

Soupes - Soups

Soupe Dal Soupe aux lentilles jaunes	\$5.95	Dal Soup Yellow lentil soup
Soupe Mullitgatawny Une soupe anglo-indienne épicée traditionnelle	\$5.95	Mullitgatawny Soup A traditional spicy Anglo-Indian soup

Pain Indiens - Indian Breads

Naan Pain fait de farine autolevante et cuit sur les parois d'un tandoor	\$3.95	Naan A bread made out of self rising flour and baked in a tandoor
Pappadum L'équivalent indien de la croustille géante. Une gaufre frite de lentilles broyées	\$1.00	Pappadum India's answer to the giant potato chip. A fried wafer made from ground lentils

Amuse-bouches - Appetizers

Sheek Kebab Bœuf hache marine avec épices et fines herbes orientales	\$9.95	Sheek Kebab Ground beef marinated with oriental herbs and spices
Bhaji à l'oignon Tranches d'oignon frites	\$5.95	Piazzzi Deep fried onions
Samosa aux légumes Pâte frite farcie de légumes épicés	\$4.95	Vegetable samosas Spiced veggies stuffed in fried pastry
Pakura aux légumes Légumes frais mélangés à de la farine de blé entier	\$5.95	Vegetable Pakora Fresh vegetables mixed in wheat flour
Chopoli Une spécialité indienne préparée avec pois jaunes, pommes de terre et tamarin et garnie de coriandre, oignons tranchés et piments verts	\$6.95	Chopoli An exotic Indian specialty prepared with yellow peas, potatoes and tamarind, garnished with fresh coriander, chopped onions and green chilies
Poulet Tikka Cubes de poulet légèrement marinés, rôtis en brochette au tandoor	\$11.95	Chicken Tikka Mildly marinated diced chicken roasted on skewers in the tandoor



Les à côtés - Sides & Dips

Yaourt Rafraichissant, un antidote nature aux plats	\$3.95	Yogurt Very cooling, a natural antidote to most spices
Raita concombre Yaourt au concombre râpé et aux épices	\$3.95	Cucumber Raita Yogurt with grated cucumber and spices
Chutney Chutney aigre-doux la mangue	\$2.50	Chutney A sweet and sour mango chutney
Marinade de Cornichons Marinade aigre très piquante	\$2.50	Pickle Marinade Mixed pickle - sour and very hot

Plats de Riz - Rice Dishes

Riz Palao Riz basmati, de la meilleure qualité, frit avec oignons et épices pour donner un goût distinctif (doux).	\$4.95	Palao Rice Best quality Basmati rice fried with onions and other spices to give a distinctive flavour (mild).
Riz aux Champignons Riz basmati, de la meilleure qualité, cuit avec oignons, champignons et épices.	\$9.95	Mushroom Rice The best quality basmati rice cooked with onions, mushroom and other spices.
Riz aux Légumes Riz basmati de première qualité, cuit avec légumes frais, oignons et autres épices	\$10.95	Vegetables Rice Best quality Basmati rice cooked with fresh vegetables, onions and other spices

Tandoori - Tandoori

Poulet Tandoori Demi-poulet marine selon notre recette exclusive, roti sur charbon de bois dans notre four tandoor et servi avec salade	\$17.95	Chicken Tandoori Tender half chicken marinated in our own special recipe, barbecued over charcoal in the tandoor and served with salad
Crevettes Tandoori Grosses crevettes spécialement épicées, cuites sur charbon de bois dans notre four tandoor et servies avec salade et riz basmati	\$22.95	Shrimp Tandoori Specially selected king size fresh shrimp cooked on charcoal in the tandoor, served with salad and vegetable rice
Poulet Tikka Poitrines de poulet, légèrement marinées, rôties en brochette au four tandoor et servies avec légumes, riz et salade	\$19.95	Chicken Tikka Mildly marinated diced boneless chicken breast roasted on skewers in clay oven & served with vegetable rice and salad



Desserts Indiens - Indian Desserts

Gulab Jamun Boulettes de lait frites dans un sirop à la cardamome - Une friandise de l'Inde	\$4.95	Gulab Jamun Fried milk balls in cardamom flavoured syrup - An Indian delicacy
Borfi Biscuite Mélange de noix de coco et de crème saveur indienne	\$4.95	Borfi Cookies A dessert made from fresh coconut and Indian flavoured cream - A must

Plats de fruits de mer - Seafood Dishes

Poisson Masalla Poisson de choix assaisonné de tomates, grains de poivre vert, noix de coco et jus de citron, selon une recette traditionnelle de Goa	\$21.95	Fish Masalla Selected fish with tomatoes, green peppers and fresh lemon juice, adapted from a traditional Goanese recipe
Pétoncle au Beurre Pétoncle moyen frais sucré et succulent cuit dans une sauce à la crème et au yogourt très épicée et riche; garni d'amandes grillées et de noix de coco fraîche râpée	\$19.95	Butter Scallop Sweet and succulent fresh medium scallop cooked in a highly spiced and rich cream and yogurt sauce; garnished with roasted almonds and fresh shredded coconut
Crevettes Shorsee Bata Crevettes préparées à mode de l'Inde orientale, sauce forte base de graines de moutarde broyées, tomates, grains de poivre vert et piment vert	\$20.95	Bata Shorsee Shrimp Shrimp cooked in an Eastern Indian style, hot sauce, using crushed mustard seeds, fresh tomato, green peppers and green chili
Crevettes au beurre Grosses crevettes fraîches marinées, cuites avec crème, noix de coco rapée et sauce aux amandes	\$19.95	Butter Shrimp Marinated king size fresh shrimp, cooked in cream, fresh shredded coconut and almond sauce
Crevettes Balachao Un cari aux crevettes piquants aigre-doux, cuit dans notre mélange d'épices spécial	\$20.95	Shrimp Balachao A medium hot sweet and sour shrimp curry cooked in our specially blended spices
Crevettes Malai Cari aux crevettes, préparé à notre façon; garni d'amandes et de noix de coco fraîche	\$19.95	Shrimp Malai A mild shrimp curry prepared in our traditional way; garnished with roasted almonds and fresh coconut
Crevettes Bhoona Crevettes fraîches délicatement épicées	\$19.95	Bhoona Shrimp Fresh, succulent shrimps delicately spiced
Crevettes Sag Crevettes fraîches et épinards	\$21.95	Sag Shrimp Fresh Shrimps & Spinach

Biryani

Ces plats à base de riz sont cuits avec viande, crevettes ou légumes, donnant ainsi un goût particulier au riz - Les biryanis sont garnis d'amandes et d'oignons frits, crème, noix de coco rapée et sauce aux amandes

These rice-based dishes are cooked with meat, shrimp or vegetables, thus giving a particular flavour to the rice - Biryanis are packed with almonds and fried onions, cream, grated coconut and almond sauce

Au poulet	\$18.95	Chicken
À l'agneau	\$21.95	Lamb
Aux crevettes	\$22.95	Shrimp
Aux légumes	\$13.95	Vegetables



Soupers Spéciaux - Special Dinners

Spécial du Chef - Chef Special

Pour 2 Personnes	\$56.95	For 2 People
Pour 4 Personnes	\$89.95	For 4 People
• Pappadum		• Pappadum
• Sheek Kabab		• Sheek Kabab
• Samosa aux légumes		• Vegetable samosa
• 1/2 Poulet Tandoori		• 1/2 tandoori Chicken
• Cari d'agneau		• Lamb Curry
• Bhaji aux légumes mélangés		• Vegetable Bhaji
• Marinades		• Pickles
• Riz Palao		• Palao Rice
• Naan		• Naan
• Dessert		• Dessert

Combo Végétarien - Vegetarian Combo

Pour 2 Personnes	\$46.95	For 2 People
Pour 4 Personnes	\$79.95	For 4 People
• Pappadum		• Pappadum
• Bhaji à l'oignon		• Onion Bhaji
• Parkura		• Parkura
• Sag Paneer		• Sag Paneer
• Ghobi Aloo		• Aloo Ghobi
• Biryani aux légumes		• Vegetable Biryani
• Marinades		• Pickles
• Raeta		• Raeta
• Tandoori Rôti		• Tandoori Roti
• Dessert		• Dessert