



Menu

Thanjai Restaurant

4759 Avenue Van Horne, Montréal, Québec H3W | (514) 419-9696

Omelette / New Category

Butter Chicken Omelette / Omelette au Poulet au Beurre 12,99 \$

Fluffy 3-egg omelette stuffed with tender butter chicken and mild aromatic spices, served with hash browns. / Omelette moelleuse de 3 oeufs farcie de poulet au beurre tendre et d'épices aromatiques douces, servie avec des galettes de pommes de terre.

Cheese Omelette / Omelette au Fromage 9,99 \$

Fluffy 3-egg omelette filled with melted cheese, served with hash browns. / Omelette moelleuse de 3 oeufs garnie de fromage fondant, servie avec des galettes de pommes de terre.

Grilled Chicken Omelette / Omelette au Poulet Grillé 12,99 \$

Three-egg omelette loaded with tender grilled chicken, sautéed onions, bell peppers, and melted cheese, served with hash browns. / Omelette de 3 oeufs garnie de poulet grillé tendre, oignons sautés, poivrons et fromage fondu, servie avec des galettes de pommes de terre.

Spinach & Chilli Omelette / Omelette Épinards et Piment 11,99 \$

Fresh spinach, mild green chilies, onion, and cheese served with hash browns. / Épinards frais, piments verts doux, oignon et fromage, servis avec des galettes de pommes de terre.

Veggie Garden Omelette / Omelette Jardin de Légumes 10,99 \$

Fluffy 3-egg omelette filled with peppers, onion, tomatoes, and cheese, served with hash browns. / Omelette moelleuse de 3 oeufs garnie de poivrons, oignon, tomates et fromage, servie avec des galettes de pommes de terre.

SOUPS/POTAGE

Rasam / Rasam 5,99 \$

A traditional South Indian spicy-sour soup made with tamarind, tomatoes, and aromatic spices. / Soupe traditionnelle du sud de l'Inde, épicée et acidulée, préparée avec du tamarin, des tomates et des épices aromatiques.

Dal Soup / Soupe de Lentilles 6,99 \$

A comforting Indian lentil soup simmered with mild spices and herbs for a rich, hearty flavor. / Soupe indienne aux lentilles mijotée avec des épices douces et des herbes pour une saveur riche et réconfortante.

Menu Thanjai Restaurant

Hot & Sour Veg Soup / Soupe Piquante et Aigre aux Légumes

6,99 \$

A flavorful Indo-Chinese vegetable soup made with fresh vegetables, vinegar, and chili for a spicy-tangy taste. / Soupe indo-chinoise savoureuse préparée avec des légumes frais, du vinaigre et du piment pour une saveur épicée et acidulée.

Hot & Sour Chicken Soup / Soupe Piquante et Aigre au Poulet

7,50 \$

Classic Indo-Chinese soup made with shredded chicken, vegetables, soy sauce, and chili for a bold, rich flavor. / Soupe indo-chinoise classique à base de poulet effiloché, de légumes, de sauce soja et de piment pour une saveur intense et relevée.

BREAKFAST

Idly Vada / Idly Vada

11,99 \$

Soft steamed rice cakes served with crispy lentil doughnuts, chutney & sambar. / Gâteaux de riz vapeur moelleux servis avec des beignets de lentilles croustillants, chutney et sambar.

Sambar Idly / Idli au Sambar / Sambar Idly

11,99 \$

Soft idlis soaked in flavorful South Indian lentil soup / Idlis moelleux trempés dans une soupe de lentilles parfumée du sud de l'Inde.

Medu Vada / Medu Vada

4,99 \$

Crispy fried lentil doughnuts - golden, crunchy & light / Beignets de lentilles frits, dorés et croustillants.

Sambar Vada / Vada au Sambar / Sambar Vada

8,99 \$

Fried lentil vadas served hot in spicy sambar / Beignets de lentilles servis dans un sambar épicé et chaud.

Uttapam Vegetable / Uttapam aux Légumes / Uttapam Vegetable

13,99 \$

Thick dosa topped with onions, tomatoes & mixed vegetables / Crêpe épaisse garnie d'oignons, de tomates et de légumes variés.

Pongal/ Pongal / Pongal (Only on Saturday)

9,99 \$

Traditional rice & lentil dish flavored with ghee, pepper & cashews / Plat traditionnel de riz et de lentilles parfumé au ghee, au poivre et aux noix de cajou.

Menu Thanjai Restaurant

Masala Omelette / Masala Omelette

8,99 \$

Spiced Indian-style omelette with onions, chilies & herbs / Omelette indienne épicée aux oignons, piments et herbes fraîches.

Plain Dosa / Dosa Nature / Plain Dosa

9,99 \$

Crispy thin rice-lentil crepe served with chutney & sambar / Crêpe fine et croustillante de riz et de lentilles servie avec chutney et sambar.

Paper Dosa / Dosa Papier / Paper dosa

10,99 \$

Extra-thin, extra-crispy dosa served golden and light / Dosa ultra-fine et croustillante, dorée et légère.

Onion Uttapam / Uthappam à l'oignon / Uttapam

10,99 \$

Soft South Indian pancake made from fermented rice batter / Pancake du sud de l'Inde préparé avec une pâte de riz fermentée.

Mini Tiffin / Mini Tiffin

18,99 \$

A delightful South Indian breakfast combo featuring Ven Pongal, Idly, Masala Dosa, Vada, Sambar, Chutney, and Kesari. Perfectly balanced with flavors, textures, and aromas, it offers a wholesome and authentic taste of South Indian tradition in one plate / Un délicieux petit-déjeuner du sud de l'Inde composé de Ven Pongal, Idly, Masala Dosa, Vada, Sambar, Chutney et Kesari. Un mélange parfait de saveurs, de textures et d'arômes qui offre une expérience authentique et complète de la cuisine sud-indienne

Rava Kesari / Rava Kesari

4,50 \$

Sweet semolina dessert flavored with ghee & saffron / Dessert sucré à base de semoule parfumé au ghee et au safran.

APPETIZERS - VEG / ENTRÉES - VÉGÉ

Gobi 65

14,99 \$

Crispy deep-fried cauliflower florets tossed with spicy South Indian seasonings / Chou-fleur croustillant frit et mélangé avec des épices du sud de l'Inde

Gobi Manchurian

14,99 \$

Indo-Chinese favorite made with fried cauliflower in a tangy soy and chili sauce / Plat indo-chinois à base de chou-fleur frit dans une sauce soja et pimentée

Menu Thanjai Restaurant

Paneer 65

15,99 \$

Fried cottage cheese cubes tossed in a flavorful South Indian masala mix / Morceaux de paneer frits et enrobés d'un mélange d'épices du sud de l'Inde

Samosa (2 Pcs)

5,99 \$

Crispy golden pastry stuffed with spiced potatoes and green peas / Pâtisserie croustillante farcie de pommes de terre et de petits pois épicés

Onion Samosa (2 Pcs) / Samosa à l'oignon (2 Pcs)

3,99 \$

Mini samosas filled with caramelized onions and aromatic Indian spices / Petits samosas garnis d'oignons caramélisés et d'épices indiennes parfumées

Onion Bhajji / Bhajji à l'oignon

6,99 \$

Sliced onions coated in a chickpea flour batter and fried till crispy. / Rondelles d'oignons enrobées de farine de pois chiches et frites jusqu'à croustillant

Samosa Chaat / Samosa Chaat

10,99 \$

Crushed samosa topped with chickpeas, yogurt, chutneys, and spices - a street food favorite. / Samosa écrasé garni de pois chiches, yaourt, chutneys et épices - un classique de la cuisine de rue indienne.

French Fries with Indian Spices / Frites épicées à l'indienne

7,99 \$

Crispy golden fries tossed with Indian spices for a bold, flavorful twist on a classic favorite. / Frites dorées et croustillantes, enrobées d'épices indiennes pour une touche audacieuse et pleine de saveurs.

Medhu Vada (2 Pcs)

5,99 \$

Crispy and fluffy lentil doughnuts served with chutney and sambar. / Beignets de lentilles croustillants et moelleux, servis avec chutney et sambar

Sambar Vada

8,99 \$

Soft lentil vadas soaked in sambar, spicy rasam, or cool yogurt - a traditional South Indian delight. / Beignets de lentilles trempés dans du sambar, du rasam épicé ou du yaourt frais - un délice du sud de l'Inde

Vegetable Rolls (2 Pcs) / Rouleaux de légumes (2 Pcs)

4,99 \$

Crunchy spiced lentil fritters made with chana dal and herbs. / Galettes croustillantes à base de lentilles chana dal et d'herbes aromatiques.

Menu Thanjai Restaurant

Curd Vada / Yogurt Vada

8,99 \$

Soft lentil dumplings soaked in creamy, chilled yogurt and topped with flavorful spices. A refreshing South Indian delicacy perfect for cooling your palate. / Beignets de lentilles moelleux trempés dans un yaourt onctueux et frais, garnis d'épices savoureuses. Une délicatesse du sud de l'Inde, légère et rafraîchissante.

Pancakes & French Toast / New Category

Blueberry Pancakes

12,99 \$

Fluffy pancakes filled with blueberries, served with butter and maple syrup / Crêpes moelleuses garnies de bleuets, servies avec du beurre et du sirop d'érable.

Choco Chip Pancake / Crêpes aux Pépites de Chocolat

13,99 \$

Fluffy pancakes loaded with chocolate chips, served with butter and maple syrup. / Crêpes moelleuses garnies de pépites de chocolat, servies avec du beurre et du sirop d'érable

Strawberry Pancakes

12,99 \$

Pancakes topped with fresh strawberries and drizzled with strawberry syrup. / Crêpes garnies de fraises fraîches et nappées de sirop aux fraises.

Classic French Toast / Pain Perdu Classique

10,99 \$

Thick bread slices dipped in egg batter, grilled until golden, and served with maple syrup. / Tranches épaisses de pain trempées dans un mélange d'oufs, dorées à la poêle et servies avec du sirop d'érable

APPETIZERS - NON .VEG / ENTRÉES - NON VÉGÉ

Chicken 65 (Halal) / Poulet 65(Halal)

16,99 \$

Chicken 65 is fried to perfection with spices. It is a must-try classic of Indian cuisine / Le poulet 65 est frit à la perfection avec des épices. C'est un classique incontournable de la cuisine indienne

Chicken Manchurien(Halal) / Poulet Manchurien (Halal)

15,99 \$

Fried chicken pieces cooked in a tangy Indo-Chinese sauce with garlic and spring onions/ Morceaux de poulet frits cuits dans une sauce indo-chinoise relevée avec ail et oignons verts.

Chilli Chicken(Halal) / Poulet au Piment(Halal)

15,99 \$

Spicy and flavorful chicken stir-fried with peppers, onions, and soy sauce / Poulet épicé et savoureux sauté avec des poivrons, des oignons et de la sauce soja.

Menu Thanjai Restaurant

Chicken Lollipop(Halal)(6 Pcs) with Fries / Ailes de Poulet Lollipop(Halal) 17,99 \$

Frenched chicken wings marinated in spices, deep-fried and served with hot sauce / Ailes de poulet marinées aux épices, frites et servies avec une sauce piquante

Chicken 777(Halal) / Poulet 777(Halal) 17,99 \$

A signature Thanjai special - juicy fried chicken tossed with aromatic spices / Spécialité Thanjai - poulet frit juteux mélangé à des épices aromatiques.

Fish Pakora / Beignets de Poisson 16,99 \$

Tender fish fillets coated in chickpea batter and deep-fried until golden / Filets de poisson tendres enrobés de pâte de pois chiches et frits jusqu'à dorure.

Shrimp Fry / Crevettes Frites 18,99 \$

Spicy shallow-fried shrimp seasoned with South Indian spices/ Crevettes épicées sautées légèrement avec des épices du sud de l'Inde. / Succulent shrimp marinated in spices and fried to a golden crisp, served with a tangy dipping sauce. A delightful seafood appetizer!

Chilli Prawn / Crevettes au Piment 18,99 \$

Indo-Chinese style prawns tossed with chili sauce, peppers, and onions / Crevettes de style indo-chinois sautées avec sauce pimentée, poivrons et oignons.

Chicken Sukka(Halal) / Poulet Sukka(Halal) 17,99 \$

A dry Mangalorean delicacy made with chicken, coconut, and aromatic spices / Délicatesse mangaloréenne sèche à base de poulet, noix de coco et épices parfumées.

Lamb Sukka (Halal) / Agneau Sukka(Halal) 19,99 \$

Tender lamb cubes slow-cooked with roasted spices and coconut / Morceaux d'agneau tendres mijotés avec des épices grillées et de la noix de coco.

Chicken Samosa(Halal) (2 Pcs) / Poulet Samosa(Halal)(2 Pcs) 7,99 \$

Crispy pastry filled with spiced minced chicken and herbs / Feuilleté croustillant garni de poulet haché épicé et d'herbes.

Lamb Samosa (Halal) (2 Pcs) / Samosa à l'Agneau(Halal) (2 Pcs) 8,50 \$

Golden fried pastry filled with flavorful minced lamb and spices / Feuilleté doré farci d'agneau haché parfumé et d'épices

Menu Thanjai Restaurant

Muttai Kalaki / Ouf Kalaki

7,99 \$

South Indian soft scrambled egg with a spicy touch / Ouf brouillé à la sud-indienne avec une touche épicée.

Masala Omelette

7,99 \$

Fluffy omelette mixed with onions, green chilies, and Indian spices / Omelette moelleuse aux oignons, piments verts et épices indiennes.

Chicken Roll (Halal) (2 Pcs) / Rouleau de Poulet (Halal)

5,99 \$

The chicken roll is filled with juicy, seasoned chicken. It is rolled in a light, crispy pastry / Le rouleau de poulet est rempli de poulet juteux et assaisonné. Il est roulé dans une pâte légère et croustillante

Chicken Pakora (Halal) / Beignets de Poulet (Halal)

15,99 \$

Crispy deep-fried chicken fritters seasoned with Indian spices / Beignets de poulet croustillants assaisonnés d'épices indiennes.

IDLIES

Gâteaux de riz moelleux et légers cuits à la vapeur à la perfection, servis avec du chutney à la noix de coco et du sambar. Un favori classique du petit-déjeuner du Sud de l'Inde

Idly (4 Pcs)

13,99 \$

Soft, steamed rice cakes served with chutney and sambar - a light and healthy South Indian breakfast. / Gâteaux de riz moelleux cuits à la vapeur, servis avec chutney et sambar - un petit-déjeuner sain du sud de l'Inde.

Dollar Idly

12,99 \$

Mini bite-sized idlis tossed in ghee and spices - flavorful and perfect for snacking. / Petits idlis ronds sautés dans du ghee et des épices - savoureux et parfaits comme collation.

Idly Vada

13,99 \$

A classic combo of soft idli(3 Pcs) and crispy vada (1 Pc), served with chutneys and sambar. / Une combinaison classique d'idli(3 Pcs) moelleux et de vada(1 Pc) croustillant, servis avec chutneys et sambar.

Mini Sambar Idly

13,99 \$

Mini idlis soaked in hot sambar, bursting with authentic South Indian flavor. / Mini idlis trempés dans du sambar chaud, pleins de saveurs authentiques du sud de l'Inde.

Menu Thanjai Restaurant

Chilli idly

14,99 \$

Fried idlis tossed with onions, capsicum, and spicy sauces - a flavorful street-style favorite. / Idlis frits mélangés avec oignons, poivrons et sauces épicées - un plat populaire de style street-food.

Idly 65

13,99 \$

Deep-fried idlis coated in a special 65 masala - spicy, crispy, and irresistibly tasty. / Idlis frits enrobés d'un masala 65 spécial - épicés, croustillants et irrésistibles.

PLAIN DOSAS

Plain Dosa / Dosa Nature

11,99 \$

A classic South Indian crispy crepe made from rice and lentil batter, and you can customize your toppings. / Une crêpe croustillante du sud de l'Inde, préparée avec une pâte de riz et de lentilles, et vous pouvez personnaliser vos garnitures.

Paper Dosa / Dosa Croquant

12,99 \$

Extra-thin and super-crispy dosa, served golden and light, and you can customize your toppings. / Dosa ultra-fin et très croustillant, doré à la perfection, et vous pouvez personnaliser vos garnitures.

Set Dosa / Dosa Par Lot

13,99 \$

A soft and fluffy trio of mini dosas served together for a filling meal, and you can customize your toppings. / Trois petits dosas moelleux servis ensemble pour un repas copieux, et vous pouvez personnaliser vos garnitures.

Rava Dosa / Dosa à la Semoule

13,99 \$

Crispy semolina-based dosa with a rich, aromatic flavor, and you can customize your toppings. / Dosa croustillant à base de semoule, au goût riche et parfumé, et vous pouvez personnaliser vos garnitures.

MASALA DOSAS

Masala Dosa

15,99 \$

A crispy South Indian crepe filled with flavorful spiced potato masala, served with chutney and sambar. / Crêpe croustillante du sud de l'Inde, garnie d'un masala de pommes de terre épicé, servie avec chutney et sambar.

Rava Masala Dosa / Dosa Masala à la Semoule

14,99 \$

Thin, crispy dosa made with semolina, filled with delicious potato masala. / Dosa fine et croustillante à base de semoule, garnie d'un savoureux masala de pommes de terre.

Menu Thanjai Restaurant

Paper Masala Dosa / Dosa Masala Papier

13,99 \$

Ultra-thin and crispy dosa, light as paper, stuffed with spiced mashed potatoes. / Dosa ultra-fin et croustillant comme du papier, garni de pommes de terre épicées.

Podi Masala Dosa / Dosa Masala au Podi

13,99 \$

Crispy dosa sprinkled with spicy lentil podi powder and filled with masala potatoes. / Dosa croustillant parsemé de poudre de lentilles épicée (podi) et garni de pommes de terre masala.

Mysore Masala Dosa / Dosa Masala de Mysore

14,99 \$

Soft and crispy dosa coated with spicy Mysore chutney and stuffed with potato masala. / Dosa moelleux et croustillant, recouvert d'un chutney piquant de Mysore et garni de masala de pommes de terre.

Paneer Masala Dosa / Dosa Masala au Paneer

16,99 \$

Crispy dosa stuffed with spiced Indian cottage cheese (paneer) and potato masala. / Dosa croustillant garni de fromage indien (paneer) épicé et de masala de pommes de terre.

Coriander Masala Dosa / Dosa Masala à la Coriandre

14,99 \$

Flavored dosa filled with fresh coriander chutney and spiced potato masala. / Dosa parfumé, garni de chutney à la coriandre fraîche et de pommes de terre épicées.

Kaaram Masala Dosa / Dosa Masala Épicé

14,99 \$

A fiery South Indian dosa coated with spicy red chilli paste and filled with masala potatoes. / Dosa du sud de l'Inde relevé, garni d'une pâte de piment rouge épicée et de pommes de terre masala.

Chilli Cheese Garlic Masala Dosa / Dosa Masala Piment Fromage Ail

16,99 \$

A fusion dosa filled with spicy chilli, melted cheese, garlic, and classic potato masala. / Dosa fusion garni de piment, fromage fondant, ail et masala de pommes de terre.

Chettinad Masala Dosa / Dosa Masala de Chettinad

14,99 \$

Aromatic dosa filled with the bold and spicy Chettinad-style potato masala. / Dosa aromatique garni d'un masala de pommes de terre relevé, typique du style Chettinad.

Pondicherry Masala Dosa / Dosa Masala de Pondichéry

15,99 \$

A unique dosa inspired by the French-Indian flavors of Pondicherry, stuffed with spiced masala. / Dosa unique inspiré des saveurs franco-indiennes de Pondichéry, garni d'un masala épicé.

Menu Thanjai Restaurant

Cheese Masala Dosa / Cheese Masala Dosa

15,99 \$

Crispy dosa filled with creamy melted cheese and spiced potato filling. / Dosa croustillant garni de fromage fondant et d'un masala de pommes de terre épicé.

THANJAI SPECIAL MASALA DOSAS / Spécialités de Dosas Masala T

Schezwan Masala Dosa / Dosa Masala Schezwan

14,99 \$

Crispy South Indian dosa filled with spicy Schezwan sauce and flavorful potato masala. / Dosa croustillant du sud de l'Inde, garni d'une sauce Schezwan épicée et d'un masala de pommes de terre savoureux.

Paneer Schezwan Masala Dosa / Dosa Masala Schezwan au Paneer

16,99 \$

A fusion dosa stuffed with Schezwan-flavored paneer and spiced potato filling. / Dosa fusion garni de paneer parfumé à la sauce Schezwan et d'un masala de pommes de terre épicé.

Cheese Schezwan Masala Dosa / Dosa Masala Schezwan au Fromage

16,99 \$

Crispy dosa filled with melted cheese, spicy Schezwan sauce, and potato masala. / Dosa croustillant garni de fromage fondant, d'une sauce Schezwan épicée et de pommes de terre masala.

Schezwan Mushroom Masala Dosa / Dosa Masala Schezwan aux Champignons 16,99 \$

Crispy dosa stuffed with Schezwan-spiced mushrooms and delicious potato masala. / Dosa croustillant garni de champignons sautés à la sauce Schezwan et d'un masala de pommes de terre savoureux.

MADURAI SPECIAL KARI DOSAS / Spécialités de Dosas Kari de Mad

Paneer Kari Dosa / Dosa au Kari de Paneer

16,99 \$

Crispy dosa stuffed with spiced paneer curry, blending Indian flavors with a South Indian touch. / Dosa croustillant garni d'un curry de paneer épicé, un mélange parfait de saveurs indiennes et du sud de l'Inde.

Butter Chicken Dosa / Dosa au Poulet Beurré

16,99 \$

A flavorful dosa filled with creamy butter chicken - a delicious fusion of North and South Indian cuisines. / Dosa savoureux garni de poulet beurré crémeux - une fusion délicieuse entre les cuisines du nord et du sud de l'Inde.

Chicken Chettinad Kari Dosa / Dosa au Kari de Poulet Chettinad

16,99 \$

Crispy dosa filled with spicy and aromatic Chettinad-style chicken curry, rich in South Indian spices. / Dosa croustillant garni d'un curry de poulet Chettinad épicé et aromatique, riche en épices du sud de l'Inde.

Menu Thanjai Restaurant

Lamb Kari Dosa / Dosa au Kari d'Agneau

17,99 \$

A hearty dosa stuffed with tender lamb curry, full of rich flavors and traditional spices. / Dosa généreux garni d'un curry d'agneau tendre, aux saveurs riches et épices traditionnelles.

UTTAPAM

Plain Uttapam / Uttapam Nature

12,99 \$

A soft and fluffy South Indian pancake made from fermented rice and lentil batter, cooked golden on a griddle. Customize it with your favorite toppings - onion, tomato, cheese, masala, podi, and more! / Une crêpe moelleuse du sud de l'Inde, préparée avec une pâte fermentée de riz et de lentilles, cuite dorée sur une plaque. Personnalisez-la avec vos garnitures préférées - oignon, tomate, fromage, masala, podi, et bien plus !

DOSA WRAP / Wrap de Dosa

Chicken Keema dosa wrap / Wrap Dosa au Poulet Haché

16,99 \$

Crispy dosa wrap filled with spicy minced chicken, onions, and herbs for a flavorful bite. / Dosa croustillant garni de poulet haché épicé, d'oignons et d'herbes pour une bouchée pleine de saveurs.

Chicken Manchurian dosa wrap / Wrap Dosa au Poulet Manchurien

16,99 \$

South Indian dosa wrap stuffed with Indo-Chinese style chicken Manchurian and fresh vegetables. / Dosa du sud de l'Inde garni de poulet Manchurien à la sauce indo-chinoise et de légumes frais.

Lamb Keema Dosa wrap / Wrap Dosa à l'Agneau Haché

17,99 \$

Savory dosa roll stuffed with spicy minced lamb and aromatic Indian spices. / Rouleau de dosa savoureux farci d'agneau haché épicé et d'épices indiennes aromatiques.

Vegetable Manchurian dosa wrap / Wrap de dosa au manchurien de légumes

15,99 \$

Crispy dosa wrap filled with Indo-Chinese vegetable Manchurian tossed in a tangy sauce. / Dosa croustillant garni de boulettes de légumes Manchurien dans une sauce légèrement acidulée.

Mushroom Manchurian dosa wrap / Wrap de dosa au manchurien de champignons

15,99 \$

Dosa wrap filled with flavorful mushroom Manchurian cooked in a spicy and tangy sauce. / Dosa garni de champignons Manchurien savoureux, cuits dans une sauce épicée et acidulée.

Thanjai Special Roti Combos / Combos Spéciaux de Roti Thanjai

Menu Thanjai Restaurant

Lamb Murtabak & Thanjai Salna / Murtabak d'Agneau et Salna Thanjai 17,99 \$

A crispy stuffed paratha filled with flavorful minced lamb and spices, served with rich Thanjai Salna curry for an authentic South Indian taste. / Un paratha croustillant farci d'agneau haché épicé, servi avec une sauce Salna Thanjai riche pour une saveur authentique du sud de l'Inde.

Chicken Murtabak & Thanjai Salna / Murtabak au Poulet et Salna Thanjai 16,99 \$

Savory murtabak stuffed with spiced chicken and onions, paired with Thanjai Salna for a perfect blend of flavor and warmth. / Murtabak savoureux garni de poulet épicé et d'oignons, accompagné de la sauce Salna Thanjai pour un mélange parfait de saveurs et de chaleur.

Veg Murtabak & Thanjai Salna / Murtabak Végétarien et Salna Thanjai 13,99 \$

A delicious vegetarian murtabak filled with mixed vegetables and aromatic spices, served with Thanjai Salna for a wholesome experience. / Un délicieux murtabak végétarien garni de légumes variés et d'épices aromatiques, servi avec la sauce Salna Thanjai pour une expérience complète.

Egg Murtabak & Thanjai Salna / Murtabak aux Oufs et Salna Thanjai 15,99 \$

Fluffy murtabak stuffed with seasoned eggs and light spices, complemented by flavorful Thanjai Salna. / Murtabak moelleux garni d'oufs assaisonnés et d'épices légères, accompagné de la savoureuse sauce Salna Thanjai.

Butter Chicken With Naan or Parotha 1 Piece 17,99 \$

Pepper Chicken With Rice or Parotha 1 Piece 17,99 \$

Chicken Chettinad With Rice or Parotha 1 Piece 17,99 \$

Panner Butter Masala With Rice or Naan 1 Piece 17,99 \$

Panner Chettinad With Rice or Naan 1 Piece 17,99 \$

Menu Thanjai Restaurant

Veg Kurma With Rice or Parotha 1 Piece **14,99 \$**

South Indian Dal With Rice **13,99 \$**

FRIED RICE / NOODLES / Riz Frit / Nouilles

Vegetable Fried Rice / Riz Frit aux Légumes **13,99 \$**

Fragrant basmati rice stir-fried with fresh vegetables and aromatic spices for a wholesome meal. / Riz basmati parfumé sauté avec des légumes frais et des épices aromatiques pour un repas équilibré.

Egg Fried Rice / Riz Frit aux Oufs **14,99 \$**

Classic fried rice tossed with fluffy scrambled eggs and a touch of soy for rich flavor. / Riz frit classique mélangé avec des œufs brouillés moelleux et une touche de sauce soja pour une saveur riche.

Chicken Fried Rice / Riz Frit au Poulet **16,99 \$**

Delicious fried rice cooked with tender chicken pieces, mixed veggies, and flavorful seasonings. / Délicieux riz frit préparé avec des morceaux de poulet tendres, des légumes variés et des assaisonnements savoureux.

Lamb Fried Rice / Riz Frit à l'Agneau **17,99 \$**

Fragrant rice stir-fried with minced lamb and spices, offering a bold and rich taste. / Riz parfumé sauté avec de l'agneau haché et des épices, offrant un goût audacieux et riche.

Shrimp Fried Rice / Riz Frit aux Crevettes **17,99 \$**

Golden fried rice combined with juicy shrimp and Asian-style seasonings for a perfect balance of flavor. / Riz frit doré mélangé avec des crevettes juteuses et des assaisonnements à la mode asiatique pour un équilibre parfait de saveurs.

Vegetable Noodles / Riz Frit aux Légumes **14,99 \$**

Soft noodles stir-fried with colorful vegetables and a blend of mild spices. / Nouilles tendres sautées avec des légumes colorés et un mélange d'épices douces.

Menu Thanjai Restaurant

Egg Noodles / Nouilles aux Oufs

15,99 \$

Classic egg noodles stir-fried with scrambled eggs, soy sauce, and a touch of garlic. / Nouilles classiques sautées avec des œufs brouillés, de la sauce soja et une pointe d'ail.

Chicken Noodles / Nouilles au Poulet

17,99 \$

Delicious noodles cooked with tender chicken, mixed vegetables, and aromatic sauces. / Délicieuses nouilles préparées avec du poulet tendre, des légumes variés et des sauces aromatiques.

Lamb Noodles / Nouilles à l'Agneau

18,99 \$

Flavorful noodles tossed with spiced lamb and sautéed vegetables for a hearty meal. / Nouilles savoureuses mélangées avec de l'agneau épicé et des légumes sautés pour un repas copieux.

Shrimp Noodles / Nouilles aux Crevettes

18,99 \$

Stir-fried noodles tossed with plump shrimp, crisp vegetables, and savory sauces. / Nouilles sautées mélangées avec des crevettes dodues, des légumes croquants et des sauces savoureuses.

CURRYS - VEG

Kadai Vegetable / Légumes Kadai

14,99 \$

A flavorful mix of vegetables cooked in a spicy tomato-based gravy with aromatic Indian spices. / Un mélange savoureux de légumes cuits dans une sauce épicée à base de tomates et d'épices indiennes aromatiques.

Dhal palak / Dhal aux épinards

14,99 \$

Lentils simmered with fresh spinach and tempered with garlic, cumin, and mild spices. / Lentilles mijotées avec des épinards frais et assaisonnées d'ail, de cumin et d'épices douces.

Channa Masala / Pois chiches Masala

14,99 \$

Chickpeas cooked in a rich and tangy tomato gravy blended with traditional Indian spices. / Pois chiches cuits dans une sauce tomate riche et acidulée, parfumée aux épices indiennes traditionnelles.

South Indian Dhal / Dhal Sud-Indien

13,99 \$

A classic South Indian lentil curry with tamarind, curry leaves, and mustard seeds. / Un curry de lentilles typique du sud de l'Inde avec du tamarin, des feuilles de curry et des graines de moutarde.

Menu Thanjai Restaurant

Paneer Butter Masala / Paneer au beurre masala

16,99 \$

Soft cubes of paneer simmered in a creamy tomato gravy with butter and mild spices. / Dés de paneer mijotés dans une sauce crémeuse à la tomate, au beurre et aux épices douces.

Paneer Chettinadu / Paneer Chettinadu

16,99 \$

Cottage cheese cubes cooked in a spicy South Indian-style curry with roasted spices and coconut. / Morceaux de paneer cuits dans un curry épicé du sud de l'Inde avec des épices grillées et de la noix de coco.

Vegetable Kurma / Kurma de légumes

14,99 \$

Mixed vegetables cooked in a rich coconut and cashew-based gravy with mild spices. / Légumes variés cuits dans une sauce riche à base de noix de coco et de noix de cajou avec des épices douces.

EggPlant Curry / Curry d'aubergine

14,99 \$

Tender eggplant cooked in a spicy sauce, served with rice or naan. A delicious vegetarian dish. / Aubergine tendre cuite dans une sauce épicée, servie avec du riz ou du naan. Un délicieux plat végétarien

CURRYS - NON. VEG

Shrimp pepper Masala (8 pcs) / Crevettes au poivre masala (8 pièces)

18,99 \$

Juicy shrimp tossed in a spicy black pepper sauce with onions and aromatic spices. / Crevettes juteuses sautées dans une sauce épicée au poivre noir avec des oignons et des épices aromatiques.

Shrimp Curry (8 pcs) / Curry de crevettes (8 pièces)

18,99 \$

Tender shrimp cooked in a rich coconut and tomato-based curry with South Indian flavors. / Crevettes tendres cuites dans un curry riche à base de noix de coco et de tomates aux saveurs du sud de l'Inde.

Chettinadu Chicken Curry / Curry de poulet Chettinadu

17,99 \$

A fiery South Indian chicken curry made with roasted spices, coconut, and curry leaves. / Un curry de poulet du sud de l'Inde, relevé et parfumé, préparé avec des épices grillées, de la noix de coco et des feuilles de curry.

Pepper Chicken Masala / Poulet au poivre masala

19,99 \$

Chicken cooked in a flavorful pepper-based sauce with onions, garlic, and Indian spices. / Poulet cuit dans une sauce relevée au poivre avec des oignons, de l'ail et des épices indiennes.

Menu Thanjai Restaurant

Kadai Chicken / Poulet Kadai

16,99 \$

Boneless chicken pieces sautéed with bell peppers, onions, and a blend of Indian spices in a thick gravy. / Morceaux de poulet désossés sautés avec des poivrons, des oignons et un mélange d'épices indiennes dans une sauce épaisse.

Butter Chicken / Poulet au beurre

17,99 \$

Tender chicken simmered in a creamy tomato-butter sauce with a touch of sweetness. / Poulet tendre mijoté dans une sauce crémeuse au beurre et à la tomate, légèrement sucrée et douce.

Lamb Curry / Curry d'agneau

18,99 \$

Succulent lamb pieces slow-cooked in a flavorful curry sauce with aromatic spices. / Morceaux d'agneau fondants cuits lentement dans une sauce au curry parfumée et riche en épices.

Lamb Vindaloo / Agneau Vindaloo

18,99 \$

A spicy Goan-style lamb curry made with vinegar, chili, and traditional Indian spices. / Un curry d'agneau épicé de style Goanais préparé avec du vinaigre, du piment et des épices indiennes traditionnelles.

Chicken Curry / Poulet au curry

17,99 \$

Tender chicken cooked in a rich, spiced curry sauce with aromatic herbs and spices. / Poulet tendre mijoté dans une sauce au curry riche et parfumée aux épices.

Chicken Tikka Masala / Poulet tikka masala

16,99 \$

Chicken Tikka Masala is a popular Indian dish made with tender pieces of marinated and grilled chicken, cooked in a rich, creamy tomato-based sauce. The dish is flavored with a blend of aromatic spices like cumin, coriander, turmeric, and garam masala, giving it a mildly spicy and slightly smoky taste. / Le poulet tikka masala est un plat indien très populaire, composé de morceaux de poulet marinés et grillés, puis cuits dans une sauce riche et crémeuse à base de tomates. La sauce est parfumée avec un mélange d'épices aromatiques comme le cumin, la coriandre, le curcuma et le garam masala, offrant une saveur légèrement épicée et fumée.

Tandoori

Poulet Tikka Tandoori / Tandoori Chicken Tikka

17,99 \$

Des morceaux de poulet juteux marinés dans du yaourt et des épices tandoori aromatiques, cuits dans un four en argile traditionnel pour une saveur fumée. / Juicy chicken chunks marinated in yogurt and aromatic tandoori spices, cooked in a traditional clay oven for a smoky flavor.

BIRYANI

Egg Biryani / Biryani aux oufs

16,99 \$

Flavorful biryani rice layered with boiled eggs and spiced masala gravy. / Biryani savoureux garni d'oufs durs et d'une sauce masala épicée.

Menu Thanjai Restaurant

Chicken Biryani with Bone / Biryani au poulet avec os 18,99 \$

Traditional biryani made with tender chicken on the bone, slow-cooked with fragrant rice and spices. / Biryani traditionnel préparé avec du poulet tendre avec os, mijoté avec du riz parfumé et des épices.

Chicken 65 Biryani Boneless / Biryani au poulet 65 désossé 20,99 \$

Spicy boneless fried chicken pieces mixed with aromatic biryani rice for a flavorful twist. / Morceaux de poulet frits épicés mélangés à du riz biryani aromatique pour une explosion de saveurs.

Chicken Tikka Biryani / Biryani au poulet tikka 19,99 \$

Grilled chicken tikka pieces layered with fragrant basmati rice and rich masala gravy. / Morceaux de poulet tikka grillés superposés avec du riz basmati parfumé et une sauce masala riche.

Lamb Biryani / Biryani d'agneau 21,99 \$

Aromatic basmati rice layered with spiced lamb and slow-cooked to perfection. / Riz basmati aromatique superposé avec de l'agneau épicé et cuit lentement à la perfection.

Shrimp Biryani / Biryani aux crevettes 21,99 \$

Juicy shrimp cooked with fragrant rice and a blend of coastal Indian spices. / Crevettes juteuses cuites avec du riz parfumé et un mélange d'épices côtières indiennes.

Boiled Egg / Ouf bouilli 1,50 \$

Perfectly boiled egg served as a side to complement your biryani meal. / Ouf bouilli à la perfection, servi en accompagnement pour compléter votre biryani.

Ambur Goat Biryani / Biryani de chèvre d'Ambur 22,99 \$

Authentic Ambur-style goat biryani made with short-grain rice, spices, and tender goat meat. / Biryani authentique de style Ambur préparé avec du riz à grains courts, des épices et de la viande de chèvre tendre.

KOTHU

Vegetable Kothu & Thanjai Salna / Kothu Légumes & Thanjai Salna 14,99 \$

Finely chopped parotta stir-fried with mixed vegetables and aromatic spices, served with Thanjai-style curry. / Parotta finement haché sauté avec des légumes variés et des épices aromatiques, servi avec le curry signature Thanjai.

Menu Thanjai Restaurant

Egg Kothu & Thanjai Salna / Kothu aux Oufs & Thanjai Salna

14,99 \$

Shredded parotta tossed with scrambled eggs, onions, and spices, paired with flavorful Thanjai curry. / Parotta émietté mélangé avec des oufs brouillés, des oignons et des épices, accompagné du curry parfumé Thanjai.

Chicken Kothu & Thanjai Salna / Kothu au Poulet & Thanjai Salna

17,99 \$

Popular South Indian street-style dish made with chopped parotta, tender chicken, and bold spices, served with Thanjai curry. / Plat de rue populaire du sud de l'Inde à base de parotta haché, de poulet tendre et d'épices relevées, servi avec le curry Thanjai.

Lamb Kothu & Thanjai Salna / Kothu à l'Agneau & Thanjai Salna

18,99 \$

Flavorful shredded parotta cooked with spiced lamb pieces, onions, and herbs, served with Thanjai curry. / Parotta émietté savoureux préparé avec de l'agneau épicé, des oignons et des herbes, servi avec le curry Thanjai.

Chicken Kizhi Parotha / Kizhi Parotha au Poulet

17,99 \$

Layered parotta stuffed with spicy chicken curry, wrapped in banana leaf, and steamed for a rich aroma. / Parotta feuilleté garni de curry de poulet épicé, enveloppé dans une feuille de bananier et cuit à la vapeur pour un arôme intense.

Mutton Kizhi Parotha / Kizhi Parotha au Mouton

18,99 \$

Steamed parotta parcel filled with tender mutton curry and spices, offering a traditional South Indian flavor. / Parotta cuit à la vapeur, farci de curry de mouton tendre et d'épices, offrant une saveur authentique du sud de l'Inde.

BREADS / Pains Indiens

Naan

4,99 \$

Soft and fluffy Indian flatbread baked in a traditional clay oven, perfect with curries. / Pain plat indien moelleux et léger, cuit dans un four en argile traditionnel, parfait avec les currys.

Garlic naan / Naan à l'Ail

5,99 \$

Soft naan brushed with butter and topped with fresh garlic for extra aroma and flavor. / Naan moelleux badigeonné de beurre et garni d'ail frais pour une saveur et un arôme intenses.

Butter naan / Naan au Beurre

6,49 \$

Fluffy naan brushed generously with butter, giving it a rich, melt-in-the-mouth taste. / Naan moelleux généreusement badigeonné de beurre, offrant un goût riche et fondant en bouche.

Menu Thanjai Restaurant

Parotta(2pcs)

5,99 \$

Flaky and layered South Indian flatbread, pan-fried to golden perfection. / Pain plat feuilleté du sud de l'Inde, cuit à la poêle jusqu'à obtenir une belle dorure croustillante.

RICE / Riz

Ghee Rice / Riz au Ghee

7,99 \$

Fragrant basmati rice cooked with clarified butter (ghee), mild spices, and aromatic herbs for a rich flavor. / Riz basmati parfumé cuit avec du beurre clarifié (ghee), des épices douces et des herbes aromatiques pour une saveur riche.

Plain Rice / Riz Nature

5,99 \$

Steamed basmati rice, light and fluffy, served as a perfect base for any curry or gravy. / Riz basmati vapeur, léger et moelleux, servi comme base idéale pour tout curry ou sauce.

Podi / New Category

Idly Podi (400g)

7,99 \$

Sambar Podi (400g)

7,99 \$

Paruppu Podi (400g)

9,99 \$

DRINKS / Boissons

Pops

Prix établi en fonction des ajouts

Indian Soft Drinks

4,49 \$

Menu Thanjai Restaurant

Perrier 3,49 \$

Water 2,00 \$

KIDS MENU / Menu Enfant

Mini Cheese Pizza Dosa 7,99 \$

Chocolate spread Dosa 7,99 \$

DESSERTS

Carrot Halwa / Halwa de Carotte 3,50 \$

Warm Indian dessert made from grated carrots, milk, sugar, and ghee, garnished with nuts. / Dessert indien chaud à base de carottes râpées, de lait, de sucre et de ghee, garni de fruits secs.

Gulab Jamun 3,50 \$

Soft milk-solid dumplings deep-fried and soaked in fragrant rose-flavored sugar syrup. / Boulettes moelleuses à base de lait, frites et trempées dans un sirop de sucre parfumé à la rose.

Ashoka 5,00 \$

South Indian specialty sweet made with moong dal, ghee, and sugar, rich in aroma and texture. / Spécialité sucrée du sud de l'Inde préparée avec du moong dal, du ghee et du sucre, riche en arôme et en texture.

Rasmalai 3,50 \$

Soft paneer patties soaked in sweetened saffron milk, delicately flavored with cardamom. / Petits disques de fromage frais trempés dans du lait sucré au safran, délicatement parfumés à la cardamome.

Menu Thanjai Restaurant

Rava Kesari

4,50 \$

Semolina-based sweet dish cooked with ghee, sugar, and saffron, known for its golden color and aroma. / Dessert à base de semoule, cuit avec du ghee, du sucre et du safran, reconnu pour sa couleur dorée et son parfum.

Two + one Snacks special / New Category

Onion Samosa with Chai/Tea / Samosa à l'oignon avec thé (chai)

4,99 \$

Crispy, golden samosas filled with spiced onions, fried to perfection and served hot. Paired with a comforting cup of aromatic chai tea, lightly sweetened and infused with traditional spices for a warm and satisfying snack. / Croustillants samosas farcis d'oignons épicés, frits à la perfection et servis chauds. Accompagnés d'un thé chai aromatique, légèrement sucré et parfumé aux épices pour une pause gourmande et réconfortante.
