandoor.
Assortment of vegetables and paneer grilled in the Tandoor.

Paneer tikka..... 14.99

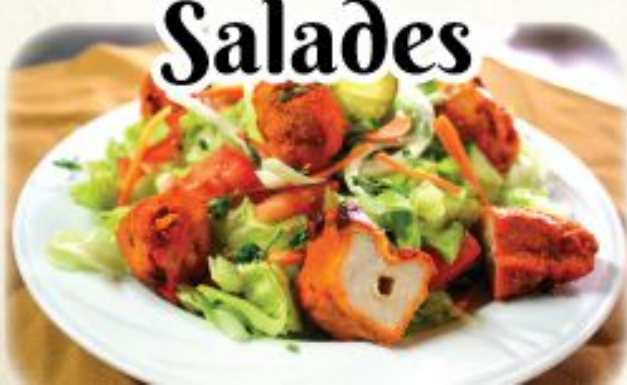
Indian cheese marinated in a spiced yogurt mixture, skewered, and
grilled to perfection,
*fromage indien marinés dans un mélange épicé de yaourt,
embrochés et grillés*

Tandoori Soya chaap malai 15.99

morceaux de soya chaap (protéine végétale texturée) embrochés et
grillés au tandoor, marinés dans un mélange crémeux de yaourt, de
crème et d'épices aromatiques,
*tandoor-grilled soya chaap (texturized vegetable protein) marinated in a
creamy blend of yogurt, cream, and aromatic spices.*



Salades



Salade tandoori Tandoori Salad 13.99

+2\$ pour crevettes / For shrimps

Concombre, oignons et piments verts. /
Cucumbers, onions, and green peppers.

Salade punjabi/ punjabi Salad 7.99

Concombre, oignons et piments verts. /
Cucumbers, onions, and green peppers.

Ajoutez poulet / Add chicken
Ajoutez crevettes / Add shrimp

Salade oignon/ Onion Salad 4.99

Biryani

La viande de votre choix ou végétarien, riz basmati parfumé d'épices Indiennes.

The meat of your choice or vegetarian, basmati rice flavoured with Indian spices.

- Poulet / Chicken 13.99**
- Agneau / Lamb 14.99**
- Crevettes/ Shrimp 14.99**
- Légumes / Veggies 11.99**



Riz frit / Fried Rice

La viande de votre choix ou végétarien, servie avec oignons, carottes, pois verts et sauce soja.

The meat of your choice or vegetarian, served with onions, carrots, green peas and soy sauce.

- Poulet / Chicken14.99**
- Légumes / Veggies..... 13.99**
- Crevettes/ Shrimp15.99**

Riz Pulao / Pulao Rice4.99
Riz basmati avec oignons, pois verts et cumin.
Basmati rice with onions, green peas and cumin.

Channa bathura



11.99

Naan roll

- Poulet tikka / Chicken tikka 10.99**
- Kabab agneau / Lamb kabab..... 11.99**



Servi avec breuvage / Served with drink

Combos pour 2 combos for 2

Combo Non Végétarien 48.99
Non Vegetarian Combo

2 pappadams, 2 soupes aux lentilles, bhajee d'oignons (4mcx), cuisse de poulet (2mcx), poulet au beurre, cari d'agneau, cari de légumes spécial du jour, riz pulao, 2 pain naan et 2 gulab jamun.

2 pappadams, 2 lentil soup, onion bhajee (4pcs) chicken leg (2pcs), butter chicken, lamb curry vegetable curry of the day, pulao rice 2 naan bread, 2 gulab jamun

Combo Végétarien 45.99
Vegetarian Combo

2 pappadams, 2 soupes aux lentilles, chat papri, saag paneer, cari de légumes spécial du jour daal tarka **ou** channa masala, riz pulao, 2 pain naan et 2 gulab jamun.

2 pappadams, 2 lentil soup, chat papri, saag paneer, vegetable curry of the day, daal tarka **or** channa masala, pulao rice, 2 naan, 2 gulab jamun

pour 1 personne for 1 25.99

pour 1 personne for 1 23.99

Pains / Breads

Pain traditionnel, cuit dans le Tandoor.
Traditional bread, cooked in the Tandoor

Naan	2.50
Naan à l'Ail / Garlic Naan	3.50
Naan à l'Ail et chilli / Chilli Garlic Naan	4.50
Naan au beurre / Butter Naan	3.99
Paneer Kulcha / Naan au fromage	4.99
Keema Kulcha / Kulcha poulet	5.99
Chicken kulcha Naan à la viande hachée poulet Naan with chicken ground meat	
Aloo Kulcha /	5.50
Choux fleur / Cauliflower Pommes de terres bouillies avec épices boiles, spiced potatoes Choice of whole weath or all purpose flour Choix entre de la farine de blé entier ou de la farine tout usage.	



Pains végétaliens Vegan Breads

Pain Tandoori au Blé	2.50
Wheat Tandoori Bread	
Extra bathura	3.99
Lachha Prantha	3.50
Tawa roti (1)	2.99



Accompagnements Sides

Raita	3.99
Yogurt avec épices indiennes mélangé avec concombre / Yogurt with indian spices mixed with cucumber.	
Pappadam	0.75
Achar (cornichons mixte) Mixed pickles	1.99
Chutney à la manthe ou mangue	1.99
Mint or mango chutney	
Yogourt nature / Plain yogourt	2.99
Sauce épicée piquante /	1.99
Hot Spicy sauce	

Boissons / Beverages

Kashmiri Chai / Thé Rosé	4.99
Thé Masala / Masala Chai	3.99
Lassi	4.99
Boisson indienne à base de yogourt. / Indian yogurt drink. mangue, rose, sucrée ou salée / Mango, rose, salty or sweet	
Mango shake	5.99
Boisson gazeuse / Soft drink	2.50
Boisson Indienne / Indian Drink	3.50
Fanta - Limca - Thumbs up	
Eau pétillante / Sparkling water	2.99



Dessert



Gulab Jamun (2)	3.99
Pâte de lait trempée dans du sirop de sucre. / Deep-fried milk pastry soaked in sugar syrup	
Rasmalai (2)	4.99
Fromages mous trempée dans du lait crémeux sucré. Soft cheeses dipped in sweet creamy milk	