

COMPTOIR

TANDOORI XPRESS



photo David Gaubiac

220, boulevard de la Concorde Est à Laval, tél.: 450 629-7222; info: www.tandoorixpress.com.

Plus souvent qu'autrement, la fine cuisine indienne est associée à des mets épicés et piquants, rarement les préférés des estomacs plus sensibles. Mettons tout de suite les choses au clair: chez Tandoori Xpress, vous pouvez inviter parents, amis et enfants, puisque chacun peut être certain d'y trouver plat à son palais. Le vaste menu, qui offre soupes, hors-d'œuvre, mets végétariens, plats populaires indiens, riz basmati et biryani et spécialités de la maison, propose aussi différentes sauces, allant de très douce (essayez la délicieuse korma, aux noix d'acajou) à *muy piquante* (à vos risques et périls: la vindaloo, au cari d'un rouge ardent). À tous, on recommande l'incontournable poulet au beurre maison, fait d'une préparation de cubes de poulet désossé cuits dans le four d'argile, puis mélangés à une exquise sauce tomate crémeuse, le tout accompagné du moelleux pain nan qui fait la réputation de l'endroit. Aux plus aventureux, on

suggère le demi-poulet tandoori, trempé la veille dans une marinade spéciale faite de yogourt et d'épices fraîchement moulues, puis embroché et grillé sur le feu naturel du four d'argile. À ne pas manquer: les super spéciaux du midi et la fameuse bière indienne. Livraison gratuite et rabais de 10 % sur commandes à emporter. Pour le dîner, on compte entre 7,95 \$ et 9,95 \$; pour le souper, entre 9,95 \$ et 15,95 \$. Heures d'ouverture: du lundi au vendredi, de 11h30 à 14h30 et de 17h à 22h; le samedi et le dimanche, de 16h à 22h. (Joanie Pietracupa)