

Table d'hôte

Entrée

Pakora ou samosa

Soupe

Soupe aux lentilles, citron et coriandre

Plat principal

Brochette de poulet tandoori servie avec riz basmati, baigan bartha et moong dal 32\$

Poulet au beurre servi avec riz basmati, palak panner et moong dal 32\$

Crevettes au lait de coco servies avec riz basmati, aloo gobi et moong dal 35\$

Dessert

Gulab jamun

Chai, café

Taxes et service non-inclus

Entrées

Soupe aux lentilles et coriandre

Délicieuse soupe légère et parfumée à la coriandre et au citron frais

4\$

Chaat

Petites pâtes frites, raïta, pois chiches et sauce à la menthe agrémentée d'un sirop épicé

5\$

Samosa

Tartelette garnie de pommes de terre, de petits pois, d'aromates et d'épices

6\$

Pakorras

Beignets de légumes frits dans une pâte à base de farine de pois chiches

6\$

Plats végétariens

Aloo gobi

Chou-fleur et pommes de terre cuits avec oignons, tomates et un mélange d'épices douces et parfumées

8\$

Palak panner

Épinards et cubes de fromage grillés mijotés avec épices et lait de coco

8\$

Baigan bharta

Aubergines braisées mijotées dans du ghee (beurre clarifié) avec tomates, oignons, gingembres, coriandre fraîche et épices

8\$

Moong dal

Lentilles jaunes cuites avec oignons grillés au cumin et aux épices douces

6\$

Chana dal

Pois chiches cuits avec oignons, gingembre, piment, garam masala et coriandre fraîche

6\$

Plats en sauce

Agneau korma

Cube d'agneau cuits dans une généreuse sauce à base de crème fraîche rehaussée de noix de cajou et de cardamome

15\$

Tofu sauce au beurre

Tofu grillé épicé au masala, servi avec une onctueuse sauce de crème et de beurre

10\$

Poulet au beurre

Tendres cubes de poulet marinés dans un doux mélange d'épices et servis dans une onctueuse sauce de crème et de beurre.

12\$

Crevettes au lait de coco

Crevettes cuites dans une onctueuse sauce au lait de coco agrémentée d'un subtil mélange d'épices

15\$

Grillades

Brochette de poulet tandoori

Cubes de poulet marinés et grillés au four tandoor

10\$

Brochette seekh kebab

Boeuf et agneau hachés mélangés avec oignons, ail et épices, grillés au four tandoor

10\$

Brochette de crevettes tandoori

Crevettes aux épices masala, grillées au four tandoor

12\$

Accompagnements

Pain naan

Le pain naan indien est un pita tendre et léger qui est cuit dans notre four tandoor.

3\$

Riz basmati

Le riz basmati est un riz à grain long et parfumé qui est originaire de l'Inde. Le mot « basmati » signifie « reine du parfum ».

4\$

Chutney de carottes

Bâtonnets de carottes macérés dans une marinade aigre-douce

2\$

Chutney de fruits

Pommes, mangues, abricots et raisins secs macérés dans une marinade aigre-douce

2\$

Raïta

Trempeur à base de yogourt avec tomates, concombres et cumin

2\$

Riz au citron

Riz basmati aromatisé au citron vert avec ail, gingembre, oignons et lentilles frites

6\$

Assiettes repas

Brochette de poulet tandoori

Servie avec riz basmati, raita, moong dal et un légume au choix
(palak paneer, baigan bartha ou aloo gobi)

22\$

Brochette seekh kebab

Servie avec riz basmati, moong dal et un légume au choix
(palak paneer, baigan bartha ou aloo gobi)

22\$

Poulet au beurre

Servi avec riz basmati, moong dal et un légume au choix
(palak paneer, baigan bartha ou aloo gobi)

22\$

Agneau korma

Servi avec riz basmati, moong dal et un légume au choix
(palak paneer, baigan bartha ou aloo gobi)

25\$

Crevettes au lait de coco

Servies avec riz basmati, moong dal et un légume au choix
(palak paneer, baigan bartha ou aloo gobi)

25\$

Les spécialités du Rang 10

Brochettes

Brochette de poulet à l'érable et ail

22\$

Brochette de filet mignon

24\$

Terre et mer

Filet mignon 5 oz et 5 crevettes à l'ail

29\$

Filet mignon 5 oz

26\$

Filet mignon 8 oz

29\$

Assiette de 10 crevettes à l'ail

29\$

Ces plats sont garnis avec riz basmati, pommes de terre au four et salade du chef accompagnés d'une sauce aux champignons cèpes.

Desserts

Gulab jamun

Pâte à gâteau servie dans un sirop parfumé à la cardamome et à l'eau de rose

4\$

Sorbet à la mangue

5\$

Dessert du chef

Gâteau mousse à l'érable. Une spécialité de la Fredaine!

5\$

Wattalapam

Flan au lait de coco parsemé de pistaches

5\$

Boissons

Masala chai

Boisson indienne traditionnelle (prononcé « tchai ») à base de thé noir au lait infusée aux épices (cette boisson riche en bienfaits est une véritable institution en Inde)

3\$

Café

Subtil mélange de grains de café colombien noir et brun qui donnent un goût riche et corsé à notre café fraîchement moulu

3\$

Boissons sans alcool

Boissons gazeuses (Pepsi, Sprite)

San Pelligrino (orange ou citron)

Eau gazeuse

3\$

Vin et bière

À la Fredaine, vous pouvez apporter votre bière et votre vin, nous nous ferons un plaisir de vous servir.