



Soupes		Soups	
• Soupe Daal	6	• Daal Soup	6
Soupe aux lentilles		Lentil soup	
• Soupe Mulligatawny	7	• Mulligatawny Soup	7
Soupe aux lentilles cuite avec des morceaux de poulet, légumes et du riz.		Lentil soup cooked with chicken pieces, vegetables and rice.	
• Soupe au Rasam	7	• Rasam Soup	7
Soupe épicée à base de tomates tempérée avec des graines de moutarde et des feuilles de cari fraîches.		Spicy tomato base soup tempered with mustard seeds and fresh curry leaves.	
Hors d'oeuvres		Appetizers	
• Oignons Bhajia	8	• Onions Bhaji	8
Oignons tranchés, mélangés avec de la farine de pois chiches et des épices indiennes. «Bien frits»		Sliced onions, seasoned with Indian spices and mixed with gram flour. «Deep fried»	
• Samosa Végétariens 2 mcx	6	• Vegetable Samosa 2 mcx	6
Galettes croustillantes farcies d'un mélange de légumes assaisonnés et frites.		Crispy patties stuffed with seasoned vegetables. «Deep fried»	
• Poulet / Poisson Pakora	14	• Chicken / Fish Pakora	14
Filets de poulet <u>ou</u> poisson mélangés avec des épices et enrobés de farine de pois chiches. «Bien frits»		Chicken or fish fillets battered in seasonal spices and deep fried.	
• Alloo Tikki	13	• Alloo Tikki	13
Galettes de pommes de terre servies avec des chana, garnies de sauces assorties et coriandre fraîche.		Potato patties with chana, garnished with assorted chutneys and fresh coriander.	
• Chana Samosa Chaat	13	• Chana Samosa Chaat	13
Samosa végétarien avec des chana (pois chiches), garni de chutney variés, tomates et d'oignons.		Vegetable samosa with chana (chick peas), garnished with varieties of chutneys, tomatoes and oignons.	
• Paneer Pakoras	15	• Paneer Pakoras	15
Cubes de fromage indien trempés dans une pâte de pois chiches.		Indian cheese cubes dipped in chick pea batter. (Deep fried)	
• Chilli paneer	16	• Chilli paneer	16
Fromage indien fait maison dans une sauce piquante et une aigre-douce.		Homemade Indian cheese in spicy and tangy sauce.	
• Poulet Chilli	18	• Chilli Chicken	18
Poitrine de poulet désossée cuite dans une sauce épicée et aigre.		Boneless chicken breast cooked in spicy & tangy sauce.	

Plats Végétariens	Vegetarian Dishes
<ul style="list-style-type: none"> • Palak Paneer 17 Épinards fraîchement hachés, cuits avec des cubes de fromage indien fait maison. • Shahi Paneer 18 Fromage fait maison dans une sauce crémeuse aux amandes et noix de cajou. • Aubergines Bhartha (vegan) 16 Aubergines grillées au charbon de bois pilées et cuites avec des oignons, des tomates et des poivrons. • Alloo Gobhi (vegan) 16 Chou-fleur et pommes de terre, cuits avec du gingembre frais, de l'ail, des oignons, et des tomates dans un chaudron à vapeur. • Paneer Masala/ Karahi 18 Une sauce à faire saliver votre palais , composée d' épices exotiques. • Daal Makhni 16 Lentilles noires cuites à la mode indienne dans une sauce crémeuse. • Tadka Daal (vegan) 16 Lentilles assaisonnées de cumin, de l'ail, du gingembre, et des tomates. • Chana Masala (vegan) 16 Pois chiches blancs cuits selon une recette spéciale de notre chef cuisinier. • Bhindi Masala (vegan) 17 Okras frais cuits avec du gingembre, de l'ail, des oignons et des tomates. 	<ul style="list-style-type: none"> • Palak Paneer 17 Ground fresh spinach cooked with homemade cheese cubes. • Shahi Paneer 18 Homemade cheese cubes in a creamy almond and cashew sauce. • Eggplants Bhartha (vegan) 16 Eggplant grilled on charcoal and cooked with onions tomatoes and peppers. • Alloo Gobhi (vegan) 16 Cauliflower cooked with ginger, garlic, onions and tomatoes in steam-pot. • Paneer Masala/ Karahi 18 Mouth watering sauce made with fresh herbs and spices. • Daal Makhni 16 Black lentils cooked in indian style in a creamy sauce. • Tadka Daal (vegan) 16 Lentils tempered with cumin, garlic, ginger and tomatoes. • Chana Masala (vegan) 16 White chick peas chef special. • Bhindi Masala (vegan) 17 Fresh okras cooked with fresh ginger garlic, onions and tomatoes.

PRÉCAUTION DES ALLERGIES : CERTAINS DE NOS PLATS PEUVENT CONTENIR DES TRACES DE NOIX ET DE FRUITS SECS
PRECAUTION OF THE ALLERGIES: SOME OF OUR DISHES MAY CONTAIN TRACES OF TREE NUTS AND DRY FRUITS

Les Spécialités du Tandoori	Tandoori Specialties
<ul style="list-style-type: none"> • Poulet Tandoori 20 Demi-poulet tandoori mariné aux épices fraîches et cuit au charbon de bois. «Délicieux» 	<ul style="list-style-type: none"> • Chicken Tandoori 20 Half tandoori chicken marinated with fresh spices and cooked over natural charcoal (with bones).
<ul style="list-style-type: none"> • Saumon Tikka 26 Morceaux de saumon frais marinés et grillés dans le four tandoori, servis avec des piments variés et des oignons. 	<ul style="list-style-type: none"> • Salmon Tikka 26 Pieces of salmon marinated, and cooked in tandoori oven, served with peppers and onions.
<ul style="list-style-type: none"> • Poulet Tikka 22 Morceaux succulents de poulet désossé, marinés et grillés au charbon de bois dans le four tandoori. 	<ul style="list-style-type: none"> • Chicken Tikka 22 Succulent pieces of boneless chicken marinated & grilled over natural charcoal in tandoori oven.
<ul style="list-style-type: none"> • Reshmi Kebab 20 Rouleaux de poulet haché, moyennement épicés, grillés au charbon de bois dans le four tandoori. 	<ul style="list-style-type: none"> • Reshmi Kebab 20 Minced chicken rolled onto long skewers and cooked on charcoal in tandoori oven.
<ul style="list-style-type: none"> • Murgh Malai Tikka 22 Morceaux de poulet désossés marinés dans une sauce crémeuse et grillés au charbon de bois. 	<ul style="list-style-type: none"> • Murgh Malai Tikka 22 Chunks of boneless chicken marinated in creamy sauce and grilled on natural charcoal.
<ul style="list-style-type: none"> • Seekh-Kebab Agneau 22 Rouleaux d'agneau haché, moyennement épicés, grillés au charbon de bois dans le four tandoori. 	<ul style="list-style-type: none"> • Lamb Seekh-Kebab 22 Minced lamb rolled onto long skewers and cooked on charcoal in tandoori oven.
<ul style="list-style-type: none"> • Côtelettes d'Agneau Kandhari 29 Tendres côtelettes d'agneau marinées dans des herbes et des épices toutes spéciales, cuites au charbon de bois dans le four tandoori. 	<ul style="list-style-type: none"> • Lamb Chops Kandhari 29 Tender lamb chops, marinated in special herbs and spices, cooked in our special tandoori oven on charcoal.
<ul style="list-style-type: none"> • Paneer Tikka 20 Cubes de fromage fait maison marinés avec des herbes et des épices, puis grillés au four à bois servis avec des oignons grillés et piments variés. 	<ul style="list-style-type: none"> • Paneer Tikka 20 Cubes of home made cheese marinated and grilled in our special tandoori oven served with grilled onions and peppers.
<ul style="list-style-type: none"> • Crevettes Tandoori 26 Crevettes géantes noires marinées et grillées au charbon de bois, servies avec des piments variés et des oignons grillés. 	<ul style="list-style-type: none"> • Shrimps Tandoori 26 Black tiger shrimps marinated and grilled in tandoori oven, served with variety of peppers and grilled onions.
<ul style="list-style-type: none"> • Légumes Tandoori 20 Chou-fleur, brocoli, piments variés, fromage fait maison grillés au charbon de bois. 	<ul style="list-style-type: none"> • Vegetables Tandoori 20 Cauliflower, brocoli, varied peppers, and homemade cheese grilled on natural charcoal.

Nos Plats Plus Populaires

- **Sauce au beurre** (très populaire)
Option: **20** Poulet **24** Crevettes
Choix au-dessus, cuit dans une exquise sauce riche composée de beurre, de tomates et de crème.
- **Curry**
Option: **20** Poulet **22** Agneau **22** Chèvre **18** Légumes
- **Tikka Masala** (très populaire)
Option: **20** Poulet **22** Agneau **22** Crevettes
Une sauce composée d'épices exotiques à l'ail, du gingembre, de poivrons, d'oignons et des tomates.
- **Zafrani Korma**
Option: **20** Poulet **22** Agneau
Choix au-dessus, cuit dans une sauce crémeuse aux noix de cajou infusée de safran.
- **Achari**
Option: **20** Poulet **22** Agneau
Une sauce délicieuse, marinée et légèrement épicée.
- **Karahi**
Option: **20** Poulet **22** Agneau
Une sauce composée d'un généreux mélange de gingembre, d'ail, de paprika et de tomates.
- **Madras**))
Option: **20** Poulet **22** Agneau **22** Crevettes
Une sauce épicée composée de lait de noix de coco, infusée avec des graines de moutarde et du piment sec.
- **Vindaloo**)))
Option: **20** Poulet **22** Agneau **22** Crevettes
Une sauce de cari d'un rouge ardent.
- **Keema** 19
Poulet haché au cari.
- **Agneau Rogan Josh** 22
Une délicieuse et aromatique recette du cachemire.

Our Popular Dishes

- **Butter sauce** (most popular)
Option: **20** Chicken **24** Shrimps
Choice of meats above cooked in an exquisite rich sauce consisting of tomatoes, butter and cream.
- **Curry**
Option: **20** Chicken **22** Lamb **22** Goat **18** Vegies
- **Tikka Masala** (most popular)
Option: **20** Chicken **22** Lamb **22** Shrimps
Sauce made of fresh garlic, ginger, bell peppers, onions and tomatoes.
- **Zafrani Korma**
Option: **20** Chicken **22** Lamb
Choice above cooked in creamy rich cashew sauce infused with saffron.
- **Achari**
Option: **20** Chicken **22** Lamb
A delicious slightly spiced pickled sauce.
- **Karahi**
Option: **20** Chicken **22** Lamb
Sauce made of fresh ginger, garlic, onions et tomatoes.
- **Madras**))
Option: **20** Chicken **22** Lamb **22** Shrimps
A spicy sauce made with coconut milk, infused with mustard seeds and sun dried chillies.
- **Vindaloo**)))
Option: **20** Chicken **22** Lamb **22** Shrimps
A red fiery spicy curry sauce.
- **Keema** 19
Ground chicken curry.
- **Lamb Rogan Josh** 22
A delicious and aromatic recipe of kashmir.

Riz Basmati et Dum Pukat Biryanis		Basmati Rice and Dum Pukat Biryanis	
• Riz Basmati à la vapeur	6	• Steamed Basmati Rice	6
• Riz Pulao	12	• Pulao Rice	12
Le riz basmati infusé avec du cumin, des oignons, des tomates et des pois verts.		Basmati rice infused with cumin, onions, tomatoes & green peas.	
• Dum Pukat Biryani		• Dum Pukat Biryani	
Viandes ou légumes marinés à votre choix, avec des épices fraîches, du safran, des oignons frits et de la menthe fraîche, cuits ensemble avec du riz basmati dans un pot à vapeur spécial et servis avec du raita (sauce au yogourt).		Marinated meats or vegetables of your choice, with fresh spices, saffron, fried onions, and fresh mint, cooked together with basmati rice in a special steamed pot served with raita (yogurt).	
20 22 24 25		20 22 24 25	
Choix: Légumes - Poulet - Agneau - Crevettes		Choice: Veggies - Chicken - Lamb - Shrimps	

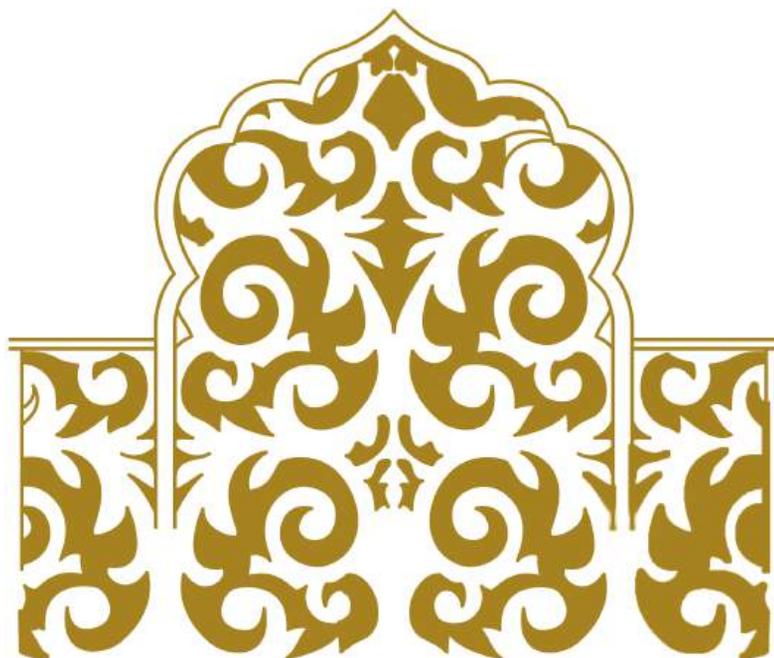
Divers Pains (Gluten)		Breads (Gluten)	
• Naan au beurre	3	• Butter Naan	3
Pain flasque, léger, cuit dans notre four d'argile.		Leavened bread made from fine flour.	
• Pain Naan Peshawari	5	• Peshawari Naan	5
Pain sucré farci aux fruits secs.		Sweet naan bread stuffed with dried fruits.	
• Lachha Paratha	5	• Lachha Paratha	5
Pain en spirales de blé complet, généreusement chargé de beurre.		Whole-wheat layered bread generously loaded with butter.	
• Pain Roti	3	• Roti	3
Pain de blé entier.		Whole-wheat flat bread.	
• Paneer Kulcha	6	• Paneer Kulcha	6
Pain farci avec du paneer [fromage indien].		Kulcha stuffed with paneer [Indian cheese].	
• Pain à l'ail / oignons Kulcha	5	• Garlic Kulcha / onions Kulcha	5
Pain cuit dans notre four d'argile soit à l'ail ou farci aux oignons.		Garlic kulcha or stuffed onion kulcha.	
• Pain à l'ail et piments verts)	5	• Garlic chilli naan)	5
Pain naan épicé à l'ail et au piment. "Piquant"		Garlic chili naan. "Spicy"	

Plats d'accompagnements

- **Raita** 5
Yogourt fait maison avec des concombres, du cumin et de la coriandre fraîche.
- **Papadom** 3
Craquelins aux lentilles. (2 morceaux)
- **Salade katchumber** 7
Salade d'oignons, de concombres et des tomates, servie avec une vinaigrette indienne.
- **Chutney de Mangues** 3
Purée de mangue pelées, vinaigre de canne à sucre, sel, poudre d'ail et gingembre.
- **Marinade au Choix** 3
Choix de cornichons / menthe / tamarin piments verts et oignons.

Side Orders

- **Raita** 5
Homemade yogurt with cucumber, cumin and fresh coriander
- **Papadom** 3
Lentil wafers, roasted. (2 pieces)
- **Katchumber salad** 7
Special salad with onions, cucumbers, and tomatoes, served with an Indian dressing.
- **Mango chutney** 3
Paste of peeled mangoes, cane sugar vinegar, salt, garlic powder and ginger.
- **Choice of pickles** 3
Choice of mixed pickles / mint / tamarin / green chillies and onions.



Super Spéciaux Combos

Aucun changement disponible dans les combos
No changes available in combos

- | | |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> • Tandoori Goshat Bahaar «Nouveau»
 Pour 2 personnes 85
 Pour 1 personne 45
 Un délicieux mélange de soupe aux lentilles, côtelettes d' agneau, saumon tikka, crevettes tandoori, poulet tikka, cari d'agneau, riz basmati, pain naan et dessert. | <ul style="list-style-type: none"> • Tandoori Goshat Bahaar «New»
 Pour 2 persons 85
 Pour 1 person 45
 Delicious platter of lentil soup, lamb chops, salmon tikka, shrimp tandoori, chicken tikka, lamb curry, basmati rice, naan bread, and dessert. |
| <ul style="list-style-type: none"> • Royal Tandoori Feast (très populaire)
 Pour 2 personnes 70
 Pour 1 personne 38
 Soupe aux lentilles, poulet tandoori, kebab d'agneau, crevettes tandoori, poulet tikka, poulet au beurre, cari des légumes, pain naan, riz basmati, et dessert. | <ul style="list-style-type: none"> • Royal Tandoori Feast (most popular)
 Pour 2 personnes 70
 Pour 1 personne 38
 Lentil soup, chicken tandoori, lamb kebab, shrimp tandoori, chicken tikka, butter chicken, vegetable curry, basmati rice, naan bread, and dessert. |
| <ul style="list-style-type: none"> • Shakahari Thali
 Pour 2 personnes 40
 Pour 1 personne 22
 Un délicieux mélange de cari de légumes avec palak paneer, chana masala, riz basmati, pain naan et dessert. | <ul style="list-style-type: none"> • Shakahari Thali
 Pour 2 personnes 40
 Pour 1 personne 22
 Delicious mix of vegetable curry with palak paneer, chana masala, naan bread and basmati rice, and dessert. |
| <ul style="list-style-type: none"> • Shahi Thali (très populaire)
 Pour 2 personnes 50
 Pour 1 personne 27
 Un délicieux mélange de poulet tandoori, poulet au beurre, cari de légumes, chana masala, riz basmati, pain naan et dessert. | <ul style="list-style-type: none"> • Shahi Thali (most popular)
 Pour 2 personnes 50
 Pour 1 personne 27
 Delicious mix of tandoori chicken, butter chicken, vegetable curry with chana masala, basmati rice, naan bread, and dessert. |
| <ul style="list-style-type: none"> • Murgh Makhni (très populaire)
 Pour 2 personnes 55
 Pour 1 personne 30
 Soupe mulligatawny, poulet au beurre, cari de légumes, riz basmati, pain naan et dessert. | <ul style="list-style-type: none"> • Murgh Makhni (most popular)
 Pour 2 personnes 55
 Pour 1 personne 30
 Mulligatawny Soup, butter chicken, vegetable curry, basmati rice, naan bread, and dessert. |

ASSIETTE PARTAGÉE 5,00\$ SHARING PLATE