

# 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 Pellegrino (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.*