

SWEETS

Rasmalai Tiramisu à la pistache Rasmalai Pistachio Tiramisu	-9
Cheesecake à la mangue Mango Cheesecake	-8
Gulab Jamun avec glace Gulab Jamun with Ice Cream	-8
Kheer Brûlée	-9

ENTREZ DANS RUTBA INDIAN CUISINE OÙ LE GOÛT SE MÊLE À L'UNICITÉ DANS CHAQUE PLAT.

PERSONNALISEZ VOTRE REPAS SELON VOS PRÉFÉRENCES EN AJUSTANT LE NIVEAU DE PIQUANT. NOUS SOMMES FIERS D'UTILISER DES PRODUITS LOCAUX ET D'IMPORTER DES MÉLANGES D'ÉPICES EXCLUSIVEMENT DE NOTRE TERRE D'ÉPICES, GARANTISSANT AINSI UNE FRAÎCHEUR OPTIMALE.

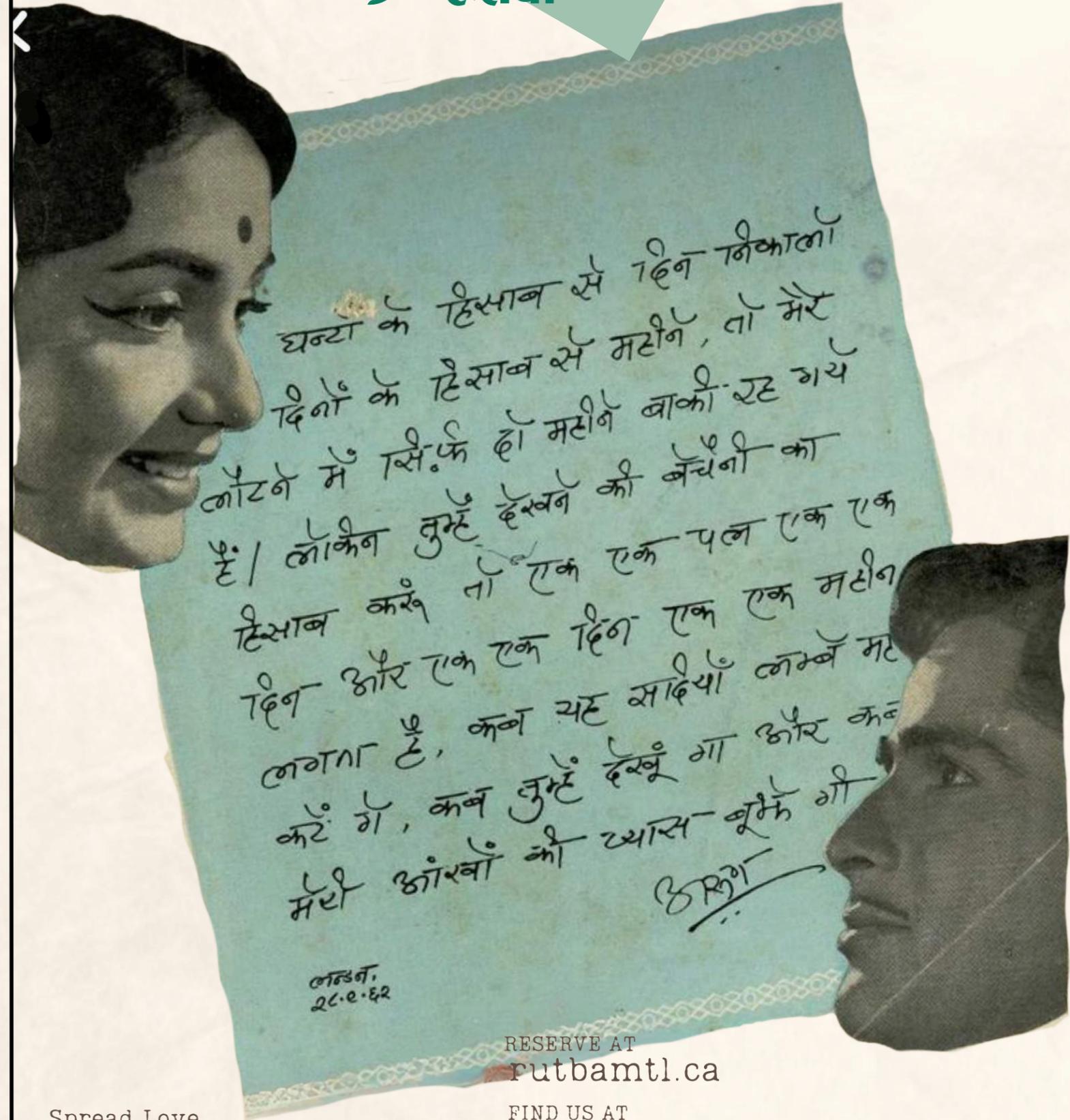
VOUS ORGANISEZ UN ÉVÉNEMENT ? NOUS SERONS RAVIS DE VOUS RÉGALER AVEC D'EXCELLENTS REPAS ET DES GÂTEAUX PERSONNALISÉS, SANS Œ UFS, D'INSPIRATION INDIENNE. IMMERGEZ-VOUS DANS UN MONDE D'EXCELLENCE CULINAIRE CHEZ RUTBA INDIAN CUISINE. OÙ CHAQUE REPAS EST UN CHEF-D'ŒUVRE. NOUS NOUS ABSTENONS D'UTILISER DES COLORANTS ARTIFICIELS, TOUT EN GARANTISSANT QUE CHAQUE ASSIETTE SOIT AUSSI VISUELLEMENT ÉPOUSTOUFLANTE QUE DÉLICIEUSE.

**\*\*AVIS D'ALLERGIE\*\***

Veillez noter que bien que notre cuisine n'utilise pas d'arachides, elle n'est pas complètement exempte de noix. Nous utilisons des noix de cajou dans beaucoup de nos currys. Nous prenons grand soin dans la préparation de nos plats, mais une contamination croisée avec d'autres noix peut se produire. Si vous avez des allergies alimentaires spécifiques, veuillez en informer notre personnel afin que nous puissions répondre à vos besoins en toute sécurité et efficacité.



Scan de  
nourriture  
Image



घन्टा के हिसाब से दिन निकालो  
दिनों के हिसाब से महीने, ताँ मेरे  
कोटने में सिर्फ हो महीने बाकी रह गये  
हैं। लेकिन तुम्हें देखने की बेचनी का  
हिसाब करे ताँ एक एक पल एक एक  
दिन और एक एक दिन एक एक महीने  
लगाता है, कब यह सड़ियाँ लम्बे मट  
करें गे, कब तुम्हें देखूँ गा और कब  
मेरी आँखों की आस-बूझें गी

अरुण

लडन,  
20.0.22

Spread Love  
❤️

RESERVE AT  
[rutbamtl.ca](http://rutbamtl.ca)

FIND US AT  
@rutbamtl

## SOUPE

Soupe du jour -6  
Soup of the day

## SALADE

Salade César au poulet tikka -16  
Chicken tikka Caesar salad

## PÉTITES ASSIÈTTES / SMALL PLATES

Bhaji aux épinards et oignons  -6  
Beignets de pois chiches, Chickpea crumb fritters  
[Gluten free, Vegan]

Samosa (2 pcs.) -6  
Savory crispy pastry pocket  
[Vegetarian]

Veg Kabab  -10  
Spinach, Green peas, Mint, Corriander & Potatoes

Papri Chaat -10  
Potatoes, Yogurt, Tamarind, Mint chutney, Sev & Pomegranate

Pani Puri/ Dahi Puri -8  
Tangy water or yogurt, Potatoes, coriander & Pomegranate

## INDO-CHINESE

 Honey Chilli CAULIFLOWER [Vegan] -12

 Noodle Manchurian [Vegan] -14

MCMCS [Vegetarian/ Chicken] -15

CHILLI CHICKEN -15



## PAINS / BREADS

Naan au beurre/ Butter Naan -3.5

Naan à l'ail / Garlic Naan -4.5

Naan au romarin / Rosemary Naan -6

Naan au fromage / Cheese Naan -8  
[Mozzarella cheese]

Roti  -3  
[Pain de blé entier] [Whole wheat bread]

Lachha Paratha -5  
[Pain croustillant en couches] [Crispy layered bread]

Corbeille de pains / Bread Basket -18  
[Naan, garlic naan, roti, lachha paratha & kulcha]

## RIZ & BIRYANI

Riz Basmati à la vapeur/ Steamed Basmati Rice  -4

Biryani au paneer/ Paneer Biryani -16

Biryani au poulet tikka/ Chicken Tikka Biryani -18

Biryani à l'agneau/ Lamb Biryani -20

## COMBO

- Pakora ou samosa, pour 1
- Choisissez un curry / Choose any curry ~24.50
- Dal Rutba
- Légume au choix du chef / Chef Choice veggie pour 2
- Riz & Naan ~46.50
- Dessert du jour



## VARIANTES DU POULET AU BEURRE

[Contient des noix de cajou, pas d'arachides]

Poulet au beurre classique Classic Butter Chicken	{Servi avec du riz ou du naan}	-18
Poulet au beurre burrata Burrata Butter Chicken	{Servi avec Lachha paratha}	-26
Poulet au beurre à l'érable Maple Butter Chicken	{Servi avec Rosemary naan}	-21
Murg Makhan Andaaaz Murg Makhan Andaaaz [Mozzarella, Pistachio, Raisin & Saffron]	{Servi avec du naan à l'ail}	-28

## CURRYS CLASSIQUES

### VÉGÉTARIEN

### VÉGÉTALIEN

Paneer Lababdar	-15	 Dal Tarka [Dal jaune]	-13
Palak Paneer	-15	 Aloo Gobi Chou-fleur et pommes de terre	-13
Malai Kofta	-16	 Bharta d'Aubergine Eggplant Bharta	-14
Paneer Tikka Masala	-15	 Chana Saag	-13

Dal Rutba -

Plat signature de Rutba - lentilles cuites avec du gingembre, de l'ail, crémeuses et beurrées, sans huile; mijotées pendant plus de 12 heures.

-15

Methi Malai Poulet [Fenugreek, Cashew]	-15	Curry de Poisson Bengali Bengali Fish Curry	-17
Poulet Karahi Chicken Karahi	-15	Rogan Josh d'Agneau Lamb Rogan Josh	-17
Curry de Poulet Chicken Curry	-14	Junglee Maas [Agneau, sauce au piment rouge, beurre clarifié]	-18
Shahi Korma [Poulet ou agneau]	-19	Kokum Crevettes Kokum Shrimps [Kokum berries]	-20



## FROM TANDOOR

Nawabi Paneer Tikka Fromage indien Paneer, yaourt et herbes [Vegetarian]	-16
Bhatti Ka Murg Poivre noir, noix de cajou et cannelle	-16
Lahsooni Murg Tikka Ail, gingembre, noix de cajou et herbes	-16
Tikka au fromage bleu / Blue Cheese Tikka Ail, gingembre, herbes et fromage bleu	-18
Poulet Tandoori / Tandoori Chicken Yaourt et mélange d'épices tandoori	-18/34 [Moitié / Complet]
Crevettes Malai / Malai Shrimp Crème, mélange d'épices et jus de citron vert	-18

## DÉCOUVERTES UNIQUES / UNIQUE FINDS

Ananas Tandoori  Tandoori Pineapple	-16
Zaffrani Brocoli {safran, yaourt, mélange d'épices}	-16
Pomfret Poisson Fish Pomfret {Servi avec une petite portion de riz}	-24
Soya Chaap	-16

