

La Fredaine

SPÉCIALITÉ
CUISINE INDIENNE

Apportez votre vin!



OUVERT

Jeudi et Vendredi

11h30 à 14h | 17h30 à 22h

Samedi

17h30 à 22h

313, rue Notre-Dame E., Thetford Mines

418 281-9327

www.lafredaine.com

Entrées

Soupe aux lentilles et coriandre-4\$

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

Samosa-6\$

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

Pakorras-6\$

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

Plats végétariens

Aloo Gobi-8\$

Chou-fleur et pommes de terre cuits avec oignons, tomates et garam masala (mélange d'épices douces et parfumées).

Palak paneer-8\$

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

Baigan bharta-8\$

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

Moong dal-6\$

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

Chana dal-6\$

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

Riz biryani-14\$

Riz basmati cuit dans un beurre clarifié avec de la noix de coco et des petits morceaux de légumes (carottes, brocoli et petits pois), et garni d'oignons frits, d'amandes, de cardamome et de raisins secs.

Plats en sauce

Agneau korma-15\$

Cubes d'agneau cuits dans une généreuse sauce à base de crème fraîche rehaussée de noix de cajou, d'amandes et de cardamome.

Tofu grillé sauce au beurre-10\$

Poulet au beurre-12\$

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

Crevettes au lait de coco-15\$

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

Grillades

Brochette de poulet tandoori-10\$

Cubes de poulet marinés et grillés au four tandoor.

Brochette seekh kebab-10\$

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

Brochette de crevettes tandoori-12\$

Crevettes marinées dans du yogourt aromatisé de gingembre, d'ail, d'herbes et d'épices fraîchement moulues.

Accompagnements

Pain naan-3\$

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

Riz basmati-4\$

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

Chutney de carottes-2\$

Bâtonnets de carottes macérés dans une marinade aigre-douce.

Chutney de fruits-2\$

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

Raita-2\$

Trempeuse à base de yogourt avec tomates, cumin et coriandre fraîche.

Dessert

Gulab jamun-4\$

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

Boisson

Masala chai-3\$

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

En salle à manger,
apportez votre vin ou bière
et profitez d'une ambiance détendue
et d'un service convivial!
Spécial midi express à 13,95\$

Combos pour emporter

Combo 1

Repas Thali pour 1 personne

Poulet sauce au beurre
Palak Paneer
Aloo Gobi
Moong Dal
Riz Basmati
Pain Naan
Chutney de carottes, Raita

16,95\$

Combo 2

Repas végétarien pour 2 personnes

Pakorras (2)
Tofu grillé sauce au beurre
Aloo Gobi
Moong Dal
Riz Basmati
Pains Naan (2)
Chutney de carottes, Raita

37,95\$

Combo 3

Repas végétarien pour 2 personnes

Pakorras (2)
Palak Paneer
Aloo Gobi
Baingan Bharta
Chana Dal
Riz Basmati
Pains Naan (2)
Chutney de carottes, Raita

41,45\$

Combo 4

Repas pour 2 personnes

Pakorras (2)
Poulet au beurre
Aloo Gobi
Moong Dal
Riz Basmati
Pains Naan (2)
Chutney de carottes, Raita

37,95\$

Combo 5

Repas pour 2 personnes

Pakorras (2)
Crevettes au lait de coco
Palak Paneer
Moong Dal
Riz Basmati
Pains Naan (2)
Chutney de carottes, Raita

41,95\$

Combo 6

Repas pour 4 personnes

Pakorras (4)
Poulet au beurre
Crevettes au lait de coco
Choix de deux plats de légumes parmi :
Palak Paneer, Aloo Gobi ou Baingan Bharta
Moong Dal (2)
Riz Basmati (2)
Pains Naan (4)
Chutney de carottes, Raita

75,95\$

Combo 7

Repas pour 6 personnes

Pakorras (6)
Poulet au beurre (2)
Crevettes au lait de coco (2)
Agneau sauce Korma (2)
Palak Paneer
Aloo Gobi
Baingan Bharta
Moong Dal (2)
Riz Basmati (3)
Pains Naan (6)
Chutney de carottes, Raita

133,95\$

Combo 8

Repas pour 8 personnes

Samosas (4)
Pakorras (8)
Poulet au beurre (2)
Crevettes au lait de coco (2)
Agneau sauce Korma (2)
Palak Paneer (2)
Aloo Gobi (2)
Chana Dal (2)
Moong Dal (2)
Riz Basmati (4)
Pains Naan (8)
Chutney de carottes, Raita
Chutney fruits

178,95\$