



Menu

Jabeen's Cuisine - Indienne et Pakistanais

5750c Bd Taschereau, Brossard, QC J4W 1M4, Canada | (450) 926-3111

Most Ordered



POULET AU BEURRE

CA\$20.99

Poulet tikka dans une sauce tomate et noix de cajou, avec crème / Succulent Chicken Tikka cooked in Tomato Cashew gravy finished with cream



PANEER LABABDAR

CA\$20.99

Sauce épaisse aux poivrons, tomates et oignons, garnie de fromage pour apporter une saveur riche



SAMOSA VEGE

CA\$4.50

Samosas farcis de pommes de terre épicées, avec sauces tamarin & menthe maison / Samosas with spiced potatoes, served with homemade tamarind & mint sauces



POULET KADHAI LAHORI

CA\$20.49

Poulet dans une sauce rustique tomate-oignon avec poivrons / Spiced Rustic Onion tomato gravy cooked with crunchy onions and peppers with boneless chicken tikka



SAMOSA CHAAT

CA\$11.99

Samosas végé avec channa masala, yogourt sucré, chutneys menthe & tamarin, oignons & sev / Veg samosas with channa masala, sweet yogurt, mint & tamarind chutneys, onions & sev



POULET TIKKA

CA\$19.99

Poulet mariné maison, cuit au tandoor avec saveur de charbon / In-house tandoori marinate chicken thigh cooked to perfection with charcoal flavor

NAAN AIL

CA\$4.79

Soft Indian bread with a hint of fresh garlic, typically baked in a tandoor clay oven.

Menu Jabeen's Cuisine - Indienne et Pakistanaise

RIZ VAPEUR

CA\$4.99

Steamed basmati rice, a traditional Indian staple, typically prepared to highlight its natural aroma and fluffy texture.

ROULEAU POULET BEURRE

CA\$13.99

Poulet au beurre, laitue croquante, tranches d'oignon, enveloppé dans un naan et garni de sauce à la menthe / Butter chicken, crispy lettuce, onion slices, wrapped in naan, topped with mint sauce.

AFGHANI MANTU (15mcx)

CA\$19.99

Raviolis vapeur au bouf haché, servis avec yogourt et sauce aux lentilles/ Ground Beef Steamed Dumplings served with Yoghurt and lentil sauce.

ENTREES



POULET TIKKA

CA\$19.99

Poulet mariné maison, cuit au tandoor avec saveur de charbon / In-house tandoori marinate chicken thigh cooked to perfection with charcoal flavor



FISH & CHIPS

CA\$18.79

Poisson mariné aux épices d'Amritsar, servi avec frites, chaat masala et sauce spéciale / Amritsari Spice Marinated Fish served with Fries topped with Chaat masala served with special sauce



CHAMPIGNONS FARCIS TIKKA

CA\$15.99

Champignons farcis au fromage, marinés et cuits lentement au tandoor / Cheese stuffed spicy marinate mushroom cooked at slow temperature in clay oven



SAMOSA CHAAT

CA\$11.99

Samosas végétariens avec channa masala, yogourt sucré, chutneys menthe & tamarin, oignons & sev / Veg samosas with channa masala, sweet yogurt, mint & tamarind chutneys, onions & sev



ACHAARI PANEER TIKKA

CA\$17.39

Fromage paneer mariné aux épices de pickle, cuit au four tandoor avec poivrons et oignons/ pickle marinated clay oven cooked cottage cheese served with peppers, onions

Menu Jabeen's Cuisine - Indienne et Pakistanaise



PANI PURI (8)

CA\$8.99

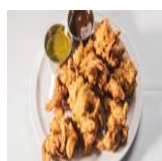
Tout droit des rues de l'Inde : puris avec chutneys tamarin & menthe, pommes de terre épicées et eau acidulée / From the streets of India: puris with tamarind & mint chutneys, spicy potatoes & tangy spiced water



SAMOSA BOEUF (3)

CA\$7.99

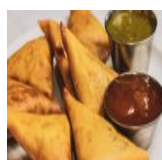
Spécialité maison : 3 samosas au boeuf avec sauces tamarin & menthe / House specialty: 3 beef samosas with homemade tamarind & mint sauces



PAKORA VEGE (6)

CA\$10.99

Légumes enrobés de farine de pois chiches, servis avec chutney épicé et acidulé / Mixed veg in gram flour, served with spicy & tangy chutney



SAMOSA VEGE

CA\$4.50

Samosas farcis de pommes de terre épicées, avec sauces tamarin & menthe maison / Samosas with spiced potatoes, served with homemade tamarind & mint sauces



DAHI PURI (6)

CA\$9.99

Puri de semoule farci de yogourt sucré, pommes de terre épicées, chutney de tamarin & menthe, garni de sev / Semolina puri with sweet yogurt, spicy potatoes, tamarind & mint chutneys, topped with sev

CREVETTES TANDOORI TIGRES(4)

CA\$21.99

Crevettes tigre marinées toute la nuit aux épices et cuites à la perfection / Overnight marinated Red chili Tiger prawns cooked to perfection

POISSON TIKKA AU POIVRE NOIR

CA\$19.99

Poisson mariné au yaourt et poivre noir, cuit lentement au tandoor / Yoghurt black pepper marinated fish cooked in tandoor at very low heat



POULET MALAI TIKKA

CA\$20.99

Poulet mariné aux noix de cajou et épices douces, cuisiné avec crème et beurre / Cashew and mild spices marinate chicken cooked and tossed in cream and butter

KABAB SHEEKH

CA\$19.99

Boeuf haché mariné aux épices, coriandre et piment vert, cuit lentement / Grounded beef marinated with our special spices, coriander, green chili cooked at low heat for perfection

Menu Jabeen's Cuisine - Indienne et Pakistanaise

ROULEAUX IMPE VEG (3)

CA\$5.99

Chou frais assaisonné, roulé dans une feuille de rouleau impérial / Fresh cabbage cooked with seasoning rolled in a spring roll sheet

ROULEAUX IMPE POULET (3)

CA\$6.99

Poulet haché assaisonné, roulé dans une feuille de rouleau impérial / Chicken mince cooked with seasoning rolled in a spring roll sheet

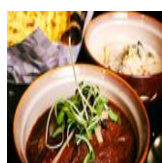
VIANDES



POULET KADHAI LAHORI

CA\$20.49

Poulet dans une sauce rustique tomate-oignon avec poivrons / Spiced Rustic Onion tomato gravy cooked with crunchy onions and peppers with boneless chicken tikka



AGNEAU BHUNA

CA\$24.49

Agneau dans une sauce épaisse avec poivrons et épices / Chunky thick gravy-coated tender lamb chunks cooked with peppers and spices



BOEUF KARAHAI

CA\$21.99

Bouf dans une sauce rustique tomate-oignon avec poivrons / Spiced rustic onion tomato gravy cooked with Crunchy onions and peppers, with Boneless Tender Beef chunks

POULET TIKKA MASALA

CA\$19.99

Poulet tandoori dans une sauce tomate, poivrons et crème de coco/ Chicken mince cooked with seasoning rolled in a spring roll sheet



POULET METHI MALAI

CA\$21.99

Poulet dans une sauce crémeuse aux noix de cajou et fenugrec / Malai tikka cooked in Kasturi Methi cashew creamy gravy



CURRY CREVETTES GOANAISE

CA\$23.99

Cari à base de crème de coco, acidulé / Tangy coconut cream-based tomato curry cooked with Prawns

Menu Jabeen's Cuisine - Indienne et Pakistanaise



AGNEAU ROGAN JOSH

CA\$23.99

Morceaux d'agneau dans une sauce tomate épicée / Tender Lamb chunks cooked in spiced Tomato lamb curry with spiced oil



BOEUF BHUNA

CA\$22.99

Bouf dans une sauce épaisse avec poivrons et épices / Chunky thick gravy-coated tender beef chunks cooked with peppers and spices



POULET AU BEURRE

CA\$20.99

Poulet tikka dans une sauce tomate et noix de cajou, avec crème / Succulent Chicken Tikka cooked in Tomato Cashew gravy finished with cream



POULET LABABDAR

CA\$22.99

SPoulet dans une sauce riche tomate, poivrons et fromage/ Chicken in a rich tomato, pepper, and cheese sauce

Biryani

BIRYANI BOEUF

CA\$23.99

Bouf cuisiné dans un curry épicé, superposé avec du riz parfumé.

BIRYANI AGNEAU

CA\$24.99

Agneau cuisiné avec des épices, superposé avec du riz parfumé

BIRYANI POULET

CA\$20.99

Poulet cuisiné avec des épices et du curry, superposé avec du riz parfumé.

BIRYANI VEGE

CA\$18.79

Mélange de légumes cuits avec des épices et une sauce tomate, superposé avec du riz parfumé.

Vegetarien



PANEER LABABDAR

CA\$20.99

Sauce épaisse aux poivrons, tomates et oignons, garnie de fromage pour apporter une saveur riche

PANEER TIKKA MASALA

CA\$18.99

Paneer tikka dans une sauce crémeuse tomate-oignon

MALAI KOFTA

CA\$17.99

oulettes de légumes dans une sauce aux noix de cajou et pétales de rose

DAL MAKHNI

CA\$16.99

Lentilles noires mijotées 48 heures avec beurre et crème

HIGHWAY DAL TADKA

CA\$15.99

Lentilles jaunes avec tomate et oignon, légèrement épicées, garnies de gingembre et huile épicée

PALAK PANEER

CA\$17.99

Épinards en sauce avec paneer

SHAHI PANEER

CA\$18.99

Fromage paneer dans une sauce tomate et noix de cajou, avec crème

AMRITSARI CHOLLE

CA\$17.99

Pois chiches Kabuli cuits dans une sauce épicée rustique tomate-oignon, garnis d'oignons, citron et piment vert frais

Menu Jabeen's Cuisine - Indienne et Pakistanaise

ALOO GOBI

CA\$17.99

Pommes de terre et chou-fleur maison dans une sauce tomate-oignon

INDO-CHINOIS

AFGHANI MANTU (15mcx)

CA\$19.99

Raviolis vapeur au bouf haché, servis avec yogourt et sauce aux lentilles/ Ground Beef Steamed Dumplings served with Yoghurt and lentil sauce.

POULET CHILI

CA\$17.99

Morceaux de poulet croustillants avec poivrons et oignons dans une sauce épicée et acidulée / Crispy Chicken chunks along with peppers and onions cooked in spicy, tangy sauce

NOULLES LEGUMES

CA\$15.99+

Nouilles sautées au wok avec des légumes, accompagnées de sauce soja, sauce épicée et vinaigre / Wok tossed noodles with vegetables along with soy sauce, spicy sauce and vinegar.

RIZ FRIT LEGUMES

CA\$14.99+

Riz sauté au wok avec des légumes, accompagné de sauce soja, de sauce épicée et de vinaigre / Wok tossed rice with vegetables along with soy sauce, spicy sauce and vinegar

AFGHANI MANTU (10mcx)

CA\$14.99

Raviolis vapeur au bouf haché, servis avec yogourt et sauce aux lentilles/ Ground Beef Steamed Dumplings served with Yoghurt and lentil sauce.

AFGHANI MANTU (25mcx)

CA\$29.99

Raviolis vapeur au bouf haché, servis avec yogourt et sauce aux lentilles/ Ground Beef Steamed Dumplings served with Yoghurt and lentil sauce.

CHOU-FLEUR MIEL CHILI

CA\$16.99

Chou-fleur croustillant sauté dans une sauce sucrée et épicée, garni de graines de sésame / Crispy cauliflower tossed in sweet spicy sauce, topped with sesame seeds

Menu Jabeen's Cuisine - Indienne et Pakistanaise

POMME DE TERRE MIEL CHILI

CA\$15.50

Pommes de terre croustillantes dans une sauce sucrée et épicée, garnies de graines de sésame/
Crispy cauliflower tossed in sweet spicy sauce, topped with sesame seeds

ROULEAUX KARACHI (wrap)

ROULEAU POULET BEURRE

CA\$13.99

Poulet au beurre, laitue croquante, tranches d'oignon, enveloppé dans un naan et garni de sauce à la menthe / Butter chicken, crispy lettuce, onion slices, wrapped in naan, topped with mint sauce.

ROULEAU SEEKH BOEUF

CA\$13.99

Bouf seekh, laitue croustillante, oignons, enveloppé dans un naan, avec sauce spéciale / Beef Seekh, crispy lettuce, onion slices, wrapped in naan, topped with our special sauce

ROULEAU POULET TIKKA MALAI

CA\$14.99

Poulet tikka malai mariné aux noix de cajou, laitue croquante, tranches d'oignon, enveloppé dans un naan et garni de notre sauce spéciale / Cashew marinated malai chicken tikka, crispy lettuce, onion slices, wrapped in naan, topped with our special sauce

ROULEAU POULET

CA\$12.99

Poulet tikka, laitue croustillante, oignons, enveloppé dans un naan, avec sauce spéciale / Chicken tikka, crispy lettuce, onion slices, wrapped in naan, topped with our special sauce

ROULEAU PANEER TIKKA

CA\$11.99

Paneer tikka, laitue croustillante, oignons, enveloppé dans un naan, avec sauce spéciale / Achaari Paneer tikka, crispy lettuce, onion slices wrapped in naan topped with our special sauce

SALADE

SALADE CESAR

CA\$14.99

Laitue iceberg croustillante, parmesan, croûtons, vinaigrette César, garnie de poulet tikka / Crispy iceberg lettuce tossed with parmesan, croutons, ceaser dressing, topped with chicken tikka slices

EXTRAS

RAITA BOONDI

CA\$4.99

Yogurt mixed with crispy chickpea flour balls, typically seasoned with aromatic spices and garnished with cilantro.

Menu Jabeen's Cuisine - Indienne et Pakistanaise

RIZ VAPEUR

CA\$4.99

Steamed basmati rice, a traditional Indian staple, typically prepared to highlight its natural aroma and fluffy texture.

RIZ CUMIN

CA\$5.99

Basmati rice typically infused with whole cumin seeds, creating a subtly spiced and aromatic dish.

PAIN-NAAN

NAAN AIL

CA\$4.79

Soft Indian bread with a hint of fresh garlic, typically baked in a tandoor clay oven.

PARATHA LACCHA

CA\$4.69

Whole wheat multi-layered flatbread, typically brushed with butter, cooked on a griddle for a flaky texture.

NAAN FROMAGE

CA\$5.99

Leavened bread typically filled with cheese and baked in a tandoor, offering a traditional Indian culinary experience.



NAAN BEURRE

CA\$3.79

Soft, leavened flatbread brushed with butter, featuring a golden-brown surface and fluffy texture.

ROTI BEURRE TANDOORI

CA\$2.99

Whole wheat bread baked in a clay oven, enriched with butter, typically offering a soft and slightly smoky flavor.

BREUVAGES

CANNETTES

CA\$2.99

Assorted canned beverages. Selections include various sodas and flavored drinks.

Menu Jabeen's Cuisine - Indienne et Pakistanaise

MANGO LASSI

CA\$6.99

A blend of yogurt and mango puree, typically sweetened, creating a refreshing drink popular in Indian cuisine.

MANGO CANDY

CA\$9.99

Mango candy typically features sweet and tangy mango flavors, often capturing the essence of ripe mangoes with a chewy texture.

LATTE GLACE

CA\$7.99

Iced latte typically made with espresso and milk, offering a refreshing take on a classic coffee beverage.



CHAI

Indian black tea brewed with a blend of aromatic spices and milk.

CA\$4.99

CHAI GLACE

CA\$7.99

Chilled Indian tea typically blended with black tea, aromatic spices, and milk, served over ice for a refreshing experience.

PAKOLA

CA\$4.99

A flavored carbonated soft drink from Pakistan, often featuring hints of floral and citrus notes with a cream soda taste.

MOJITO LIME

CA\$9.99

A refreshing blend of lime juice, muddled mint, and soda water, offering a crisp and citrusy beverage experience.

MOJITO FRAISE

CA\$9.99

Crushed strawberries, mint, lime, soda, and simple syrup combine for a refreshing beverage.

DESSERT

RASMALAI (2mcx)

CA\$3.99

Cottage cheese patties soaked in sweetened milk, subtly flavored with cardamom and garnished with pistachios.



GULAB JAMUN (2mcx)

CA\$3.99

Deep-fried milk-based dumplings typically soaked in a fragrant rose-flavored sugar syrup.
