

## Nos Plats Plus Populaires Our Popular Dishes

Chacun des plats mentionnés ci-dessous est apprêté avec:

du poulet (16,99\$), du poulet TIKKA (17,99\$), des crevettes (19,99\$)  
de l'agneau (19,99\$), des légumes (15,99\$)  
paneer (16,99\$)

45. **Cari / Curry :** avec riz ou pain naan • with rice or naan bread
46. **Vindaloo:** avec riz ou pain naan • with rice or naan bread  
Sauce au cari d'un rouge ardent, une spécialité de Goan Portugese  
Red fiery spicy sauce Goan-Portuges style
47. **Madras: / :** avec riz ou pain naan • with rice or naan bread  
Sauce servi avec moutarde en grains, piment sec entier et lait de noix de cocos  
Coconut milk base sauce cooked with mustard seeds, sun dried whole chillies «Spicy»
48. **Masala:** avec riz ou pain naan • with rice or naan bread  
Une sauce à fair saliver votre palais, composée d'épices exotique la mode de Punjabi,  
d'ail, de gingembre, de cumin, de poivron et d'oignons  
Mouth watering sauce made with fresh garlic, ginger, peppers, onions, tomatoes, «Punjabi style»
49. **Korma:** avec riz ou pain naan • with rice or naan bread  
Sauce douce crémeuse aux noix d'acajou / Creamy cashew sauce
50. **Jalfrazie:** avec riz ou pain naan • with rice or naan bread  
Sauce préparée avec des tomates, des oignons et du paprika  
Sauce prepared with onions, tomatoes, peppers and fresh coriander
51. **Karahi:** avec riz ou pain naan • with rice or naan bread  
Une sauce savoureuse composée d'un généreux mélange  
de gingembre haché, d'ail, de paprika et de tomates  
Northern Indian style curry prepared with onions, tomatoes, ginger, garlic and coriander
52. **Achari:** avec riz ou pain naan • with rice or naan bread  
Un plat à faire saliver votre bouche composée d'une grande variété  
d'herbes et épices. Une recette toute spéciale de notre chef cuisinier  
Mouth watering pickled sauce « chef's special»
- 52A. **Saag/Palak:** avec riz ou pain naan • with rice or naan bread  
Épinards fraîchement hachés cuité la mode de Punjabi, Yum Yum (moyen épicé)  
Freshly chopped spinach, Punjabi style. Yum Yum (medium spicy)

## Spécialités de la Maison House specialties

53. **Poulet au Beurre / Butter Chicken** avec riz ou pain naan • with rice or naan bread **17,99**  
Une savoureuse préparation de cubes de poulet Tikka désossés d'abord cuits dans  
le four d'argile puis mélangés dans une exquisite sauce tomate crémeuse  
Chicken Tikka cooked in Tandoori oven then mixed with tomato base creamy sauce 
- 53A. **Crevettes au Beurre / Butter Shrimps** avec riz ou pain naan • with rice or naan bread **22,99**  
Une savoureuse préparation de crevettes jumbo cuites dans de four d'argile  
ensuite mélangés dans une exquisite sauce tomate crémeuse « YUM YUM»  
Jumbo shrimps cooked in Tandoori oven then mixed with tomato base creamy sauce 
54. **Crevettes Konkani / Shrimps Konkani** avec riz ou pain naan • with rice or naan bread **21,99**  
Succulentes crevettes géantes cuites dans une sauce aux noix de coco  
et de piment cuites à la mode de Konkan  
Jumbo shrimps cooked in spicy coconut creamy sauce, Konkon style 
55. **Poulet Chilli / Chilli Chicken** avec riz ou pain naan • with rice or naan bread **17,99**  
Poitrine de poulet cuit dans une sauce piquante et aigre douce  
Boneless chicken breast cooked in spicy & tangy sauce 
- 55A. **Keema** avec riz ou pain naan • with rice or naan bread **16,99**  
Poulet haché au cari / Ground chicken curry style

|| Moyennement épicé • Lightly spiced

||| Piquant • Spicy

||| Trés piquant • Extra Spicy

## Super Spéciaux Combos

Aucun changement disponible sur les combos  
No changes available on combos

#1. Pour / For 2....43,99\$ • Pour / For 1....23,99\$

### Masala

Samosa aux légumes / Poulet Tikka Masala  
Légumes du jour / Pain Naan  
Riz Basmati / Dessert  
Vegetable Samosa / Chicken Tikka Masala  
Vegetables of the day / Naan Bread / Basmati Rice / Dessert



#2. Pour / For 2....50,99\$ • Pour / For 1....26,99\$

### Royal Tandoori Feast

Soupe aux lentilles / Poulet Tandoori / Seekh-kebab Agneau  
Crevettes Tandoori / Poulet Tikka / Poulet au beurre  
Légumes du jour / Pain Naan / Riz Basmati / Dessert  
Lentil Soup / Tandoori Chicken / Lamb Sheekh-Kebab  
Tandoori Shrimps / Chicken Tikka / Butter Chicken  
Vegetables of the day / Naan Bread / Basmati Rice / Dessert



#3. Pour / For 2....30,99\$ • Pour / For 1....16,99\$

### Thali aux Légumes / Vegetables

Un délicieux mélange: Deux légumes du jour avec  
lentilles, riz basmati, pain naan et dessert  
Assorted vegetable platter



#4. Pour / For 2....38,99\$ • Pour / For 1....20,99\$

### Thali du Tandoori Palace

Un délicieux mélange: du poulet tandoori, poulet  
au beurre, légumes du jour, daal makhni,  
riz basmati, pain naan et dessert  
Assorted non-vegetable platter



#5. Pour / For 2....43,99\$ • Pour / For 1....23,99\$

### Murgh Makhni

Soupe Muligtwany / Poulet au beurre  
Légumes du jour / Pain Naan / Riz Basmati  
Dessert  
Muligtwany Soup / Butter Chicken  
Vegetables of the day / Naan Bread / Basmati Rice / Dessert



#6. Pour / For 2....40,99\$ • Pour / For 1....21,99\$

### Shakahaari Bhojan

Légumes Pakoras / Paneer Tikka Masala  
Daal Makhni OU Chana / Pain Naan  
Riz Basmati / Dessert  
Vegetables Pakoras / Paneer Tikka Masala / Daal Makhni  
OR Chana / Naan Bread / Basmati Rice / Dessert



Certaines de nos assiettes peuvent contenir des traces de fruits à coque • Some of our plates may contain traces of nuts

## Soupes Soups

1. **Soupe de Lentilles / Lentil Soup** 4,49
2. **Soupe Muligtwany** 5,49  
Soupe aux lentilles cuites avec des morceaux de poulet épicés, de la coriandre fraîche et une pincée de riz. «délicieuse»  
Lentil soup cooked with pieces of chicken and pinch of rice



## Hors d'oeuvres Appetizers

4. **Oignons Bhajia / Onion Bhaji** 7,99  
Oignons hachés, farine de pois chiches, herbes. «bien Frits»  
Sliced onions, gram flour, fried with seasoned herbal batter. «deep fried»
5. **Samosa Végétariens / Vegetarian Samosa** 2 mcx 4,99  
Pommes de terre et pois verts légèrement épicés enrobés dans une pâte croustillante trempée dans l'huile végétale  
Crispy patties stuffed with seasoned mixed vegetables. (Deep fried)
6. **Poulet / Poisson Pakora / Chicken / Fish Pakora** 11,99  
Filets de poulet ou poisson frits dans une sauce savoureuse  
Pieces of chicken or fish battered in seasonal spiced and deep fried
7. **Assiette Assortie / Mixed platter** 2 pers. 13,99  
Poulet pakora, oignons bhaji, poisson pakora  
Chicken pakora, onions bhajia, fish pakora
8. **Assiette Végétarienne / Vegetarian Platter** 2 pers. 12,99  
Une variété d'amuse-gueule / Assorted appetizers
9. **Chana Samosa Chaat** 9,99  
Samosa végétarien avec chana (pois chiches) garni avec variétés de chutney, tomates et oignons  
Vegetarian samosa with chana (chick peas) garnished with varieties of chutnies, tomatoes and onions
10. **Paneer Pakoras** 12,99  
Cubes de fromage indien trempés dans une sauce de pois chiches. (Bien-Frites)  
Indian cheese cubes dipped in chick pea sauce. (Deep fried-Crispy)



2 pers. 13,99

2 pers. 12,99



## Plats végétariens Vegetarian Dishes

11. **Palak Paneer** 14,99  
Épinards fraîchement hachés cuit des cubes de fromage indien fait à la maison «Moyennement épicé»  
Ground fresh spinach cooked with home made cheese cubes «medium spicy»
12. **Shahi Paneer** 15,99  
Fromage fait à la maison dans une sauce crémeuse aux amandes et noix de cajou  
Homemade cheese cubes in a creamy almond and cashew sauce
13. **Aubergines Bhartha / Eggplants Bhartha** 13,99  
Aubergines grillées sur charbon de bois pilé et cuites avec des oignons, des tomates et du poivre de Cayenne. «Moyenne épicé»  
Eggplant grilled on charcoal and cooked with onions, tomatoes, pepper. «Medium Spicy»
14. **Alloo Gobhi (vegan)** 13,99  
Chou-fleur et pommes de terre cuit avec gingembre frais, de l'ail, des oignons, et des tomates dans un chaudron à vapeur. «Moyennement épicé»  
Cauliflower cooked with ginger, garlic, onions and tomatoes in steam-pot, «Medium Spicy»
15. **Chilli Paneer** 14,99  
Cubes de fromage indien cuits dans une sauce piquante et aigre-douce  
Indian cheese cubes cooked in a spicy and sweet-sour sauce
16. **Daal Makhni** 13,99  
Lentilles noires cuites à la mode indienne dans une sauce crémeuse.  
Black lentils cooked in indian style in a creamy sauce
- 16A. **Tadka Daal (vegan)** 12,99  
Lentilles jaunes servies avec oignons, l'ail et beurre  
Moong/masur lentils served with onion, garlic and butter
17. **Chana Masala (vegan)** 12,99  
Pois chiches blanc cuits selon une recette spéciale de notre chef-cuisinier  
White chick peas chef special
18. **Bhindi Masala (vegan)** 14,99  
Okras frais cuits avec du gingembre frais, de l'ail, des oignons et des tomates  
Fresh okras cooked with fresh ginger, garlic, onions and tomatoes

## Plats d'accompagnements Side Orders

- 19. Raita** **3,99**  
Yogourt fait à la maison avec du concombres, du cumin et de la coriandre fraîche. «Un mets rafraîchissant»  
Home made yogourt with cucumber, cumin and fresh coriander
- 20. Papadom** **1,99**  
Craquelins aux lentilles (2 morceaux) / Lentil wafers roasted (2 pieces)
- 21. Salade katchumber** **6,49**  
Salade d'oignons, de concombres et des tomates servis avec une vinaigrette indienne. «Délicieuse»  
Special salad with onions, cucumbers & tomatoes served with an indian dressing
- 22. Chutney de Mangues / Mango chutney** **2,49**  
Purée de mangue pelées, vinaigre de canne à sucre, sel, poudre d'ail et gingembre  
Paste of peeled mangoes, vinegar of sugar cane, salt, garlic powder and ginger
- 23. Marinade au Choix / Choice of pickle** **1,99**  
Choix de cornichon / menthe / tamarin chutney / chillis verts et oignons  
Choice of mixed pickle / mint / tamarin chutney / green chilli and onions



## Riz Basmati et Biryanis Basmati Rice & Biryanis

- 24. Riz Basmati à la vapeur / Basmati Rice** **4,99**  
Long grains de riz cueillis aux pieds de l'Himalaya, «Odoriférant»  
Long grains of basmati rice from Himalaya «aromatic»
- 25. Biryani Aux Légumes / Vegetable Biryani** **14,99**  
Riz basmati cuit avec des légumes du jardin, des herbes et des épices accompagné de yogourt Raita préparé selon la recette ci-haut en 19.  
Assorted garden vegetables and basmati rice cooked with fresh herbes, spices and saffron. Served with raita
- 26 Biryani Au Poulet / Chicken Biryani** **17,99**
- 26A. Biryani Au Agneau / Lamb Biryani** **19,99**  
Poulet ou Agneau d'abord mariné avec des herbes, des épices, et du safran puis cuit à la vapeur avec du riz basmati naturellement odoriférant.  
Chicken or Lamb marinated, fresh spices, saffron then cooked together with basmati rice. Served with raita
- 27. Biryani Aux Crevettes / Shrimp Biryani** **21,99**  
Crevettes préparées selon la recette ci-haut en 26A / Shrimp cooked with rice as per above dish



## Divers Pains Indiens Breads (Gluten)

- 29. Naan au beurre / Buttered Naan** **2,49**  
Pain flasque, léger, cuit dans notre four d'argile indien Tandoori  
Leavened bread of fine flour
- 30. Pain Naan Peshawari** **4,49**  
Pain sucre fourré de fruits sec / Sweet Nan bread stuffed with dry fruits
- 31. Lachha Paratha** **3,49**  
Pain de blé entier en spirale / Whole wheat layered unleavened bread
- 32. Pain Rôti** **1,99**  
Pain de blé entier cuit dans notre four d'argile indien Tandoori  
Whole wheat unleavened flat bread
- 33. Paneer Kulcha / Kulcha bread** **5,99**  
Pain cuit dans notre four d'argile indien, farci avec paneer [fromage indien]  
Nan bread cooked in our indian clay oven with Paneer [indian cheese]
- 34. Pain à l'ail - oignons Kulcha / Garlic - Onion Kulcha** **4,99**  
Pain fraîchement cuit au four avec de l'ail ou farci avec des oignons  
Garlic or onion bread
- 35. Panier de Pains Variés / Bread Basket** **7,99**  
Naan, roti, Kulcha de l'ail  
Naan, roti, garlic Kulcha

\* **Vegan et sans gluten disponible** Vegan and gluten free available

## Les Spécialités du «Tandoori»

### «Tandoori» Specialties

#### 36. Demi-Poulet Tandoori / Half Chicken 15,99

**avec riz ou pain naan • with rice or naan bread**

Un demi-poulet frais (2 morceaux) trempé la veille dans une marinade spéciale avec des épices fraîchement moulues, puis embroché et grillé sur un feu naturel dans le four d'argile. «délicieuse»

Tandoori chicken marinated in fresh spices and cooked in Tandoori oven. (with bones)--



#### 37. Saumon Tikka / Salmon 21,99

**avec riz ou pain naan • with rice or naan bread**

Morceaux de saumon frais marinés et grillés dans le four traditionnel Tandoori. Servis avec des piments variés et des oignons grillés. «YUM YUM» La spécialité de notre chef cuisinier

Pieces of marinated salmon, grilled in our traditional Tandoori oven.

Served with varied peppers and grilled onions, «YUM YUM» Our head-chef's specialty



#### 38. Poulet Tikka / Chicken 17,99

**avec riz ou pain naan • with rice or naan bread**

Succulents morceaux de poulet désossés, marinés et grillés au charbon de bois dans le four Tandoori

Succulent pieces of boneless chicken marinated and grilled on natural charcoal in Tandoori oven

#### 39. Seekh Kebab Poulet / Chicken 15,99

**avec riz ou pain naan • with rice or naan bread**

Rouleaux de poulet haché, moyennement épicés, grillés sur le charbon de bois dans le four Tandoori

Minced chicken rolled on long skewers and cooked on charcoal in Tandoori oven

#### 39A. Seekh-Kebab Agneau / Lamb Seekh-Kebab 18,99

**avec riz ou pain naan • with rice or naan bread**

Rouleaux d'agneau haché, moyennement épicés, grillés sur le charbon de bois dans le four Tandoori

Minced lamb rolled on long skewers and cooked on charcoal in Tandoori oven

#### 40. Côtelettes d'Agneau Kandhari / Lamb Chops Kandhari 22,99

**avec riz ou pain naan • with rice or naan bread**

Tendres côtelettes d'agneau marinées dans des herbes et des épices toutes spéciales cuites sur le charbon de bois dans le four Tandoori

Tender lamb chops, marinated in special herbs and spices, cooked in our special Tandoori oven on charcoal

#### 41. Paneer Tikka 15,99

**avec riz ou pain naan • with rice or naan bread**

Cubes de fromage fait à la maison marinés avec des herbes et des épices puis grillés sur le four à bois servi avec oignons grillés et piments variés

Cubes of home made cheese marinated and grilled in our special Tandoori oven served with grilled onions and peppers

#### 42. Crevettes Tandoori / Shrimps 23,99

**avec riz ou pain naan • with rice or naan bread**

Crevettes géantes noires marinées et grillées sur le charbon de bois. Servis avec piments variés et oignons grillés

Black tiger shrimps marinated and grilled in Tandoori oven.

Served with variety of peppers and grilled onions



#### 43. Légumes Tandoori / Vegetables 16,99

**avec riz ou pain naan • with rice or naan bread**

Choux-fleurs, brocolis, piments variés, tomate et fromages fait à la maison grillés sur le charbon de bois

Assorted fresh vegetables spiced and cooked on natural charcoal in tandoori

