

Bienvenue, - Welcome

भारती



Combes

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

Pappadum Bhaji à l'oignon Cari d'agneau Pain naan Riz Dessert 1 personne 23.95	A	Pappadum Légumes pakora Bhaji à l'oignon Poulet tandoori Bombay aloo 2 personnes 44.95	Boeuf achari Bombay aloo Pain naan Riz Dessert 2 personnes 44.95	AA	AAA 3 personnes 65.95
Pappadum Bhaji à l'oignon Poulet au beurre Pain naan Riz Dessert 1 personne 24.95	B	Pappadum Rouleaux de poulet Bhaji à l'oignon Poulet au beurre Agneau bhuna 2 personnes 46.95	Bombay aloo Pain naan Riz Dessert 2 personnes 46.95	BB	BBB 3 personnes 68.95
Pappadum Bhaji à l'oignon Poulet tikka masala Pain naan Riz Dessert 1 personne 23.95	C	Pappadum Bhaji à l'oignon Légumes pakora Poulet tikka masala Crevettes patia 2 personnes 46.95	Mélange végé bhaji Pain naan Riz Dessert 2 personnes 46.95	CC	CCC 3 personnes 68.95
Pappadum Bhaji à l'oignon Boeuf achari Pain naan Riz Dessert 1 personne 22.95	D	Pappadum Légumes pakora Bhaji à l'oignon Poulet achari Boeuf rogan josh 2 personnes 44.95	Malai kofta Pain naan Riz Dessert 2 personnes 44.95	DD	DDD 3 personnes 64.95
Pappadum Bhaji à l'oignon Malai Kofta Pain naan Riz Dessert 1 personne 21.95	E	Pappadum Légumes pakora Bhaji à l'oignon Malai Kofta Noy roton 2 personnes 40.95	Channa masala Pain naan Riz Dessert 2 personnes 40.95	EE	EEE 3 personnes 60.95
Pappadum Somosa Crevettes bhona Pain naan Riz Dessert 1 personne 24.95	F	Pappadum Somosa Bhaji à l'oignon Crevettes masala Saumon bhona 2 personnes 47.95	Noy roton Pain naan Riz Dessert 2 personnes 47.95	FF	FFF 3 personnes 69.95

Entrees & Appetizers

1-Soupe Dhall / Dhal soup Soupe aux lentilles jaunes légèrement assaisonnée. <i>Lightly spiced yellow lentil soup.</i>	4.95
2-Soupe Mulligatawny / Mulligatawny soup Soupe traditionnelle indienne fait de bouillon de poulet parfumé à la coriandre. <i>Traditional indian soup, in chicken broth and fresh coriander.</i>	5.95
3-Rouleaux de poulet / Chicken rolls (2) Poulet mariné trempé dans un beurre Indien et frit dans une pâte croustillante. Servis avec salade. <i>Marinated ground chicken, soaked in an Indian butter and then fried. Served with salad.</i>	6.95
4-Samosa (2) aux: légumes..4.95 poulet..6.95 pois chiches..5.95 Feuilletés farcis d'une macédoine de légumes. Servis avec salade. <i>Crispy pastries stuffed with mix vegetables. Served with salad.</i>	
5-Oignons Bhajii / Onion Bhaji Fines tranches d'oignons assaisonnés, frits dans un beurre indien servis avec salade. <i>Fine slices of onion, seasoned and fried in an Indian butter, served with salad.</i>	4.95
6-Légumes Pakora / Vegetables pakora (5) Macédoine de légumes assaisonnés et légèrement piquante, frite dans un beurre indien servie avec salade. <i>Mildly spiced mixed vegetables, seasoned and fried in an Indian butter served with salad.</i>	4.95
7-Seekh Kabab (2) Bœuf émincé marine, grillé et épicé cuit dans le tandoor. Servis avec salade. <i>Charcoal grilled beef mixed with herbs and spices cooked in the tandoori. Served with salad.</i>	6.95
8-Seekh Kabab et Oignons Bhajii / and Onion Bhaji Assortiment de rouleaux de poulet, seekh kebab, samosas, oignons bhajee, pakoras et salade. <i>An assortment of chicken rolls, sheekh kebab, samosa, onion bhajee, pakora and salad.</i>	12.95
9-Salade Bharati / Bharati salad Traditionnel savoureux Poulet tikka, tomates, carottes et concombres <i>Traditional flavored Tikka chicken, tomatoes, carrots, cucumbers</i>	10.95

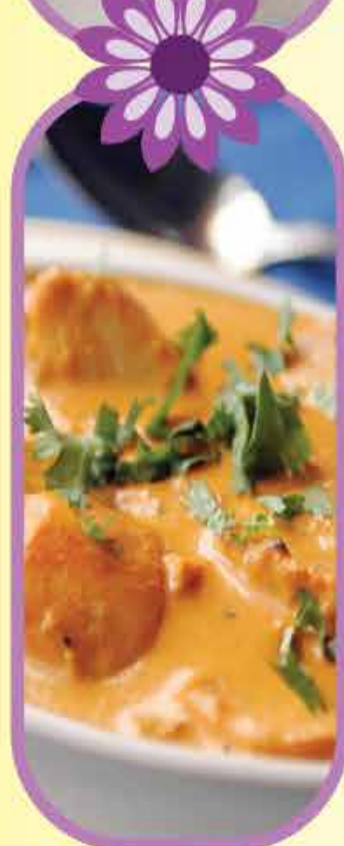


Plats de riz / Rice Dishes

- | | |
|--|-------------|
| 10-Riz Palao / Palao rice | 3.95 |
| <i>Riz basmati cuit dans le ghee avec épices et oignons frits. Basmati rice cook in ghee and traditional spices.</i> | |
| 11-Riz aux légumes / Vegetables rice | 6.95 |
| <i>Riz basmati safrané et poêlé aux légumes. Saffron flavored basmati rice stir-fried with mixed vegetables.</i> | |
| 12-Riz œuf frit / Egg fried rice | 6.95 |
| <i>Œufs cuits au ghee, riz Basmati aux épices frites et traditionnelles. Eggs cooked with in ghee, Basmati rice with fried and traditional spice.</i> | |
| 13-Riz frit d'oignons ou Peshwari
Onion fried rice or Peshwari | 6.95 |
| <i>Riz basmati safrané, sauté avec ail et gingembre garni d'oignons frits, raisins et noix de coco. Saffron flavored basmati rice, stir-fried with garlic and ginger, garnished with fried onions, raisins & coconut</i> | |

Plats de Poulet / Chicken D.

- | | |
|--|--------------|
| 14-Poulet au beurre / Butter Chicken | 14.95 |
| <i>(Doux et savoureux) Succulent Poulet en cubes rôti en brochettes dans un tandoor, ensuite cuit avec de la crème. (Mild but essentially most flavourful) Diced succulent chicken roasted on skewers in the tandoor, then cooked with cream.</i> | |
| 15-Poulet Achari / Chicken Achari | 13.95 |
| <i>Mélange de poulet et d'oignons, poivrons verts et rouges, servi avec des épices indiennes et pickle de mangues. Chicken mixed with onion, green and red pepper with Indian spice and mango pickle.</i> | |
| 16-Poulet Tikka masala / Chicken tikka masala | 13.95 |
| <i>Poulet tendre mariné au yogourt, herbes et épices cuit dans le tandoori. Tender chicken, marinated in yogurt, herbs, spices & cooked in Tandoori oven.</i> | |
| 17-Poulet Korma / Chicken Korma | 13.95 |
| <i>Cari crémeux préparé avec oignons, noix de coco et raisins sultana. A very mild curry cooked in Coconut cream and sultanas.</i> | |
| 18-Poulet à la noix de coco / Coconut chicken | 13.95 |
| <i>Cubes de poulet sans os préparés avec une sauce douce à la noix de coco. Cubes of boneless chicken breast prepared with sweet coconut curry sauce.</i> | |
| 19-Poulet à la mangue / Mango chicken | 13.95 |
| <i>Cubes de poulet désossé préparé avec une sauce douce à la mangue. Cubes of boneless chicken breast prepared with sweet mango curry sauce.</i> | |
| 20-Poulet aux noix / Baddami chicken | 13.95 |
| <i>Cubes de poulet dans une sauce garnis d'oignons, de crème de coco et de raisins secs. Boneless chicken cubes made in a sauce with onions, coconut cream and dry grape.</i> | |
| 21-Cari de poulet / Chicken Curry | 13.95 |
| <i>Morceaux de poulet désossé dans une sauce généreuse, épaisse et très relevée. Boneless chicken pieces cooked in a generous, thick and highly seasoned sauce.</i> | |
| 22-Poulet Bhuna / Chicken Bhuna | 13.95 |
| <i>Poulet désossé avec poivrons verts, oignons et tomates dans une sauce épaisse au cari. Boneless chicken cooked with green peppers, onions and tomatoes in a thick curry sauce.</i> | |
| 23-Poulet Madras / Chicken Madras  | 14.95 |
| <i>Poulet au cari 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 chillies and other spices in the madras or southern Indian style (Hot)</i> | |
| 24-Poulet Vindaloo / Chicken Vindaloo  | 14.95 |
| <i>Poulet au cari très épicé préparé avec oignons, ail, gingembre, piments forts et pommes de terre. A very hot chicken curry prepared with onions, garlic, ginger, chilli and potato.</i> | |
| 25-Poulet Tindaloo / Tindaloo Chicken  | 15.95 |
| <i>Cubes de poulet au cari très épicé cuits avec épices indiennes, gingembre et chilis frais. Un incontournable pour ceux qui trouvent le Vindaloo peu relevé. A fiery hot curry of boneless pieces of chicken. Cooked in spices, ginger and fresh ground chillies. A must for those who find the Vindaloo tame.</i> | |
| 26-Poulet Jalfrezi / Chicken Jalfrezi | 14.95 |
| <i>Morceaux de poulet sautés dans un beurre maison auquel est ajouté un mélange délicat d'herbes et d'épices. Dices chicken with a nicky selection of herbs and spices.</i> | |
| 27-Poulet / Chicken Rogonjush or Daansak | 14.95 |
| <i>Tomate, oignon, épices indiennes, dans une sauce légèrement fort. Avec des lentilles. Tomato, onion, indian spice in a mildly hot sauce. With lentils.</i> | |
| 28-Poulet aux épinards / Chicken saag | 13.95 |
| <i>Poulet avec épinards frais, préparé avec oignons, tomates mélangées avec des épices. Chicken with fresh spinach, prepared with onions, tomatoes mixed with species.</i> | |
| 29-Poulet Okra / Bendhi Chicken | 13.95 |
| <i>Poulet préparé avec okra, l'ail, oignons, gingembre et mélange des épices. Chicken prepared with fresh okra, garlic, onions, ginger and mixture of spices.</i> | |



Plats de Boeuf / Beef D.

- 30-Cari de Boeuf / Beef Curry 13.95
Morceaux de boeuf dans une généreuse sauce épaisse et très relevée.
Chunks of beef in a generous, thick highly-seasoned sauce.
- 31-Boeuf Madras / Beef Madras 13.95 
Cubes de boeuf dans un cari assez épicé préparé avec oignons, ail, gingembre et piments forts.
Boneless beef cooked in a fairly hot curry prepared with onions, garlic, ginger and chilli.
- 32-Boeuf Vindaloo / Beef Vindaloo 14.95 
Cari de boeuf très épicé, préparé avec oignons, ail, gingembre, piments forts et pommes de terre.
A very hot curry prepared with onions, garlic, ginger, chilli and potato.
- 33-Boeuf Tindaloo / Beef Tindaloo 15.95 
Boeuf mariné cuit dans une pâte épicée de chillis, de gingembre, d'ail et de vinaigre de malte pour une saveur piquante.
Pre-marrinated beef cooked in a spicy paste of chillies, garlic and malt vinegar to give it a tangy taste.
- 34-Boeuf Bhuna / Beef Bhuna 13.95
Morceaux de boeuf cuits avec de poivrons, oignons, tomates et épices fraîches.
Chunks of beef cooked with green peppers, onions, tomatoes and fresh spices.
- 35-Boeuf Achari / Achari beef 13.95
Oignon, Piment vert, Piment Rouge, avec des épices indiennes et achar de mangue.
Onion, green pepper, red pepper, with Indian spice and mango pickle.
- 36-Boeuf aux épinards / Saag Beef 13.95
Purée d'épinards ajoutée au boeuf et cuit avec des épices fraîchement moulues.
Creamed spinach cooked with beef and ground spices.
- 37-Boeuf Dhansak / Beef Dhansak 13.95
Cari piquant et aigre-doux avec lentilles, lait et épices.
Hot sweet and sour curry, with lentils, milk and spices.

Plats d'Agneau / Lamb D.

- 38-Cari d'agneau / Lamb curry 14.95
Agneau cuit dans une sauce au cari avec épices variées. *Lamb cooked in a curry sauce with various spices.*
- 39-Agneau Korma / Lamb Korma 15.95
Cari crémeux préparé avec oignons, noix de coco et raisins sultana.
A very mild curry cooked in cream and sultanas.
- 40-Agneau Madras / Lamb Madras 15.95 
Cari assez épicé préparé avec oignons, ail, gingembre et piments forts.
A fairly hot curry prepared with onions, garlic, ginger and chilli.
- 41-Agneau Vindaloo / Lamb Vindaloo 16.95 
Cari très épicé préparé avec oignons, ail, gingembre, piments forts et pommes de terre.
A very hot curry prepared with onions, garlic, ginger, chilli and potato.
- 42-Agneau Tindaloo / Lamb Tindaloo 17.95 
Agneau avec vinaigrette extra forte, oignons, ail, gingembre, piments forts et pommes de terre.
Lamb with extra hot vinaigrette prepared with onions, garlic, ginger, chilli and potato.
- 43-Agneau Bhuna / Lamb Bhuna 15.95
Morceaux d'agneau cuits avec poivrons, oignons, tomates et épices fraîches.
Chunks of lamb cooked with green peppers, onions, tomatoes and fresh spices.
- 44-Agneau aux épinards / Sag lamb 16.95
Purée d'épinards ajoutée à l'agneau et cuit avec des épices fraîchement moulus.
Creamed spinach cooked with lamb and ground spices.
- 45-Agneau Pasanda / Lamb Pasanda 16.95
Morceaux d'agneau cuits avec garam masala et fromage maison, garnis avec crème fraîche.
Pieces of lamb cooked with garam masala and home made cheese, garnished with cream.
- 46-Agneau Dupiaza / Lamb Dupiaza 15.95
Agneau cuit avec notre recette maison faite de riche sauce épaisse et le tout garni d'oignon frit.
Lamb cooked with our home made rich thick sauce, garnished with extra fried onion.
- 47-Agneau Okra / Lamb Okra 16.95
Agneau préparé avec okra, l'ail, oignons, gingembre et mixed spices.
Lamb prepared with fresh okra, garlic, onions, ginger et épices mélangées.



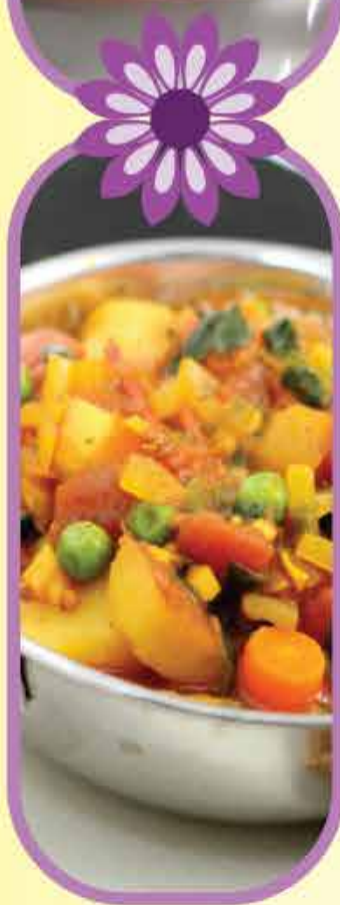
P. de Fruits de mer / Seafood D.

- 48-Crevettes aux épinards / Saag shrimps 16.95
Cari de crevettes avec épinards frais, préparé avec oignons, tomates et épices.
Shrimps curry with fresh spinach, prepared with onions, tomatoes and spices.
- 49-Crevettes au beurre / Butter Shrimp 17.95
Crevettes fraîches, beurre et crème avec une savoureuse sauce maison traditionnelle
Fresh shrimps, Butter and cream with tasty traditional homemade sauce
- 50-Crevettes masala / Shrimp masala 16.95
Cari de crevettes moyennement épicé avec oignons, tomates et épices, servi dans une sauce onctueuse masala.
Shrimps curry moderately spicy, with onions, tomato and spices, served in a rich masala sauce.
- 51-Crevettes / Shrimps Pasanda or / ou Pathia 16.95
Cari épicé traditionnel aigre-doux (style perse), avec noix de coco.
Traditional sweet and sour spicy curry (Persian style), with coconut
- 52-Crevettes/Shrimps madras  ou / or vindaloo  18.95
Cari de crevettes très épicé préparé avec oignons, ail, gingembre, piments forts et pommes de terre.
A very hot shrimp's curry prepared with onions, garlic, ginger, chilli and potato.
- 53-Crevettes bhuna / Shrimp bhuna 16.95
Cari de crevettes moyennement épicé avec oignons, tomates et épices, servi dans une sauce onctueuse.
Shrimps curry moderately spicy, with onions, tomato and spices, served in a rich thick sauce.
- 54-Poisson bhuna (saumon ou tilapia ou bassa) 16.95
Fish bhuna (salmon or tilapia or bassa)
Poisson tendre, cuit avec gingembre, ail frais, piments verts, rouges, chillies, coriandre et tomates.
Tender fish, cooked with ginger, fresh garlic, green peppers, red, chillies, coriander and tomato.



P. de Légumes / Vegetable D.

- 55-Malai kofta 12.95
Fromage avec des boules de légumes mélangé, dans un sauce masala
Cheese with mixed Vegetables balls in a thick sweet masala sauce.
- 56-Neuk au Légumes / Noy roton 13.95
Un mélange de neuf différents légumes et cuit avec des spices traditionnelles.
A mixture of nine different vegetables cooked with traditional spices.
- 57-Patates Bombay / Bombay Aloo 10.95
Pommes de terre en cubes, bouillies et ensuite frites, aromatisées avec des épices variées.
Potatoes that are cubed, boiled and then fried, flavored with various spices.
- 58-Pois aloo / Aloo peas 10.95
Cari de patates et pois, avec oignons et autres épices.
A curry of potatoes and peas with onions & other spices.
- 59-Cari de légumes / Vegetable curry 10.95
Légumes mélangés, cuits ensemble avec épices et servis dans leur propre sauce.
Mixed vegetables, cooked together with spices and served in their own sauce.
- 60-Saag aloo Bhaji 10.95
Un cari de patates cuites et de fraîches feuilles d'épinards avec diverses épices.
A curry of potatoes and fresh spinach leaves with various spices.
- 61-Aloo gobi Bhaji 10.95
Choux-fleurs et patates cuits avec des épices fraîchement moulues.
Cauliflowers and potatoes cooked with freshly ground spices.
- 62-Tarka Dhal 10.95
Lentilles cuites avec un soupçon de beurre et d'ail frit.
 Lentil cooked with a touch of butter and fried garlic.
- 63-Chana Masala 10.95
Pois chiche cuits dans du beurre et des épices masala, accompagnés de tomates et piments verts.
Chick peas cooked in butter and masala spices with tomatoes and green peppers.
- 64-Épinards paneer / Saag paneer 12.95
Plat indien classique d'épinards cuits garni de cubes de fromage paneer frit, dans une sauce à la crème ou au lait de coco. *It's a classic Indian dish of cooked spinach studded with cubes of fried paneer cheese. thickened with cream or coconut milk.*
- 65-Mattar paneer 11.95
Des cubes de fromage maison assaisonnés et cuits avec épinards et pois verts.
Homemade cheese cubes spiced and cooked with spinach and green peas.
- 66-Bhindi bhaji 10.95
Okra cuit avec tomates, oignons et épices traditionnelles.
Okra cooked with tomatoes, onions and traditional spices.



Biryanis

Préparation de riz basmati avec un choix de poulet, agneau, bœuf, crevettes, pois chiches ou légumes. Cette dernière est ensuite frite dans du beurre ghee, avec poudre de Biryani noix de coco et raisins. Le tout est servi avec sauce à la menthe.

Preparation of basmati rice with a choice of chicken, lamb, beef, shrimps, chickpeas or vegetables. Then fried in ghee with Biryani powder coconut and sultanas. Served with mint sauce.

67-Poulet tikka / Chicken tikka	16.95
68-Spécial Joliette / Joliette Special	22.95
69-Boeuf / Beef ou/ or Agneau / Lamb	17.95
70-Crevettes / Shrimps	18.95
71-Poulet / Chicken	15.95
72-Légumes / Vegetables	12.95

Karai Choix du chef / Chef's Choice

73-Karai Gosht Beauf / Beef 16.95
Cari au boeuf 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.

74-Karai d'Agneau / Lamb Karai 17.95
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.

75-Poulet Karai / Chicken Karai 16.95
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.

76-Karai Speciale de Bharati 22.95
Cuit dans un wok spécial avec des tomates, piments verts, piment rouge et oignons (avec poulet, crevettes, agneau, boeuf et oeufs).
Cooked in a wok special with tomatoes, green peppers, red pepper and onions (come with chicken, shrimp, lamb, beef and eggs).

Tandoori

Nos spécialités tandoori sont servies avec salade et riz et sauce à la menthe. Le tandoori est un four cylindrique chauffé et est une méthode qui consiste à mariner des viandes 24 heures dans un mélange délicieux de yogourt et d'épices que l'on embroche ensuite pour faire cuire dans le tandoori.

Our tandoori specialties are 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.

77-Poulet Tandoori / Chicken tandoori 18.95
Demi-poulet tendre, mariné au yogourt et épices, rôti sur charbon de bois dans le tandoori. Servi avec salade et riz aux légumes.
Half spring chicken marinated in yogurt, fresh ground spices and herbs, broiled in a clay oven. Served with salad and vegetable rice.

78-Crevettes Tandoori / Shrimp Tandoori 20.95
Crevettes géantes marinées avec nos ingrédients spéciaux et grillées au tandoori. Servies avec salade et riz aux légumes.
Jumbo shrimps marinated with our special ingredients and broiled in tandoori. Served with salad and vegetable rice.

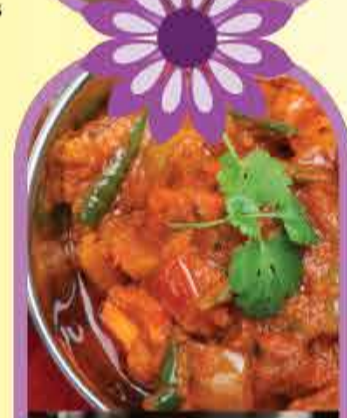
79-Saumon Tandoori / Salmon Tandoori 20.95
Filets de filet de saumon marinés au jus de citron et aux épices puis grillés au tandoori. Servie avec salade et riz aux légumes.
Salmon filet cubes marinated in lemon juice and spices then broiled in tandoori. Served with salad and vegetable rice.

80-Agneau Tikka / Lamb Tikka 20.95
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.

81-Spécial Tandoori Bharati 26.95
Tandoori Bharati (poulet Tandoori et tika, crevettes, agneau et sheek kabab) marinées dans un mélange choisi d'épices exotiques. Servis avec riz aux légumes, salade et sauce à la menthe
Bharati Tandoori (tandoori and tika chicken, shrimp, lamb and sheek Kabab) marinated in a select mixture of exotic spices. Served with vegetable rice, salad and mint sauce.

82-Canard Tandoori / Duck Tandoori 22.95
Canard fumée désossé, mariné avec notre propre sauce et puis, rôti au-dessus du four à Tandoori.
Boneless smoked duck, marinated with our own marinade then roasted over our tandoori oven

83-Poulet Tikka / Chicken Tikka 19.95
Poulet fumé désossé cuit au tandoor, servi avec riz aux légumes, salade, sauce à la menthe.
Boneless chicken marinated in a select mixture of exotic spices & served with vegetable rice, salad, mint sauce.



Pain / Bread

- 84-Pain naan / Naan bread 3.95
Pain cuit au four tandoor servi chaud. *Bread of fine flour served hot.*
- 85-Naan à l'ail / Garlic Naan 4.95
Pain naan assaisonné avec du beurre à l'ail. *Traditional naan bread flavoured with garlic butter.*
- 86-Naan au fromage / Panner Naan 5.95
Pain farci de fromage et cuit dans le tandoor. *Stuffed naan bread with cheese cooked on the tandoori walls.*
- 87-Naan au poulet tikka ou boeuf Kabab
Beef Kabab or Chicken Tikka Naan 5.95
Pain farci de poulet tikka ou boeuf kabab et cuit dans le tandoor.
Stuffed naan bread with chicken tikka or beef tikka cooked on the tandoori.
- 88-Paratha (2) 4.95
Pain fait maison cuit dans le ghee. *Home made bread cooked with indian ghee.*
- 89-Peshwari Naan 5.95
Pâte à pain farcie de noix de coco et de raisins secs sultana. Avec Ghee indien ou beurre
Bread filled with coconut and sultana raisins. With Indian ghee or butter
- 90-Chappati 3.95
Pain très mince ne contenant aucune épices, cuit sur le gril.
Very thin indian bread containing no spices, baked on a griddle.

Dessert

- 91-Gulab Jamun 4.95
Boules de fromage au lait frites et trempées dans le sirop de cardamom.
Milk cheese balls fried and soaked in Cardamom syrup.
- 92-Crème glacée à la mangue / Mango Ice Cream 5.95
Mangues de qualité tranchées avec crème glacée à la vanille.
Sliced mangoes with vanilla ice cream.
- 93-Kulfee (crème glacée / frozen dessert) 5.95
Préparé par l'évaporation de sucré et lait aromatisé et saveurs à fruits.
Prepared by evaporating sweetened and flavoured milk with fruits flavours.
- 94-Barfi 5.95
Dessert à base de noix de coco et de crème glacée. *Dessert made from coconut and ice cream.*

Sundries

- 95-Raïta de concombre/ Cucumber Raïta 4.95
Yogourt fouetté avec lamelles de concombre et d'épices.
Whipped yogurt with cucumber slivers and spices.
- 96-Marinades / Chutney 3.95
Chutney de mangues relevé d'épices. *A highly seasoned relish of mango and spices.*
- 97-Papadum (2) 1.95
Deux galettes de lentilles et carottes maison, servies rôties ou frites.
Two round homeade sun-dried lentil and carrot wafers, served roasted or fried.
- 98-Sauce piquante / Hot sauce 2.95
Sauce préparée avec des piments forts, très épicée. *Sauce prepared with chilli, very hot.*

Brewages / Beverages

- 99-Thé masala ou Café / Masala tea or Cofee 2.50
- 100-Chai 3.95
- 101-Lassi à la mangue 4.95
Yogourt maison avec purée de Mangue. *Mango puree with homemade yoghurt.*
- 102-SUNRISE SPECIAL 3.45
- 103-Pellegrino (grand / large) 5.95
- 104-Perrier (petit / small) 2.45
- 105-Boissons gazeuses / Soft drink 2.50



Menu Midi / Lunch Menu

Toutes les assiettes sont servis avec soupe, salade, riz et pain naan.

All dishes are served with soup, salad, rice and naan bread.

1

1.-Poulet au Beurre / Butter Chicken 14.95

(Doux et savoureux) Succulent Poulet en cubes rôti en brochettes dans un tandoor, ensuite cuit avec de la crème. *(Mild but essentially most flavourful) Diced succulent chicken roasted on skewers in the tandoor, then cooked with cream.*

2

Poulet Korma / Chicken Korma 13.95

Poulet légèrement épicé cuit dans du yogourt et garni avec des raisins et noix de coco
Chicken mildly spiced and cooked with yoghurt and garnished with raisins and coconut.

3

Cari au Poulet / Chicken Curry 13.95

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

4

Poulet Achari / Achari Chicken 13.95

Oignon, poivrons vert et rouge, avec des épices indiennes et acharde de mangue (aigre)
Onion, green and red peppers, with Indian spice and mango pickle (sour).

5

Poulet Tandoori / Chicken Tandoori 13.95

Un quart de poulet mariné à notre manière; cuit sur charbon de bois dans le Tandoor.
A Quarter of chicken barbecued over charcoal in the tandoor.

6

Poulet Madras / Madras Chicken  13.95

Poulet cari assez épicé préparé avec oignons, gingembre et piments forts.
Chicken curry fairly spicy prepared with onions, ginger and hot peppers.

7

Agneau Bhoona / Lamb Bhoona 14.95

Agneau préparé avec des tomates, des piments verts et rouges, des oignons, et des épices.
Lamb cooked with tomato, green & red peppers, onion and other spices and served in it's own rich, thick sauce.

8

Épinards à l'Agneau / Sag Lamb 14.95

Des cubes d'agneau moyennement épicés et cuits avec des feuilles d'épinard.
Cubes of lamb medium spiced and cooked with spinach leaves.

9

Boeuf Bhoona / Beef Bhoona 13.95

Boeuf préparé avec des tomates, des piments verts, des oignons, et des épices.
Beef cooked with tomato, green pepper, onion and other spices and served in it's own rich, thick sauce.

10

Boeuf Achari / Achari Gost 13.95

Morceaux de boeuf avec oignon, Piment vert et rouge, avec des épices indiennes et acharde de mangue (aigre). *Pieces of beef with onion, green and red peppers, with Indian spice and mango pickle (sour).*

11

Crevettes Bhoona / Shrimp Bhoona 14.95

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

12

Neuk de légumes / Noy Roton 12.95

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

13

Malai Kafta 12.95

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

14

Karai Spéciale du Bharati 15.95

Cari cuit dans un wok spécial avec des tomates, poivrons vert et rouge et oignons (mêlé de poulet, crevettes, agneau et boeuf)
Curry cooked in special wok with tomatoes, onions, green and red peppers (mix of chicken, shrimp, lamb and beef)