

## Plats au Cari - Curry Dishes

### ... Poulet - Chicken ...

<b>Cari au Poulet Madras</b> \$16.95 Cari au poulet et piments rouges très forts	<b>Madras Chicken Curry</b> Chicken curry with extra red chilies
<b>Cari au Poulet Kashmiri</b> \$17.95 Cari préparé avec amandes, raisins sultanas et fruits séchés	<b>Kashmiri Chicken Curry</b> Curry with almonds sultana raisins & dry fruits
<b>Poulet Dansak</b> \$17.95 Cari au poulet aigre-doux épicé servi avec lentilles	<b>Dansak Chicken</b> A sweet & sour hot chicken curry served with lentils
<b>Poulet au Beurre</b> \$18.95 Cubes de poulet rôtis sur brochette, cuit dans la crème, noix de coco râpée et sauce aux amandes	<b>Butter Chicken</b> Diced Chicken roasted on skewers, cooked in cream, fresh shredded coconut sauce & almond sauce
<b>Poulet Tikka Masala</b> \$17.95 Cubes de poulet grillés à la broche	<b>Chicken Tikka Masala</b> Diced Chicken roasted on skewers
<b>Poulet Jhal Frezi</b> \$16.95 Poulet épicé avec des grains de piment vert frais, ail et poivre	<b>Chicken Jhal Frezi</b> Very hot Chicken delicacy with fresh green chili, garlic & pepper
<b>Poulet Atti</b> 17.95 Poitrines de poulet marinées cuites avec de la mangue et garnies d'amandes et de crème de noix de coco fraîche	<b>Atti Chicken</b> Marinated chicken breasts cooked with mango and garnished with almonds and fresh coconut cream
<b>Poulet Rejala</b> \$17.95 Une spécialité aigre-doux et piquante faite de poulet en cubes mijote dans une sauce maison et garni de piments verts forts	<b>Rejala Chicken</b> Sweet and sour but hot curry specially prepared with cubes of marinated chicken simmered in a home-made tangy sauce garnished with green chillies
<b>Poulet Tikka</b> \$17.95 Poitrines de poulet, légèrement marinées, rôties en brochette au four tandoor et servies avec légumes, riz et salade	<b>Chicken Tikka</b> Mildly marinated diced boneless chicken breast roasted on skewers in clay oven & served with vegetable rice and salad

### ... Bœuf - Beef ...

<b>Chana Gosht</b> \$18.95 Bœuf et pois jaunes cuits avec épices fraîchement moulues	<b>Chana Gosht</b> Beef and split yellow peas cooked with freshly ground spices
<b>Shahi Rezala</b> \$18.95 Une spécialité aigre-doux et piquante composée de cubes de bœuf marines mijotes dans une sauce maison piquante et garnie de piments verts	<b>Shahi Rezala</b> Sweet and sour and hot, specially prepared with cubes of lean marinated beef simmered in a home-made tangy sauce and garnished with green chillies
<b>Bœuf Vindaloo</b> \$18.95 Cari de bœuf préparé avec des piments rouge très forts et du jus de citron	<b>Vindaloo Beef</b> Beef curry prepared with extra red chillies and lemon juice
<b>Melhi Gosht</b> \$18.95 Cari au bœuf aux feuilles d'aneth	<b>Melhi Gosht</b> Beef curry made with fenugreek leaves
<b>Bœuf Dansak</b> \$18.95 Cari aigre-doux épicé avec lentilles	<b>Beef Dansak</b> Sweet & sour hot curry with lentils
<b>Achar Gosht</b> \$18.95 Morceaux choisis de bœuf mariné dans une vinaigrette et épices fraîches	<b>Achar Gosht</b> Choice pieces of beef marinated in pickles & fresh spices

### ... Agneau - Lamb ...

<b>Agneau Pasanda</b> \$19.95 Tendres morceaux d'agneau du printemps mariné, préparés avec fromage maison, herbes, fruits séchés et sauce	<b>Lamb Pasanda</b> Specially marinated tender chunks of Spring Lamb prepared with fresh coconut, almonds, sultana raisins and yogurt sauce.
<b>Agneau Koorma</b> \$19.95 Cubes d'agneau épicés et cuits avec yaourt, garnis de raisins et d'amandes	<b>Lamb Koorma</b> Cubes of lamb mildly spiced with yogurt, garnished with raisins & almonds
<b>Sag a L'agneau</b> \$20.95 Cubes d'agneau moyennement épicé et cuits avec des feuilles d'épinard frais	<b>Sag Lamb</b> Cubes of lamb mediumly spiced and cooked with fresh leaf spinach
<b>Agneau Dupiaza</b> \$19.95 Cubes d'agneau moyennement épicé et garnis d'oignons en dés	<b>Lamb Dupiaza</b> Cubes of lamb medium spiced & garnished with onions
<b>Rogan Josh</b> \$20.95 Cari d'agneau garni de tomates	<b>Rogan Josh</b> Lamb curry garnished with tomatoes
<b>Agneau Madras</b> \$18.95 Cubes d'agneau piquants, cuits avec jus de citron frais	<b>Lamb Madras</b> Fairly hot spiced lamb cubes cooked with fresh lemon juice

### ... Légumes - Vegetables ...

<b>Bhaji Légumes Mélange</b> \$12.95 Légumes mélangés frits avec épices	<b>Mixed Vegetables Bhaji</b> Mixed vegetables fried with spices
<b>Allo Gobi Masala</b> \$12.95 Cari sec de chou-fleur avec pommes de terre rôties, et tomates	<b>Gobi Allo Masala</b> A dry curry of cauliflower with roasted potatoes & tomatoes
<b>Bhaji Aux Champignon</b> \$11.95 Champignons tranchés et séchés avec des tomates, oignons et autres épices	<b>Mushroom Bhaji</b> Sliced mushrooms prepared dry with tomatoes, onions and other spices
<b>Aubergine Bhaji</b> \$12.95 Un Cari sec d'aubergine avec tomates, oignons et autres épices	<b>Eggplant Bhaji</b> A dry curry of roasted eggplant with tomatoes, onions and other spices
<b>Muttar Paneer</b> \$13.95 Cubes de fromage cottage maison frais cuits avec épices et petits pois	<b>Muttar Paneer</b> Cubes of fresh home made cottage cheese cooked in spices with green peas
<b>Légumes Sambar</b> \$11.95 Légumes cuits avec lentilles, épicé	<b>Vegetable Sambar</b> Vegetables cooked with lentils, spicy
<b>Aloo Begoon Masalla</b> \$11.95 Aubergine rôtie et pommes de terre cuites avec gingembre frais, tomate et piment vert - Piquant	<b>Aloo Begoon Masalla</b> Roasted eggplant and potatoes cooked with fresh ginger, tomato and green pepper - Hot
<b>Sag aloo Bhaji</b> \$12.95 Un cari sec de pommes de terre et de feuilles d'épinard frais	<b>Sag aloo Bhaji</b> A dry curry of roasted potatoes and fresh leaf spinach
<b>Légumes Dansak</b> \$12.95 Cari de légumes frais aigre-doux et piquant prépare a la mode Parsee, servis avec lentilles	<b>Dansak Vegetables</b> Sweet & Sour hot fresh vegetable curry in the Parsee style, prepared with lentils
<b>Tarka Dall</b> \$12.95 Purée de lentilles cuites avec quelques épices et garnie d'oignon frais et d'ail frit	<b>Tarka Dall</b> Puree of lentils, cooked with some spices and garnished with fried onions



## Cuisine Indienne Halal

6083-6079 rue Sherbrooke O.  
Montréal (QC) H4A 1Y2

514-488-8850

[www.gangesrestaurant.online](http://www.gangesrestaurant.online)

Apportez votre vin  
Bring your own wine

\*\*Prix sujets à changement / Prices subject to change\*\*

