



Menu

Le Tandoor

1555 Boul Provencher, Brossard, QC J4W 1Z3 | (450) 672-6112

Articles en vedette



Poulet au beurre / Butter Chicken

23,99 \$

Poitrine de poulet marinée et cuite avec du beurre, de la crème et des fines herbes. / Chicken breast marinated and cooked with butter, cream, and herbs.



Paneer Pakora (6 mcx) / Paneer Pakora (6 pieces)

9,79 \$

Le Paneer Pakora est un en-cas très apprécié en Inde du Nord : croustillant à l'extérieur et fondant à l'intérieur. Il se compose de cubes de paneer (fromage blanc indien) trempés dans une pâte à base de farine de pois chiche épicée (besan) et frits jusqu'à ce qu'ils soient dorés à la perfection. / Paneer Pakora is a beloved North Indian snack-crispy on the outside, tender on the inside. It features cubes of paneer (Indian cottage cheese) dipped in a spiced gram flour (besan) batter and deep-fried to golden perfection



Mutton Curry (with Bone) / Cari de Chèvre (avec os)

26,99 \$

A tender goat meat curry slow-cooked in a rich, aromatic gravy of onions, tomatoes, ginger, garlic, and traditional spices. / Un curry de chèvre tendre, mijoté dans une sauce onctueuse et aromatique à base d'oignons, de tomates, de gingembre, d'ail et d'épices traditionnelles.



Poulet tikka massala / Chicken Tikka Massala

23,99 \$

Cubes de poulet marinés cuits au four tandoor avec crème, oignons et poivrons / Marinated chicken cubes cooked in tandoor oven with cream, onions and peppers



Thali végétarien / Vegetarian Thali

21,99 \$

3 Legume curry(different toujours), salade, pain naan, riz et dessert / 3 Vegetable curry(different daily), salad, naan bread, rice and dessert



Cari d'agneau / Lamb Curry

25,99 \$

Morceaux d'agneau tendre et maigre cuits avec des tomates, des piments et des oignons dans un mélange spécial d'épices de notre chef. / Tender and lean lamb pieces cooked with tomatoes, peppers, and onions in a special blend of spices of our chef.



Sag paneer / Sag paneer

21,99 \$

Menu Le Tandoor



Thali Poulet au Beurre / Butter Chicken Thali

23,99 \$

1 Legume, 1 Poulet Tandoori, 1 Poulet(Beurre/Currie), salade, pain naan, riz et dessert / Soup, 1 Veg, 1 chicken tandoori, 1 Chicken(Butter/ Curry) salad, naan bread, rice and dessert



Nouilles Chowmein à l'indienne / Indian Style Chowmein Noodles

13,99 \$

Nouilles sautées au wok à l'indienne avec légumes frais du jardin, sauce soja, sauce chili et épices / Indian style wok stir fried noodles with garden fresh vegetables, soy sauce, chilli sauce and spices



Biryani de poulet / Chicken Biryani

21,99 \$

Le poulet biryani est un plat de riz savoureux d'Asie du Sud où du riz basmati parfumé est superposé avec du poulet tendre mariné, des épices aromatiques et souvent des légumes, puis cuit lentement pour créer un repas riche, aromatique et réconfortant. / Chicken biryani is a flavorful South Asian rice dish where fragrant basmati rice is layered with tender, marinated chicken, aromatic spices, and often vegetables, then slow-cooked to create a rich, aromatic, and comforting meal



Butter chicken bowl / Bol Poulet au Beurre

15,99 \$

Butter chicken, rice, salad / Poulet au beurre, riz, salade



Biryani de agneau / Biryani of Lamb

24,49 \$

Le biryani d'agneau est un plat de riz savoureux d'Asie du Sud où le riz basmati parfumé est superposé avec de l'agneau tendre mariné, des épices aromatiques et souvent des légumes, puis cuit lentement pour créer un repas riche, aromatique et réconfortant. / Lamb biryani is a flavorful South Asian rice dish where fragrant basmati rice is layered with tender, marinated Lamb, aromatic spices, and often vegetables, then slow-cooked to create a rich, aromatic, and comforting meal



Agneau vindaloo / Vindaloo Lamb

25,99 \$

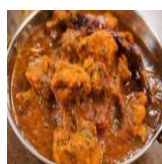
Agneau avec piments rouges forts. Met au goût relevé, qui a du caractère. Très épicé / Lamb with strong red peppers. Taste, with character. Very Spicy



Vegan Shahi Tofu (butter tofu) / Vegan Shahi Tofu (butter tofu)

19,99 \$

Version végétalienne du célèbre plat indien Shahi Paneer. Il est fait de tofu mariné avec une sauce au beurre doux légèrement épicée. Note : merci de mentionner en commentaire si vous préférez une sauce épicée au lieu d'une sauce sucrée / Vegan version of famous Indian dish Shahi Paneer. It is made with marinated tofu with lightly spiced Sweet butter sauce. Note : please mention in the comment if you would like spicy sauce instead of sweet sauce



Cari poulet de Madras / Curry Chicken Madras

21,99 \$

Cari de poulet cuit avec des piments rouges forts et d'autres épices caractéristiques de la cuisine de Madras et du sud de l'Inde. Modérément piquant. / Chicken curry cooked with strong red peppers and other spices characteristic of Madras and South India cuisine. moderately spicy.

Menu Le Tandoor



Agneau bhoona / Bhoona Lamb

25,99 \$

Morceaux d'agneau tendre et maigre, frits avec tomates, piments, oignons et épices. Servis dans une sauce riche et onctueuse. / Pieces of tender and lean lamb, fried with tomatoes, peppers, onions, and spices. Served in a rich and unctuous sauce.

Mutton/Goat / Mutton/Goat

Goat curry / Goat curry

0,00 \$

Offres



Kulcha Channa farci (1 mcx) / Stuffed Kulcha Channa (1 piece)

6,99 \$

Pain Kulcha au beurre (un pain de rue traditionnel indien) farci d'un mélange moyennement épicé et acidulé de pois chiches, tomates, pommes de terre, oignons, coriandre, jus de citron et épices sélectionnées. / A Buttery Kulcha bread (a traditional indian street style bread) stuffed with a medium spicy and tangy mixture of chickpeas, tomatoes, potatoes, onions, coriander, lemon juice and selected spices.



Crevettes pakora / Shrimp Pakora

14,49 \$

Crevettes géantes fraîches assaisonnés d'un mélange d'épices exclusives, enrobées de pâte et frites jusqu'à ce qu'elles soient croustillantes à point. / Fresh giant shrimp seasoned with a blend of exclusive spices, battered and fried until crispy.



Paneer Pakora (6 mcx) / Paneer Pakora (6 pieces)

9,79 \$

Le Paneer Pakora est un en-cas très apprécié en Inde du Nord : croustillant à l'extérieur et fondant à l'intérieur. Il se compose de cubes de paneer (fromage blanc indien) trempés dans une pâte à base de farine de pois chiche épicée (besan) et frits jusqu'à ce qu'ils soient dorés à la perfection. / Paneer Pakora is a beloved North Indian snack-crispy on the outside, tender on the inside. It features cubes of paneer (Indian cottage cheese) dipped in a spiced gram flour (besan) batter and deep-fried to golden perfection



Lassi Rose / Lassi Rose

5,60 \$

une boisson crémeuse et mousseuse à base de yaourt, mélangée à divers sirops de rose ou assaisonnements / a creamy, frothy yogurt based drink, blended with various rose syrup or seasonings



Lassi á la mangue / Lassi with Mango

6,30 \$

une boisson crémeuse et mousseuse à base de yaourt, mélangée avec divers fruits ou assaisonnements (mange) / a creamy, frothy yogurt based drink, blended with various fruits or seasonings (Mango)

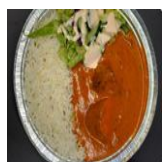
New Tandoor Bowls / Nouveau Bols Tandoor



Butter chicken bowl / Bol Poulet au Beurre

15,99 \$

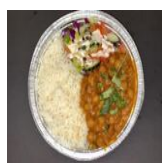
Butter chicken, rice, salad / Poulet au beurre, riz, salade



Chicken curry bowl / Bol Poulet currie

15,99 \$

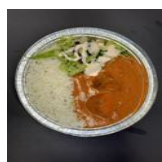
poulet au curry, riz, salade / chicken curry, rice, salad



Bol végétarien / Vegetarian Bowl

13,99 \$

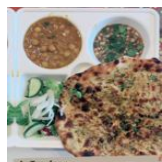
vient avec choix de 1 option de légumes, riz et salade / comes with choice of 1 vegetable option, rice and salad



Bol de curry d'agneau / Lamb Curry bowl

16,49 \$

Combos / Combos



Assiette Amritsari Kulcha / Amritsari Kulcha Plate

14,99 \$

Amritsari Kulcha est un pain au levain croustillant et moelleux farci d'un mélange de purée de pommes de terre bouillies avec des oignons et des épices. Servi avec une portion de Chana Masala et un chutney (sauce) spécial de tamarin sucré et épicé. / Amritsari Kulcha is crisp as well as soft leavened bread which is stuffed with a mix of boiled mashed potatoes with onions and spices. Served with a portion of Chana Masala and special sweet and spicy tamarind Chutney(sauce).



Maska Pav Bhaji Plate / Maska Pav Bhaji Plate

16,99 \$

Pav Bhaji est un fast-food indien composé d'une sauce aux légumes épicée épaisse servie avec des 2 petits pains moelleux / Pav Bhaji is an Indian fast food consisting of a thick spicy vegetable gravy served with 2 soft dinner rolls

Combo 2 (2 personnes) / Combo 2 (2 People)

62,99 \$

2 morceaux samosa, agneau bhoona, poulet au beurre, riz basmati et pain naan, desert. / 2 samosa pieces, lamb bhoona, butter chicken, basmati rice, and naan bread, desert

Combo 1 (1 Personne) / Combo 1 (1 Person)

32,99 \$

onion Bhaji, poulet au beurre, pain naan / bhaji aux oignons, butter chicken, naan bread

Menu Le Tandoor

Combo 4 (2 personnes) Vegetarian / Combo 4 (2 People) Vegetarian

54,99 \$

Bhaji à l'oignon (2 mcx), pakora aux légumes (2mcx), pommes de terre aloo kebabn (2mcx), sag paner, tarka dahl noir, curry de légumes, palao aux pois, pain naan et dessert. / Onion bhaji (2 pcs), vegetable pakora (2 pcs), aloo kebabn potatoes (2 pcs), sag paner, black tarka dahl, vegetable curry, pea palao, naan bread and dessert.

Combo 3 (4 personnes) / Combo 3 (4 People)

116,99 \$

4 morceaux samosa, 8 morceaux pakora aux légumes, poulet tandoori, poulet au beurre, agneau bhoona, légumes mélangés, 2 riz, 2 pain naan et dessert. / 4 samosa pieces, 8 vegetable pakora pieces, tandoori chicken, butter chicken, lamb bhoona, mixed vegetables, 2 rice portions, and 2 naan breads, deserts

Combo 5 (2 Personnes) VEGAN / Combo 5 (2 people) VEGAN

57,99 \$

Pakora aux légumes, Saag Aloo, Chana Masala, Aloo Gobi, Riz Basmati, Tandoori Roti, Dessert Végétalien / Vegetable Pakora, Saag Aloo, Chana Masala, Aloo Gobi, Basmati Rice, Tandoori Roti, Vegan Dessert

Soups / Soupes



Soupe dal / Dal Soup

6,49 \$

Soupe aux lentilles légèrement épicée. / Lentils soup slightly spiced.



Soupe mulligatawny / Mulligatawny Soup

6,49 \$

Soupe modérément épicée et chevronnée avec un goût d'oignon et de riz. / Mildly spicy soup with an onion taste and rice.

Vegetarian Snacks / Amuses gueules Veg



Samosas (2 mcx) / Samosas (2mcx)

6,99 \$

Beignets de légumes frits. / Fried vegetable beignets.



Samosas (6 mcx) / Samosas (6 pieces)

16,99 \$

Beignets de légumes frits. / Fried vegetable beignets.

Menu Le Tandoor



Paneer Pakora (6 mcx) / Paneer Pakora (6 pieces)

9,79 \$

Le Paneer Pakora est un en-cas très apprécié en Inde du Nord : croustillant à l'extérieur et fondant à l'intérieur. Il se compose de cubes de paneer (fromage blanc indien) trempés dans une pâte à base de farine de pois chiche épicée (besan) et frits jusqu'à ce qu'ils soient dorés à la perfection. / Paneer Pakora is a beloved North Indian snack-crispy on the outside, tender on the inside. It features cubes of paneer (Indian cottage cheese) dipped in a spiced gram flour (besan) batter and deep-fried to golden perfection



Bhaji aux oignons (6 mcx) / Onion Bhaji (6 pieces)

7,49 \$

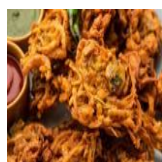
Tranche d'oignon enrobées d'une pâte indienne et frites. / Slice of onion wrapped in Indian dough and fries.



Bhaji aux oignons (12 mcx) / Onion Bhaji (12 pieces)

12,99 \$

Tranche d'oignon enrobées d'une pâte indienne et frites. / Slice of onion wrapped in Indian dough and fries.



Pakora aux légumes (6 mcx) / Pakora with Vegetables (6 pieces)

7,49 \$

Assortiment de légumes frits. / Assortment of fried vegetables.



Pakora aux légumes (12 mcx) / Pakora with Vegetables (12 pieces)

12,99 \$

Assortiment de légumes frits. / Assortment of fried vegetables.



Samosa chaat / Samosa chaat

11,49 \$



Maska Pav Bhaji Plate / Maska Pav Bhaji Plate

16,99 \$

Pav Bhaji est un fast-food indien composé d'une sauce aux légumes épicée épaisse servie avec des 2 petits pains moelleux / Pav Bhaji is an Indian fast food consisting of a thick spicy vegetable gravy served with 2 soft dinner rolls



Golgappa Pani Puri (fait maison et frais) (6 mcx) / Golgappa Pani Puri (house made)

8,99 \$

Le panipuri est une sphère panée frite remplie de pommes de terre, d'oignons. C'est un aliment de rue courant dans le sous-continent indien servi avec de l'eau aromatisée sucrée, acidulée et épicée / Panipuri is deep-fried breaded sphere filled with potato, onion. It is a common street food in the Indian subcontinent served with sweet, tangy and spicy flavoured water

Menu Le Tandoor



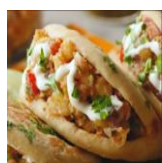
Golgappa Pani Puri (fait maison et frais) (12 mcx) / Golgappa Pani Puri (Home made) ~~18,99 \$~~

Le panipuri est une sphère panée frite remplie de pommes de terre, d'oignons. C'est un aliment de rue courant dans le sous-continent indien servi avec de l'eau aromatisée sucrée, acidulée et épicée / Panipuri is deep-fried breaded sphere filled with potato, onion. It is a common street food in the Indian subcontinent served with sweet, tangy and spicy flavoured water



Kulcha Channa farci (1 mcx) / Stuffed Kulcha Channa (1 piece) 6,99 \$

Pain Kulcha au beurre (un pain de rue traditionnel indien) farci d'un mélange moyennement épicé et acidulé de pois chiches, tomates, pommes de terre, oignons, coriandre, jus de citron et épices sélectionnées. / A Buttery Kulcha bread (a traditional indian street style bread) stuffed with a medium spicy and tangy mixture of chickpeas, tomatoes, potatoes, onions, coriander, lemon juice and selected spices.



Kulcha Channa farci (2 mcx) / Stuffed Kulcha Channa (2 pieces) 9,99 \$

Pain Kulcha au beurre (un pain de rue traditionnel indien) farci d'un mélange moyennement épicé et acidulé de pois chiches, tomates, pommes de terre, oignons, coriandre, jus de citron et épices sélectionnées. / A Buttery Kulcha bread (a traditional indian street style bread) stuffed with a medium spicy and tangy mixture of chickpeas, tomatoes, potatoes, onions, coriander, lemon juice and selected spices.



Masala Fries / Masala Fries 8,99 \$

Frites garnies d'épices maison spéciales du chef / French Fries topped with Chef's special Home made spices



Bhel Puri / Bhel Puri 8,50 \$

Bhel Puri est une collation très populaire de nourriture de rue de Mumbai à base de riz soufflé, de puri, de pommes de terre bouillies, d'oignons, de divers chutneys, d'herbes, d'épices moulues et de sev (vermicelles de farine de gramme frits) / Bhel Puri is a very popular Mumbai street food snack made with puffed rice, puri, boiled potatoes, onions, various chutneys, herbs, ground spices and sev (fried gram flour vermicelli)



Rouleau de Printemps / Vegetable Spring Rolls 9,99 \$

Légumes savoureux enfermés dans des emballages croustillants ultra-minces / Tasty vegetables enclosed in wafer-thin crispy wrappers



Aloo kebab / Aloo kebab 10,99 \$

Patates assaisonné d'épices de premier choix et accompagné d'une salade. / Potatoes seasoned with first choice spices and salad.



Fries / Fries 7,99 \$

Menu Le Tandoor



Vada Pav (2mcx) / Vada Pav (2mcx)

11,99 \$

Une boulette de pommes de terre frites placée dans un petit pain (pav) coupé en deux au milieu. Accompagné d'un ou plusieurs chutneys et d'un piment vert. / A deep fried potato dumpling placed inside a bread bun (pav) sliced in half through the middle. Accompanied with one or more chutneys and a green chilli pepper.



Tandoor Masala Burger / Tandoor Masala Burger

7,99 \$

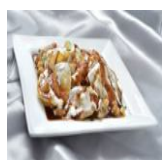
Burger salé au tandoor masala, offrant une fusion d'épices indiennes dans une collation classique. / Savory burger with tandoor masala, offering a fusion of Indian spices in a classic snack.



Veg Noodles Burger / Veg Noodles Burger

9,99 \$

Le burger de nouilles est un plat fusion populaire qui allie les saveurs et les textures de deux aliments populaires : les nouilles et le burger. Ce plat se compose généralement d'un steak haché végétarien Aloo Tikki garni de nouilles indiennes et d'une variété de légumes frais comme de la laitue, des oignons et des tomates. / Noodle burger is a popular fusion dish that combines the flavors and textures of two well-loved foods - noodles and burgers. The dish typically consists of a Aloo tikki veg patty that is topped with Indian style noodles, along with a variety of fresh vegetables like lettuce, onions, and tomatoes.



Chat Papri / Chat Papri

11,49 \$

At its core, Papdi Chaat is a harmonious blend of textures and flavors. It consists of crispy fried dough wafers, known as papdi, topped with a mixture of boiled potatoes, chickpeas, yogurt, tamarind chutney, and a variety of spices. / Le Papdi Chaat est avant tout un mélange harmonieux de textures et de saveurs. Il se compose de gaufrettes de pâte frites croustillantes, appelées papdi, garnies d'un mélange de pommes de terre bouillies, de pois chiches, de yaourt, de chutney de tamarin et d'une variété d'épices.



Pakora de chou-fleur (6 mcx) / Cauliflower Pakora (6 pieces)

13,99 \$

Le pakora de chou-fleur est un en-cas très apprécié en Inde du Nord : croustillant à l'extérieur et fondant à l'intérieur. Il se compose de morceaux de chou-fleur trempés dans une pâte à base de farine de pois chiche épicée (besan) et frits jusqu'à ce qu'ils soient dorés à la perfection. / Cauliflower Pakora is a beloved North Indian snack-crispy on the outside, tender on the inside. It features pieces of cauliflower dipped in a spiced gram flour (besan) batter and deep-fried to golden perfection

Non -Veg Appetizers / Entrées non végétariennes



Poulet pakora / Chicken Pakora

13,99 \$

Tendre poulet désossé, assaisonné d'un mélange d'épices concocté par notre chef, d'oignons, de piments rouges panés, embrochés et frits. / Tender boneless chicken, seasoned with a spice mixture concocted by our chef, onions, chopped red peppers, skewered and fried.



Samosa au Poulet / Chicken Samosa

10,99 \$

2 morceaux / 2 pieces

Menu Le Tandoor



Rouleau de Printemps / Vegetable Spring Rolls

9,99 \$

Légumes savoureux enfermés dans des emballages croustillants ultra-minces / Tasty vegetables enclosed in wafer-thin crispy wrappers



Crevettes pakora / Shrimp Pakora

14,49 \$

Crevettes géantes fraîches assaisonnées d'un mélange d'épices exclusives, enrobées de pâte et frites jusqu'à ce qu'elles soient croustillantes à point. / Fresh giant shrimp seasoned with a blend of exclusive spices, battered and fried until crispy.



Agneau Shish-kebab / Lamb Shish-kebab (2 Kebabs)

14,49 \$

Agneau tendre émincé, relevé avec des oignons et des piments rouges, panés, embrochés et frits. / Minced tender lamb, seasoned with onions and red peppers, breaded, skewered, and fried.



Kebab au poisson / Fish Kebab

12,99 \$

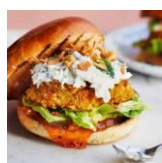
Tendre morceau de thon finement haché, assaisonné de différentes épices. Servi avec des rondelles d'oignon, des tomates et du citron. / Tender piece of finely chopped tuna, seasoned with different spices. Served with onion rings, tomatoes, and lemon.



Poulet Shish Kebab / Chicken Shish-kebab (2 Kebabs)

13,99 \$

Brochettes de poulet savoureuses, assaisonnées et servies en duo pour une expérience culinaire authentique. / Tasty chicken skewers, seasoned and served as a duo for an authentic dining experience.



Tandoor Masala Burger / Tandoor Masala Burger

7,99 \$

Burger salé au tandoor masala, offrant une fusion d'épices indiennes dans une collation classique. / Savory burger with tandoor masala, offering a fusion of Indian spices in a classic snack.

Mélange d'amuse-gueules / Mix of Snacks

21,49 \$

Shish-kebab, bhaji aux oignons et samoussas (2 personnes). / Shish-kebab, bhaji with onions and samosas (2 people).

Cuisse de poulet tandoori / Chicken Tandoori Leg

14,99 \$

1 Cuisse de poulet marinée dans des épices Tandoori spéciales et grillée au Tandoor (four indien en terre cuite) / 1 chicken leg marinated in special Tandoori spices and grilled in Tandoor (Indian clay oven)

Menu Le Tandoor

Entrée de poulet Tikka (4 à 6 morceaux) / Chicken Tikka Appetizer (4 to 6 pieces) 3,99 \$

Morceaux de poulet tendres et désossés, marinés dans un mélange savoureux de yaourt et d'épices aromatiques, puis grillés à la perfection dans un four tandoor traditionnel. Servis avec une petite salade et une sauce indienne. / Tender, boneless chicken pieces marinated in a vibrant blend of yogurt and aromatic spices, then grilled to smoky perfection in a traditional tandoor oven, Served with small salad and Indian dipping sauce

Special Biryanis / Biryanis spéciaux

Biryani de légumes / Biryani of Vegetables

19,49 \$

Le biryani aux légumes est un plat de riz indien savoureux et aromatique composé de riz basmati, d'une variété de légumes mélangés et d'un mélange d'épices parfumées. / Vegetable biryani is a flavorful and aromatic Indian rice dish featuring basmati rice, a variety of mixed vegetables, and a blend of fragrant spices

Biryani de poulet / Chicken Biryani

21,99 \$

Le poulet biryani est un plat de riz savoureux d'Asie du Sud où du riz basmati parfumé est superposé avec du poulet tendre mariné, des épices aromatiques et souvent des légumes, puis cuit lentement pour créer un repas riche, aromatique et réconfortant. / Chicken biryani is a flavorful South Asian rice dish where fragrant basmati rice is layered with tender, marinated chicken, aromatic spices, and often vegetables, then slow-cooked to create a rich, aromatic, and comforting meal

Biryani de crevettes / Biryani Shrimp

25,99 \$

Le biryani aux crevettes est un plat de riz savoureux d'Asie du Sud où le riz basmati parfumé est superposé avec des crevettes tendres marinées, des épices aromatiques et souvent des légumes, puis cuit lentement pour créer un repas riche, aromatique et réconfortant. / Shrimp biryani is a flavorful South Asian rice dish where fragrant basmati rice is layered with tender, marinated Shrimp, aromatic spices, and often vegetables, then slow-cooked to create a rich, aromatic, and comforting meal

Biryani de agneau / Biryani of Lamb

24,49 \$

Le biryani d'agneau est un plat de riz savoureux d'Asie du Sud où le riz basmati parfumé est superposé avec de l'agneau tendre mariné, des épices aromatiques et souvent des légumes, puis cuit lentement pour créer un repas riche, aromatique et réconfortant. / Lamb biryani is a flavorful South Asian rice dish where fragrant basmati rice is layered with tender, marinated Lamb, aromatic spices, and often vegetables, then slow-cooked to create a rich, aromatic, and comforting meal

Our Tandoor / Notre tandoor

Chicken Tikka (8 to 10 pieces) / Poulet tikka (8 à 10 pièces)

24,99 \$

Tender, boneless chicken pieces marinated in a vibrant blend of yogurt and aromatic spices, then grilled to smoky perfection in a traditional tandoor oven, Served with side of rice, salad and Indian dipping sauce / Morceaux de poulet tendres et désossés, marinés dans un mélange savoureux de yaourt et d'épices aromatiques, puis grillés à la perfection dans un four tandoor traditionnel. Servi avec du riz, de la salade et une sauce indienne.

Tikka au Paneer Malai / Malai Paneer Tikka

23,99 \$

Morceaux juteux de Paneer (fromage indien) marinés dans du yaourt crémeux épicé, grillés à la perfection / Juicy chunks of Paneer (Indian Cheese) marinated in creamy spiced yogurt, grilled to perfection.

Menu Le Tandoor

Malai Chicken Tikka / poulet malai Tikka

24,99 \$

Juicy chunks of chicken marinated in creamy spiced yogurt, grilled to perfection. / Morceaux de poulet juteux marinés dans une yogourt épicé et crémeux, grillés à la perfection.

Demi-poulet tandoori / Tandoori Chicken Half

23,99 \$

Tendre demi-poulet mariné selon votre recette exclusive et grillé de bois dans le tandoori. Accompagné d'une salade et de riz. / Tender half chicken marinated according to our exclusive recipe and grilled with charcoal in the tandoori. Accompanied by a salad and rice.

Poulet tandoori complet / Tandoori Chicken Full

32,99 \$

Tendre poulet mariné selon votre recette exclusive et grillé de bois dans le tandoori. Accompagné d'une salade et de riz. / Tender Full chicken marinated according to our exclusive recipe and grilled with charcoal in the tandoori. Accompanied by a salad and rice.

Assiette tandoori / Tandoori Platter

32,99 \$

Le plateau Tandoori comprend 1 pilon de poulet, 1 cuisse de poulet, 4 morceaux d'agneau Tikka, 4 morceaux de poulet tikka, 2 crevettes et 1 shish kebab servis avec une petite portion de riz et de la salade. / Tandoori Platter consists of 1 chicken drumstick, 1 chicken thigh, 4 pieces of lamb Tikka, 4 pieces of chicken tikka, 2 Shrimps and 1 Shish Kebab served with small portion of rice and salad

Tikka au Paneer / Paneer Tikka

23,99 \$

Le paneer tikka est un plat indien composé de morceaux de paneer marinés dans des épices et grillés au tandoor. C'est une alternative végétarienne au poulet tikka et autres plats de viande. / Paneer tikka is an Indian dish made from chunks of paneer marinated in spices and grilled in a tandoor. It is a vegetarian alternative to chicken tikka and other meat dishes.

Agneau tikka / Lamb Tikka

26,99 \$

Tendres morceaux agneau sur brochettes grillés dans le tandoori. Accompagnées de riz aux légumes et d'une salade. / Tender lamb pieces on grilled skewers in the tandoori. Accompanied by rice with vegetables and a salad.

Crevettes tandoori / Shrimps Tandoori

27,99 \$

Crevettes géante fraîches assaisonnées d'un mélange d'épices exclusives et cuites au charbon de bois dans le tandoori. Accompagnées d'une salade et de riz aux légumes. / Giant fresh shrimp seasoned with a blend of exclusive spices and cooked in charcoal in the tandoori. Accompanied by a salad and rice with vegetables.

Poisson tandoori / Fish Tandoori

27,99 \$

Poisson de premier choix mariné, cuit au charbon de bois et accompagné de riz aux légumes et d'une salade. / Marinated first choice fish, cooked with charcoal and served with rice with vegetables and a salad.

Menu Le Tandoor

Tandoor Tangdi Kebab / Tandoor Tangdi Kebab

25,99 \$

4 Pilon de poulet mariné avec mélange d'épices Tandoori, yaourt et herbes cuites au tandoor
Accompagné d'une salade et de riz. / 4 Chicken drumsticks marinated with Tandoori Spice mix, yogurt
and herbs cooked in tandoor. Accompanied by a salad and rice.

Mix tikka / Mix Tikka

25,99 \$

Chicken and lamb Tikka served with rice and salad.

Vegan Curries / currys végétaliens

Vegan Daal Makhni / Vegan Daal Makhni

18,99 \$

Le dal makhani est un plat crémeux et épicé, composé d'un mélange de lentilles et de haricots
rouges. Garni de beurre végétal et de crème de coco pour une saveur riche et unique. / Dal makhani
is a creamy and spicy dish made with a mixture of both lentils and kidney beans. Topped with vegan
butter and coconut cream to give unique and rich flavour

Vegan Aloo gobi / Vegan Aloo gobi

17,99 \$

Pommes de terre avec chou-fleur frais du potager. / Potatoes with fresh cauliflower from the
kitchen garden.

Vegan Sag Tofu / Vegan Saag Tofu

21,99 \$

Le saag paneer est un plat végétarien indien populaire à base de purée de légumes verts à feuilles
(saag) et de tofu, assaisonné d'épices, de gingembre, d'ail et de piments, souvent enrichi de crème
de coco. / Saag paneer is a popular Indian vegetarian dish made from pureed leafy greens (saag) and
Tofu, seasoned with spices, ginger, garlic, and chilies, often enriched with coconut cream

Vegan curry vegetable / Cari de légumes

17,99 \$

Légumes variés frits avec des épices et servis dans une sauce riche. / Fried mixed vegetables with
spices and served in a rich sauce.

Vegan Chana masala / Vegan chana masala

17,99 \$

Spécialité du nord de l'inde. Pois chiches aux goûts subtil, modérément assaisonnés de gingembre et
d'ail. / Specialty of north India. Chick peas with subtle flavors, moderately seasoned with ginger
and garlic.

Vegan Masala Soya Chaap / Vegan Masala Soya Chaap

19,99 \$

Soya Chaap est de la viande simulée ou de la viande végétalienne à base de graines de soja. Masala
Soya chaap est un curry épicé fait avec des épices spéciales du chef et des herbes sélectionnées /
Soya Chaap is mock meat or vegan meat made with soya beans. Masala Soya chaap is spicy curry made
with chef special spices and selected herbs

Menu Le Tandoor

Vegan Korma aux légumes / Vegetable Korma

18,99 \$

Le Korma aux légumes est un curry de légumes indien crémeux avec des légumes colorés dans une sauce qui tire sa riche saveur des noix de cajou et de la crème épaisse. / Vegetable Korma is a creamy Indian vegetable curry with colorful vegetables in a sauce that gets its rich flavor from cashews and coconut cream.

Vegan Tarka daal / Vegan Tarka daal

17,99 \$

Purée de lentilles cuites avec des épices et garnie d'oignons et d'ail frits. / Mashed lentils cooked with spices and garnished with fried onions and garlic.

Aubergines subji / Vegan Baingan Bhartha (Eggplant)

17,99 \$

Cari sec d'aubergines avec des tomates, des oignons et des épices. / Dry aubergine curry with tomatoes, onions, and spices.

Vegan Shahi Tofu (butter tofu) / Vegan Shahi Tofu (butter tofu)

19,99 \$

Version végétalienne du célèbre plat indien Shahi Paneer. Il est fait de tofu mariné avec une sauce au beurre doux légèrement épicée. Note : merci de mentionner en commentaire si vous préférez une sauce épicée au lieu d'une sauce sucrée / Vegan version of famous Indian dish Shahi Paneer. It is made with marinated tofu with lightly spiced Sweet butter sauce. Note : please mention in the comment if you would like spicy sauce instead of sweet sauce

Vegan champignons curry / Vegan Mushrooms currie

17,99 \$

Champignons frais cuits dans un mélange d'épices et d'herbes concocté par notre chef. / Fresh mushrooms cooked in a mixture of spices and herbs concocted by our chef.

Vegan Sag aloo bhaji / Vegan Saag Aloo

17,99 \$

Cari sec de pommes de terre et d'épinards frais. / Dry curry of potatoes and fresh spinach.

Vegan Pois aloo / Vegan Aloo Mattar (peas)

17,99 \$

Cari de pommes de terre et de pois avec oignons et épices. / Curry of potatoes and peas with onions and spices.

Gombo Bhaji / Bhindi Bhaji

18,99 \$

Cari sec de bhindi légume tropical aussi appelé gombo. / Dry curry of bhindi tropical vegetable also called okra.

Menu Le Tandoor

Sauce au chili Tofu / Chilli Tofu Gravy

22,99 \$

Délicieux tofu croustillant sauté avec des poivrons et des oignons aux saveurs vives, dans une sauce piquante et acidulée. Ce plat irrésistible offre un équilibre parfait entre piquant et saveur, un incontournable pour les amateurs d'épices ! / Deliciously crispy Tofu stir-fried with vibrant bell peppers and onions in a spicy, tangy sauce. This irresistible dish offers a perfect balance of heat and flavor, making it a must-try for spice lovers!

Kadai Tofu / Kadai Tofu

21,99 \$

Le tofu kadai est une variante végétalienne du paneer indien populaire. Il est composé de tofu, d'oignons et de poivrons cuits dans une sauce tomate épicée aux oignons, parfumée au kadai masala fraîchement moulu. / Kadai tofu is a vegan variant of popular Indian Paneer dish Kadai Paneer. It is made with tofu, onions, and bell peppers cooked in a spicy onion tomato gravy flavored with freshly ground Kadai masala.

Vegetables / Légumes

Nouveau délice crémeux aux champignons / New Creamy Mushroom Delight

17,99 \$

Un curry crémeux aux champignons et à l'ail est un plat riche, onctueux et réconfortant, composé de champignons tendres mijotés dans une sauce veloutée et parfumée à l'ail. / A creamy garlic mushroom curry is a rich, luscious, and comforting dish that features tender mushrooms simmered in a velvety sauce packed with garlic flavor

Daal Makhni / Daal Makhni

18,99 \$

Le dal makhani est un plat crémeux et épicé composé d'un mélange de lentilles et de haricots rouges, garni de beurre et de crème pour lui donner une saveur unique et riche. / Dal makhani is a creamy and spicy dish made with a mixture of both lentils and kidney beans, topped with butter and cream to give it a unique and rich flavour.

Aloo gobi / Aloo gobi

17,99 \$

Pommes de terre avec chou-fleur frais du potager. / Potatoes with fresh cauliflower from the kitchen garden.

Sag paneer / Sag paneer

21,99 \$

Cari de légumes / Vegetable curry

17,99 \$

Légumes variés frits avec des épices et servis dans une sauce riche. / Fried mixed vegetables with spices and served in a rich sauce.

Chana masala / Chana masala

17,99 \$

Spécialité du nord de l'Inde. Pois chiches aux goûts subtil, modérément assaisonnés de gingembre et d'ail. / Specialty of north India. Chick peas with subtle flavors, moderately seasoned with ginger and garlic.

Menu Le Tandoor

Shahi paneer / Shahi paneer

21,99 \$

Fromage maison frit dans une sauce au beurre doux avec les épices spéciales de notre chef. Note : merci de mentionner en commentaire si vous préférez une sauce épicée au lieu d'une sauce sucrée / Homemade cheese fried in sweet butter sauce with our chef's special spices. Note : please mention in the comment if you would like spicy sauce instead of sweet sauce

Masala Soya Chaap / Masala Soya Chaap

19,99 \$

Soya Chaap est de la viande simulée ou de la viande végétalienne à base de graines de soja. Masala Soya chaap est un curry épicé fait avec des épices spéciales du chef et des herbes sélectionnées / Soya Chaap is mock meat or vegan meat made with soya beans. Masala Soya chaap is spicy curry made with chef special spices and selected herbs

Malai kofta / Malai kofta

21,99 \$

Boulettes de fromage maison aux légumes dans une sauce au beurre doux légèrement épicée. Note : merci de mentionner en commentaire si vous préférez une sauce épicée au lieu d'une sauce sucrée / Homemade cheese balls with vegetables in a lightly spiced sweet butter sauce. Note : please mention in the comment if you would like spicy sauce instead of sweet sauce

Korma aux légumes / Vegetable Korma

18,99 \$

Le Korma aux légumes est un curry de légumes indien crémeux avec des légumes colorés dans une sauce qui tire sa riche saveur des noix de cajou et de la crème épaisse. / Vegetable Korma is a creamy Indian vegetable curry with colorful vegetables in a sauce that gets its rich flavor from cashews and heavy cream.

Tarka daal / Tarka daal

17,99 \$

Purée de lentilles cuites avec des épices et garnie d'oignons et d'ail frits. / Mashed lentils cooked with spices and garnished with fried onions and garlic.

Aubergines subji / Baingan Bhartha (eggplant)

17,99 \$

Cari sec d'aubergines avec des tomates, des oignons et des épices. / Dry aubergine curry with tomatoes, onions, and spices.

Shahi Tofu (butter tofu) / Shahi Tofu (butter tofu)

19,99 \$

Version végétalienne du célèbre plat indien Shahi Paneer. Il est fait de tofu mariné avec une sauce au beurre doux légèrement épicée. Note : merci de mentionner en commentaire si vous préférez une sauce épicée au lieu d'une sauce sucrée / Vegan version of famous Indian dish Shahi Paneer. It is made with marinated tofu with lightly spiced Sweet butter sauce. Note : please mention in the comment if you would like spicy sauce instead of sweet sauce

Pois aloo / Aloo Mattar (peas)

17,99 \$

Cari de pommes de terre et de pois avec oignons et épices. / Curry of potatoes and peas with onions and spices.

Sag aloo bhaji / Sag aloo bhaji

17,99 \$

Cari sec de pommes de terre et d'épinards frais. / Dry curry of potatoes and fresh spinach.

Menu Le Tandoor

Gombo Bhaji / Bhindi Bhaji

18,99 \$

Cari sec de bhindi légume tropical aussi appelé gombo. / Dry curry of bhindi tropical vegetable also called okra.

Sauce au chili paneer / Chilli Paneer Gravy

22,99 \$

Cubes de paneer délicieusement croustillants sautés avec des poivrons et des oignons vibrants dans une sauce épicée et piquante. Ce plat irrésistible offre un équilibre parfait entre piquant et saveur, ce qui en fait un incontournable pour les amateurs d'épices ! / Deliciously crispy paneer cubes stir-fried with vibrant bell peppers and onions in a spicy, tangy sauce. This irresistible dish offers a perfect balance of heat and flavor, making it a must-try for spice lovers!

Kadai Paneer / Kadai Paneer

21,99 \$

Le Kadai Paneer est un plat indien populaire à base de paneer (fromage cottage indien), d'oignons et de poivrons cuits dans une sauce épicée aux oignons et aux tomates aromatisée au Kadai masala fraîchement moulu. / Kadai Paneer is a popular Indian paneer dish made with paneer (Indian cottage cheese), onions, and bell peppers cooked in a spicy onion tomato gravy flavored with freshly ground Kadai masala.

Pois Paneer / Paneer Mattar (peas)

17,99 \$

Curry de paneer (fromage indien) et de petits pois aux oignons et aux épices. / Curry of Paneer (Indian cheese) and peas with onions and spices.

Chicken / Poulet

Poulet au beurre / Butter Chicken

23,99 \$

Poitrine de poulet marinée et cuite avec du beurre, de la crème et des fines herbes. / Chicken breast marinated and cooked with butter, cream, and herbs.

Poulet tikka massala / Chicken Tikka Massala

23,99 \$

Cubes de poulet marinés cuits au four tandoor avec crème, oignons et poivrons / Marinated chicken cubes cooked in tandoor oven with cream, onions and peppers

Curry de poulet à la mangue / Mango Chicken Curry

21,99 \$

Le poulet au curry de mangue est un plat savoureux, à la fois sucré et salé, composé de poulet tendre mijoté dans une sauce onctueuse. Il allie les épices chaudes et aromatiques du curry indien traditionnel à la douceur fruitée et acidulée de la mangue fraîche ou en purée et à l'onctuosité du lait de coco. / Mango chicken curry is a vibrant, sweet, and savory dish featuring tender chicken simmered in a rich sauce. It balances the warm, aromatic spices of traditional Indian curry with the bright, fruity sweetness of fresh or blended mango and the creamy, velvety richness of coconut milk

Menu Le Tandoor

Cari poulet de Madras / Curry Chicken Madras

21,99 \$

Cari de poulet cuit avec des piments rouges forts et d'autres épices caractéristiques de la cuisine de Madras et du sud de l'Inde. Modérément piquant. / Chicken curry cooked with strong red peppers and other spices characteristic of Madras and South India cuisine. moderately spicy.

Poulet korma / Korma Chicken

21,99 \$

Cari de poulet auquel l'ajout de certaines épices et de yogourt procure un goût distinctif. Légèrement piquant. / Chicken curry to which the addition of certain spices and yogurt provides a distinctive taste. Slightly spicy.

Cari de poulet de Cachemire / Kashmir Chicken Curry

21,99 \$

Cari de poulet à la mode de Cachemire, avec des amandes, des raisins sulata et des fruits frais. / Kashmir-style chicken curry with almonds, sulata grapes, and fresh fruit.

Poulet vindaloo / Vindaloo Chicken

21,99 \$

Cari de poulet avec piments rouges forts. Très épicé / Chicken curry with strong red peppers. Very spicy.

Poulet au cari / Chicken Curry

21,99 \$

Tendre cuisse ou poitrine de poulet cuite avec des tomates, des piments, des oignons et des épices. / Tender leg or chicken breast cooked with tomatoes, peppers, onions, and spices.

Poulet bhoona / Chicken Bhoona

21,99 \$

poulet cuite avec des tomates, des piments, des oignons et des épices. Servie dans une sauce riche et onctueuse. / Chicken cooked with tomatoes, peppers, onions, and spices. Served in a rich and unctuous sauce.

Poulet Kadhai / Chicken Kadhai

23,99 \$

Le poulet Kadai est un plat délicieux, épicé et savoureux à base de poulet, d'oignons, de tomates, de gingembre, d'ail et d'épices fraîchement moulues / Kadai chicken is a delicious, spicy & flavorful dish made with chicken, onions, tomatoes, ginger, garlic & fresh ground spices

Sauce au poulet et au piment / Chilli Chicken Gravy

23,99 \$

De tendres morceaux de poulet mélangés à une sauce piquante et piquante avec des poivrons croquants et des oignons. Ce plat appétissant offre une touche parfaite d'épices et de saveur savoureuse, vous laissant envie de chaque bouchée ! / Tender chicken pieces tossed in a fiery, tangy sauce with crisp bell peppers and onions. This mouthwatering dish delivers a perfect kick of spice and savory flavor, leaving you craving every last bite!

Menu Le Tandoor

Lamb / Agneau

Cari d'agneau / Lamb Curry

25,99 \$

Morceaux d'agneau tendre et maigre cuits avec des tomates, des piments et des oignons dans un mélange spécial d'épices de notre chef. / Tender and lean lamb pieces cooked with tomatoes, peppers, and onions in a special blend of spices of our chef.

Agneau Madras / Madras Lamb

25,99 \$

Cari d'agneau cuit avec des piments rouges et d'autres épices typiques de la cuisine de Madras et du sud de l'Inde. / Lamb curry cooked with red peppers and other spices typical of the Madras and South Indian cuisine.

Agneau bhoona / Bhoona Lamb

25,99 \$

Morceaux d'agneau tendre et maigre, frits avec tomates, piments, oignons et épices. Servis dans une sauce riche et onctueuse. / Pieces of tender and lean lamb, fried with tomatoes, peppers, onions, and spices. Served in a rich and unctuous sauce.

Agneau Pasanda / Lamb pasanda

25,99 \$

Agneau mariné dans du yaourt crémeux, subtilement sucré avec des fruits pour un goût riche et gourmand. / Marinated lamb in creamy yogurt, subtly sweetened with fruits for a rich, indulgent taste.

Agneau vindaloo / Vindaloo Lamb

25,99 \$

Agneau avec piments rouges forts. Met au goût relevé, qui a du caractère. Très épicé / Lamb with strong red peppers. Taste, with character. Very Spicy

Agneau korma / Korma Lamb

25,99 \$

Cari d'agneau cuit dans des épices exotiques et du yaourt qui lui procurent un caractère distinctif, légèrement relevé. / Lamb curry cooked in exotic spices and yogurt that gives it a distinctive, slightly raised character.

Agneau Kadhai / Lamb Kadhai

25,99 \$

L'agneau Kadhai est un plat délicieux, épicé et savoureux à base d'agneau, d'oignons, de tomates, de poivrons, de gingembre, d'ail et d'épices fraîchement moulues. / Lamb Kadhai is a delicious, spicy & flavorful dish made with Lamb, onions, tomatoes, bell peppers ginger, garlic & fresh ground spices

Mutton/Goat / Mutton/Goat

Mutton Curry (with Bone) / Cari de Chèvre (avec os)

26,99 \$

A tender goat meat curry slow-cooked in a rich, aromatic gravy of onions, tomatoes, ginger, garlic, and traditional spices. / Un curry de chèvre tendre, mijoté dans une sauce onctueuse et aromatique à base d'oignons, de tomates, de gingembre, d'ail et d'épices traditionnelles.

Seafood and Fish / Fruits de mer et poissons

Crevettes bhona / Shrimp Bhona

25,99 \$

Cari sec composé de crevettes frites, d'oignons, de piments et de tomates et assaisonnés de différentes épices. / Dry curry made of fried shrimps, onions, peppers, and tomatoes and seasoned with different spices.

Cari de poisson / Fish Curry

25,99 \$

Poisson frais cuit avec des épices exotiques et servi dans une sauce riche et onctueuse. / Fresh fish cooked with exotic spices and served in a rich and unctuous sauce.

Crevettes Pathia / Shrimp Pathia

25,99 \$

Cari de crevettes aigre doux cuit dans un mélange spécial d'épices de notre chef. Cuisine persane. / Sweet and sour shrimp curry cooked in a special blend of our chef's spices. Persian cuisine.

Cari de crevettes aloo / Shrimp Curry Aloo

25,99 \$

Crevettes fraîches revenues avec des oignons, des pommes de terre sautées, des piments et un mélange spécial d'épices de notre chef. Servi dans la sauce de cuisson. / Fresh shrimp returned with onions, fried potatoes, chillies and a special spice blend from our chef. Served in the cooking sauce.

Crevettes Saag / Shrimp Saag

25,99 \$

Crevettes fraîches et épinards cuits avec des épices et servis en sauce. / Fresh shrimp and spinach cooked with spices and served in sauce.

Crevettes Korma / Shrimp Korma

25,99 \$

Crevettes juteuses mijotées dans une sauce riche à base de crème épaisse et de crème de coco, parfumée d'épices chaudes et d'un soupçon de douceur. / Juicy shrimp simmered in a rich sauce of heavy cream and coconut cream, flavored with warm spices and a hint of sweetness.

Indian Chinese Cuisine / Cuisine chinoise indienne

Rouleau de Printemps / Vegetable Spring Rolls

9,99 \$

Légumes savoureux enfermés dans des emballages croustillants ultra-minces / Tasty vegetables enclosed in wafer-thin crispy wrappers

Sauce au chili paneer / Chilli Paneer Gravy

22,99 \$

Cubes de paneer délicieusement croustillants sautés avec des poivrons et des oignons vibrants dans une sauce épicée et piquante. Ce plat irrésistible offre un équilibre parfait entre piquant et saveur, ce qui en fait un incontournable pour les amateurs d'épices ! / Deliciously crispy paneer cubes stir-fried with vibrant bell peppers and onions in a spicy, tangy sauce. This irresistible dish offers a perfect balance of heat and flavor, making it a must-try for spice lovers!

Menu Le Tandoor

Sauce au poulet et au piment / Chilli Chicken Gravy

23,99 \$

De tendres morceaux de poulet mélangés à une sauce piquante et piquante avec des poivrons croquants et des oignons. Ce plat appétissant offre une touche parfaite d'épices et de saveur savoureuse, vous laissant envie de chaque bouchée ! / Tender chicken pieces tossed in a fiery, tangy sauce with crisp bell peppers and onions. This mouthwatering dish delivers a perfect kick of spice and savory flavor, leaving you craving every last bite!

Nouilles Chowmein à l'indienne / Indian Style Chowmein Noodles

13,99 \$

Nouilles sautées au wok à l'indienne avec légumes frais du jardin, sauce soja, sauce chili et épices / Indian style wok stir fried noodles with garden fresh vegetables, soy sauce, chilli sauce and spices

Plates with Rice / Plats à base de riz

Riz Basmati / Basmati rice

6,49 \$

Riz basmati de qualité supérieure frit avec épices qui lui donnent un goût unique. / Basmati rice of superior quality fried with spices that give it a unique taste.

Riz aux légumes / Rice with Vegetables

9,99 \$

Riz basmati avec légumes assortis. / Basmati rice with assorted vegetables.

Riz palao du Cachemire / Kashmir Palao Rice

13,99 \$

Riz basmati cuit avec des amandes, des postaches, de la noix de coco et des fruits secs. / Basmati rice cooked with almonds, postaches, coconut, and dried fruits.

Jeera Basmati Rice / Jeera Basmati Rice

7,49 \$

Riz Basmati traditionnel sauté aux cumins aromatiques / Traditional Basmati rice sauted with aromatic cumins

Peas Pulao / Peas Pulao

8,99 \$

Riz basmati aux petits pois frais, un plat simple mais savoureux, parfait pour n'importe quel repas. / Basmati rice with fresh green peas, a simple yet flavorful dish perfect for any meal.

Riz frit aux oufs / Egg fried rice

13,99 \$

Riz basmati moelleux mélangé à des oufs brouillés, des légumes croquants, de la sauce soja et un mélange savoureux d'épices indiennes. / fluffy basmati rice tossed with scrambled eggs, crisp vegetables, soy sauce, and a robust blend of Indian spices

Indian Bread / Pains indiens

Naan / Naan

3,49 \$

Pain savoureux cuit dans un four d'argile. / Tasty bread baked in a clay oven.

Naan au beurre / Butter Naan

3,49 \$

Délicieux pain indien cuit dans un four en argile avec du beurre fondu brusqué sur le dessus / Tasty bread baked in a clay oven with brused melted butter on top

Garlic Naan / Naan à l'ail

4,29 \$

Pain savoureux garni d'ail et de coriandre, cuit dans un four d'argile / Tasty bread topped with Garlic and Coriander, baked in a clay oven.

Paneer Naan / Naan au Paneer (Fromage Indien)

6,49 \$

Pain savoureux garni de fromage indien et de coriandre, cuit dans un four d'argile / Tasty bread topped with Indian cheese and Coriander, baked in a clay oven.

Chapati / Chapati

3,00 \$

Pâte de blé entier abaissée en une mince couche et cuite sur une plaque. Sans épice. / Whole wheat dough lowered in a thin layer and cooked on a plate. Without spice.

Aloo Gobi Parantha / Aloo Gobi Parantha

9,99 \$

Un pain plat indien populaire, feuilleté, beurré et feuilleté, farci de pommes de terre et de chou-fleur, servi avec des accompagnements spéciaux du chef alléchants / A Popular flaky, buttery, and layered Indian flatbread stuffed with potatoes and cauliflower, served with mouthwatering Chef special sides

Aloo Pyaz Parantha / Aloo Pyaz Parantha

9,99 \$

Un pain plat indien populaire, feuilleté, beurré et feuilleté, farci d'un mélange de pommes de terre, d'oignons et d'épices sélectionnées, servi avec des accompagnements spéciaux du chef alléchants / A Popular flaky, buttery, and layered Indian flatbread stuffed with a mixture of potatoes, onions and selected spices, served with mouthwatering Chef special sides

Tandoori roti / Tandoori roti

3,99 \$

Pâte de blé entier abaissée en une mince couche, sans épice. Cuite dans un four d'argile. / Whole wheat dough lowered in a thin layer, without spice. Cooked in a clay oven.

Menu Le Tandoor

Plain Parantha / Plain Parantha

7,99 \$

Un pain plat indien feuilleté, beurré et feuilleté populaire, servi avec des accompagnements choisis par le chef / A Popular flaky, buttery, and layered Indian flatbread served with chef choice sides

Maska Pav (Bread with Butter) / Maska Pav (Bread with Butter)

3,49 \$

Petits pains pour Pav Bhaji (n'inclut pas la sauce (bhaji) / Dinner rolls for Pav Bhaji (does not include gravy(bhaji).

Paneer Parantha / Paneer Parantha

10,99 \$

Un pain plat indien feuilleté, beurré et feuilleté populaire, farci d'un mélange de Paneer (fromage indien) et d'épices sélectionnées, servi avec des accompagnements spéciaux du chef alléchants. / A Popular flaky, buttery, and layered Indian flatbread stuffed with a mixture of Paneer(Indian cheese) and selected spices, served with mouthwatering Chef special sides

Chicken Parantha / Parantha au Poulet

10,99 \$

A Popular flaky, buttery, and layered Indian flatbread stuffed with a mixture of Chicken(Indian cheese) and selected spices, served with mouthwatering Chef special sides / Un pain plat indien feuilleté, beurré et feuilleté populaire, farci d'un mélange de poulet (fromage indien) et d'épices sélectionnées, servi avec des accompagnements spéciaux du chef alléchants

Cheese Naan / Naan au fromage

7,99 \$

Pain savoureux garni de cheddar et de coriandre, cuit dans un four en terre cuite. / Tasty bread topped with cheddar cheese and Coriander, baked in a clay oven.

Condiments / Assaisonnement

Papadum / Papadum

3,00 \$

Crispy lentil chips - 3 pcs

Raita- Cucumber Yogurt / Raita- Cucumber Yogurt

4,99 \$

Yogurt mixed with cucumber & onion with a blend of Indian spices & fresh green coriander

Sauce tamarind / Sauce tamarin

0,99 \$

Condiment délicieusement aigre-doux qui peut être utilisé comme trempette pour divers apéritifs indiens / Deliciously sweet and sour condiment that can be used as a dipping sauce for various Indian appetizers

Plain Yogurt Dahi / Plain Yogurt Dahi **4,99 \$**

Onion salad / Onion salad **5,99 \$**

oignons hachés, concombre, tomates mélangées avec du citron et des épices légères / Chopped onions, cucumber, tomatoes mixed with lemon and light spices

Fenouil enrobé de sucre / Sugar coated Fennel (1.5 oz container) **1,49 \$**

En Inde, les graines de fenouil confites sont utilisées pour rafraîchir l'haleine après les repas. C'est un goût qui s'acquiert - la douce saveur réglissée du fenouil émerge lentement et s'accompagne d'une légère amertume. / Candied fennel seed is used as a breath-freshener after meals in India. It's an acquired taste - the sweet licorice flavour of the fennel emerges slowly and is accompanied by a light bitterness.

Dîner Thali (Combo Plates) / Dîner Thali (Combo Plates)

Thali Poulet au Beurre / Butter Chicken Thali **23,99 \$**

1 Legume, 1 Poulet Tandoori, 1 Poulet(Beurre/Currie), salade, pain naan, riz et dessert / Soup, 1 Veg, 1 chicken tandoori, 1 Chicken(Butter/ Curry) salad, naan bread, rice and dessert

Thali végétarien / Vegetarian Thali **21,99 \$**

3 Legume curry(different toujours), salade, pain naan, riz et dessert / 3 Vegetable curry(different daily), salad, naan bread, rice and dessert

Assiette Amritsari Kulcha / Amritsari Kulcha Plate **14,99 \$**

Amritsari Kulcha est un pain au levain croustillant et moelleux farci d'un mélange de purée de pommes de terre bouillies avec des oignons et des épices. Servi avec une portion de Chana Masala et un chutney (sauce) spécial de tamarin sucré et épicé. / Amritsari Kulcha is crisp as well as soft leavened bread which is stuffed with a mix of boiled mashed potatoes with onions and spices. Served with a portion of Chana Masala and special sweet and spicy tamarind Chutney(sauce).

Maska Pav Bhaji Plate / Maska Pav Bhaji Plate **16,99 \$**

Pav Bhaji est un fast-food indien composé d'une sauce aux légumes épicée épaisse servie avec des 2 petits pains moelleux / Pav Bhaji is an Indian fast food consisting of a thick spicy vegetable gravy served with 2 soft dinner rolls

Thali Agneau Currie / Lamb Curry Thali **25,99 \$**

1 Legume, 1 Poulet Tandoori, 1 Agneau Currie, salade, pain naan, riz et dessert / 1 Veg, 1 chicken tandoori, 1 Lamb Curry, salad, naan bread, rice and dessert

Menu Le Tandoor

Thali Poulet Currie / Chicken Curry Thali

23,49 \$

1 Legume, 1 Poulet Tandoori, 1 Poulet Currie, salade, pain naan, riz et dessert / 1 Veg, 1 chicken tandoori, 1 Chicken Curry, salad, naan bread, rice and dessert

Desserts / Desserts

Gulab Jamun (2 mcx) / Gulab Jamun (2 mcx)

4,00 \$

Cette délicieuse friandise sucrée se compose de boulettes frites douces et fondantes, traditionnellement faites de lait épais ou réduit, puis trempées dans un sirop de sucre à base d'eau de rose. / This delicious sweet treat consists of soft, melt-in-your-mouth, fried dumplings that are traditionally made of thickened or reduced milk and then soaked in a sugar syrup made with rose water

Rasmalai (2 mcx) / Rasmalai (2 mcx)

4,99 \$

Rasmalai est une délicatesse indienne de boulettes de fromage à pâte molle spongieuse qui sont cuites dans du sirop de sucre puis trempées dans du lait crémeux à la cardamome et au safran, absorbant toutes les belles saveurs. / Rasmalai is an Indian delicacy of spongy soft cheese dumplings that are cooked in sugar syrup and then soaked in creamy cardamom-saffron milk, absorbing all the lovely flavors.

Riz doux / Sweet Rice

3,99 \$

Riz cuit au Sucre, fruits secs, noix de coco / Rice cooked with Sugar, dry fruits, coconut

Glace indienne à la mangue / Indian Mango Ice Cream

4,99 \$

Glace à la mangue de style indien à base de Khoya (solides de lait évaporé séchés) / Indian style Mango ice cream made with Khoya(dried evaporated milk solids)

Glace à la vanille / Vanilla Ice Cream

4,49 \$

Beverages / Beverages

Ice tea / Ice tea

3,00 \$

Refreshing beverage made with tea leaves.

Indian style Cold Coffee / Indian style Cold Coffee

7,49 \$

Café froid de style indien fait avec du café filtre indien, du sirop de chocolat, de la crème glacée et de l'amour / Indian style Cold coffee made with Indian filter coffee, chocolate syrup, ice cream and love

Menu Le Tandoor

Lassi á la mangue / Lassi with Mango

6,30 \$

une boisson crémeuse et mousseuse à base de yaourt, mélangée avec divers fruits ou assaisonnements (mange) / a creamy, frothy yogurt based drink, blended with various fruits or seasonings (Mango)

Doux Lassi / Sweet Lassi

6,00 \$

une boisson crémeuse et mousseuse à base de yaourt, mélangée avec divers fruits ou assaisonnements (sucre) / a creamy, frothy yogurt based drink, blended with various fruits or seasonings (sugar)

Thé Masala / Masala Chai

4,00 \$

Thé Indien / Indian tea

Jus de mangue / Mango Juice

4,00 \$

Café filtre indien / Indian style Cold Coffee

4,00 \$

Lassi Salé / Salty Lassi

6,00 \$

une boisson crémeuse et mousseuse à base de yaourt, mélangée avec divers fruits ou assaisonnements (salé) / a creamy, frothy yogurt based drink, blended with various fruits or seasonings (salt)

Lassi Rose / Lassi Rose

5,60 \$

une boisson crémeuse et mousseuse à base de yaourt, mélangée à divers sirops de rose ou assaisonnements / a creamy, frothy yogurt based drink, blended with various rose syrup or seasonings

boisson gazeuse / Soft Drinks

Prix établi en fonction des ajouts

Fresh and fizzy drinks to quench your thirst.

Eau gazeuse / Sparkling Water

4,00 \$

Fresh and fizzy drinks to quench your thirst. / Perrier Sparkling Water
