

## Soupes - Soups

<b>Soupe Dal</b> Soupe aux lentilles jaunes	\$4.95	<b>Dal Soup</b> Yellow lentil soup
<b>Soupe Mullitgatawny</b> Une soupe anglo-indienne épicée traditionnelle	\$4.95	<b>Mullitgatawny Soup</b> A traditional spicy Anglo-Indian soup

## Pain Indiens - Indian Breads

<b>Naan</b> Pain fait de farine autolevante et cuit sur les parois d'un tandoor	\$2.95	<b>Naan</b> A bread made out of self rising flour and baked in a tandoor
<b>Pappadum</b> L'équivalent indien de la croustille géante. Une gaufre frite de lentilles broyées	\$0.75	<b>Pappadum</b> India's answer to the giant potato chip. A fried wafer made from ground lentils

## Amuse-bouches - Appetizers

<b>Sheek Kebab</b> Bœuf hache marine avec épices et fines herbes orientales	\$5.95	<b>Sheek Kebab</b> Ground beef marinated with oriental herbs and spices
<b>Bhaji à l'oignon</b> Tranches d'oignon frites	\$4.95	<b>Piazzzi</b> Deep fried onions
<b>Samosa aux légumes</b> Pâte frite farcie de légumes épicés	\$4.95	<b>Vegetable samosas</b> Spiced veggies stuffed in fried pastry
<b>Pakura aux légumes</b> Légumes frais mélangés à de la farine de blé entier	\$4.95	<b>Vegetable Pakora</b> Fresh vegetables mixed in wheat flour
<b>Chopoli</b> Une spécialité indienne préparée avec pois jaunes, pommes de terre et tamarin et garnie de coriandre, oignons tranchés et piments verts	\$5.95	<b>Chopoli</b> An exotic Indian specialty prepared with yellow peas, potatoes and tamarind, garnished with fresh coriander, chopped onions and green chilies
<b>Poulet Tikka</b> Cubes de poulet légèrement marinés, rôtis en brochette au tandoor	\$10.95	<b>Chicken Tikka</b> Mildly marinated diced chicken roasted on skewers in the tandoor



## Les à côtés - Sides & Dips

<b>Yaourt</b> Rafraichissant, un antidote nature aux plats	\$2.95	<b>Yogurt</b> Very cooling, a natural antidote to most spices
<b>Raita concombre</b> Yaourt au concombre râpé et aux épices	\$2.95	<b>Cucumber Raita</b> Yogurt with grated cucumber and spices
<b>Chutney</b> Chutney aigre-doux la mangue	\$2.00	<b>Chutney</b> A sweet and sour mango chutney
<b>Marinade de Cornichons</b> Marinade aigre très piquante	\$2.00	<b>Pickle Marinade</b> Mixed pickle - sour and very hot

## Plats de Riz - Rice Dishes

<b>Riz Palao</b> Riz basmati, de la meilleure qualité, frit avec oignons et épices pour donner un goût distinctif (doux).	\$3.95	<b>Palao Rice</b> Best quality Basmati rice fried with onions and other spices to give a distinctive flavour (mild).
<b>Riz aux Champignons</b> Riz basmati, de la meilleure qualité, cuit avec oignons, champignons et épices.	\$8.95	<b>Mushroom Rice</b> The best quality basmati rice cooked with onions, mushroom and other spices.
<b>Riz aux Légumes</b> Riz basmati de première qualité, cuit avec légumes frais, oignons et autres épices	\$9.95	<b>Vegetables Rice</b> Best quality Basmati rice cooked with fresh vegetables, onions and other spices

## Tandoori - Tandoori

<b>Poulet Tandoori</b> Demi-poulet marine selon notre recette exclusive, roti sur charbon de bois dans notre four tandoor et servi avec salade	\$15.95	<b>Chicken Tandoori</b> Tender half chicken marinated in our own special recipe, barbecued over charcoal in the tandoor and served with salad
<b>Crevettes Tandoori</b> Grosses crevettes spécialement épicées, cuites sur charbon de bois dans notre four tandoor et servies avec salade et riz basmati	\$18.95	<b>Shrimp Tandoori</b> Specially selected king size fresh shrimp cooked on charcoal in the tandoor, served with salad and vegetable rice
<b>Poulet Tikka</b> Poitrines de poulet, légèrement marinées, rôties en brochette au four tandoor et servies avec légumes, riz et salade	\$17.95	<b>Chicken Tikka</b> Mildly marinated diced boneless chicken breast roasted on skewers in clay oven & served with vegetable rice and salad



## Desserts Indiens - Indian Desserts

<b>Gulab Jamun</b> Boulettes de lait frites dans un sirop à la cardamome - Une friandise de l'Inde	\$3.95	<b>Gulab Jamun</b> Fried milk balls in cardamom flavoured syrup - An Indian delicacy
<b>Borfi Biscuite</b> Mélange de noix de coco et de crème saveur indienne	\$4.95	<b>Borfi Cookies</b> A dessert made from fresh coconut and Indian flavoured cream - A must

## Plats de fruits de mer - Seafood Dishes

<b>Poisson Masalla</b> Poisson de choix assaisonné de tomates, grains de poivre vert, noix de coco et jus de citron, selon une recette traditionnelle de Goa	\$16.95	<b>Fish Masalla</b> Selected fish with tomatoes, green peppers and fresh lemon juice, adapted from a traditional Goanese recipe
<b>Pétoncle au Beurre</b> 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	\$17.95	<b>Butter Scallop</b> 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
<b>Crevettes Shorsee Bata</b> Crevettes préparées à mode de l'Inde orientale, sauce forte base de graines de moutarde broyées, tomates, grains de poivre vert et piment vert	\$17.95	<b>Bata Shorsee Shrimp</b> Shrimp cooked in an Eastern Indian style, hot sauce, using crushed mustard seeds, fresh tomato, green peppers and green chili
<b>Crevettes au beurre</b> Grosses crevettes fraîches marinées, cuites avec crème, noix de coco rapée et sauce aux amandes	\$16.95	<b>Butter Shrimp</b> Marinated king size fresh shrimp, cooked in cream, fresh shredded coconut and almond sauce
<b>Crevettes Balachao</b> Un cari aux crevettes piquants aigre-doux, cuit dans notre mélange d'épices spécial	\$17.95	<b>Shrimp Balachao</b> A medium hot sweet and sour shrimp curry cooked in our specially blended spices
<b>Crevettes Malai</b> Cari aux crevettes, préparé à notre façon; garni d'amandes et de noix de coco fraîche	\$17.95	<b>Shrimp Malai</b> A mild shrimp curry prepared in our traditional way; garnished with roasted almonds and fresh coconut
<b>Crevettes Bhoona</b> Crevettes fraîches délicatement épicées	\$16.95	<b>Bhoona Shrimp</b> Fresh, succulent shrimps delicately spiced
<b>Crevettes Sag</b> Crevettes fraîches et épinards	\$16.95	<b>Sag Shrimp</b> 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 - Biryani are packed with almonds and fried onions, cream, grated coconut and almond sauce

<b>Crevettes Biryani</b> Crevettes rôties en brochettes au tandoor, puis cuites dans une sauce crème, noix de coco fraîche râpée et amandes	\$17.95	<b>Shrimp Biryani</b> Shrimp roasted on skewers in the tandoor, then cooked in cream, fresh shredded coconut and almond sauce
<b>Methi Gosht</b> Cari au bœuf aromatisé au fenugrec	\$17.95	<b>Methi Gosht</b> Beef curry made with fenugreek leaves
<b>Bœuf Dansak</b> Cari aigre-doux et piquant préparé à la mode Parsee, servi avec lentilles	\$17.95	<b>Beef Dansak</b> Sweet and sour and hot curry in the Parsee style, prepared with lentils
<b>Achar Gosht</b> Morceaux de bœuf marinés dans une vinaigrette et des épices fraîches, cuits feu doux jusqu'à la perfection	\$17.95	<b>Achar Gosht</b> Choice pieces of beef marinated in pickles and fresh spices, cooked slowly to perfection



## Soupers Spéciaux - Special Dinners

### Spécial du Chef - Chef Special

<b>Pour 2 Personnes</b>	\$54.95	<b>For 2 People</b>
<b>Pour 4 Personnes</b>	\$85.95	<b>For 4 People</b>
• 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

<b>Pour 2 Personnes</b>	\$40.95	<b>For 2 People</b>
<b>Pour 4 Personnes</b>	\$64.95	<b>For 4 People</b>
• 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