



TAKE-OUT MENU À EMPORTER

 Épicé/Spicy

 Végétalien / Vegan

 Sans-lactose / Lactose free

 Meilleur vendeur/ Best seller

ENTRÉES

Masala papadum   5

Pain plat indien à la farine de lentilles, garni d'oignon, de tomates, de concombre et de paneer (fromage), servi avec une sauce à la menthe.

Soupe dal   8

Soupe traditionnelle aux lentilles style Indien.

Salade verte   8

Salade printanier avec tomates, concombres, carottes, oignons et vinaigrette.

Spicy coleslaw 8

Samosas (2 mcx):

Végétarien 8

Poulet 12

Pâté indien bourré de pomme de terre ou poulet assaisonnés avec diverses épices, servi avec un chutney de tamarin ou de menthe.

Oignon bhaji    8

Oignons frits avec la farine de pois chiche et épices, servis avec un chutney de tamarin.

Amritsari pakoras au poisson  12

Poisson basa frit, mariné avec de la farine de pois chiches et des épices, servi avec du chutney de tamarin ou de menthe.

Chana samosa 10

Samosa végétarien garni avec chana masala, chutney de tamarin et menthe, yogurt et salade kachumar.

APPETIZERS

Masala papadum   5

Indian lentil flour flat bread, topped with onion, tomatoes, cucumber & paneer (cheese) served with mint sauce

Soupe dal   8

Traditional Indian style lentil soup.

Green salad   8

Spring mix with tomatoes, cucumbers, carrots, onions and vinaigrette.

Spicy coleslaw 8

Samosas (2 pcs):

Vegetarian 8

Chicken 12

Indian patty stuffed with potato or chicken seasoned with various spices, served with a tamarind or mint chutney.

Onion bhaji    8

Onions fried with chickpea flour and spices, served with tamarind and mint chutney.

Amritsari fish pakoras  12

Fried basa fish, marinated with chickpea flour and spices, served with tamarind or mint chutney.

Chana samosa 10

Vegetarian samosa garnished with chana masala, tamarind and mint chutney, yogurt and kachumar salad.

***Certains de nos prix dans le menu à emporter peuvent être plus élevés que dans le menu à dîner car les portions sont beaucoup plus grandes.

***Some of our prices in the take-out menu can be higher then the dine-in menu because the portion are a lot bigger.

Champignons croustillant   15

Champignons enrobés de farine de gramme et frits avec des herbes, terminé dans une sauce chili douce maison.

MUST TRY

Mugal tikki chaat 10

Galettes de pommes de terre garnies de chutney de mangue crue maison (murraba), de yaourt sucré, de grenade et de nouilles frites croustillantes.

MUST TRY

Dahi bhalleh 10

Beignets de lentilles frits, trempés dans un yaourt crémeux, garnis de chutneys à la menthe et au tamarin, de crackers croquants, de grenade, de nouilles frites croquantes et amandes.

Pani puri  10

Boule soufflée frite crouillante remplie de pommes de terre, pois chiches, oignons, épices, eau de menthe aromatisée et chutney de tamarin.

MUST TRY

Schezwan chilli chicken  12

Poitrine de poulet frite, marinée avec de la sauce au piment de Schezwan et finie dans un wok avec de la sauce soja et diverses épices et sauces.

Crispy mushrooms   15

Mushrooms coated in gram flour and fried with herbs, finished in a homemade sweet chili sauce.

MUST TRY

Mugal tikki chaat 10

Potato patties topped with homemade raw mango chutney (murraba), sweeten yogurt, pomegranate & crunchy fried noodles.

MUST TRY

Dahi bhalleh 10

Deep fried lentil fritters dunked in creamy yogurt, topped with mint and tamarind chutneys, crunchy crackers, pomegranate, crunchy fried noodle and almonds.

Pani puri  10

Crispy-fried puffed ball that is filled with potato, chickpeas, onions, spices, flavored mint water, and tamarind chutney.

MUST TRY

Schezwan chilli chicken  12

Fried chicken breast stripes marinated with schezwan chili sauce and finished in a wok with soy sauce and various spices and sauces.

MUST TRY

MOMOS

MUST TRY

MOMOS

Momos au poulet 10

Délicieuses boulettes de pâte cuites à la vapeur, farcies de savoureux mélanges de poulet, un plat de base de l'Himalaya servi avec notre sauce maison au chili doux.

Momos aux légumes 10

Délicieuses boulettes de pâte cuites à la vapeur, farcies de savoureux mélanges de légumes, un plat de base de l'Himalaya servi avec notre sauce maison au chili doux.

Chicken momos 10

Delightful steamed dumplings, filled with savory chicken mixtures, a Himalayan staple served with our homemade sweet chili dipping sauce.

Vege momos 10

Delightful steamed dumplings, filled with savory vegetable mixtures, a Himalayan staple served with our homemade sweet chili dipping sauce.

***Certains de nos prix dans le menu à emporter peuvent être plus élevés que dans le menu à dîner car les portions sont beaucoup plus grandes.

***Some of our prices in the take-out menu can be higher than the dine-in menu because the portions are a lot bigger.

TANDOORI		TANDOORI	
Cuisse de poulet tandoori	12	Chicken tandoori leg	12
Cuisse de poulet marinée dans des épices tandoori, grillée dans un four traditionnel indien en terre cuite, servie avec un chutney à la menthe.		Chicken leg marinated in tandoori spices, grilled in a traditional Indian clay oven, served with a mint chutney.	
Crevettes tandoori	15	Tandoori shrimps	15
Crevettes marinées dans des épices tandoori, grillées dans un four traditionnel indien en terre cuite, servies avec un chutney à la menthe.		Shrimps marinated in tandoori spices, grilled in a traditional Indian clay oven, served with a mint chutney.	
Agneau kebab	14	Lamb kebab	14
Agneau haché mariné dans un mélange d'épices indiennes, grillé dans un four d'argile indien, servi avec un chutney à la menthe.		Ground lamb marinated in a blend Indian spices, grilled in an Indian clay oven, served with a mint chutney.	
Hariyali poulet tikka	12	Hariyali chicken tikka	12
Tendres morceaux de cuisse de poulet désossée marinés dans un mélange vert vibrant d'herbes fraîches, de yaourt et d'épices, puis grillés dans un four traditionnel indien en terre cuite, servis avec une sauce à la menthe.		Tender boneless chicken thigh pieces marinated in a vibrant green blend of fresh herbs, yogurt, and spices, then grilled in a traditional Indian clay oven, served with a mint sauce.	
MUST TRY Malai poulet tikka	12	MUST TRY Malai chicken tikka	12
Tendres morceaux de cuisse de poulet désossée marinés dans une sauce crémeuse à base de noix de cajou et grillés dans un four traditionnel indien en terre cuite, offrant un délicieux mélange d'épices et d'onctuosité, servis avec une sauce à la menthe.		Tender boneless chicken thigh pieces marinated in a creamy, cashew-based sauce, and grilled in a traditional Indian clay oven, offering a delightful blend of spice and creaminess, served with a mint sauce.	
MUST TRY Achari paneer tikka	12	MUST TRY Achari paneer tikka	12
Tendre paneer (fromage) mariné dans un mélange vibrant d'épices à marinade, grillé dans un four traditionnel indien en terre cuite et débordant d'une saveur aigre et épicée, servi avec une sauce à la menthe.		Tendre paneer (cheese) mariné dans un mélange vibrant d'épices à marinade, grillé dans un four traditionnel indien en terre cuite et débordant d'une saveur aigre et épicée, servi avec une sauce à la menthe.	
Malai soja chaap masala	12	Malai soya chaap masala	12
Chaat de soja mariné avec un mélange d'épices indiennes et grillé dans un four d'argile indien, terminé dans une sauce crémeuse à la poêle.		Soya chaap mariné avec un mélange d'épices indiennes et grillé dans un four d'argile indien, terminé dans une sauce crémeuse à la poêle.	

***Certains de nos prix dans le menu à emporter peuvent être plus élevés que dans le menu à dîner car les portions sont beaucoup plus grandes.

***Some of our prices in the take-out menu can be higher than the dine-in menu because the portions are a lot bigger.

CARIS PRINCIPAUX

Cari classique

17 18

Option: Poulet / Agneau

Choix au-dessus cuit avec une sauce au cari avec diverses épices indiennes.

Sauce au beurre

17 17 19

Option: Poulet / Paneer / Shrimp

Choix au-dessus cuit dans une riche crème au beurre, garnie d'amandes.

Tikka masala

17 17

Option: Poulet / Paneer

Choix ci-dessus cuit dans un four d'argile et fini dans une riche sauce tomate crémeuse.

Korma 15 18

Option: Végé / Agneau

Choix au-dessus cuit avec une sauce au cari crémeuse doux, garnie d'amandes.

Saag 17 17 18

Option: Paneer / Poulet / Agneau

Choix au-dessus cuit avec d'épinard et diverses épices.

Kadhai

17 19 17

Option: Poulet / Crevette / Paneer

Choix ci-dessus est cuit dans une poêle de type wok avec une sauce riche à base de tomates, un mélange d'épices, de poivrons, d'oignons et de yaourt. (Contient des noix de cajou)

Madras

18 19

Option: Agneau / Crevette

Choix au-dessus cuit dans une sauce cari de noix de coco épicée.

Vindaloo

17 18

Option: Poulet / Agneau

Choix au-dessus cuit avec des pommes de terre dans une sauce au cari extrêmement épicée.

MAIN CURRYS

Classic curry

17 18

Option: Chicken / Lamb

Choice above cooked with a curry sauce with various Indian spices.

Butter sauce

17 17 19

Option: Chicken / Paneer / Shrimp

Choice above cooked in rich buttercream, garnished with almonds.

Tikka masala

17 17

Option: Chicken / Paneer

Choice above cooked in a clay oven and finished in a rich creamy tomato sauce.

Korma 15 18

Option: Vege / Lamb

Choice above cooked with a mild creamy curry sauce, garnished with almonds.

Saag 17 17 18

Option: Paneer / Chicken / Lamb

Choice above cooked with spinach and various spices.

Kadhai

17 19 17

Option: Chicken / Shrimp / Paneer

Choice above cooked in a wok-like pan with a rich tomato-based gravy with a blend of spices, capsicum, onion and yogurt. (Contains cashews)

Madras

18 19

Option: Lamb / Shrimp

Choice above cooked in a spicy coconut curry sauce.

Vindaloo

17 18

Option: Chicken / Lamb

Choice above cooked with potatoes in an extremely spicy curry sauce.

***Certains de nos prix dans le menu à emporter peuvent être plus élevés que dans le menu à dîner car les portions sont beaucoup plus grandes.

***Some of our prices in the take-out menu can be higher than the dine-in menu because the portion are a lot bigger.

BIRYANI 	BIRYANI 
<p>16 17 19 20</p> <p>Option: Végé / Poulet / Agneau / Crevette Riz basmati sauté avec votre choix au-dessus, d'oignons et d'épices indiennes, garni de coriandre et d'oignons frits.</p>	<p>16 17 19 20</p> <p>Option: Vege / Chicken / Lamb / Shrimp Basmati rice sauteed with your choice on top, onions and Indian spices, garnished with coriander and fried onions.</p>
PLUS DE VÉGÉS	MORE VEGES
<p>Légumes mélangés 14</p> <p>Assortiment de légumes épicées, garni de coriandre frais.</p>	<p>Mixed vegetables 14</p> <p>Assortment of spicy vegetables, garnished with fresh coriander.</p>
<p>Bhindi masala   14</p> <p>Combo cuit avec des épices indiennes spéciales, sautés avec des oignons et ails.</p>	<p>Bhindi masala   14</p> <p>Okra cooked with special Indian spices, sauteed with onions and garlic.</p>
<p>Dal makhni 12</p> <p>Lentilles noires cuites avec d'épices indiennes.</p>	<p>Dal makhni 12</p> <p>Black lentils cooked with Indian spices.</p>
<p>Dal tarka   12</p> <p>Lentilles jaunes cuites avec d'épices indiennes.</p>	<p>Dal tarka   12</p> <p>Yellow lentils cooked with Indian spices.</p>
<p>Chana masala   12</p> <p>Pois chiches épicés cuit avec d'oignons et diverses épices indiennes.</p>	<p>Chana masala   12</p> <p>Spicy chickpeas cooked with onions and various Indian spices.</p>
<p>Aloo gobi    14</p> <p>Chou-fleur et pommes de terres sautés avec un assortissement d'épices indiennes.</p>	<p>Aloo gobi    14</p> <p>Cauliflower and potatoes sautéed with an assortment of Indian spices.</p>
<p>Baigan bhatha   14</p> <p>Aubergine fumée sautée aux oignons et diverses épices.</p>	<p>Baigan bhatha   14</p> <p>Smoked eggplant sautéed with onions and various spices.</p>

***Certains de nos prix dans le menu à emporter peuvent être plus élevés que dans le menu à dîner car les portions sont beaucoup plus grandes.

***Some of our prices in the take-out menu can be higher than the dine-in menu because the portion are a lot bigger.

LES À-CÔTÉS	SIDES
<p>Riz basmati   4 Riz basmati traditionnel cuit à la perfection avec du cumin entier.</p>	<p>Basmati rice   4 Traditional basmati rice cooked to perfection with whole cumin.</p>
<p>Riz pulao   6 Riz basmati cuit avec des pois verts, des oignons, des carottes, des pommes de terre, du chou-fleur, des haricots verts et des graines de cumin.</p>	<p>Rice pulao   6 Basmati rice cooked with green peas, onions, carrots, potatoes, cauliflower, green beans and cumin seeds.</p>
<p>Naan 4 5 8 -Option: Régulier / Ail / Paneer Pain frais au levain, cuit dans le tandoor.</p>	<p>Naan 4 5 8 -Option: Regular / Garlic / Paneer Fresh sourdough bread, baked in the tandoor.</p>
<p>Tandoori rôti   4 Pain frais fait avec la farine de blé, cuit dans le tandoor.</p>	<p>Tandoori roti   4 Fresh bread made with wheat flour, cooked in the tandoor.</p>
<p>Raita 5 Yogurt fouetté avec des herbes, des épices, des cocombes et d'oignons.</p>	<p>Raita 5 Yogurt whipped with herbs, spices, cucumbers and onions.</p>
<p>Chutney de mangue crue   4 Chutney (sauce) maison à base de mangues crues et d'épices secrètes.</p>	<p>Raw mango chutney   4 Homemade chutney (sauce) made with raw mangoes and secret spices.</p>
<p>Cornichons mélangés   4 Cornichons mélangés avec d'épices.</p>	<p>Mix pickle   4 Pickles mixed with spices.</p>
DESSERTS / BOISSONS	DESSERTS / DRINKS
<p>Gulab gamun (2mcx) 6 Boule de pâte frite trempée dans un sirop de sucre et collant, garnie d'amendes et de pistachios.</p>	<p>Gulab gamun (2pcs) 6 Fried ball of dough dipped in a sweet, sticky sugar syrup, topped with almonds and pistachios.</p>
<p>Ras malai (2mcx) 6 Gallettes de fromage blanc trempées dans une crème riche, garnie d'amendes et de pistachios.</p>	<p>Ras malai (2pcs) 6 Cottage cheese patties dipped in rich cream, topped with almonds and pistachios.</p>
<p>Thé à herbes 5 Demandez à votre serveur les saveurs disponibles</p>	<p>Herbal teas 5 Ask your server for available flavors.</p>

Masala chai Thé indienne avec du lait ou lait végétal.	5
Gurd wali Chai Masala chai avec une touche de graines de fenouil et de jaggery. (Non disponible en option sans sucre)	6
Mango lassi Boisson exotique préparée avec du yogurt.	5
Boisson gazeuze Option: Coke, Coke diète, Ginger ale, Thé glacé, Fanta et 7up	3

Masala chai Indian tea with milk or vegan milk.	5
Gurd wali chai Masala chai with a twist of fennel seeds and jaggery. (Not available in sugar less option)	6
Mango lassi Exotic drink prepared with yogurt.	5
Boisson gazeuze Option: Coke, Diet coke, Ginger ale, Iced tea, Fanta and 7up	3

***Certains de nos prix dans le menu à emporter peuvent être plus élevés que dans le menu à dîner car les portions sont beaucoup plus grandes.

***Some of our prices in the take-out menu can be higher than the dine-in menu because the portions are a lot bigger.

Notre objectif / Our goal:

- Apporter les riches saveurs de l'Inde du Nord à Montréal, un plat authentique à la fois. Fabriqué avec tradition, passion et une touche de chez nous.
- Bringing the rich flavors of North India to Montreal, one authentic dish at a time. Made with tradition, passion, and a touch of home.

