



Menu

India Masala

India Masala, 358 Rue Notre-Dame, Repentigny, QC J6A 2S5, Canada | (450) 585-7222

Most Ordered

Poulet Au Beurre / Butter Chicken

CA\$20.99

Poitrine de poulet en cubes rôties et mijotées dans une sauce crémeuse/ Chicken breast pieces, roasted and simmered in a creamy sauce.

Riz pulao / Palao Rice

CA\$5.50

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

Korma

CA\$20.99

Cari crémeux préparé avec oignons glacés, amandes, noix de coco et raisins sultans. Ces spécialités sont servies avec des viandes au choix. / Creamy flavored curry with glazed onions, almonds, coconuts and sultana raisins. Specialties served with choices of meat

Saag Paneer

CA\$17.99

Fromage maison assaisonné avec épinards / Homemade spiced cheese cooked with spinach

Poulet Tikka Masala / Chicken Tikka Masala

CA\$22.99

Légèrement épicé. Morceaux de poulet grillés, mélangées avec une sauce masala/ Slightly spicy. Roasted chicken pieces mixed with a masala sauce.

Naan À L'ail / Garlic Naan

CA\$5.99

Pain naan assaisonné avec du beurre à l'ail / Traditional naan bread flavored with garlic butter.

Pain Naan/ Naan Bread

CA\$4.99

Pain cuit au four tandoor, servi chaud / Bread of fine flour served hot.

Menu India Masala

Samosa (2)

CA\$6.99

Feuilletés farcis d'une macedoine de légumes / Crispy pastries stuffed with mix vegetables.

Bhaji Oignon / Onion Bhaji

CA\$7.99

Beignets d'oignons assaisonnés et frits / Onion fritters seasoned and fried

Naan Au Fromage / Cheese Naan

CA\$7.99

Pain farci de fromage et cuit dans le tandoor / Stuffed naan bread with cheese baked in the tandoor.

Entrées / Appetizers

Entrées Assorties/ Mix Appetizers

CA\$19.99

Un assortiment de seekh kabab, pakora, bahjee à l'oignon et samosa aux légumes, rouleaux végé aloo tikki, servi avec salade / An assortment of seekh kabab, pakora, onion bahjee and vegetable samosa, aloo tikki veggie roll, served with salad

Samosa (2)

CA\$6.99

Feuilletés farcis d'une macedoine de légumes / Crispy pastries stuffed with mix vegetables.

Bhaji Oignon / Onion Bhaji

CA\$7.99

Beignets d'oignons assaisonnés et frits / Onion fritters seasoned and fried

Seekh Kabab (2)

CA\$8.99

Boeuf émincé mariné, grillé et épicé cuit au tandoor / Charcoal grilled minced beef mixed with herbs and spices cooked in a tandoor

Pakora Aux Légumes / Veggie Pakora

CA\$7.99

Pakora beignets de légumes assaisonnés et frits / Seasoned vegetable fritters.

Menu India Masala

Aloo Tikki

CA\$7.99

Beignets frits de patates, pois et épices / Potato, peas and spices fritters

Pakora Au Poulet / Chicken Pakor

CA\$9.99

Beignets de poulet assaisonnés et. frits / Seasoned chicken fritters

Poulet Tikka / Chicken Tikka

CA\$13.99

Poitrine de poulet en cubes marinées avec des épices et cuits dans un four d'argyle. Chicken breast slices marinated in spices and roasted in a clay oven

Crevettes Papillon

CA\$11.99

Butterfly shrimp

Soupe Dal / Dal Soup

CA\$6.50

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

Soupe Mulligatawny Soup

CA\$6.50

Soupe indienne dans un bouillon de poulet avec légumes. épicée / Indian soup in a broth with chicken and vegetables, spiced

Biryani

Agneau / Lamb

CA\$23.99

Basmati rice sautéed with lamb, typically includes onions, a blend of spices, and is garnished with coriander.

Crevette/ Shrimp

CA\$23.99

Basmati rice and shrimp cooked with a blend of aromatic spices, typically includes onions and garnished with fresh coriander.

Menu India Masala

Légumes/ Vegetables

CA\$16.99

Basmati rice mixed with a variety of vegetables, seasoned with a special blend of Indian spices.

Poulet / Chicken

CA\$18.99

Basmati rice and chicken are cooked together with a blend of traditional spices, typically including onions, garlic, and ginger, garnished with fresh coriander.

Boeuf / Beef

CA\$19.99

Basmati rice cooked with beef, typically includes onions, tomatoes, and a blend of traditional spices.

Plats De Riz / Rice Dishes

Riz Aux Champignons / Mushroom Rice

CA\$11.99

Riz basmati safrané sauté aux champignons / Basmati saffron colored rice stir fried with mushrooms

Riz Aux Pois / Peas Rice

CA\$10.99

Sauté de riz basmati safrané et petits pois / Stir-fried basmati saffron colored rice and green peas

Riz Kashmiri / Kashmiri Rice

CA\$14.99

Riz basmati cuit avec fruits secs frits et oignons / Basmati rice cooked with fried dry fruits, and fried onion

Riz Aux Légumes / Vegetable Rice

CA\$13.99

Riz basmati safrané et sauté aux légumes / Saffron flavored basmati rice stir fried with mix vegetables

Riz pulao / Palao Rice

CA\$5.50

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

Menu India Masala

Riz Frit Spécial / Special Fried Rice

CA\$11.99

Riz basmati de couleur safran sautés aux épices, oignons et gingembre / Basmati saffron colored rice stir-fried with spices, onions and ginger

Cari / Currys

Korma

CA\$20.99

Cari crimeux préparé avec oignons glacés, amandes, noix de coco et raisins sultans. Ces spécialités sont servies avec des viandes au choix. / Creamy flavored curry with glazed onions, almonds, coconuts and sultana raisins. Specialties served with choices of meat

Vindaloo

CA\$20.99

Very spicy. Cari très piquant préparé avec oignons glacés, ail, gingembre et piments forts. Ces spécialités sont servies avec des viandes au choix. / Very spicy curry prepared with glazed onions, garlic, ginger and hot peppers. Specialties served with choices of meat

Rogan Josh

CA\$20.99

Cari avec tomates, poivrons verts et épices, garnis avec tomates frites. Ces spécialités sont servies avec des viandes au choix. / Curry prepared with tomatoes, green peppers and spices, garnished with fried tomatoes. Specialties served with choices of meat

Banglore Phal

CA\$20.99

Very special spicy. Cari épicé très spécial préparé avec des oignons glacés, ail, gingembre et piments. Ces spécialités sont servies avec des viandes au choix. / Very special spicy curry prepared with glazed onions, garlic, ginger and hot peppers. Specialties served with choices of meat

Kashmiri

CA\$20.99

Cari litchis, amandes, noix de coco, ananas et raisinsultan. Ces spécialités sont servies avec des viandes au choix. / Curry prepared with lychees, almonds, coconuts, pineapple and sultana raisins. Specialties served with choices of meat

Saag

CA\$20.99

Cari avec des oignons, tomates, poivrons verts et épinards frais. Ces spécialités sont servies avec des viandes au choix. / Curry with onions, tomatoes, green peppers and fresh spinach. Specialties served with choices of meat

Dopiaza

CA\$20.99

Cari avec tomates, poivrons verts et épices, garnis avec oignons frite. Ces spécialités sont servies avec des viandes au choix. / Curry prepared with tomatoes, green peppers and spices, garnished with fried onions. Specialties served with choices of meat

Menu India Masala

Dhansak

CA\$20.99

Slightly spicy. Cari pou piquant et aigre doux, préparé avec lentilles, herbes et épices. Ces spécialités sont servies avec des viandes au choix. / Slightly spicy sweet and sour curry prepared with lentils, herbs and spices. Specialties served with choices of meat

Pathia

CA\$20.99

Slightly spicy. Cari peu piquant et aigre doux préparé avec oignons, tomates, poivrons verts et épices. Ces spécialités sont servies avec des viandes au choix. / Slightly spicy sweet and sour curry prepared with onions, tomatoes, green peppers and spices. Specialties served with choices of meat

Madras

CA\$20.99

Spicy. Cari assez piquant préparé avec oignons glacés, ail, gingembre et piments forts. Ces spécialités sont servies avec des viandes au choix. / Spicy curry prepared with glazed onions, garlic, ginger and hot peppers. Specialties served with choices of meat

Cari / Curry

CA\$20.99

Cart avec des oignons, tomates, poivrons werts et épices, servi avec sa propre sauce. Ces spécialités sont servies avec des viandes au choix / Curry with onions, tomatoes, green peppers and spices, served with it's own sauce. Specialties served with choices of meat

Bhuna

CA\$20.99

Cari avec des oignons, tomates, polvons verts et épices, servi avec sa propre sauce épaisse. Ces spécialités sont servies avec des viandes au choix. / Curry with onions, tomatoes, green peppers and spices, served with it's own sauce. Specialties served with choices of meat

Légumes / Vegetables

Pois Aloo / Peas Aloo

CA\$14.99

Un cari sec de pommes de terre et de pois avec oignons et autres épices / Potatoes and green peas seasoned with herbs and spices

Tarka Daal

CA\$12.99

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

Shahi Paneer

CA\$16.99

Fromage fait maison cuits avec sauce crèmeuse / Homemade cheese cooked with creamy sauce

Menu India Masala

Paneer Tikka Masala

CA\$16.99

Fromage fait maison roti au tandoor avec sauce crèmeuse / Homemade cheese roasted in the tandoori with creamy sauce

Bahjee Aux Légumes Mélangés / Mix Veggies Bahjee

CA\$14.99

Légumes mélangés frit avec des épices pour former un cari sec / Mixed vegetables stir-fried with onions, tomato, herbs and spices

Bahjee Aux Champignons / Mushrooms Bahjee

CA\$14.99

Champignons en tranche préparés avec tomates, oignons et autres épices / Fresh mushroom cooked with onions, tomatoes, herbs and spices

Bahjee Aux Choufleurs / Cauliflower Bahjee

CA\$14.99

Un cari sec de choufleur avec tomates et oignons / Cauliflower cooked with onions, tomatoes, herbs and spices

Bahjee Aux Gombo / Okra Bahjee

CA\$16.99

Gumbo frais préparé avec épices moyennes / Okra cooked with onions, tomatoes, herbs and spices

Bahjee Aux Aubergines / Eggplant bahjee

CA\$15.99

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

Chana Masala

CA\$14.99

Pois chiches assaisonnés et mélangés avec une sauce masala / Chick peas seasoned and mixed with masala sauce

Bombay Aloo

CA\$13.99

Slightly Spicy. Patates cuites avec épices moulues, oignons, piments tomates / Potatoes cooked with ground spices, onions, tomatoes, herbs and spices

Aloo Gobi

CA\$14.99

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

Menu India Masala

Saag Paneer

CA\$17.99

Fromage maison assaisonné avec épinards / Homemade spiced cheese cooked with spinach

Matar Paneer

CA\$17.99

Fromage maison assaisonné cuit avec des petits pois verts / Homemade spiced cheese cooked with green peas

Saag Aloo Bahjee

CA\$14.99

Un cari sec de pomme de terre et de feuilles d'épinard fraîches / Fresh spinach and potatoes cooked with onions, herbs and spices

Légumes Madras / Veggie Madras

CA\$14.99

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

Légumes Korma/ Veggie Koma

CA\$16.99

Cari doux et crémeux préparé avec oignons glacés, amandes, noix de coco et raisins sultana / Sugary and creamy flavored mixed vegetable curry prepared with glazed onions, almonds, coconuts and sultana raisins

Pain / Bread

Naan Au Fromage / Cheese Naan

CA\$7.99

Pain farci de fromage et cuit dans le tandoor / Stuffed naan bread with cheese baked in the tandoor.

Naan À L'ail / Garlic Naan

CA\$5.99

Pain naan assaisonné avec du beurre à l'ail / Traditional naan bread flavored with garlic butter.

Naan Au Sesame / Sesame Naan

CA\$6.99

Tandoor-baked flatbread sprinkled with sesame seeds, typically includes a soft, fluffy texture.

Menu India Masala

Naan Peshwari

CA\$7.99

Pain farci de noix de coco et raisins sultana cuit au beurre Indien / Stuffed naan bread filled with coconut, sultana raisins and cooked with Indian butter.

Pain Naan/ Naan Bread

CA\$4.99

Pain cuit au four tandoor, servi chaud / Bread of fine flour served hot.

Tandoori Roti

CA\$4.50

Pain de blé entier cuit au tandoor / Whole wheat bread baked in a clay oven.

Combos (Pour 1 Personne/ For 1)

Combo C

CA\$39.99

C-pakora aux légumes, poulet au beurre channa masala riz pulao, pain naan dessert/ Vegetable pakora, butter chicken, channa masala pulao rice, naan dessert.

Combo D

CA\$34.99

Végétarien. Bahjee oignon korma aux légumes bahjee aux choux-fleur riz pulao, pain naan dessert/ Vegetarian. Onion bahjee, veggie korma, cauliflower bhajee, pulao rice, naan dessert.

Combo A

CA\$36.99

Seekh kabab poulet bhuna cari aux légumes riz pulao, pain naan dessert /Seekh kabab chicken bhuna, vegetables curry, pulao rice, naan dessert.

Combo B

CA\$36.99

Samosa aux légumes methi gosht légumes mélanges riz pulao, pain naan dessert/ Vegetables samosa methi gosht, mix veggies, pulao rice, naan dessert.

Combos (Pour 2 Personne/ For 2)

Combo CC

CA\$75.99

Assiette entrées assorties poulet au beurre cari au boeuf channa masala riz pulao, pain naan, dessert/ Mixed appetizer plate, butter chicken, beef curry, channa masala naan bread, pulao rice, dessert.

Menu India Masala

Combo DD

CA\$65.99

Végétarien. Bahjee oignons 2 samosa aux légumes tarka daal korma légumes, pois aloo riz pulao pain naan, dessert/ Vegetarian. Onion bahjee, 2 vegetable samosa, tarka daal, veggie korma, peas aloo naan bread, pulao rice, dessert.

Combo AA

CA\$72.99

Seekh kabab pakora, bahjee oignon korma au poulet methi gosht (boeuf) channa masala riz pulao pain naan dessert/ Seekh kabab, pakora onion bahjee, chicken korma, methi gosht(beef), channa masala naan bread, pulao rice, dessert.

Combo BB

CA\$75.99

Samosa aux légumes bahjee oignon, seekh kabab cari d'agneau saag poulet korma végété riz pulao pain naan, dessert/ Vegetable samosa, onion bahjee, seekh kabab, lamb curry, chicken saag, veggie korma naan bread, pulao rice, dessert.

Nos Spécialités, Recommandation Du Chef/ Our Specialties, Chef's Recommendation

Poulet Pasanda / Chicken Pasanda

CA\$23.99

Poulet dans une sauce crèmeuse, fromage, garnie de crème fraîche et amandes/ Chicken with masala sauce, cheese, garnished with fresh cream and almonds.

Poulet Tikka Jalfrazi / Chicken Tikka Jalfrazi

CA\$22.99

Légèrement épicé. Morceaux de poulet marinés aux épices, rôtis au four d'argile et mélangés avec des piments verts/ Slightly spicy. Marinated and roasted chicken pieces, mixed with spices and green chillies.

Poulet Chili À L'ail / Garlic Chili Chicken

CA\$22.99

Epicé. Poulet à l'ail et piments verts, recouverts d'une sauce épaisse et piquante/ Spicy. Chicken with garlic and green chillies, covered with a thick and spicy sauce.

Poulet À La Mangue / Mango Chicken

CA\$22.99

Sauce cremeuse avec des amandes avec une sauce à la mangue épicée/ Creamy sauce with almonds mixed with a spicy mango sauce.

Shahi Rezala (Poulet Ou Boeuf / Chicken Or Beef)

CA\$22.99

Légèrement épicé. Un type spécial de cari piquant, aigre doux, préparé avec une sauce maison/ Slightly spicy. A special kind of hot, sweet and sour curry prepared with a home made sauce.

Menu India Masala

Achar Gosht (Boeuf/ Beef)

CA\$22.99

Légèrement épicé. Boeuf assaisonné avec marinades et épices fraîches/ Slightly spicy. Beef marinated in pickles and fresh spices.

Agneau Pasanda / Lamb Pasanda

CA\$25.99

Agneau dans une sauce crémeuse, fromage, garnie de crème fraîche et amandes/ Lamb with masala sauce, cheese, garnished with fresh cream and almonds.

Agneau Masala / Lamb Masala

CA\$24.99

Légèrement épicé. Morceaux d'agneau mélangés avec de la sauce masala/ Slightly spicy. Lamb pieces mixed with masala sauce.

Crevette Tandoori Masala/ Shrimp Tandoori Masala

CA\$25.99

Légèrement épicé. Crevettes marinées aux épices et rôties au four d'argile avec sauce masala/ Slightly spicy. Marinated and roasted shrimps mixed with masala sauce.

Crevette Au Beurre / Butter Shrimp.

CA\$24.99

Crevettes rôties et mijotées dans une sauce crémeuse/ Shrimp roasted and simmered in a creamy sauce.

Poisson Korai / Fish Korai

CA\$22.99

Un type spécial de plat au poisson cuisiné avec gingembre, tomates, épices piquantes/ A special fish dish with ginger, tomatos and hot spices.

Methi Gosht (Boeuf/ Beef)

CA\$22.99

Cari au boeuf avec feuilles de fenugrec/ A beef curry made with fenugreek leaves.

Korai (Poulet Ou Boeuf / Chicken Or Beef)

CA\$23.99

Un type spécial de plat cuisiné avec gingembre, tomates, épices piquantes/ A special dish with ginger, tomatoes and hot spices.

Poulet Au Beurre / Butter Chicken

CA\$20.99

Poitrine de poulet en cubes rôties et mijotées dans une sauce crémeuse/ Chicken breast pieces, roasted and simmered in a creamy sauce.

Menu India Masala

Poulet Tikka Masala / Chicken Tikka Masala

CA\$22.99

Légèrement épicé. Morceaux de poulet grillés, mélangées avec une sauce masala/ Slightly spicy.
Roasted chicken pieces mixed with a masala sauce.

Tandoori

Crevette Tandoori/ Tandoori Shrimp

CA\$34.99

Shrimp marinated in yogurt and a blend of Indian spices, then roasted in a traditional clay oven.

Saumon Tandoori/ Salmon Fish Tandoori

CA\$34.99

Salmon marinated in yogurt and a blend of Indian spices, then grilled in a tandoor oven.

Assiette Tandoori Mix/ Tandoori Mix Platter

CA\$37.99

Plat mélangé de poulet tandoori, poulet tikka, crevette tandoori et seekh kabab boeuf, servi avec pain naan/ A mix of tandoori sizzler, tandoori chicken, chicken tikka, shrimp tandoori and beef seekh kabab, served with naan bread.

Demi Poulet Tandoori/ Half Tandoori Chicken

CA\$28.99

Half of a chicken, marinated in yogurt and a blend of traditional spices, then roasted in a tandoori clay oven.

Poulet Tikka / Chicken Tikka

CA\$27.99

Poitrine de poulet en cubes marinées avec des épices et cuits dans un four d'argyle. chicken breast slices marinated in spices and roasted in a clay oven

Accompagnements (Side Orders)

Frites / Fries

CA\$5.50

Golden french fries, lightly seasoned with traditional Indian spices, offering a crispy exterior and tender inside.

Mangues Marinées / Mango Pickle

CA\$3.50

Mangoes pickled with traditional Indian herbs and spices, offering a tangy and robust flavor.

Menu India Masala

Marinade Au Citron/ Lime Chutney

CA\$2.50

Lime chutney typically includes a tangy blend of lime, herbs, and spices, creating a refreshing condiment.

Salade/ Salad

CA\$6.50

A Green Salad typically includes fresh lettuce, cucumbers, tomatoes, and onions, dressed lightly with herbs and a hint of lemon.

Marinade À La Mangue/ Mango Chutney

CA\$3.50

Mango chutney prepared with a blend of sweet mangoes and traditional Indian spices.

Raita De Concombre /Cucumber Raita.

CA\$4.99

Yogourt fouetté avec lamelles de concombre et épices/ Whipped yogurt with cucumber and spices.

Yogourt / Yogurt

CA\$3.50

Creamy and smooth yogurt, perfect for complementing your meal with a refreshing, tangy flavor.

Dessert

Pudding Au Riz / Rice Pudding

CA\$4.99

Creamy rice pudding garnished with chopped walnuts.

Crème Glacée À La Mangue/ Mango Ice Cream

CA\$4.99

Préparé de sucré vaporé et lait aromatisé avec saveur de fruits / Prepared with évaporated sugar and milk with fruits flavors.

Gulab Jamun (2)

CA\$4.99

Boules de fromage au lait, frites et trempées dans le syrop de cardamom/ Fried mild cheese balls and soaked in cardamom syrup.

Menu India Masala

Breuvage / Drinks

Boisson Gazeuse/ Soft Drink

CA\$3.25

A carbonated beverage offering a variety of flavors to complement your meal.

Thé Aux Épices / Spice Tea

CA\$2.99

Black tea brewed with a blend of spices such as cardamom, cinnamon, and ginger, often simmered in milk.

Thé Masala / Masala Tea

CA\$2.99

Rich and aromatic blend of black tea with spices like cardamom, cinnamon, ginger, and cloves.

Perrier

CA\$2.49

Petit/ Small.

Perrier

CA\$5.50

Grand/Big.

Lassi Mangue / Mango Lassi

CA\$6.99

A creamy blend of yogurt and ripe mango pulp, subtly sweetened, creating a refreshing drink.

Thé Ou Café / Coffee Or Tea

CA\$2.99

Choices of coffee or tea, served hot.

Menu Midi / Lunch Menu

Agneau/ Lamb

CA\$20.99

Lamb prepared with a blend of spices, typically including ingredients such as tomatoes, onions, and a variety of peppers, creating a rich and aromatic dish.

Menu India Masala

Légumes/ Vegetables

CA\$16.99

A traditional blend of seasonal vegetables, typically includes a variety of spices, cooked to create a harmonious dish.

Poulet/ Chicken

CA\$18.99

Chicken, marinated and cooked with a blend of traditional Indian spices, typically includes onions, tomatoes, and a selection of herbs, served in its own savory sauce.

Boeuf/ Beef

CA\$19.99

Beef prepared with a blend of Indian spices, typically simmered in a thick sauce with tomatoes and onions.

Sandwich Naan Trio

Poulet Tikka/ Chicken Tikka

CA\$17.99

Poitrine de poulet en cubes marinées avec des épices et cuits dans un four d'argyle. chicken breast slices marinated in spices and roasted in a clay oven

Seekh Kakab Boeuf/ Beef Seek Kabab

CA\$17.99

Minced beef mixed with traditional Indian spices and herbs, grilled on skewers and served as a trio in naan bread.

Combos Végétariens/ Vegetarian Combos

Combo GG

CA\$104.99

Pour 2 personnes/ for 2. Entrées / appetizers - 2 samosas, 2 onion bhajee, 2 pakora, 2 aloo tikka, 2 seek kabab (boeuf/beef), 2 crevette papillon / shrimp butterfly, 2 rouleaux spring rolls. plat principal/main dish- poulet au beurre / butter chicken, crevette mangue / mango shrimp, paneer tikka masala, poulet tandoori / tandoori chicken, riz/rice, naan, dessert.

Combo HH

CA\$104.99

Pour 2 personnes/ for 2. Entrées/ appetizers- 2 samosas, 2 onion bhajee, 2 pakora, 2 aloo tikka, 2 seek kabab (boeuf/beef), 2 crevette papillon/shrimp butterfly, 2 rouleaux spring rolls. plat principal / main dish- agneau korma / lamb korma, crevette au beurre / butter shrimp, saag paneer, poulet tandoori/tandoori chicken, riz/rice, naan, dessert.

Combo II

CA\$154.99

Pour 3 personnes/ for 3. Entrées/appetizers- 3 samosas, 3 onion bhajee, 3 pakora, 3 aloo tikka, 3 seek kabab (boeuf/beef), 3 crevette papillon / shrimp butterfly, 3 rouleaux spring rolls. plat principal/main dish- poulet pasanda/ chicken pasanda, agneau masala / lamb masala (épicé), boeuf madras / beef madras, choux fleur/cauliflower, poulet tandoori / tandoori chicken, riz/rice, naan, dessert.

Menu India Masala

Combo MM

CA\$195.99

Pour 4 personnes/ for 4. Entrées / appetizers- 4 samosas, 4 onion bhajee, 4 pakora, 4 aloo tikka, 4 seek kabab (boeuf/beef), 4 crevette papillon / shrimp butterfly, 4 rouleaux spring rolls. plat principal/main dish- poulet au beurre / butter chicken, agneau korma / lamb korma, bhoona crevette / shrimp bhoona, paneer masala, poulet tandoori / tandoori chicken, riz/rice, naan, dessert.

Combo KK

CA\$195.99

Pour 4 personnes/ for 4. Entrées / appetizers- 4 samosas, 4 onion bhajee, 4 pakora, 4 aloo tikka, 4 seek kabab (boeuf/beef), 4 crevette papillon / shrimp butterfly, 4 rouleaux spring rolls. plat principal / main dish- poulet korma / chicken korma, crevette masala / shrimp masala, korma légumes / veggie korma, poulet tandoori / tandoori chicken, boeuf madras / beef madras, riz/rice, naan, dessert.

Combo FF

CA\$160.99

Pour 4 personnes/for 4. Entrées/appetizers -4 samosa aux légumes/ 4 veggie samosa, -4 onion bhajee, -4 aloo tikka, -4 pakora aux légumes / 4 veggie pakora, -4 rouleaux aux légumes/ 4 veggie rolls. plat principal/main dish -saag paneer, -bhajee aux choux-fleurs/ cauliflower bahjee, -korma aux légumes / veggie korma, -channa masala (pois chiches)/ chick peas, -bhajee aux champignons/ mushroom bahjee. accompagnements/sides -riz pulao/ pulao rice, -pain naan, -dessert

Combo EE

CA\$90.99

Pour 2 personnes/For 2. Entrées/Appetizers -2 samosa aux légumes/ 2 veggie samosa, -2 onion bhajee, -2 aloo tikka, -2 pakora aux légumes/ 2 veggie pakora, -2 rouleaux aux légumes/ 2 veggie rolls. Plat principal/main dish -paneer masala, -aloo gobi, -bhajee aux champignons/ mushroom bahjee, -korma aux légumes/ veggie korma. Accompagnements/sides -riz pulao/pulao rice, -pain naan,-dessert.