



Menu

Resto bar Cuisine Bombay Indienne

120 Rue Richelieu, Saint-Jean-Sur-Richelieu, QC J3B | (450) 346-5535

Soupes et Entrées / Soups and Starters

Assiette Amuse-Gueule / Amuse-Gueule Plate

CAD 11.55

Assortiment de poulet tikka, pakora aux légumes Oignon Bhajee et Samosa aux Légumes. / Assortment of chicken tikka, pakora with vegetables Onion Bhajee and Samosa with Vegetables.

Samosa aux Légumes / Vegetable Samosa

CAD 6.60

Triangles feuilletés, farcis d'une macédoine de légumes. / Puff pastry triangles, stuffed with mixed vegetables.

Bhajee à l'Oignon / Onion Bhajee

CAD 5.50

Beignets d'oignon assaisonnés et frits au beurre indien. / Seasoned and fried onion fritters with Indian butter.

Crevettes Bhuna sur Poori / Bhuna Shrimp on Poori

CAD 11.55

Crevettes assaisonnées et piquantes, servis sur pain poori. / Seasoned and spicy shrimps, served on poori bread.

Poulet Tikka / Chicken Tikka

CAD 10.45

Tranches de blanc de poulet marinées aux épices et rôties au four tandoori, servis avec salade. / Slices of chicken breast marinated in spices and roasted in a tandoori oven, served with salad.

Soupe Mulligatawny / Mulligatawny Soup

CAD 6.60

Soupe traditionnelle anglo-indienne et faite d'un bouillon de poulet. / Traditional Anglo-Indian soup made with chicken broth.

Daal Soupe / Soup Daal

CAD 6.60

Soupe aux lentilles jaunes légèrement assaisonnée. / Lightly seasoned yellow lentil soup.

Menu Resto bar Cuisine Bombay Indienne

Salade Maison / House Salade

CAD 6.60

Salade verte maison. / Homemade green salad.

Pakora aux Légumes / Vegetable Pakora

CAD 5.50

Beignets de légumes assaisonnés et frits au beurre indien. / Seasoned and fried vegetable fritters with Indian butter.

Spécialités Curry / Curry Specialties

Poulet / Chicken

CAD 15.95

Tender chicken in a rich and flavorful curry sauce.

Boeuf / Beef

CAD 17.05

Tender beef in a rich curry sauce.

Agneau / Lamb

CAD 19.25

Tender lamb in a rich and flavorful curry sauce.

Crevettes / Shrimps

CAD 19.25

Tender shrimp in a rich and flavorful curry sauce.

Poisson / Fish

CAD 20.35

Delicate fish in a rich curry sauce.

Légumes (À-côtés) / Vegetables (Side)

Chana Masala

CAD 10.45

Pois chiches assaisonnés et mélangés avec une sauce masala. / Seasoned chickpeas mixed with a masala sauce.

Menu Resto bar Cuisine Bombay Indienne

Aloo Gobi

CAD 11.55

Choux-fleur et patates cuits avec des épices fraîchement moulues. / Cauliflower and potatoes cooked with freshly ground spices.

Saag Paneer

CAD 11.50

Fromage maison assaisonné cuit avec épinards. / Seasoned homemade cheese cooked with spinach.

Tarka Dall

CAD 10.45

Lentilles cuites avec une touche de beurre et d'ail frit. / Lentils cooked with a touch of butter and fried garlic.

Bhajee aux Légumes Mélangés / Mixed Vegetable Bhajee

CAD 10.45

Légumes mélangés frits avec des épices pour former un cari sec. / Mixed vegetables fried with spices to form a dry curry.

Bhajee aux Champignons / Mushroom Bhajee

CAD 10.45

Des champignons tranchés préparés avec tomates, oignons et autres épices. / Sliced mushrooms prepared with tomatoes, onions and other spices.

Bhajee aux Gumbo / Bhajee to Gumbo

CAD 10.45

Gumbo frais préparé avec des épices moyennes. / Fresh gumbo prepared with medium spices.

Pois Aloo / Aloo Peas

CAD 10.45

Un cari sec de pommes de terre et de pois avec oignons et autres épices. / A dry curry of potatoes and peas with onions and other spices.

Saag Aloo Bhajee

CAD 10.45

Un cari sec de pommes de terre et de feuilles d'épinard fraîches. / A dry curry of potatoes and fresh spinach leaves.

Bombay Aloo

CAD 10.45

Patates cuites avec épices moulues, oignons, piments forts et tomates. / Potatoes cooked with ground spices, onions, hot peppers and tomatoes.

Menu Resto bar Cuisine Bombay Indienne

Bhajee aux Choufleurs / Bhajee aux Choufleurs

CAD 11.55

Un cari sec de chouleurs avec tomates et oignons. / A dry curry of chouleurs with tomatoes and onions.

Bhajee aux Aubergines / Eggplant Bhajee

CAD 11.50

Aubergine fraîche cuite avec oignons, tomates, herbes et épices. / Fresh eggplant cooked with onions, tomatoes, herbs and spices.

Mottar Paneer

CAD 11.50

Fromage maison assaisonné cuit avec petits pois verts. / Seasoned homemade cheese cooked with green peas.

Légumes (Plats Principaux / Vegetables (Main Dishes))

Légumes Pathia / Pathia Vegetables

CAD 14.85

Cari peu piquant et aigre-doux préparé avec oignons, tomates, poivrons verts et épices. / Sweet and sour curry prepared with onions, tomatoes, green peppers and spices.

Paneer Tikka Masala

CAD 17.05

Morceaux de paneer marinés aux épices, rôtis au four d'argile et mélangés avec sauce masala. / Pieces of paneer marinated in spices, roasted in a clay oven and mixed with masala sauce.

Shahi Paneer

CAD 17.05

Fromage fait maison cuit avec sauce crémeuse. / Homemade cheese cooked in a creamy sauce.

Légumes Dansak / Dansak vegetables

CAD 14.85

Cari peu piquant et aigre-doux préparé avec lentilles, herbes et épices. / Slightly spicy and sweet and sour curry prepared with lentils, herbs and spices.

Légumes Korma / Korma Vegetables

CAD 14.85

Cari doux et crémeux préparé avec oignons glacés, amandes, noix de coco et raisins sultanines. / Soft and creamy curry prepared with glazed onions, almonds, coconut and sultanas.

Menu Resto bar Cuisine Bombay Indienne

Légumes Rogan Josh / Rogan Josh Vegetables

CAD 14.85

Cari peu piquant préparé avec tomates, poivrons verts et épices, garni avec tomates frites. / Spicy curry prepared with tomatoes, green peppers and spices, garnished with fried tomatoes.

Légumes du Piazza / Piazza Vegetables

CAD 14.85

Cari peu piquant préparé avec tomates, poivrons verts et épices, garni avec oignons frits. / Spicy curry prepared with tomatoes, green peppers and spices, garnished with fried onions.

Légumes Madras / Madras Vegetables

CAD 14.85

Cari assez piquant préparé avec oignons glacés, ail, gingembre et piments forts. / Spicy curry prepared with glazed onions, garlic, ginger and hot peppers.

Légumes Vindaloo / Vindaloo Vegetables

CAD 14.85

Cari très piquant préparé avec oignons glacés, ail, gingembre et piments forts. / Very spicy curry prepared with glazed onions, garlic, ginger and hot peppers.

Légumes Bangalore / Bangalore Vegetables

CAD 14.85

Cari très très piquant préparé avec oignons glacés, ail, gingembre et piments forts. / Very very spicy curry prepared with glazed onions, garlic, ginger and hot peppers.

Spécialités Tandoori / Tandoori Specialties

Poulet Tikka / Chicken Tikka

CAD 22.55

Tranches de blanc de poulet marinées aux épices et rôties au four d'argile, servis avec riz aux légumes. Tandoori est une argile spéciale four tiré par le charbon de bois, qui chauffe les côtés aussi; permettant ainsi pains indiens à cuire sur les murs intérieurs et les viandes brochettes à barbecue dans le même temps par notre chef Tandoori connu. / Slices of chicken breast marinated in spices and roasted in a clay oven, served with vegetable rice. Tandoori is a special clay oven fired by charcoal, which also heats the sides; thus allowing Indian breads to be baked on the interior walls and skewered meats to barbecue at the same time by our renowned Tandoori chef.

Plateau Tandoori Bombay / Tandoori Bombay Tray

CAD 30.25

Un plat mélangé de Poulet Tandoori, Poulet Tikka et Agneau Tikka, Crevettes Tikka servis avec riz aux légumes. Tandoori est une argile spéciale four tiré par le charbon de bois, qui chauffe les côtés aussi; permettant ainsi pains indiens à cuire sur les murs intérieurs et les viandes brochettes à barbecue dans le même temps par notre chef Tandoori connu. / A mixed dish of Tandoori Chicken, Tikka Chicken and Tikka Lamb, Tikka Shrimp served with vegetable rice. Tandoori is a special clay oven fired by charcoal, which also heats the sides; thus allowing Indian breads to be baked on the interior walls and skewered meats to barbecue at the same time by our renowned Tandoori chef.

Menu Resto bar Cuisine Bombay Indienne

Poulet Tandoori / Tandoori Chicken

CAD 20.35

Demi-poulet tendre mariné au yaourt et aux épices, rôti au four d'argile, servis avec riz aux légumes. Tandoori est une argile spéciale four tiré par le charbon de bois, qui chauffe les côtés aussi; permettant ainsi pains indiens à cuire sur les murs intérieurs et les viandes brochettes à barbecue dans le même temps par notre chef Tandoori connu. / Tender half chicken marinated in yogurt and spices, roasted in a clay oven, served with rice and vegetables. Tandoori is a special clay oven fired by charcoal, which also heats the sides; thus allowing Indian breads to be baked on the interior walls and skewered meats to barbecue at the same time by our renowned Tandoori chef.

Agneau Tikka / Lamb Tikka

CAD 24.75

Tranches d'agneau tendre marinées aux épices et rôties au four tandoori, servis avec riz aux légumes. Tandoori est une argile spéciale four tiré par le charbon de bois, qui chauffe les côtés aussi; permettant ainsi pains indiens à cuire sur les murs intérieurs et les viandes brochettes à barbecue dans le même temps par notre chef Tandoori connu. / Tender slices of lamb marinated in spices and roasted in a tandoori oven, served with rice and vegetables. Tandoori is a special clay oven fired by charcoal, which also heats the sides; thus allowing Indian breads to be baked on the interior walls and skewered meats to barbecue at the same time by our renowned Tandoori chef.

Crevettes Tandoori / Tandoori shrimps

CAD 24.75

Crevettes marinées aux épices et rôties au four d'argile, servis avec riz aux légumes. Tandoori est une argile spéciale four tiré par le charbon de bois, qui chauffe les côtés aussi; permettant ainsi pains indiens à cuire sur les murs intérieurs et les viandes brochettes à barbecue dans le même temps par notre chef Tandoori connu. / Shrimps marinated in spices and roasted in a clay oven, served with vegetable rice. Tandoori is a special clay oven fired by charcoal, which also heats the sides; thus allowing Indian breads to be baked on the interior walls and skewered meats to barbecue at the same time by our renowned Tandoori chef.

Poisson Tandoori / Tandoori Fish

CAD 25.85

Poisson saumon marinées aux épices et rôties au four d'argile, servis avec riz aux légumes. Tandoori est une argile spéciale four tiré par le charbon de bois, qui chauffe les côtés aussi; permettant ainsi pains indiens à cuire sur les murs intérieurs et les viandes brochettes à barbecue dans le même temps par notre chef Tandoori connu. / Salmon fish marinated in spices and roasted in a clay oven, served with vegetable rice. Tandoori is a special clay oven fired by charcoal, which also heats the sides; thus allowing Indian breads to be baked on the interior walls and skewered meats to barbecue at the same time by our renowned Tandoori chef.

Spécialités Bombay (Recommandation du chef) / Bombay Specialties

Poulet au Beurre / Butter Chicken

CAD 19.25

Morceaux de blanc de poulet rôtis et mijotés dans une sauce crémeuse. / Roasted and simmered pieces of chicken breast in a creamy sauce.

Poulet Tikka Masala / Tikka Masala Chicken

CAD 19.25

Morceaux de poulet grillé mélangées avec de la sauce masala. / Grilled chicken pieces mixed with masala sauce.

Chili Poulet à l'Ail / Chili Garlic Chicken

CAD 19.25

Poulet à l'ail et les piments verts, recouvert d'une épaisse sauce piquante. / Chicken with garlic and green peppers, covered with a thick hot sauce.

Menu Resto bar Cuisine Bombay Indienne

Poulet Tikka Jalfrazi / Tikka Jalfrazi Chicken

CAD 19.25

Chicken pieces marinated in spices, roasted in a clay oven and mixed with green peppers. / Chicken pieces marinated in spices, roasted in a clay oven and mixed with green peppers.

Boeuf Korai / Korai Beef

CAD 20.35

Boeuf préparé avec du gingembre, des tomates et des épices chaudes, servi avec une poêle en fer profonde. / Beef prepared with ginger, tomatoes and hot spices, served with a deep iron pan.

Bouf Rejala / Rejala Beef

CAD 19.25

Curry de bouf chaud et aigre-doux préparé avec une sauce maison. / Hot and sweet and sour beef curry prepared with a homemade sauce.

Poulet à la Pasanda / Pasanda Chicken

CAD 18.15

Poulet à la sauce masala, fromage, garnie de crème fraîche et amandes. / Chicken with masala sauce, cheese, garnished with crème fraîche and almonds.

Poulet Tikka Rejala / Tikka Rejala Chicken

CAD 19.25

Poulet mariné et rôti chaud au curry aigre-doux préparé avec une sauce maison. / Hot marinated and roasted chicken with sweet and sour curry prepared with a homemade sauce.

Poulet Korai / Korai Chicken

CAD 19.25

Poulet au gingembre, aux tomates et aux épices chaudes, servi avec une poêle en fer profonde. / Chicken with ginger, tomatoes and hot spices, served with a deep iron pan.

Agneau à la Pasanda / Pasanda Lamb

CAD 20.35

Agneau à la sauce masala, fromage, garnie de crème fraîche et amandes. / Lamb with masala sauce, cheese, garnished with crème fraîche and almonds.

Agneau Tikka Masala / Tikka Masala Lamb

CAD 21.45

Morceaux d'agneau grillées mélangées avec de la sauce masala. / Grilled pieces of lamb mixed with masala sauce.

Crevettes Tandoori Masala / Tandoori Masala Shrimp

CAD 21.45

Crevettes marinées aux épices et rôties au four d'argile avec sauce masala. / Shrimps marinated in spices and roasted in a clay oven with masala sauce.

Menu Resto bar Cuisine Bombay Indienne

Poisson Korai / Korai Fish

CAD 22.50

Spécial de plat cuisiné avec gingembre, tomates et épices chaudes servi avec poêle de fer profonde.
/ Special dish cooked with ginger, tomatoes and hot spices served with a deep iron pan.

Biryanis

Biryani à l'Agneau / Lamb Biryani

CAD 23.65

Morceaux d'agneau assaisonnés et mêlés avec riz basmati safrané. Servis avec curry aux légumes. Biryani est un plat de riz mélangé à partir du sous-continent indien et elle est faite avec des épices, du riz et de la viande ou des légumes. / Seasoned pieces of lamb mixed with saffron basmati rice. Served with vegetable curry. Biryani is a mixed rice dish from the Indian subcontinent and it is made with spices, rice and meat or vegetables.

Biryani au Poulet / Chicken Biryani

CAD 20.35

Morceaux de blanc de poulet assaisonnés et mêlés avec riz basmati safrané. Servis avec curry aux légumes. Biryani est un plat de riz mélangé à partir du sous-continent indien et elle est faite avec des épices, du riz et de la viande ou des légumes. / Pieces of seasoned chicken breast mixed with saffron basmati rice. Served with vegetable curry. Biryani is a mixed rice dish from the Indian subcontinent and it is made with spices, rice and meat or vegetables.

Biryani au Boeuf / Beef Biryani

CAD 21.45

Morceaux de bouf grillés et assaisonnés, mêlés avec riz basmati safrané. Servis avec curry aux légumes. Biryani est un plat de riz mélangé à partir du sous-continent indien et elle est faite avec des épices, du riz et de la viande ou des légumes. / Grilled and seasoned pieces of beef, mixed with saffron basmati rice. Served with vegetable curry. Biryani is a mixed rice dish from the Indian subcontinent and it is made with spices, rice and meat or vegetables.

Biryani aux Crevettes / Shrimps Biryani

CAD 22.55

Crevettes poêlées et assaisonnées, mêlées avec riz basmati safrané. Servis avec curry aux légumes. Biryani est un plat de riz mélangé à partir du sous-continent indien et elle est faite avec des épices, du riz et de la viande ou des légumes. / Seared and seasoned shrimps, mixed with saffron basmati rice. Served with vegetable curry. Biryani is a mixed rice dish from the Indian subcontinent and it is made with spices, rice and meat or vegetables.

Biryani aux Légumes / Vegetables Biryani

CAD 18.15

Panaché de légumes frais, assaisonné et mêlé avec riz basmati safrané. Servis avec curry aux légumes. Biryani est un plat de riz mélangé à partir du sous-continent indien et elle est faite avec des épices, du riz et de la viande ou des légumes. / Mixed with fresh vegetables, seasoned and mixed with saffron basmati rice. Served with vegetable curry. Biryani is a mixed rice dish from the Indian subcontinent and it is made with spices, rice and meat or vegetables.

Riz / Rice

Riz Pulao / Pulao Rice

CAD 4.40

Riz safrané sauté avec ail et gingembre, garni avec oignons frits. / Saffron rice sautéed with garlic and ginger, garnished with fried onions.

Menu Resto bar Cuisine Bombay Indienne

Riz aux Champignons / Mushroom Rice

CAD 10.45

Riz basmati safrané sauté avec champignons. / Sautéed saffron basmati rice with mushrooms.

Riz Frit Spécial / Special Fried Rice

CAD 9.35

Riz basmati de couleur safran sautés aux épices, les oignons et le gingembre. / Saffron-colored basmati rice sautéed with spices, onions and ginger.

Riz aux Pois / Rice with Peas

CAD 10.45

Sautéed saffron basmati rice and peas. / Sautéed saffron basmati rice and peas.

Riz aux Légumes / Rice with Vegetables

CAD 10.45

Riz basmati safrané sauté aux légumes. / Saffron basmati rice sautéed with vegetables.

Pains Indian / Indian Breads

Naan

CAD 4.40

Pain indien traditionnel cuit au four tandoori. / Traditional Indian bread baked in a tandoori oven.

Naan au Fromage / Cheese Naan

CAD 7.15

Pain farci au fromage mozzarella cuit au four tandoori. / Bread stuffed with mozzarella cheese baked in a tandoori oven.

Naan à l'Ail

CAD 6.60

Pain à l'ail cuit au four tandoori. / Garlic bread baked in a tandoori oven.

Papadum

CAD 1.10

Un pain plat indien à base de farine de lentilles. / Indian flatbread made from lentil flour.

Menu Resto bar Cuisine Bombay Indienne

Parata

CAD 8.80

Beurre pain de blé entier cuit dans une poêle à frire. / Butter whole wheat bread baked in a frying pan.

Séchées au Soleil et Autres / Sun Dried and Others

Yaourt / Yogurt

CAD 3.30

Un aliment aromatisé congelée molle fabriqué à partir de lait caillé. / A flavored soft frozen food made from sour milk.

Raeta aux Concombre / Raeta with Cucumber

CAD 4.40

Yaourt au concombre râpé et quelques épices. / Yogurt with grated cucumber and some spices.

Marine de Mangue / Mango Marine

CAD 4.40

Mangues assaisonnées avec des variétés d'épices. / Mangoes seasoned with varieties of spices.

Marine de Lime

CAD 4.40

Lime assaisonné avec des variétés d'épices. / Lime seasoned with varieties of spices.

Chutney de Mangue / Mango Chutney

CAD 4.40

Mangues aux épices variétés sucrées. / Mangoes with spices sweet varieties.

Oignons Salade / Onions Salad

CAD 4.40

Salade préparé avec des oignons, des tomates, des concombres et des piments rouges. / Salad prepared with onions, tomatoes, cucumbers and red peppers.

Notre Combo / Our Combo

Combo CC (pour Deux Personne / for Two Persons)

CAD 57.75

Pakora aux légumes, oignon bhaji, poulet aubeurre, bouf bhuna, légume du jour, riz Pulaonaan et dessert. / Vegetable pakora, bhaji onion, butter chicken, bhuna beef, vegetable of the day, Pulao rice naan and dessert.

Menu Resto bar Cuisine Bombay Indienne

Combo BB (pour Deux Personne / for Two Persons)

CAD 56.65

Pakora aux légumes, oignon Bhaji, curry au bouf, crevettes bhuna, légume du Jour, riz Pulao, naân et dessert. / Vegetable pakora, Bhaji onion, beef curry, bhuna shrimp, vegetable of the day, Pulao rice, naân and dessert.

Combo C (pour une Personne / for One Person)

CAD 31.35

Oignon bhajee, Poulet au beurre, légume du Jour, riz Pulao et dessert. / Bhajee onion, Butter Chicken, Vegetable of the Day, Pulao rice and dessert.

Combo DD (pour Deux Personne / for Two Persons)

CAD 46.75

Pakora aux légumes, oignon bhaji, aloo gobi, saag paneer, légume du Jour, riz Pulao,naan et dessert. / Vegetable pakora, bhaji onion, aloo gobi, saag paneer, vegetable of the day, Pulao rice, naan and dessert.

Combo B (pour une Personne / for One Person)

CAD 30.25

Pakora aux légumes, curry au bouf, légume du Jour ,riz Pulao et dessert. / Vegetable pakora, beef curry, vegetable of the day, Pulao rice and dessert.

Combo AA (pour Deux Personne / for Two Persons)

CAD 55.55

Pakora aux légumes, oignon bhajee,curry au poulet, bouf,saag, légume du Jour, riz Pulao, naân et dessert. / Vegetable pakora, bhajee onion, chicken curry, beef, saag, vegetable of the day, Pulao rice, naân and dessert.

Combo A (pour une Personne / for One Person)

CAD 29.15

Oignon bhajee, poulet bhuna, légume du Jour, riz Pulao et dessert. / Onion bhajee, chicken bhuna, vegetable of the day, Pulao rice and dessert.

Combo D (pour une Personne / for One Person)

CAD 25.85

Pakora aux légumes, légume korma, légume du Jour, riz Pulao et dessert. / Vegetable pakora, korma vegetable, vegetable of the day, Pulao rice and dessert.
