

Soupes • Soups

1-Soupe Dhal / Dhal Soup 3.45
Soupe préparée avec lentilles, légèrement épicée. / lentil soup, mildly spiced

2-Soupe Mulligatawny / Mulligatawny Soup 3.95
Une soupe traditionnelle anglo-indienne épicée. / A traditional anglo-indian spicy soup

Amuse-gueules • Appetizers

3-Crevettes papillon / Butterfly Shrimp 6.95
Crevettes frites avec une sauce douce et servis avec salade et sauce à la menthe.
Shrimp fried with sweet sauce and served with salad and mint sauce.

4-Pappadum 1.00
L'équivalent Indien de la croustille géante. Un gaufre mince, frite et à base de lentilles broyées.
India's answer to the giant potato chip. A thin crisp-fried wafer made from ground lentils.

5-Samosa Fine pâte fourrée de légumes et puis-frite / Deep fried vegetable fritters 3.45

6-Bhaji à L'oniogn / Onion Bhaji 3.45
Oignon tranché, trempé dans un beurre Indien et puis frite.
Sliced onion dipped in Indian butter and deep fried.

7-Légumes Pakora / Vegetables Pakora 3.45
Légumes assortis cuits dans une grande friture / Assorted deep fried vegetables

8-Poulet Tikka / Chicken Tikka 4.95

9-Poulet Kabbab / Chicken Kabbab 4.95
Poulet haché mariné, filaté sur des brochettes et puis grillés au-dessus du feu.
Minced Chicken marinated, threaded onto skewers then grilled over fire.

10-Sheek Kabbab 4.95
Bœuf émincé avec oignons, chilis rouges, etc. cuit dans le tandoor.
Minced tender beef spiced with onions, red chilies, etc. cooked in the Tandoor.

11-Amuse Gueules /Appetizer Platter 8.95
Mélange d'entrée composée de kabbabs, samosa, bhaji d'oignon, pakora et salade.
Mixed entrée of kebabs, samosa, onion bhaji, pakora and salad.

12-Ailes de Poulet / Chicken Wings 4.95

13-Salade du Chef / Chef salad 4.95

Plats de riz • Rice Dishes

14-Riz Palao/Palao Rice 3.45
Un Riz raffiné et aromatique, la meilleure qualité de riz basmati frite avec oignons et des épices pour donner un goût unique. / The most refined and aromatic rice. Best quality basmati rice, fried with onions and other spices to give a distinctive flavour.

15-Riz aux légumes / Vegetable Rice 6.95
Riz Basmati de première qualité, frite avec des légumes frais, oignons et épices.
Best quality Basmati rice, fried with fresh vegetables, onions and other spices.

16-Riz Oeuf Frit / Egg Fried Rice 6.95
La meilleure qualité de riz Basmati frite avec des oeufs Best quality Basmati rice fried with eggs.

17-Riz frit de Oignon / Onion Fried Rice 4.45





Tandoori

Nos spécialités du Tandoori

Servies avec salade, riz, et sauce à la menthe. Le Tandoori est un four cylindrique en grille chauffé et le Tandoori est un méthode qui consiste à mariner des viandes 24 heures dans un mélange délicieux de yaourt et d'épices que l'on embroche ensuite pour faire cuire dans le Tandoori.

Our Tandoori Specialties

Served with salad, rice and mint sauce. A Tandoor is a cylindrical-clay oven fired by hardwood charcoal which heats the sides also, thus enabling Indian breads to be cooked on the inside walls and skewered meats to be barbecued at the same time by our experienced tandoor chef. All Tandoori dishes are marinated for 24 hours in a mixture of various mild and delectable spices with yoghurt.

18-Poulet Tandoori / Chicken Tandoori

Moitié de poulet mariné à notre manière; cuit sur charbon de bois dans le Tandoor. Servi avec salade et riz aux légumes.
Half of chicken barbecued over charcoal in the Tandoor and served with salad and vegetable rice.

14.95

19-Crevettes Tandoori / Shrimpy Tandoori

Spécialement épicées ces crevettes géantes sont cuites sur charbon de bois dans le Tandoor. Servies avec salade et riz aux légumes.
Specially spiced king size shrimps cooked on charcoal in the Tandoor. Served with salad and vegetable rice.

17.95

20-Agneau Tikka / Lamb Tikka

Agneau fumé désossé cuit au tandoor, servi avec riz aux légumes, salade et sauce à la menthe. / Boneless smoked lamb cooked in tandoor, served with vegetable rice, salad and mint sauce.

15.95

21-Tandoori special de Cari Masala / Cari Special

marinés dans un mélange choisi d'épices exotiques et servis avec riz aux légumes, salade sauce à la menthe. / Marinated in a select mixture of exotic spices and served with vegetable rice, salad, mint sauce.

19.95

22-Canard Tandoori / Duck Tandoori

Demi de Canard mariné avec notre propre sauce et puis, rôti au-dessus du four à Tandoori.
Tender half of Duck marinated with our own marinade then roasted over our tandoori oven.

19.95

23-Poulet Tikka / Chicken Tikka

poulet fumé désossé cuit au tandoor, servi avec riz aux légumes, salade, menthe sauce.
Boneless chicken marinated in a select mixture of exotic spices and served with vegetable rice, salad, mint sauce.

15.95

24-Salad traditionnel indien

Indian traditional Salad

10.95



Cari Masala
Fine Cuisine Indienne

Plats de Poulet • Chicken dishes

25-Achari Poulet / Chicken Achari 10.95

Oignon, Piment vert, Piment Rouge, avec des épices indiennes et Achari de mangue aigre
Onion, green paper, red paper, with Indian spice and mango pickle (sour).

26-Poulet au Beurre / Butter Chicken 12.95

(Doux, et savoureux) Succulent Poulet en cubes rôti en brochettes dans un tandoor,
ensuite cuit avec de la crème, garni d'amandes et de pistaches.

(Mild but essentially most flavourful) Diced succulent chicken roasted on skewers
in the tandoor, then cooked with cream, garnished with almonds and pistachio nuts.

27-Poulet Tikka Massala /Chicken Tikka Massala 11.95

28-Poulet Korma / Chicken Korma 10.95

Poulet légèrement épicé cuit dans du yaourt et garni avec des raisins et des amandes.
Chicken mildly spiced and cooked with yoghurt and garnished with raisins and almonds.

29-Poulet aux a la noix de coco/ Coconut Chicken 11.95

Cubes de poulet sans os préparé avec une sauce douce à la noix de coco.
Cubus of bonless chicken breast prepared with sweet coconut curry sauce.

30-Poulet aux Mangue / Mango Chicken 11.95

Cubes de poulet sans os préparé avec une sauce douce à la Mangue.
Cubus of bonless chicken breast prepared with sweet mango curry sauce.

31-Poulet aux Noix / Baddami Chicken 11.95

Sauce faite avec de l'oignon, d'amande, crème de coco, raisins secs, (doux et crémeux).
Sauce made with onion, almond, coconut cream, dry grape, sweet and sour.

32-Cari de Poulet / Chicken Curry 10.95

Poitrine de poulet cuit avec des tomates, de oignon et des épices. Servi dans sa sauce.
Tender breast of chicken, cooked with tomato, onion and other spices and served in its own rich thick sauce.

33-Poulet Bhoona / Chicken Bhoona 10.95

Poitrine de poulet frit avec des tomates, des piments verts, des oignons, et des épices.
Désosse selon les goûts. / Tender breast of chicken cooked with tomato, green pepper,
onion and other spices and served in it's own rich, thick sauce.

34-Poulet Madras / Chicken Madras 11.95

Préparé avec des épices et du piment fort, comme à Madras et dans le sud de l'Inde (piquant).
Chicken Curry prepared with extra red chilies and other spices in the madras or southern Indian style (Hot).

35-Poulet Vindaloo / Chicken Vindaloo 11.95

Cari de poulet préparé avec des piments forts, légèrement aigre. (Très Piquant).
chicken curry cooked with hot chily, slightly sour. (Very Hot)

36-Poulet Jalfrezi / Chicken Jalfrezi 11.95

Un Cari préparé avec piments rouge et tomate (moyen épicé).
A curry prepared with red pepper and tomato (medium spicy).

37-Poulet Dupiazi /Chicken Dupiazi 11.95

Oignon, green paper, Red paper, with Indian spice, in medium hot sauce.
Oignon, Piment Vert, Piment Rouge, avec des épices indiennes, à la sauce doucement piquant.

38-Poulet Rogonjush / Chicken Rogonjush 11.95

Tomato, onion, Indian spice in a mildly hot sauce.
Tomato, oignon, épices indiennes, dans une sauce légèrement fort.

39-Sag aux Poulet / Chicken Sag 11.95

Des cubes de poulet, moyennement épicés et cuits avec des feuilles d'épinard.
Cubus of chicken medium spiced and cooked with spinach leaves.

Plats de Boeuf • Beef dishes

- 40-Cari de Boeuf / Beef Curry** 10.95
 Cubes de boeuf, cuit avec des tomates, de oignon et des épices. Servi dans sa sauce.
 Beef cubes, cooked with tomato, onion and other spices and served in it's own rich thick sauce.
- 41-Cari de Boeuf Madras / Beef Madras** 11.95
 Préparé avec des piments forts et d'autres épices, comme à Madras ou dans le sud de l'Inde (piquant)
 Beef Curry prepared with extra red chilies and other spices in the Madras or southern Indian style (Hot)
- 42-Boeuf Vindaloo/ Beef Vindaloo** 11.95
 Cari de boeuf préparé avec des piments forts, légèrement aigre. (Très Piquant)
 Beef curry cooked with hot chili, slightly sour. (Very Hot)
- 43-Rogonjush de Boeuf / Beef Rogonjush** 11.95
 Tomate, oignon, Indian spice in a mildly hot sauce
 Tomato, onion, épices indiennes, dans une sauce légèrement fort.
- 44-Boeuf Bhoona / Beef Bhoona** 10.95
 Morceaux de boeuf tendres, frits avec des tomates, des piments verts des oignons et des épices.
 Servi dans sa sauce / Chunks of lean, tender beef fried with tomato, green pepper, onion and other spices and served in it's own rich, thick sauce.
- 45-Achhari Gosht** 10.95
 Oignon, Piment vert, Piment Rouge, avec des épices indiennes et Achhari de mangue.
 Onion, green paper, red paper, with Indian spice and mango pickle (sour, aigre, beef)
- 46-Sag aux boeuf / Sag Beef** 11.95
 Des cubes de boeuf moyennement épicés et cuits avec des feuilles d'épinard.
 Cubes of beef, medium spiced and cooked with spinach leaves.

Plats d'Agneau • Lamb Dishes

- 47-Cari de Agneau / Lamb Curry** 12.95
 Agneau cuit avec des tomates, des oignons et des épices. Servi dans sa sauce.
 Lamb cooked with tomato, onion and other spices and served in it's own rich, thick sauce.
- 58-Agneau Madras / Lamb Madras** 12.95
 Un Cari à l'Agneau préparé avec des piments rouges et d'autres épices comme à Madras ou dans le sud de l'Inde (moyen épicé) / Lamb Curry prepared with extra red chilies and other spices in the Madras or southern Indian style (Hot)
- 49-Agneau Korma / Lamb Korma** 12.95
 Agneau légèrement épicé cuit dans du yogourt et garni avec des raisins et des amandes.
 Lamb mildly spiced and cooked with yoghurt and garnished with raisins and almonds
- 50-Agneau Vindaloo / Lamb Vindaloo** 12.95
 Agneau préparé avec des piments forts, légèrement aigre. (Très Piquant)
 Lamb cooked with hot chili, slightly sour. (Very Hot)
- 51-Agneau Rogonjush / Lamb Rogonjush** 12.95
 Tomate, oignon, épices indiennes, dans une sauce légèrement fort.
 Onion, Indian spice in a mildly hot sauce
- 52-Agneau Bhoona / Lamb Bhoona** 12.95
 Agneau préparé avec des tomates, des piments verts, des oignons, et des épices.
 Lamb cooked with tomato, green pepper, onion and other spices and served in it's own rich, thick sauce.
- 53-Sag a l'agneau / Sag Lamb** 12.95
 Des cubes de poulet moyennement épicés et cuits avec des feuilles d'épinard.
 Cubes of poulet medium spiced and cooked with spinach leaves.

Karai

54-Karahi Gosht

Cari au bœuf cuit dans un wok spécial avec des tomates, piments verts et oignons.
Beef curry cooked in a wok special with tomatoes, green peppers, red pepper and onions.

12.95

55-Karahi d'agneau / Lamb Karahi

Cari au agneau cuit dans un wok spécial avec des tomates, piments verts, piment rouge et oignons.
cooked in a wok special with tomatoes, green peppers, red pepper and onions.

12.95

56-Poulet Karai / Chicken Karahi

Cari au poulet cuit dans un wok spécial avec des tomates, piments verts, piment rouge et oignons.
cooked in a wok special with tomatoes, green peppers, red pepper and onions.

11.95

57-SPECIALE DE CURRY MASSALA (Karahi)

cuit dans un wok spécial avec des tomates, piments verts, piment rouge et oignons, avec (poulet, crevettes, agneau, bœuf). / Cooked in a wok special with tomatoes, green peppers, red pepper and onions with (chicken, shrimp, lamb, beef).

15.95

Fruits de mers • Seafood

58-Crevettes sag / Shrimpy Sag

Des crevettes moyennement épicées et cuites avec des feuilles d'épinard.
Culps of chicken medium spiced and cooked with spinach leaves.

12.95

59-Crevettes Korma/ Shrimpy Korma

Crevettes fraîches légèrement épicées cuitant dans du yogourt et garnies avec des raisins et des amandes. / Fresh shrimps mildly spiced and cooked with yoghurt and garnished with raisins and almonds.

12.95

60-Crevettes Massala / Shrimpy Masala

Crevettes fraîches cuites dans notre four Tandoor, et sautées ensuite dans une sauce moyennement épicée avec des tomates, piments verts et oignons.
Fresh shrimps barbecued in the Tandoor then again cooked in a mild sauce with tomatoes, green peppers and onions.

12.95

61-Crevettes Pathia / Shrimpy Pathia

Un cari de Crevettes épicé et aigre préparé à la façon Parsée (Perse).
A hot and sour shrimp curry in the Parsée (Persian) Style.

12.95

62-Cari de Crevettes/ Shrimpy Curry

Crevettes fraîches cuites avec des tomates, de l'oignon et des épices. Servi dans sa sauce.
Fresh shrimps mildly cooked with tomato, onion and other spices and served in it's own rich thick sauce.

12.95

63-Crevettes Bhoona / Shrimpy Bhoona

Crevettes fraîches et succulentes, délicatement épicées, servies dans leur propre sauce épaisse.
Fresh succulent shrimps delicately spiced, served in it's own thick sauce.

12.95

64-Tilapia au Cari / Tilapia Curry

Un Cari de poisson préparé avec des épices spéciaux et d'herbes.
A fish curry prepared with special spices and herbs.

12.95

65-Cari de tuna / Tuna Curry

Oignon, tomate, épices indiennes. Aigre / Onion, tomatoes, Indian spice, sour.

10.95



Plats de Légumes • Vegetable Dishes

66-Malai Kafta

Fromage avec des boules de légumes mélangé, dans une sauce douce
Cheese with mixed Vegetables balls in a thick sweet Curry sauce.

9.95

67-Noy Roton

Un mélange de neuf différents légumes et cuit avec épices
A mixture of nine different vegetables cooked with spices.

9.95

68-Bhaji d'aubergine / Eggplant Bhaji

Aubergines cuites dans du beurre avec épices spéciales de notre chef
Eggplant/cooked in butter with our chef's special spices.

7.95

69-Bombay Alloo

Un cari de patates, avec oignons et autres épices./A curry of potatoes with onions and other spices.

6.95

70-Pois Alloo / Alloo Peas

Un cari de patates et pois, avec oignons et autres épices.
A curry of potatoes and peas with onions and other spices.

6.95

71-Cari de légumes / Vegetable Curry

Légumes mélangés, cuits ensemble avec épices et servis dans leur propre sauce
Mixed vegetables, cooked together with spices and served in their own sauce.

7.95

72-Sag Alloo Bhaji

Un Cari de patates et de fraîches feuilles d'épinards
A curry of potatoes and fresh spinach leaves.

7.95

73-Allo gobi Bhaji/Bhaji de Chou-fleur et Patates

Patates et choux-fleurs du jardin / Potatoes with garden-fresh cauliflower.

6.95

74-Tharka Dhal

Purée de lentilles, cuites avec quelques épices et frite avec oignons et ail.
Puree of lentils, cooked with some spices and garnished with fried onions and garlic.

7.95

75-Chana Massala

Pois chiche cuit dans le beurre et des épices, Accompagné de tomates et poivrons verts
Chickpeas cooked in butter and spices. Garnished with tomatoes and green pepper.

7.95

76-Sag Paneer

Epinards avec fromage maison spécial, de notre chef. / Spinach with homemade cheese special, from our chef.

8.95

77-Motor Paneer

Pois du jardin avec fromage maison / Garden-fresh peas with home-made cheese.

8.95

Plats Biryanis • Biryanis Dishes

Les Biryanis sont garnis de fruits séchés et oignons frits (n'est pas servi avec une sauce)
These dishes consist of rice fried together with meats or vegetables whereby the flavor of meat, etc., permeates the rice. Biryanis are garnished with almonds and fried onions (not served with any sauce).

78-Poulet Tikka /Chicken Tikka

14.95

79-Poulet/Chicken

13.95

80-Agneau/Lamb

15.95

81-Crevettes/ Shrimps

15.95

82-Biryani au poisson / Fish Biryani

13.95

Pain • Bread

83-Pain Nan/Nan BREAD 2.95

Un pain fait de farine auto levante et cuit sur les murs du tandoor.
A bread made out of self-rising flour and baked on the tandoor walls.

84-Nan a l'Ail / Garlic Naan 3.95

Pain traditionnel de Nan assaisonné avec du beurre d'ail.
Traditional Nan bread flavoured with garlic butter.

85-Nan au Fromage / Cheese Naan 4.95

86-Nan au Tikka / Tikka Naan 4.95

87-Paratha 2.95

Pain de farine blanche, roulé et frit dans du beurre en forme de galettes.
White flour rolled out and fried in butter into a crisp and flaky flat disc.

88-Tandoori Rôti 2.45

Farine de blé entier, roulée très mince et cuite sur une grille.
Plain whole wheat flour rolled out very thin baked in a tandoor grille.

Dessert

89-Gulab Jamun 3.95

Gulab Jamun (an Indian Delicacy)
Boulettes de lait dans un sirop au cardamome / Fried milk balls in Cardamom flavored syrup.

90-Crème glacer aux mangue / Mango Ice Cream 3.95

Mangues de qualité "Alphonso" tranchées avec crème glacée à la vanille.
Alphonso sliced mangoes with vanilla ice cream.

Divers • Sundrys

91-Raeta de concombre/ Cucumber Raita 3.95

92-Marinades / Pickles 2.95

Marinade de citrons verts (aigre) / Lime pickles, sour (sour)
Lime, mangue or mixtes / Lime, mango or mixed Chutney de mangues (aigre-doux)
Mango-Chutney, Sweet and sour (medium-hot)

Bretwages • Beverages

93-The epice / SPICED TEA 2.95

94-CHAI 2.95

95-LACCI 3.95

Yogourt maison avec puré de Mangue / Mango puree with home/made yoghurt.

96-SUNRISE SPECIAL 2.45

97-Pellegrino 4.95

98-Perrier 2.45

Vous pouvez faire des changements aux choix ci-haut au montant additionnel de \$3.00
 You can make changes to the choices above for an additional charge of \$3.00

A
 Pappadum
 Bhaji a l'oignon
 Cari d'agneau
 Riz
 Dessert
 17.95

AA
 Pappadum
 Sheek kebab
 Bhaji a l'oignon
 Poulet tandoori
 Cari d'agneau
 Cari de legumes
 Nan
 Riz
 Dessert
 37.95

B
 Pappadum
 Poulet Keabab
 Poulet au Beurre
 Riz
 Dessert
 18.95

BB
 Pappadum
 Poulet Keaba
 Legumes Pakora
 Poulet au Beurre
 Crevettes Bhoona
 Chou-fleur Bhaji
 Riz
 Nan
 Dessert
 38.95

C
 Pappadum
 Ailes de Poulet
 Poulet Tikka Massala
 Riz
 Dessert
 17.95

CC
 Pappadum
 Sheek Kebab
 Ailes de Poulet
 Poulet Tikka Massala
 Agneau Bhoona
 Palak Paneer
 Riz
 Nan
 Dessert
 37.95

D
 Pappadum
 Samosa
 Boeuf Rogonjush
 Riz
 Dessert
 16.95

DD
 Pappadum
 Samosa
 Bhaji a l'oignon
 Poulet Bhoona
 Boeuf Rogonjush
 Bombay allo
 Nan
 Riz
 Dessert
 36.95

E
 Pappadum
 Legumes Pakora
 Malai Kafta
 Riz
 Dessert
 15.95

EE
 Pappadum
 Legumes Pakora
 Bhaji a l'oignon
 Malai Kafta
 Noy Roton
 Tharka Dhal
 Riz
 Nan
 Dessert
 31.95

Combas

Menti Midi • Lunch Menti

Touts les plats a un choix de entrée, (SOUPE DHAL, ou SALAD
toutes les assiettes sont servies avec RIZ et DESSERT

With every dishes there is choice of appetizer (DHAL SOUP or SALAD)
all dishes are served with RICE and DESSERT

- 1 Poulet au Beurre/Butter Chicken** 10.95
(Doux et savoureux) Succulent Poulet en cubes rôti en brochettes dans un tandoor, ensuite cuit avec de la crème, garni d'amandes et de pistaches.
(Mild but essentially most flavourful) Diced succulent chicken roasted on skewers in the tandoor, then cooked with cream, garnished with almonds and pistachio nuts.
- 2 Poulet Korma / Chicken Korma** 9.95
Poulet légèrement épicé-cuit dans du yaourt et garni avec des raisins et des amandes.
Chicken mildly spiced and cooked with yoghurt and garnished with raisins and almonds.
- 3 Cari au Poulet / Chicken Curry** 9.95
Poitrine de poulet cuit avec des tomates, de oignon et des épices. Servi dans sa sauce.
Tender breast of chicken, cooked with tomato, onion and other spices and served in it's own rich thick sauce.
- 4 Poulet Achari / Achari Chicken** 9.95
Oignon, Piment vert, Piment Rouge, avec des épices indiennes et Achari de mangue aigre.
Onion, green paper, red paper, with Indian spice and mango pickle (sour).
- 5 Poulet Tandoori / Chicken Tandoori** 10.95
Un quart de poulet mariné à notre manière,
cuit sur charbon de bois dans le Tandoor. Servi avec salade et riz aux légumes.
A Quarter of chicken barbecued over charcoal in the Tandoor and served with salad and vegetable rice.
- 6 Agneau Bhoona / Lamb Bhoona** 10.95
Agneau préparé avec des tomates, des piments verts, des oignons, et des épices.
Lamb cooked with tomato, green pepper, onion and other spices and served in it's own rich, thick sauce.
- 7 Boeuf bhoona / Beef Bhoona** 9.95
Morceaux de boeuf tendres, frits avec des tomates, des piments verts, des oignons et des épices.
Servi dans sa sauce / Chunks of lean, tender beef fried with tomato, green pepper, onion and other spices and served in it's own rich, thick sauce.
- 8 Crevettes Bhoona / Shrimp Bhoona** 10.95
Crevettes fraîches et succulentes, délicatement épicées, servies dans leur propre sauce épaisse.
Fresh succulent shrimps delicately spiced, served in it's own thick sauce.
- 9 Noy Roton** 7.95
Un mélange de neuf différents légumes et cuit avec épices.
A mixture of nine different vegetables cooked with spices.
- 10 Malai Kafta** 7.95
Fromage avec des boules de légumes mélangé, dans une sauce douce.
Cheese with mixed Vegetables balls in a thick sweet Curry sauce.

