



Menu

Le Coin Curry de Harry

1263 Rue Bélanger, Montréal, QC H2S 1J1, Canada | (514) 273-2383

Most Ordered



Poulet au beurre / Butter Chicken

CA\$16.99

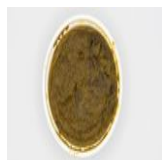
Sauce rosée. Poulet désossé cuit au four dans une riche sauce au beurre. Il s'agit d'une sauce au beurre très sucrée. / Rosée sauce. Boneless chicken baked and cooked in a rich butter sauce. Which is a very sweet butter sauce.



Pakora de légumes (8 morceaux) / Veggie Pakora (8 Pieces)

CA\$6.99

Authentiques nuggets indiens à base de chou-fleur et d'épinards, frits dans une pâte à base de farine de poulet. / Authentic Indian nuggets made with cauliflower and spinach and fried in chick flour batter.



Palak Paneer

CA\$14.99

Végétarien. Fromage aux épinards. Cubes de fromage cuits dans un curry d'épinards onctueux. / Vegetarian. Cheese in spinach. Cheese cubes cooked in a smooth spinach curry.



Aloo Gobi

CA\$13.99

Végétalien. Pommes de terre et choux-fleurs. Pommes de terre et chou-fleur sautés avec un assortiment d'épices indiennes. / Vegan. Potatoes cauliflower. Potatoes and cauliflower sautéed with an assortment of Indian spices.



Agneau korma / Lamb Korma

CA\$16.99

Yogourt et noix. Agneau cuit dans une sauce au yaourt et à la crème. La sauce au beurre sera très sucrée. / Yogurt and nuts. Lamb cooked in yogurt and creamy sauce. Butter sauce is going to be very sweet.



Chana Samosa

CA\$8.99

Végétarien. Samosa végétarien garni de pois chiches au curry et agrémenté d'oignons, de tomates, de yaourt et de chutneys. / Vegetarian. Vegetarian samosa topped with chickpea curry and garnished with onions, tomatoes, yogurt, and chutneys.

Basmati

CA\$5.49

Le riz basmati traditionnel indien est cuit à la perfection. / Traditional Indian basmati rice is cooked to perfection.

Menu Le Coin Curry de Harry

Naan à l'ail / Garlic Naan

CA\$4.99

Pain Indien moelleux avec goat d'all frais. / Soft Indian bread with a fresh garlic taste.

Samosa aux légumes (2 morceaux) / Veggie Samosa (2 Pieces)

CA\$5.99

Galette indienne farcie de pommes de terre et de pois, préparée avec diverses épices. / Indian patty stuffed with potatoes and peas, prepared with various spices.

Bhaji aux oignons (8 morceaux) / Onion Bhaji (8 Pieces)

CA\$6.99

Oignons frits avec de la farine de pois chiches et garnis d'épices. / Onions fried with chickpea flour and garnished with spices.

Entrées / Appetizers



Pakora de légumes (8 morceaux) / Veggie Pakora (8 Pieces)

CA\$6.99

Authentiques nuggets indiens à base de chou-fleur et d'épinards, frits dans une pâte à base de farine de poulet. / Authentic Indian nuggets made with cauliflower and spinach and fried in chick flour batter.



Chana Samosa

CA\$8.99

Végétarien. Samosa végétarien garni de pois chiches au curry et agrémenté d'oignons, de tomates, de yaourt et de chutneys. / Vegetarian. Vegetarian samosa topped with chickpea curry and garnished with onions, tomatoes, yogurt, and chutneys.

Pakora de poisson (8 morceaux) / Fish Pakora (8 pieces)

CA\$9.99

Authentiques nuggets indiens composés de boulettes de fromage et frits dans de la farine de pois chiches. / Authentic Indian nuggets made with fish fried in chickpea flour batter.

Chana Aloo Tikki

CA\$9.99

Galettes de pommes de terre et de pois chiches épicées, généralement servies avec des chutneys et garnies d'oignons et d'épices. / Spiced potato and chickpea patties, typically served with chutneys and garnished with onions and spices.

Pakora de poulet (8 morceaux) / Chicken Pakora (8 Pieces)

CA\$9.99

Authentiques nuggets indiens à base de poulet et frits dans une pâte à base de farine de pois chiches. / Authentic Indian nuggets made with chicken and fried in chickpea flour batter.

Menu Le Coin Curry de Harry

Dahi Vada

CA\$7.99

Dumplings servis dans du yaourt sucré (plat froid). / Dumplings served in sweet yogurt (cold dish).

Vada Sambar

CA\$7.99

Boulettes servis dans sambar. / Dumplings served in sambar.

Pakora de paneer (8 morceaux) / Paneer Pakora (8 Pieces)

CA\$8.99

Authentiques nuggets indiens composés de boulettes de fromage et frits dans de la farine de pois chiches. / Authentic Indian nuggets made with cheese balls and fried in chickpea flour.

Bhaji aux oignons (8 morceaux) / Onion Bhaji (8 Pieces)

CA\$6.99

Oignons frits avec de la farine de pois chiches et garnis d'épices. / Onions fried with chickpea flour and garnished with spices.

Samosa aux légumes (2 morceaux) / Veggie Samosa (2 Pieces)

CA\$5.99

Galette indienne farcie de pommes de terre et de pois, préparée avec diverses épices. / Indian patty stuffed with potatoes and peas, prepared with various spices.

Poulet / Chicken



Poulet korma / Chicken Korma

CA\$15.99

Yogourt et noix. Poulet désossé cuit avec du yaourt et une sauce crémeuse. La sauce au beurre sera très sucrée. / Yogurt and nuts. Boneless chicken cooked with yogurt and a creamy sauce. Butter sauce is going to be very sweet.



Poulet dhansak / Chicken Dhansak

CA\$15.99

Servi avec des lentilles. Poulet cuit avec des lentilles jaunes. / Served with lentils. Chicken cooked with yellow lentils.

Poulet madras / Chicken Madras

CA\$15.99

Épicé. Noix de coco avec du lait et des épices. Poulet désossé cuit dans une sauce épicée à la noix de coco. / Spicy. Coconut with milk and spices. Boneless chicken cooked in a spicy coconut sauce.

Menu Le Coin Curry de Harry

Poulet aux chilis / Chilli Chicken

CA\$16.99

Servi avec des piments. Poulet désossé sauté avec des piments verts, du poivre vert et des oignons.
/ Served with chili peppers. Boneless chicken sautéed with green chills, green pepper, and onions.

Cari de poulet / Chicken Curry

CA\$14.99

A base de tomates. Poulet désossé cuit dans une sauce au curry avec diverses épices.
Tomato-based. Boneless chicken cooked in a curry sauce with various spices.

Poulet jalfrezi / Chicken Jalfrezi

CA\$15.99

Poulet désossé cuit avec des oignons et des poivrons avec un goût épicé et piquant.
/ Boneless chicken cooked with onions and peppers with a spicy and tangy taste.

Poulet vindaloo / Chicken Vindaloo

CA\$15.99

Épicé. Poulet désossé cuit dans un curry épicé avec des pommes de terre.
/ Spicy. Boneless chicken cooked in spicy curry with potatoes.

Poulet saag / Chicken Saag

CA\$15.99

Served with spinach / Aux Spaniards. Boneless chicken cooked with spinach and various spices /
Poulet désossé cuit avec épinard et diverses épices.



Poulet au beurre / Butter Chicken

CA\$16.99

Sauce rosée. Poulet désossé cuit au four dans une riche sauce au beurre. Il s'agit d'une sauce au beurre très sucrée.
/ Rosée sauce. Boneless chicken baked and cooked in a rich butter sauce. Which is a very sweet butter sauce.



Poulet tikka masala / Chicken Tikka Masala

CA\$17.99

Poulet désossé cuit dans un four d'argile et frit dans une sauce riche et épicée. La sauce au beurre sera très sucrée.
/ Boneless chicken cooked in a clay oven and fried in a rich spicy sauce. Butter sauce is going to be very sweet.

Plats végétaliens / Vegan Dishes



Palak Paneer

CA\$14.99

Végétarien. Fromage aux épinards. Cubes de fromage cuits dans un curry d'épinards onctueux.
/ Vegetarian. Cheese in spinach. Cheese cubes cooked in a smooth spinach curry.

Menu Le Coin Curry de Harry



Aloo Gobi

Végétalien. Pommes de terre et choux-fleurs. Pommes de terre et chou-fleur sautés avec un assortiment d'épices indiennes. / Vegan. Potatoes cauliflower. Potatoes and cauliflower sautéed with an assortment of Indian spices.

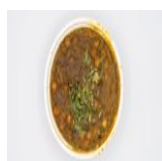
CA\$13.99



Daal Makhani

Végétalien. Lentilles noires. Lentilles noires cuites avec diverses épices indiennes. / Vegan. Black lentils. Black lentils cooked with various Indian spices.

CA\$13.99



Chana Palak

Végétalien. Pois chiches cuits dans un curry à base d'épinards et d'épices aromatiques. / Chickpeas cooked in a spinach-based curry with aromatic spices.

CA\$13.99



Legumes Korma

Vegetarian Veggie korma. Assortiment de légumes cuits dans une riche sauce crémeuse aux épices indiennes. /Veggie korma. Assorted vegetables cooked in a rich creamy sauce with Indian spices.sweetened more than spicy

CA\$14.99

Tadka Daal

Végétalien. Lentilles jaunes. Lentilles jaunes cuites avec des épices indiennes. / Vegan. Yellow lentils. Yellow lentil cooked with Indian spices.

CA\$13.99

Mutter Paneer

Végétarien. Fromage et petits pois. Les pois verts sont cuits avec du fromage et diverses épices indiennes. / Vegetarian. Cheese and peas. Green peas are cooked with cheese and various Indian spices.

CA\$14.99



Channa Masala

Végétalien. Pois chiches. Pois chiches cuits avec des oignons et diverses épices indiennes. / Vegan. Chickpeas. Chickpeas cooked with onions and various Indian spices.

CA\$13.99

Butter Soya Chaap

Végétalien. Protéines de soja dans une sauce crémeuse. La sauce au beurre sera très sucrée. / . Soya protein in a creamy sauce. Butter sauce is going to be very sweet.

CA\$13.99

Menu Le Coin Curry de Harry



Paneer Tikka Masala

CA\$15.99

Végétarien. Fromage indien. Grillé dans un tandoor et cuit dans une sauce crémeuse à base de tomates et d'épices aromatiques. La sauce au beurre est très sucrée. / Vegetarian. Indian cheese. Grilled in a tandoor and cooked in a creamy tomato-based gravy with aromatic spices. Butter sauce is going to be very sweet.

Chili Paneer

CA\$15.99

Végétarien. Fromage maison cuit avec des poivrons verts, du piment vert, des oignons et des tomates. / Vegetarian. Homemade cheese cooked with green peppers, green chili, onions, and tomatoes.

Bhindi Masala

CA\$14.99

Végétalien. Okra cuit avec des épices indiennes spéciales, sauté avec des oignons et de l'ail hachés. / Vegan. Okra cooked with special Indian spiced sautéed with chopped onions and garlic.

Légumes mélangés / Mixed Veggie

CA\$12.99

Végétalienne. A base de tomates. Assortiment de légumes, cuits au curry avec des épices indiennes. / Vegan. Tomato-based. Assortment of vegetables, cooked in curry with Indian spices.

Malai Kofta (boulettes végétariennes dans une sauce crémeuse) / Malai Kofta (Vegetarian Dumplings in Creamy Sauce)

Boulettes végétariennes cuites dans une sauce crémeuse avec des épices et des herbes indiennes. La sauce au beurre sera très sucrée. / Vegetarian balls cooked in a creamy sauce with Indian spices and herbs. Butter sauce is going to be very sweet.

Veggie Jalfrezi

CA\$14.99

Végétalien. Légumes jalfrezi. Oignons et poivrons. Légumes cuits avec des oignons, des poivrons verts et des tomates dans une sauce piquante. / Legumes jalfrezi. Onions and peppers. Vegetables cooked with onion green pepper, and tomatoes in tangy sauce.

Chili Soya Chaap

CA\$14.99

Végétalien. Protéines de soja et piments. / Soya protein and chilies. vegetarian but not vegan

Chaap Tikka Masala

CA\$15.99

Végétalien. La sauce au beurre sera très sucrée. / . Butter sauce is going to be very sweet.

Cari aux patates/Aloo curry

CA\$13.99

Pomme de terre cuits dans une sauce épice a base de oignons et tomates./ potato cooked in a spiced onions and tomato based gravy vegan

Menu Le Coin Curry de Harry

Pois chiches et patate/Aloo chana curry

CA\$13.99

Pomme de terre et pois chiches cuit avec des oignons ,des tomate et epice indien/potato and chick peas cooked with onions, tomatoes and Indian spices vegan dish

Aloo palak/Epinars et patate cari

CA\$13.99

Pomme des terre cuits avec des Epinars et des epices/potato cooked with spinach and spices

Baingan Bharta

CA\$14.99

Végétalien. Aubergines en sauce. Aubergines fumées sautées avec des oignons et diverses épices indiennes. / Vegan. Eggplant in sauce. Smoked eggplant sautéed with onions and various Indian spices.

Shahi Paneer

CA\$14.99

Fromage à la crème sucrée et épicée. Cubes de fromage cuits dans une sauce crémeuse agrémentée d'épices indiennes et d'ail. La sauce au beurre sera très sucrée. / Cheese in sweet and spicy cream. Cheese cubes cooked in a creamy sauce garnished with Indian spices and garlic. Butter sauce is going to be very sweet.

Soupes / Soups

Soupe aux lentilles (daal) / Lentil Soup (Daal)

CA\$4.99

Soupe traditionnelle aux lentilles style Indienne. / Traditional Indian-style lentil soup.

Soupe sambar (aigre-douce) / Sambar Soup (Tangy)

CA\$5.99

Ragoût de légumes à base de lentilles grillées, de carottes, de piments rouges séchés et d'aubergines. / Vegetable stew made from roasted lentils, carrots, dried red chillies, and eggplant.

Tandoori

Poulet tikka / Chicken Tikka

CA\$16.99

Épicé. Morceaux de poulet marinés et épicés, rôtis dans un four traditionnel indien en terre cuite, servis avec une salade. / Spicy. Spicy marinated chicken pieces roasted in a traditional Indian clay oven served with salad.

Seekh kebab poulet / Chicken Seekh Kebab

CA\$15.99

Viande de poulet marinée et hachée, garnie d'oignons et d'ail, rôtie dans un four traditionnel indien en terre cuite et servie avec une salade. / Marinated minced chicken meat garnished with onions, and garlic, roasted in a traditional Indian clay oven, and served with salad.

Menu Le Coin Curry de Harry



Cuisse de poulet tandoori / Tandoori Chicken Leg

CA\$8.99

Cuisse de poulet marinée et rôtie dans un four d'argile traditionnel indien, servie avec une salade. / Marinated chicken leg roasted in a traditional Indian clay oven served with salad.

Spécial Harry's tandoori combo / Harry's Tandoori Combo Special

CA\$29.99

Kebab poulet, poulet tikka, cuisse de poulet tandoori, pain naan, et salade et une choix de boisson gazeuse cola, diet cola, pepsi, Canada Dry . / Chicken kabab, chicken tikka, tandoori chicken leg, naan bread, and salad with one choice of soft drink cola, diet cola , pepsi , Canada Dry

Agneau / Lamb

Agneau jalfrezi / Lamb Jalfrezi

CA\$17.99

Épicé. Oignons et poivrons. Agneau cuit avec des oignons et des poivrons avec un goût épicé et piquant. / Spicy. Onions and peppers. Lamb cooked with onions and peppers with a spicy and tangy taste.

Agneau madras / Lamb Madras

CA\$16.99

Lait de coco et épices. Agneau cuit dans une sauce épicée à la noix de coco. / Coconut milk and spices. Lamb cooked in a coconut spicy sauce.

Cari d'agneau / Lamb Curry

CA\$15.99

A base de tomates. Agneau cuit dans une sauce au curry avec diverses épices. / Tomato based. Lamb cooked in a curry sauce with various spices.

Agneau saag / Lamb Saag

CA\$16.99

Servi avec des épinards. Agneau cuit dans une sauce aux épinards. / Served with spinach. Lamb cooked in spinach gravy.

Agneau aux chilies / Chili Lamb

CA\$17.99

Épicé. Agneau cuit avec des oignons, des poivrons verts et du chili vert épicé. / Spicy. Lamb cooked with onions, green peppers, and spicy green chili.

Lamb Dhansak/Agneau Dhansak

CA\$17.99

Agneau cuit avec Les lentille, jus de citron et coriandre dans une sauce piquant/Lamb cooked with lentils and coriander and citrus juice in a thick spicy sauce

Menu Le Coin Curry de Harry



Agneau korma / Lamb Korma

CA\$16.99

Yogourt et noix. Agneau cuit dans une sauce au yaourt et à la crème. La sauce au beurre sera très sucrée. / Yogurt and nuts. Lamb cooked in yogurt and creamy sauce. Butter sauce is going to be very sweet.

Agneau vindaloo / Lamb Vindaloo

CA\$16.99

Pommes de terre et épices. Agneau cuit avec des pommes de terre dans une sauce au curry épicée. Très épicé. / Potatoes and spices. Lamb cooked with potatoes in a spicy curry sauce. Very spicy.

Crevette / Shrimp



Crevettes au beurre / Butter Shrimp

CA\$17.99

Sauce rosée. La sauce au beurre sera très sucrée. / Sauce rosée. Butter sauce is going to be very sweet.

Crevettes saag / Shrimp Saag

CA\$17.99

Crevettes cuites avec des épinards et des épices indiennes. / Shrimp cooked with spinach and Indian spices.

Crevettes aux chilis / Chili Shrimps

CA\$18.99

Servi avec des piments. Crevettes cuites avec des oignons, des poivrons verts et du piment vert. / Served with chilli peppers. Shrimp cooked with onions, green peppers, and green chili.

Crevettes vindaloo / Shrimp Vindaloo

CA\$17.99

Épicé. Pommes de terre et épices. Crevettes cuites avec des pommes de terre dans une sauce au curry épicée. / Spicy. Potatoes and spices. Shrimp cooked with potatoes in a spicy curry sauce.

Crevette madras/shrimp madras

CA\$17.99

Shrimp cooked in a coconut spicy sauce/crevettes cuits dans une sauce de noix de coco(lait coco)epice

Crevettes jalfrezi / Shrimp Jalfrezi

CA\$17.99

Oignons et poivrons. Crevettes cuites avec des oignons et des poivrons verts dans une sauce piquante. / Onions and peppers. Shrimps cooked with onions and green peppers in a tangy sauce.

Menu Le Coin Curry de Harry

Cari de crevettes / Shrimp Curry

CA\$17.99

A base de tomates. Crevettes cuites dans une sauce au curry avec des épices indiennes. / Tomato based. Shrimps cooked in a curry sauce with Indian spices.

Riz biryani / Biryani Rice



Biryani au poulet / Chicken Biryani

CA\$15.99

Riz basmati sauté avec du poulet désossé, des oignons, des épices et de la coriandre. / Basmati rice sautéed with boneless chicken, onions spices, and garnished with coriander.

Biryani a l'agneau / Lamb Biryani

CA\$17.99

Riz basmati sauté avec des morceaux d'agneau, des oignons, des épices et de la coriandre. / Basmati rice sautéed with lamb pieces, onions, spices, and garnished with coriander.

Biryani aux crevettes / Shrimp Biryani

CA\$18.99

Riz basmati sauté avec des crevettes, des oignons, des épices et de la coriandre. / Basmati rice sautéed with shrimp, onions, spices, and garnished with coriander.

Riz navratan pulao / navratan Pulao Rice

CA\$6.99

Servi avec des légumes et des noix. / Served with veggies and nuts.

Pulao Rice

CA\$6.49

Servi avec des petits pois. Riz basmati cuit avec des petits pois. / Served with peas. Basmati rice cooked with green peas.

Biryani aux légumes / Veggie Biryani

CA\$13.99

Riz basmati sauté avec des légumes, des oignons, des épices et garni de coriandre. / Basmati rice sautéed with vegetables, onions, spices, and garnished with coriander.

Basmati

CA\$5.49

Le riz basmati traditionnel indien est cuit à la perfection. / Traditional Indian basmati rice is cooked to perfection.

Menu Le Coin Curry de Harry

Pains / Bread

Roti au beurre / Butter Roti

CA\$3.49

Whole wheat flatbread, traditionally baked in a tandoor and topped with butter.

Paneer Naan

CA\$5.99

Pain farci au fromage. / Cheese stuffed bread.

Potato stuffed bread / Aloo Paratha

CA\$4.99

Pain indien farci de pommes de terre masala et d'épices indiennes. / Indian bread stuffed with masala potatoes and Indian spices.

Naan à l'oignon / Onion Naan

CA\$4.99

Pain farci à l'oignon. Pain indien moelleux farci de fromage frais fait maison. / Onion-stuffed bread. Soft Indian bread stuffed with fresh homemade cheese.

Naan au poulet emiette / Emiette Chicken Naan

CA\$6.99

Pain indien moelleux farci de poulet désossé. / Soft Indian bread stuffed with boneless chicken.

Naan à l'ail / Garlic Naan

CA\$4.99

Pain Indien moelleux avec goat d'all frais. / Soft Indian bread with a fresh garlic taste.

Naan au beurre / Butter Naan

CA\$3.99

Pain blanc indien. / Indian white bread.

Breuvage et desserts / Drinks and Desserts



Gulab Jamun

CA\$3.99

Beignet au sirop sucré.

Menu Le Coin Curry de Harry

Ras Malai

CA\$4.99

Petit gâteau au lait à la crème et aux noix.

Jus de mangue / Mango Juice

CA\$3.49

Jus fait à partir de mangue fraîche. / Fresh mango juice.

Boisson gazeuse indienne / Indian Soft Drink

CA\$4.99

Indian soft drink offering choices of Thums Up and Fanta.

Lassi sucre / Sweet Lassi

CA\$4.99

A traditional Indian beverage blending yogurt and sugar into a smooth, refreshing drink.

Lassi sale / Salty Lassi

CA\$4.99

A traditional Indian beverage made by blending yogurt with salt and often includes spices like cumin for added flavor.

Jus d'orange / Orange Juice

CA\$3.99

Jus fait à partir d'oranges fraîches.

Jus de pommes / Apple Juice

CA\$3.49

Freshly pressed from ripe apples, resulting in a naturally sweet beverage.

Lassi à la mangue / Mango Lassi

CA\$5.99

A refreshing blend of mango pulp and creamy yogurt, subtly sweetened.

Boissons gazeuses / Soft Drink

CA\$1.99

Choice of cola or diet cola.

Menu Le Coin Curry de Harry

Compléments / Sides

Raita

CA\$3.99

Seasoned whipped yogurt. Homemade yogurt whipped with herbs and spices. / yogourt fouetté assaisonné. Yogourt maison fouetté avec herbes et épices.

Mélange de cornichons / Mixed Pickles

CA\$3.99

Mélange de cornichons épicés. / Spicy mixed pickles.

Chutney de mangue fait maison / Mango Chutney Homemade

CA\$3.99

Mango chutney with verbs. / Mangue chutney maison avec herbes.

Papadum (2 morceaux) / Papadum (2 Pieces)

CA\$1.99

Two crispy lentil wafers, traditionally prepared and served as a complement to meals.

Dahi

CA\$2.99

Yogourt nature fait maison. / Plain homemade yogurt.

Combos

Combo viande / Meat Combo

CA\$74.99

2 samosas, 1 aloo gobi, curry d'agneau, butter chicken, chicken tandoori leg, 2 riz, 2 pains naan, 2 gulab jamun, 2 pappadums, et 2 boissons non alcoolisées. / 2 samosas, 1 aloo gobi, lamb curry, butter chicken, chicken tandoori leg, 2 riz, 2 naan bread, 2 gulab jamun, 2 pappadums, and 2 soft drinks.

Combo végétarien / Vegetarian Combo

CA\$64.99

2 samosa, 1 aloo gobi, tarka daal, 1 shahi paneer, 2 riz, 2 pains naan, 2 gulab jamun, 2 pappadums et 2 boissons non alcoolisées. / 2 samosa, 1 aloo gobi, tarka daal, 1 shahi paneer, 2 riz, 2 naan bread, 2 gulab jamun, 2 pappadums, and 2 soft drinks.

Thali

Thali végété / Veggie Thali

CA\$12.99

3 légumes au choix du chef. Tous les thalis sont accompagnés de riz, de pain naan et de salade. / 3 veggies chef's choice. All thalis are served with rice, naan bread, and salad.

Menu Le Coin Curry de Harry

Thali cari poulet / Chicken Curry Thali

CA\$14.99

Poulet au curry, légumes et pilon de poulet tandoori. Servi avec du riz, du pain naan et de la salade. / Chicken curry, veggies, and tandoori chicken drumstick. Served with rice, naan bread, and salad.

Thali poulet au beurre / Butter Chicken Thali

CA\$15.99

Poulet au beurre, légumes et pilon de poulet tandoori. Servi avec du riz, du pain naan et de la salade. La sauce au beurre est très sucrée. / Butter chicken, veggies, and tandoori chicken drumstick. Served with rice, naan bread, and salad. Butter sauce is going to be very sweet.

Thali agneau / Lamb Thali

CA\$15.99

Tandoori lamb curry, veggies, and tandoori chicken drumstick. Served with rice, naan bread, and salad. / Tandoori lamb curry, veggies, and tandoori chicken drumstick. Served with rice, naan bread, and salad.
