

*Une consommation minimale de 10\$/ personne est exigée.  
Minimum consumption of \$ 10 / person is required.*

## **ENTRÉES/APPETIZERS**

**Bhaji aux oignons/Onion bhaji.....\$ 3.95**

Beignets d'oignons, lentilles et pois chiche servi avec sauce  
*Deep fried onions mixed with lentils and chick-pea. Served with sauce.*

**Samosa aux légumes/Vegetable Samosa.....\$ 3.50**

Légumes assaisonnés et fris dans une pâte feuilleté dorée  
*Seasoned vegetables wrapped in dough and fried.*

**Sheek Kabab.....\$ 3.95**

Boeuf haché mariné avec des fines herbes et épices, cuit sur charbon de bois  
*Minced beef meat marinated with herbs and spice, broiled on charcoal*

**Crevettes Puri/ Shrimp Puri.....\$ 4.95**

Crevettes marinées et légèrement épicées cuites dans du ghee  
*Shrimps marinated and lightly spiced cooked in ghee.*

**Poulet Tikka/ Chicken Tikka.....\$ 5.95**

Cubes de poulet marinés et rotis en brochette dans le four tandoor.  
*Chicken cubes marinated, roasted on skewers and cooked in tandoor.*

## **SOUPE/SOUP**

**Soupe Mulligatwany/Mulligatwany Soup.....\$ 3.50**

Soupe de poulet bouillie avec lentilles et légumes  
*Boiled chicken soup with vegetables and lentils.*

**Soupe Dal/Dal Soup.....\$ 3.50**

Soupe à base de lentilles mijotées avec des épices et des légumes  
*A lentil soup slow-cooked with spices and herbs.*

## **PAINS INDIENS/ INDIAN BREADS**

**Pain Nan/ Nan Bread.....\$ 2.50**

Délicieux pain cuit dans un four d'argile  
*Delicious bread cooked in a clay oven.*

**Nan à l'Ail/ Garlic Nan.....\$ 3.25**

Délicieux pain à l'ail cuit dans un four d'argile  
*Delicious garlic bread cooked in a clay oven.*

**Roti.....\$ 2.00**

Pain sans levain au blé entier  
*Unleavened whole wheat bread.*

**Peshwary Nan.....\$ 3.25**

Pain avec amandes, noix de coco, raisins, pistache et crème  
*Bread with almonds, coconut, raisins, pistachio and cream.*

**Papadum.....\$ 0.75**

Mince gaufre frite et croustillante  
*Thin fried and crispy waffle*

**Nan au fromage/Cheese Nan.....\$ 3.95**

Délicieux pain au fromage cuit dans un four d'argile/ Delicious cheese bread  
cooked in a clay oven.

## RIZ/ RICE

**Riz Pilao/Pilao Rice.....\$ 2.50**

Riz basmati cuit et épicé, très aromatique  
*Basmati rice cooked and spiced, very aromatic.*

**Riz aux légumes/ Vegetable Rice.....\$ 5.95**

Riz basmati cuit avec légumes frais  
*Basmati rice cooked with fresh vegetables.*

## LÉGUMES/ VEGETABLES DISHES

**Cari de légumes variés/ Mixed vegetables Curry.....\$ 7.95**

Légumes variés cuits avec épices et servis dans leur sauce  
*Mixed vegetables cooked with herbs and served in their own sauce.*

**Begun Bhaji .....\$ 7.95**

Cari d'aubergine avec tomates, oignons et épices  
*Eggplant curry with tomatoes, onions and spices.*

**Bhaji de Champignons/ Mushrooms Bhaji.....\$ 7.95**

Champignons frais cuits dans du beurre avec des épices et herbes  
*Mushrooms cooked in butter with a blend of herbs.*

**Tarka Dal.....\$ 6.95**

Purée de lentille cuite avec des épices et garni d'oignons frits  
*Lentil puree cooked with spices and garnish with fried onions.*

**Chana Masala.....\$ 6.95**

Pois chiche avec oignons, ghee et chat masala  
*Chick peas with onions, ghee and spices.*

**Sag Aloo Bhaji.....\$ 7.95**

Cari de pommes de terre et d'épinard  
*Potato curry with fresh spinach leaves.*

**Aloo Gobi .....\$ 7.95**

Cari de choux-fleur avec oignons, tomates et patates  
*Cauliflower curry with onions, tomatoes and potatoes.*

**Sag Paneer.....\$ 8.95**

Épinards et fromage maison/ *Spinach and homemade cheese.*

**Mottor Paneer.....\$ 8.95**

· Petits pois et fromage maison/ *Peas and homemade cheese.*

## PLAT PRINCIPAUX/ MAIN DISHES

### PLATS TANDOORI/ TANDOORI DISHES

Plats cuits dans un pot d'argile chauffé au charbon. Les viandes sont marinées dans un mélange d'épices et de yogourt  
*Tandoori are cooked in a clay pot which is heated by charcoal. Meat is marinated in a mix of spices and yoghurt.*

**Poulet Tandoori/ Tandoori Chicken.....\$ 12.95**

**PLATEAU JAIPUR/ JAIPUR PLATER.....\$15.95**

Un mélange de poulet tandoori, poulet tikka, agneau tikka et sheek kebab  
*A mix of tandoori chicken, chicken tikka, lamb tikka and sheek kebab*

**Poulet Tikka/ Chicken Tikka.....\$ 12.95**

**Agneau Tikka/ Lamb Tikka.....\$ 14.95**

\*\*\*\*\*LE PLAT FAVORI DE NOS CLIENTS\*\*\*\*\*  
\*\*\*\*\*CUSTOMERS FAVORITE\*\*\*\*\*

**Poulet au beurre/ Butter chicken.....\$ 12.95**

*Poulet Tikka cuit avec du beurre, de la crème, de la noix de coco, raisins et amandes  
Tikka chicken cooked with butter, cream, coconut, raisins and almonds.*

### POSANDO

*Cari de viande marine dans un mélange aigre-doux et cuit dans du yogourt  
Meat curry marinated in a sweet and sour mix and cooked with yogurt.*

- Poulet Posando/ Chicken Posando..... \$ 12.95  
Agneau Posando/ Lamb Posando.....\$ 13.95

### TIKKA MASALA

*Cubes de viandes ou de crevettes grillés garni d'amandes grillés et d'épices servie avec une délicieuse sauce  
Diced meat or shrimps freshly garnished with roasted almond and spices, served with a delicious zesty sauce.*

- Poulet Tikka Masala/ Tikka Masala Chicken.....\$ 11.95  
Agneau Tikka Masala/ Tikka Masala Lamb.....\$ 12.95  
Crevettes Tikka Masala/ Tikka Masala Shrimp.....\$ 14.95

### KORMA

*Cari légèrement épicé avec crème, raisins et amandes  
Mildly spiced curry cooked with cream, raisins and almonds.*

- Boeuf Korma/ Korma Beef.....\$ 10.95  
Poulet Korma/ Korma Chicken.....\$11.95  
Agneau Korma/ Korma Lamb.....\$ 13.95  
Crevettes Korma/ Korma Shrimps.....\$ 14.95

### CURRY

*Viandes ou crevettes cuites avec oignons, ail et épices. Servi avec sauce  
Meat or shrimps cooked with onions garlic and spices. Served with sauce.*

- Cari au bœuf/ Beef curry.....\$ 10.95  
Cari au poulet/ Chicken curry.....\$ 10.95  
Cari à l'agneau/ Lamb curry.....\$11.95  
Cari aux crevettes/ Shrimps curry.....\$ 13.95

### DUPIAZA

*Cari frit avec poivre noir, coriandre et épices garnies avec des oignons frits et servie dans une sauce riche et épaisse  
Briskly fried curry with black pepper, coriander and other spices garnished with fried onions.*

- Duplaza au bœuf/ Beef duplaza .....\$ 10.95  
Duplaza au poulet/ Chicken duplaza .....\$ 10.95  
Duplaza à l'agneau/ Lamb duplaza .....\$ 11.95  
Duplaza aux crevettes/ Shrimps duplaza .....\$ 13.95

### SAG

*Morceaux de viandes ou crevettes cuits dans une sauce riche et épicée avec des épinards.  
Tender chunks of meat or shrimps and fresh spinach leaves cooked in a rich, spicy sauce.*

- Sag au bœuf/ Beef sag .....\$ 10.95  
Sag au poulet/ Chicken sag .....\$ 10.95  
Sag à l'agneau/ Lamb sag .....\$11.95  
Sag aux crevettes/ Shrimps sag .....\$13.95

## CREVETTES PATHIA/ SHRIMPS PATHIA



Cari de crevettes épicé, aigre et sucré préparé à la façon Perse  
*Hot, sweet and sour shrimp curry prepared in a Persian Style*

Crevettes Pathia/ Shrimp Pathia.....\$ 14.95

## DHANSAK



Cari aux huiles épicées et ail, saveur sure, piquante et sucrée. Fait à partir de lentille et de crème  
*Curry made with spice oil and garlic with a hot, sour and sweet flavor originating from lentils and cream.*

Dhansak au bœuf/ Beef dhansak .....\$ 10.95

Dhansak au poulet/ Chicken dhansak .....\$ 10.95

Dhansak à l'agneau/ Lamb dhansak .....\$12.95

Dhansak aux crevettes/ Shrimp dhansak .....\$14.95

## MADRAS



Cari épicé de viande ou crevettes préparé avec oignons, ail, piments forts, épices et jus de citron  
*Spicy curry of meats or shrimps prepared with onions, garlic, hot chillies, spice and lemon juice.*

Madras aux Bœuf/ Beef madras .....\$ 10.95

Madras au poulet/ Chicken madras .....\$ 10.95

Madras à l'agneau/ Lamb madras .....\$12.95

Madras aux crevettes/ Shrimps madras .....\$ 14.95

## VINDALOO



Cari très piquant avec pomme de terre, purée de tomate, vinaigre, piments forts et épices  
*Very hot curry prepared with potatoes, tomato paste, vinegar, hot chillies and spices*

Bœuf vindaloo/ Beef vindaloo .....\$ 10.95

Poulet vindaloo/ Chicken vindaloo.....\$ 10.95

Agneau vindaloo / Lamb vindaloo .....\$ 12.95

Crevettes vindaloo / Shrimps vindaloo .....\$ 14.95

## SALONG



Cari à la viande ou crevettes extra piquant avec noix de coco, gingembre, fines herbes et piment  
*Extra hot meat or shrimp curry cooked with coconut, ginger, herbs and hot green chillies.*

Bœuf salong/ Beef salong.....\$ 10.95

Poulet salong/ Chicken salong.....\$ 10.95

Agneau salong/ Lamb salong .....\$ 12.95

Crevettes salong/ Shrimps salong.....\$ 14.95

## PHAL AUX BANGALORE/ BANGALORE PHAL



Cari la viande ou crevettes cuits avec extra piquant l'ail oignon piments verts gingembre  
*Meat or shrimps curry cooked with extra hot, garlic, onion, green red chillies, ginger, tomato paste, lemon juice, coriander mixed with fine herbs, extreme hot.*

Meat or shrimps curry cooked with extra hot, garlic, onion, green red chillies, ginger, tomato paste, lemon juice, coriander mixed with fine herbs, extreme hot.

Bœuf/Beef.....\$ 10.95

Poulet/Chicken.....\$ 10.95

Agneau/Lamb.....\$12.95

Crevettes/Shrimps.....\$ 14.95

## SPECIALTÉS / SPECIALTIES

### BHOONA

Viande ou crevettes frites avec tomates, piments, oignons et épices. Servi dans une sauce épaisse  
*Meat or fried shrimps with tomatoes, peppers, onions, and spices. Served in a thick sauce.*

Bhoona au bœuf/ Beef bhoona .....	\$ 10.95
Bhoona au poulet/ Chicken bhoona .....	\$ 10.95
Bhoona à l'agneau/ Lamb bhoona .....	\$ 11.95
Bhoona aux crevettes/ Shrimps bhoona .....	\$ 13.95

### BALTI

Plat préparé avec des oignons, des tomates et épices moulues. Un plat juteux et savoureux.  
*Meal cooked with onions, tomatoes and ground spices to create a very tasty and juicy dish.*

Balti végétarien / Vegetarian Balti.....	\$ 9.95
Balti au bœuf/ Beef Balti.....	\$ 10.95
Balti au poulet/ Chicken Balti.....	\$ 11.95
Balti à l'agneau/ Lamb Balti.....	\$ 13.95
Balti aux crevettes/ Shrimp Balti.....	\$ 14.95

### PLAT RAGUN/ RAGUN DISH

Plat délicatement épicé, cuit avec des tomates, des piments et un mélange d'épices.  
*Delicately spiced dish, cooked with tomatoes, pepper and a blend of spices.*

Ragun végétarien/ Vegetarian Ragun.....	\$ 9.95
Boeuf Ragun/ Beef Ragun.....	\$ 10.95
Poulet Ragun/ Chicken Ragun.....	\$ 11.95
Agneau Ragun/ Lamb Ragun.....	\$ 13.95
Crevettes Ragun/ Shrimps Ragun.....	\$ 14.95

### POUR 1 / FOR ONE

A	\$ 18.99	B	\$ 18.99	C	\$ 18.99	D	végétarien vegetarian \$ 16.99
Papadum Samosa Poulet Korma/ Chicken Korma Champignons Bhaji/ Mushrooms Bhaji Riz Palao/ Palao Rice Dessert		Papadum Bhaji aux oignons / Onion Bhajis Poulet aux beurre/ Butter Chicken Sag Aloo Bhaji Riz Palao/ Palao Rice Dessert		Papadum Sheek Kabab Agneau Dupiazal/ Lamb Dupiaza Cari de légume/ Curry Mix Vegetable Riz Palao/ Palao Rice Dessert		Papadum Samosa Tarka Dal Aloo Gobi Riz Palao/ Palao Rice Dessert	

### POUR 2 / FOR TWO

AA	\$ 36.99	BB	\$ 35.99	CC	\$ 37.99	DD	végétarien vegetarian \$ 28.99
Papadum Samosa Sheek kabab Poulet aux beurre/ Butter Chicken Agneau Bhoona/ Lamb Bhoona Sag Aloo Bhaji Riz Polao/ Polao Rice Pain Nan/ Nan Bread Dessert		Papadum Sheek Kabab Bhaji aux oignons / Onion Bhajis Poulet Tandoori/ Tandoori Chicken Cari aux boeuf/ Beef Curry Aubergine Bhaji/ Eggplant Bhaji Riz Polao/ Polao Rice Pain Nan/ Nan Bread Dessert		Papadum Sheek Kabab Bhaji aux oignons / Onion Bhajis Crevettes Bhoona / Shrimp Bhoona Cari aux poulet / Chicken Curry Cari aux légumes / Curry Mix Vegetable Riz Polao/ Polao Rice Pain Nan/ Nan Bread Dessert		Papadum Bhajis Oignon/ Onion Bhajis Samosa Sag Paneer Tarka Dal Cari aux légumes/ Curry Mix Vegetable Riz Polao/ Polao Rice Pain Nan/ Nan Bread Dessert	

## BIRYANIS

Riz Basmati avec légumes, viandes ou crevettes dans une sauce au beurre clarifié, avec noix de coco, raisins, amandes, oignons frits et concombres servie avec sauce au curry  
Basmati rice with vegetables, meat or shrimps cooked with a clarified butter, with coconut, raisins, almonds, fried onions, and cucumber. Served with curry sauce.

Biryani aux Légumes/ Vegetables Byriani .....	\$ 9.95
Biryani aux Boeuf/ Beef Byriani .....	\$ 10.95
Biryani aux Poulet/ Chicken Byriani.....	\$ 11.95
Biryani à l'Agneau/ Lamb Byriani.....	\$ 12.95
Biryani aux Crevettes/ Shrimp Byriani.....	\$ 13.95

## METHI GOSTHA

Morceaux de boeuf cuits avec coriandre, gingembre, oignons, ail, épices et feuille de Methi  
Tender chunk of beef cooked with coriander, ginger, onion, garlic paste, spices, & Methi Leafs  
**Gostha aux Methi/ Methi Gostha.....\$ 11.95**

## DIVERS/ MISCELLANIOUS

Concombre Raita/ Raita Cucumber.....	\$ 2.50
Yogourt avec concombre et épices -Yogurt, cucumber and spices.	
Chutney aux mangues/ Mango Chutney.....	\$2.50
Marmelade faite de mangue -Chutney made from sweet mango.	
Cornichon à la mangue/ Pickled Mango.....	\$ 2.50
Mangue verte marinée, piquante et sure -Hot and sour-pickled mango.	

## DESSERTS

Gulab Jamun.....	\$ 2.99
Fromage cottage maison avec lait et ghee servie dans un sirop Homemade cottage cheese with milk and ghee. Served in sirop.	

## BOISSONS/ BEVERAGES

Jus de Mangue/ Mango Juice.....	\$ 1.95
Thé Indien épicé/ Spicy Indian Tea.....	\$ 1.95
Thé ou café/ Tea or coffe.....	\$ 1.95
avec du lait / with milk .....	\$ 2.50
Boisson Gazeuse/ Soft Drinks.....	\$ 2.00
Perrier 250ml.....	\$ 2.50
Perrier 500ml.....	\$ 5.00

**\*\*SPÉCIALITÉ INDIENNE / INDIAN SPECIALTY\*\***

**Lassi de Mangue/ Mango Lassi.....\$ 2,95**

*Breuvage de yogourt frappé avec mangue sucré-Yogurt mix with mango.*