

Menu

Maison de Cari Golden

5210 Boul. Saint-Laurent, Montréal, QC H2T 1S1, Canada | (514) 270-2561

Most Ordered



Poulet au beurre / Butter Chicken

CA\$18.95

Succulent poulet en cubes rôti en brochettes dans le tandoor, puis cuit avec de la crème et du yaourt / Succulent cubed chicken roasted on skewers in the tandoor, then cooked with cream and yogurt.



Bhaji à l'oignon (6) / Onion Bhaji (6)

CA\$5.99

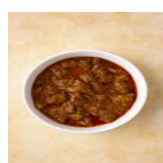
Tranches d'oignon trempées dans une pâte à frire indienne et frite / Onion slices dipped in Indian batter and fried.



Samosa aux légumes (2) / Samosa with Vegetables (2)

CA\$5.99

Epicé et fourré dans une pâtisserie triangulaire mince, puis frit / Spiced and filled in a thin triangular pastry, then fried.



Agneau koorma / Lamb Koorma

CA\$18.95

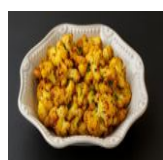
Des cubes d'agneau légèrement épicés, cuits avec yogourt et garni de raisins et d'amandes / Lightly spiced lamb cubes, cooked with yogurt and garnished with raisins and almonds.



Bhaji aux légumes mélangés / Bhaji with Mixed Vegetables

CA\$11.95

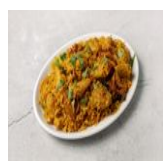
Cari sec aux légumes mélangés frits avec épices / Dry curry with fried mixed vegetables and spices.



Bhaji aux chou-fleurs / Cauliflower Bhaji

CA\$11.95

Un cari sec de chou-fleurs avec oignons et tomates / A dry cauliflower curry with onions and tomatoes.

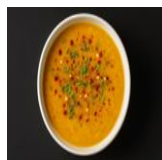


Shrimp Biryani

CA\$19.99

Plat à base de riz frit avec viande, crevettes ou légumes, donnant ainsi un gout spécial au riz. Garnis de fruits / Fried rice dish with meat, shrimps or vegetables, giving a special taste to the rice. Garnished with fruits.

Menu Maison de Cari Golden



Soupe dal / Dal Soup

Soupe aux lentilles jaunes / Yellow lentils soup.

CA\$5.49



Pakura (6)

Légumes variés épicés et mélangés avec lentilles / Mixed spicy vegetables with lentils.

CA\$5.99

Épinards formos spécial / Special Spinach Formos

Épinards frais saupoudrés de fromage râpé fait maison / Fresh spinach sprinkled with homemade grated cheese.

CA\$11.95

Spécial en vedette / Featured Special



Spécial poulet au beurre (pour 2) / Butter Chicken Special (for 2)

Samosa, poulet tikka, poulet au beurre, bhoona gosht, épinards formos spécial, riz palao, nan, papadum, dessert / Samosa, chicken tikka, butter chicken, bhoona gosht, spinach formos special, palao rice, nan, papadum, dessert.

CA\$64.99

Combos pour 2 / Combos for 2

Combo CC végétarien / Vegetarian CC Combo

Bhaji à l'oignon, samosa, bhaji au chou fleur, sag aloo, biryani aux légumes, papadum, chapati et dessert / Onion bhaji, samosa, cauliflower bhaji, sag aloo, vegetable biryani, papadum, chapati and dessert.

CA\$61.95

Combo AA

Shami kebab, bhaji à l'oignon, demi poulet tandoori, cari au bouf, bhaji au chou-fleur, naan, riz papadum et dessert / Shami kebab, onion bhaji, half tandoori chicken, beef curry, cauliflower bhaji, naan, papadum rice and dessert.

CA\$61.95

Combo BB

Samosa, sheek kebab, cari à l'agneau, crevettes bhoona, bhaji aux champignons, riz, naan, papadum et dessert / Samosa, sheek kebab, lamb curry, shrimp bhoona, mushroom bhaji, rice, naan, papadum and dessert.

CA\$61.95

Spéciaux pour 2 / Specials for 2

Maison de Cari Golden Special C/ The Golden Curry Special C

Shami Kebab, pakora, cari à l'agneau, crevettes Saag, poulet Bhuna, naan, dessert, riz palao et poppadom. / Shami kebab, pakora, lamb curry, saag shrimp, bhuna chicken, naan, dessert, palao rice, and pappadom.

CA\$68.99

Menu Maison de Cari Golden

Bombay-Special A

CA\$74.99

Bhaji à l'onion, Poulet Tikka, poulet au beurre, sag agneau, aubergine sans sauce, Riz Palao, Nan, Papadum, Lassi, Dessert/ Onion Bhaji, Chicken Tikka, Butter Chicken, Sag Lamb, Eggplant Bhaji, Rice pulao, Nan, papadum, Lassi, Dessert

Bombay-Special B

CA\$74.99

Samosa, Rouleau de Poulet, Poulet Kashmiri, Bhonna Ghost, Pois Chiche masala, Riz Palao, Nan, Papadum, Dessert, Boisson/ Samosa, Chicken Roll, Chicken Kashmiri, Bhonna Ghost, Chana masala, Rice pulao, Nan, papadum, Dessert, Beverage

Bombay-Special C

CA\$74.99

Pakura, Agneau Tikka, Crevettes Tandoori, Poulet Dansak, Champignons Bhaji, Riz Palao, Nan, Papadum, Dessert, Boisson/ Pakura, Lamb Tikka, Shrimp Tandoori, Chicken Dansak, Mushroom Bhaji, Rice Pulao, Nan, Papadum, Dessert, Beverage

Maison de Cari Golden Special A/ The Golden Curry Special A

CA\$64.99

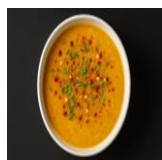
Samosa, poulet tikka, poulet au beurre, Bhuna Gohst, épinards spéciaux, riz palao, naan, dessert et poppadom. / Samosa, chicken tikka, butter chicken, bhuna gohst, special spinach, palao rice, naan, dessert, and pappadom.

Maison de Cari Golden Special B/ The Golden Curry Special B

CA\$64.99

bhaji aux légumes melanes, riz palao, naan, dessert et poppadom. / Onion bahji, seekh kebab, half tandoori chicken, lamb pasanda, vegetable bahji, palao rice, naan, dessert, and pappadom.

Soupes & entrées / Soups & Starters



Soupe dal / Dal Soup

CA\$5.49

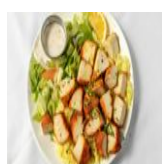
Soupe aux lentilles jaunes / Yellow lentils soup.



Shami Kebab

CA\$6.99

Bouf haché tendre broyé en pâte, mélangé avec plusieurs épices, en forme de rondelles et frit / Tender ground beef ground into a paste, mixed with various spices, sliced and fried.



Poulet tikka / Tikka Chicken

CA\$8.49

Cubes de poulet légèrement marinés, rôtis sur brochettes au tandoor / Lightly marinated chicken cubes, roasted on skewers in tandoor.

Menu Maison de Cari Golden

Sheek Kebab

CA\$7.95

Bouf haché mariné avec fines herbes orientales et épices / Marinated ground beef with oriental herbs and spices.



Soupe mulligatawny / Mulligatawny Soup

CA\$5.49

Une soupe traditionnelle anglo- indienne épicée / A traditional Anglo-Indian spicy soup.



Pakura (6)

CA\$5.99

Légumes variés épicés et mélangés avec lentilles / Mixed spicy vegetables with lentils.



Foie de poulet tandoori / Tandoori Chicken Liver

CA\$7.49

Foie de poulet mélangé avec les meilleures épices et servi avec salade / Chicken liver mixed with the best spices and served with salad.



Samosa aux légumes (2) / Samosa with Vegetables (2)

CA\$5.99

Épicé et fourré dans une pâtisserie triangulaire mince, puis frit / Spiced and filled in a thin triangular pastry, then fried.



Bhaji à l'oignon (6) / Onion Bhaji (6)

CA\$5.99

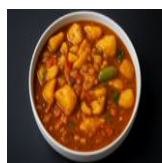
Tranches d'oignon trempées dans une pâte à frire indienne et frite / Onion slices dipped in Indian batter and fried.

Légumes / Vegetables

Épinards formos spécial / Special Spinach Formos

CA\$11.95

Épinards frais saupoudrés de fromage râpé fait maison / Fresh spinach sprinkled with homemade grated cheese.



Cari aloo / Curry Aloo

CA\$11.95

Potatoes cooked with traditional Indian spices, typically includes onions and tomatoes in a savory curry sauce.

Menu Maison de Cari Golden



Aloo Gobi

Potatoes and cauliflower sautéed with onions, tomatoes, ginger, garlic, and a blend of Indian spices.

CA\$11.95

Tarka Dall

Purée de lentilles cuites avec quelques épices, garnie d'oignons frais et d'ail / Mashed lentils cooked with some spices, garnished with fresh onions and garlic.

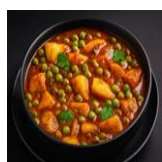
CA\$11.99



Bhaji aux légumes mélangés / Bhaji with Mixed Vegetables

Cari sec aux légumes mélangés frits avec épices / Dry curry with fried mixed vegetables and spices.

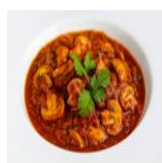
CA\$11.95



Pois aloo / Aloo Peas

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.

CA\$11.95



Bhaji aux champignons / Mushroom Bhaji

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

CA\$12.95

Aubergine sans sauce / Eggplant without Sauce

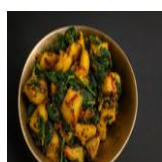
Frits avec des épices dans un cari sec / Fried with spices in a dry curry.

CA\$12.99

Pois au fromage / Peas with Cheese

Green peas and homemade cheese cubes cooked with a blend of Indian spices, tomatoes, ginger, and garlic, typically served in a rich tomato-based sauce.

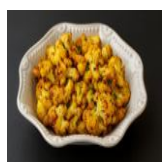
CA\$11.95



Sag Aloo Bhaji

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

CA\$11.95



Bhaji aux chou-fleurs / Cauliflower Bhaji

Un cari sec de chou-fleurs avec oignons et tomates / A dry cauliflower curry with onions and tomatoes.

CA\$11.95

Plats du tandoor & crevettes / Tandoor Dishes & Shrimps



Agneau takka / Lamb Takka

CA\$22.95

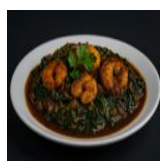
Cubes d'agneau marinés dans un mélange choisi d'épices exotiques et servis sur brochette avec riz basmati / Lamb cubes marinated in a selected blend of exotic spices and served on skewers with basmati rice.



Cari aux crevettes / Curry with Shrimps

CA\$18.95

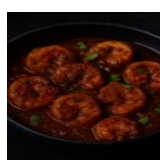
Un plat de crevettes fraîches plutôt épicé cuit avec tomates, piments verts et oignons. Riz n'est pas inclus / A rather spicy fresh shrimp dish cooked with tomatoes, green chilies and onions. Rice is not included.



Crevettes sag / Sag Shrimp

CA\$18.95

Crevettes fraîches et épinards cuits avec des épices, servis dans une sauce. Riz n'est pas inclus / Fresh shrimp and spinach cooked with spices, served in a sauce. Rice is not included.



Crevettes phatia / Phatia Shrimps

CA\$18.95

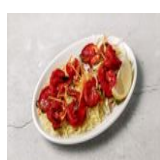
Un cari de crevettes épicé et aigre préparé à la façon Parsee. Riz n'est pas inclus / A spicy and sour shrimp curry prepared in the Parsee way. Rice is not included.



Poulet tandoori / Tandoori Chicken

CA\$21.99

Demi poulet tendre mariné selon notre recette spéciale exclusive, rôti sur le charbon de bois au tandoor. / Tender half chicken marinated in our exclusive special recipe, roasted over charcoal in the tandoor.

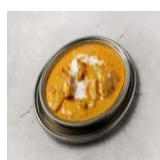


Crevette tandoori / Tandoori Shrimp

CA\$22.95

Crevettes spécialement épicées préparées sur charbon de bois dans le tandoor, servies avec de la salade et riz / Specially spiced shrimps prepared on charcoal in the tandoor, served with salad and rice.

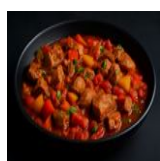
Plats au cari / Curry Dishes



Poulet au beurre / Butter Chicken

CA\$18.95

Succulent poulet en cubes rôti en brochettes dans le tandoor, puis cuit avec de la crème et du yaourt / Succulent cubed chicken roasted on skewers in the tandoor, then cooked with cream and yogurt.



Cari d'agneau / Lamb Curry

CA\$17.95

Des cubes d'agneau avec tomates, piments, oignons et épices, servis dans leur propre sauce / Lamb cubes with tomatoes, peppers, onions and spices, served in their own sauce.

Menu Maison de Cari Golden

Sag l'agneau / Sag the Lamb

CA\$17.95

Des cubes d'agneau moyennement épicés et cuits avec des feuilles d'épinards frais / Medium spicy lamb cubes cooked with fresh spinach leaves.



Cari au bouf / Beef Curry

CA\$17.95

Des morceaux de bouf maigre et tendre cuits avec tomates, piments, oignons et épices, servis dans leur propre sauce / Lean and tender beef pieces cooked with tomatoes, peppers, onions and spices, served in their own sauce.

Methi Gosht

CA\$17.95

Cari au bouf aux feuilles d'aneth / Beef curry with dill leaves.



Cari au poulet kashmiri / Chicken Curry Kashmiri

CA\$17.95

Un cari au poulet préparé de la façon du kashmir, avec des amandes, des sultanas et des fruits séchées / A chicken curry prepared in the style of kashmir, with almonds, sultanas and dried fruits.

Cari au poulet / Chicken Curry

CA\$17.95

Poulet cuit avec tomates, piments, oignons et épices, puis servi dans sa propre sauce / Chicken cooked with tomatoes, peppers, onions and spices and served in its own sauce.

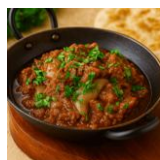
Plats bhoona / Bhoona Dishes



Bhoona gosht (bouf) / Bhoona Gosht (Beef)

CA\$17.95

Des morceaux de bouf maigre et tendre, frits avec tomates, piments, oignons et épices, servis dans leur propre sauce / Lean and tender pieces of beef, fried with tomatoes, peppers, onions and spices, served in their own sauce.



Bhoona à l'agneau / Bhoona with Lamb

CA\$17.95

Agneau dans une sauce épaisse avec tomates, piments, oignons et épices / Lamb in a thick sauce with tomatoes, peppers, onions and spices.



Bhoona au poulet / Bhoona with Chicken

CA\$17.95

Poulet désossé frit avec tomates, piments, oignons et épices, servi dans sa propre sauce épaisse / Boneless chicken fried with tomatoes, peppers, onions and spices, served in its own thick sauce.

Menu Maison de Cari Golden



Bhoona aux crevettes / Bhoona with Shrimps

CA\$17.95

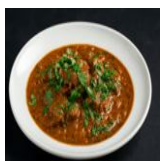
Crevettes fraîches succulentes, délicatement épicées, servies dans leur propre sauce épaisse / Fresh succulent shrimp, delicately spiced, served in their own thick sauce.

Plats madras / Madras Dishes

Cari au légumes madras / Madras Vegetable Curry

CA\$14.95

Cari avec piments rouges très forts et autres épices / Curry with very hot red peppers and other spices.



Cari à l'agneau madras / Curry With Lamb Madras

CA\$17.95

Cari avec piments rouges très forts et autres épices / Curry with very hot red peppers and other spices.



Cari aux crevettes madras / Curry with Shrimps Madras

CA\$18.95

Cari avec piments rouges très forts et autres épices / Curry with very hot red peppers and other spices.



Cari au bouf madras / Beef Madras Curry

CA\$17.95

Cari au bouf préparé avec des piments rouges très forts et d'autres épices à la façon de madras ou du sud de l'Inde / Beef curry prepared with very hot red chillies and other spices in the madras or South Indian style.



Cari au poulet madras / Chicken Madras Curry

CA\$17.95

Cari au poulet préparé avec des piments rouges très forts et d'autres épices préparé à la façon de madras ou du sud de l'Inde / Chicken curry prepared with very hot red peppers and other spices prepared in the madras or South Indian style.

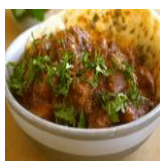
Plats koorma / Koorma Dishes



Poulet koorma / Chicken Koorma

CA\$17.95

Boneless chicken cooked in a creamy sauce with yogurt, typically includes mild spices and is garnished with nuts and raisins.



Koorma au bouf / Beef Koorma

CA\$17.95

Cari légèrement épicé avec yogourt, garni de raisins et amandes / Lightly spiced curry with yogurt, topped with raisins and almonds.

Menu Maison de Cari Golden



Koorma aux crevettes / Koorma with Shrimps

CA\$19.95

Cari légèrement épicé avec yogourt, garni de raisins et amandes / Lightly spiced curry with yogurt, topped with raisins and almonds.



Agneau koorma / Lamb Koorma

CA\$18.95

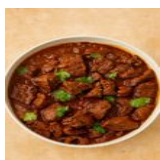
Des cubes d'agneau légèrement épicés, cuits avec yogourt et garni de raisins et d'amandes / Lightly spiced lamb cubes, cooked with yogurt and garnished with raisins and almonds.

Korma aux légumes / Korma with Vegetables

CA\$17.95

Mixed vegetables simmered in a creamy sauce with a blend of traditional Indian spices, almonds, and raisins.

Plats vindaloo / Vindaloo Dishes



Bouf vindaloo / Beef Vindaloo

CA\$17.95

Cari au bouf préparé avec des piments rouges très forts et du jus de citron / Beef curry prepared with very hot red peppers and lemon juice.

Plats dansak / Dansak Dishes

Dansak aux légumes / Vegetable Dansak

CA\$17.95

Lentilles, légumes variés et épices dans une sauce aigre-douce typique de la cuisine parsee.



Dansak à l'agneau / Lamb Dansak

CA\$17.95

Cari aigre-doux et épicé à la façon parsee, avec des lentilles. / Sweet and sour curry and spicy in a parsley style, with lentils.

Dansak aux crevettes / Shrimp Dansak

CA\$17.95

Cari aigre-doux et épicé à la façon parsee, avec des lentilles. / Sweet and sour curry and spicy in a Parsee style, with lentils.



Dansak au poulet / Chicken Dansak

CA\$17.95

Un cari au poulet doux, aigre et épicé à la façon Parsee préparé avec des lentilles / A sweet, sour and spicy Parsee style chicken curry with lentils.

Menu Maison de Cari Golden



Bouf dansak / Beef Dansak

CA\$17.95

Cari doux aigre et épicé préparé à la façon Parsee avec des lentilles / Sweet and sour curry prepared in the Parsee style with lentils.

Plats pasanda / Pasanda Dishes

Pasanda au bouf / Beef Pasanda

CA\$17.95

Cari mariné avec du yogourt, garni de noix, d'amandes, de raisins de Corinthe / Curry marinated with yogurt, topped with nuts, almonds, currants.



Pasanda à l'agneau / Pasanda with Lamb

CA\$17.95

Cari mariné avec du yogourt, garni de noix, d'amandes, de raisins de Corinthe / Curry marinated with yogurt, topped with nuts, almonds, currants.

Pasanda aux crevettes / Pasanda with Shrimps

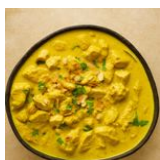
CA\$18.95

Cari mariné avec du yogourt, garni de noix, d'amandes, de raisins de Corinthe / Curry marinated with yogurt, topped with nuts, almonds, currants.

Légumes pasanda / Vegetables Pasanda

CA\$13.95

Cari mariné avec du yogourt, garni de noix, d'amandes, de raisins de Corinthe / Curry marinated with yogurt, topped with nuts, almonds, currants.



Pasanda au poulet / Chicken Pasanda

CA\$17.95

Cari mariné avec du yogourt, garni de noix, d'amandes, de raisins de Corinthe / Curry marinated with yogurt, topped with nuts, almonds, currants.

Biryanis

Vegetable Biryani

CA\$15.95

Mixed vegetables with fragrant basmati rice, garnished with fresh herbs.

Lamb Biryani

CA\$19.99

Tender lamb pieces with aromatic basmati rice, and a blend of traditional spices.

Menu Maison de Cari Golden



Shrimp Biryani

CA\$19.99

Plat à base de riz frit avec viande, crevettes ou légumes, donnant ainsi un gout spécial au riz. Garnis de fruits / Fried rice dish with meat, shrimps or vegetables, giving a special taste to the rice. Garnished with fruits.

Chicken Biryani

CA\$18.95

Basmati rice with marinated chicken pieces, cooked with fragrant spices, and garnished with fresh herbs and fried onions.

Plats au riz / Rice Dishes

Riz aux légumes / Vegetable Rice

CA\$7.99

Frit avec des légumes frais, oignons et d'autres épices / Fried with fresh vegetables, onions and other spices.



Riz palao / Palao Rice

CA\$4.00

Frit avec oignons et autres épices / Fried with onions and other spices.



Riz au pois / Pea Rice

CA\$8.95

Basmati rice typically includes green peas and is often seasoned with cumin seeds, providing a simple yet aromatic dish.

Pain indien / Indian Bread



Nan à l'ail/ Garlic Nan

CA\$5.99

Topped with minced garlic and freshly chopped cilantro, this soft and fluffy naan is baked to a golden brown perfection.



Papadum

CA\$1.25

Une gaufre mince, frite à base de lentilles broyées / A thin, crisp-fried wafer made from ground lentils.



Chapati

CA\$2.99

Farine de blé entier, roulée très mince et cuite sur une grille / Whole wheat flour, rolled very thin and baked on a griddle.

Menu Maison de Cari Golden



Naan

Un pain fait de farine autolevante et cuit sur les murs du tandoor / A bread made of self-rising flour and baked on the walls of the tandoor.

CA\$4.00



Paratha

Farine blanche, roulée en forme de galettes et frite dans le beurre / White flour, rolled into patties and fried in butter.

CA\$5.95

Desserts



Gulab Jamun

Boulettes de lait frit dans un sirop au cardamome / Fried milk balls in cardamom syrup.

CA\$4.95



Rasgulla

Soft dumplings of Indian cottage cheese and semolina dough cooked in light sugar syrup.

CA\$5.50

Nos plats favoris / Our Favorite Dishes



Agneau à la pasanda / Lamb with Pasanda

Un cari d'agneau aigre-doux mariné et cuit avec du yogourt et garni de noix, d'amandes et de raisins de Corinthe doux / A sweet and sour lamb curry marinated and cooked with yogurt and topped with walnuts, almonds and sweet currants.

CA\$17.95

Agneau à la pizza / Lamb with Piazza

Un cari d'agneau garni d'oignons coupés en dés / A lamb curry topped with diced onions.

CA\$17.95



Rogan Josh

Cari de bœuf garni avec du beurre clarifié et des tomates / Beef curry with clarified butter and tomatoes.

CA\$18.95

Bœuf à la "Bangalore phal" / Beef "Bangalore Phal" Style

Cari de bœuf épicé à la manière de Bangalore / Bangalore style spicy beef curry.

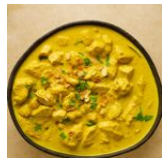
CA\$17.95

Menu Maison de Cari Golden

Poulet Bangalore phal / Chicken Bangalore Phal

CA\$17.95

Un cari poulet extrêmement épicé et très parfumé à la mode de Bangalore / An extremely spicy and fragrant chicken curry in the Bangalore style.



Poulet pasanda / Chicken Pasanda

CA\$17.95

Un cari de poulet mariné et cuit avec du yogourt, garni de noix, d'amandes, de raisins de Corinthe / A marinated chicken curry cooked with yogurt, topped with nuts, almonds, currants.

Extras

Raeta aux concombres / Raeta with Cucumbers

CA\$2.99

Whipped yogurt combined with finely diced cucumbers and a gentle blend of spices.

Yogourt / Yogurt

CA\$2.99

Yogurt is a creamy, tangy dairy product made by fermenting milk with live cultures, serving as a refreshing complement to spicy dishes.

Marinades

Marinade aux mangues / Mango Marinade

CA\$2.99

Mango marinade blended with traditional Indian spices, typically used to infuse flavors into various dishes.

Mango chutney - aigre doux / Mango Chutney - Sweet and Sour

CA\$2.99

Mangoes combined with a balance of sweet and sour flavors, typically includes sugar, vinegar, and spices.

Marinade à la lime / Lime Marinade

CA\$2.99

Lime juice and Indian spices combine in this marinade, typically used to infuse meats or vegetables with a tangy and aromatic flavor.

Boissons / Drinks



7 Up

CA\$2.05

Crisp, refreshing lemon-lime soda, perfectly carbonated for a delightful sip.

Menu Maison de Cari Golden



Perrier

Bouteille / Bottle.

CA\$3.50



Coke

Classic, refreshing carbonated beverage.

CA\$2.05



Coke diète / Diet Coke

A sugar-free cola, offering a crisp and refreshing taste with fewer calories, typically served chilled.

CA\$2.05
