



# Menu

## AMBER

266 Rue Rachel E, Montréal, QC H2W 1E6, Canada | (514) 285-0000

### Most Ordered



#### Poulet au beurre / Butter Chicken

CA\$27.00

Des morceaux de poulet cuits dans une sauce riche et crémeuse à base de tomates, infusés d'épices aromatiques et agrémentés d'une cuillerée de beurre pour une expérience gustative décadente / Succulent pieces of chicken cooked in a rich and creamy tomato-based sauce, infused with aromatic spices and finished with a dollop of butter for a decadent flavour experience



#### Samosas / Samosas

CA\$10.00

Pate croustillante fourrée d'un délicieux mélange de pommes de terre épicées, de petits pois et d'herbes aromatiques. Servi avec chutney de tamarin / A crispy pastry filled with a delicious blend of spiced potatoes, peas, and aromatic herbs. Served with tamarind chutney



#### Oignons Bhaji / Onion Bhaji

CA\$9.00

Oignons émincés enrobés d'une pâte à base de farine de pois chiches épicée et frits à la perfection / Thinly sliced onions coated in a spiced gram flour batter and fried to crispy perfection



#### Poulet Korma / Chicken Korma

CA\$27.00

Poulet aromatique cuit dans une sauce crémeuse aux amandes, délicatement épicé avec de la cannelle, de la cardamome et des clous de girofle, créant un plat luxueux et savoureux / Aromatic chicken cooked in a creamy almond sauce, delicately spiced with cinnamon, cardamom, and cloves, creating a luxurious and flavourful dish



#### Biryani au poulet / Chicken Biryani

CA\$26.00

Basmati rice cooked with chicken, onions, tomatoes, and a blend of spices, garnished with coriander.

#### Naan à l'ail / Garlic Naan

CA\$6.00

Soft Indian flatbread typically baked in a tandoor, infused with fresh garlic.

#### Naan au fromage / Cheese Naan

CA\$7.00

Leavened flatbread filled with cheese, baked in a tandoor.

## Menu AMBER

### Saag paneer / Saag Paneer

CA\$23.00

Une délicieuse combinaison d'épinards frais (saag) et de fromage paneer cuits dans une sauce crémeuse à base de tomates, assaisonnée d'ail, de gingembre et de feuilles de fenugrec / A delightful combination of fresh spinach (saag) and paneer cheese cooked in a creamy tomato-based sauce, seasoned with garlic, ginger, and fenugreek leaves

### Poulet Tikka Masala / Chicken Tikka Masala

CA\$27.00

Tendre poulet mariné dans un mélange d'épices, grillé à la perfection et mijoté dans une sauce crémeuse à base de tomates avec des notes de gingembre, d'ail et de garam masala / Tender chicken marinated in a blend of spices, grilled to perfection, and simmered in a creamy tomato-based sauce with hints of ginger, garlic, and garam masala

### Chana Masala / Chana Masala

CA\$21.00

Des pois chiches cuits dans une sauce riche et épicée à base de tomates, assaisonnés d'oignons, d'ail, de gingembre et d'un mélange d'épices traditionnelles indiennes / Chickpeas cooked in a rich and spicy tomato-based sauce, seasoned with onions, garlic, ginger, and a blend of traditional Indian spices

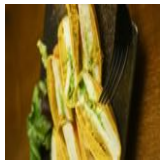
## Entrées / Appetizers



### Chana samosa / Chana Samosa

CA\$17.00

Samosas végétariens croustillants garnis d'un chana épicé (pois chiches), d'un chutney piquant au tamarin et d'un chutney rafraîchissant au yaourt et à la coriandre / Crispy vegetarian samosas topped with a spicy chana (chickpeas), tangy tamarind chutney, and refreshing yogurt coriander chutney



### Paneer pakora / Paneer Pakora

CA\$17.00

Bouchées frites enrobées de pâte à base de farine de pois chiches bien assaisonnées et d'épices / Deep-fried bites coated with well-seasoned gram flour batter and spices



### Baingan Dahi / Baingan Dahi

CA\$15.00

Un condiment salé à base de yaourt et d'aubergines rôties - servi avec naan à l'ail / Baingan Raita is a savory yogurt-based condiment featuring roasted eggplant - served with garlic naan



### Gobi Bites / Gobi Bites

CA\$16.00

Bouchées de Chou-fleur croustillant enrobé d'une pâte à base de farine de pois chiches épicée, frit à la perfection et trempé dans une sauce chili / Crispy cauliflower bites coated in a spiced chickpea flour batter, deep-fried to golden perfection and dipped in chili sauce



### Pakora poisson / Fish Pakora

CA\$17.00

Bouchées frites enrobées de pâte à base de farine de pois chiches bien assaisonnées et d'épices / Deep-fried bites coated with well-seasoned gram flour batter and spices

## Menu AMBER

### Pakora poulet / Chicken Pakora

CA\$17.00

Bouchées frites enrobées de pâte à base de farine de pois chiches bien assaisonnées et d'épices / Deep-fried bites coated with well-seasoned gram flour batter and spices



### Oignons Bhaji / Onion Bhaji

CA\$9.00

Oignons émincés enrobés d'une pâte à base de farine de pois chiches épicée et frits à la perfection / Thinly sliced onions coated in a spiced gram flour batter and fried to crispy perfection

### Duo à Partager / Sharing Duo

CA\$65.00

Onion bhaji à partager Poulet au beurre Agneau karahi Accompagnement de chana masala 1 riz basmati 1 naan à partager / Includes: Onion bhaji to share Butter chicken Lamb karahi Chana masala (side) 1 basmati rice 1 naan to share



### Samosas / Samosas

CA\$10.00

Pate croustillante fourrée d'un délicieux mélange de pommes de terre épicées, de petits pois et d'herbes aromatiques. Servi avec chutney de tamarin / A crispy pastry filled with a delicious blend of spiced potatoes, peas, and aromatic herbs. Served with tamarind chutney

### Soupe du jour / Soup of the day

CA\$6.00

Soup of the Day: A daily selection of house-made soups, please contact the restaurant for today's selection.

## Salades / Salads

### Salade chana chaat / Salade Chana Chaat

CA\$15.00

Une salade rafraîchissante comprenant un mélange de pois chiches, de tomates en dés, d'oignons et de concombres mélangés à une vinaigrette piquante à base de jus de citron, de chaat masala et d'herbes fraîches / A refreshing salad featuring a medley of chickpeas, diced tomatoes, onions, and cucumbers tossed in a tangy dressing made with lemon juice, chaat masala, and fresh herbs

### Salade paneer, tomates et mangue / Paneer, Tomato and Mango Salad

CA\$20.00

Du fromage paneer crémeux, des tomates juteuses et des cubes de mangue sucrées sont mélangés à une vinaigrette piquante à base de mangue, de miel, d'ail et menthe fraîche, créant une salade rafraîchissante aussi colorée que délicieuse / A burst of tropical flavours with paneer, tomato, and mango salad. Creamy paneer cheese, juicy tomatoes, and sweet mango cubes are tossed with a tangy dressing made with mango, honey, garlic and fresh mint, creating a refreshing salad that's as colourful as it is delicious

## Biryani / Biryani

### Biryani d'agneau / Lamb Biryani

CA\$30.00

Basmati rice sautéed with lamb pieces, onions, and spices, garnished with coriander.

## Menu AMBER



### Biryani aux crevettes / Shrimp Biryani

CA\$30.00

Basmati rice sautéed with shrimp, onions, and spices, garnished with coriander.



### Biryani au poulet / Chicken Biryani

CA\$26.00

Basmati rice cooked with chicken, onions, tomatoes, and a blend of spices, garnished with coriander.

### Biryani végétarien / Vegetarian Biryani

CA\$16.00

Basmati rice sautéed with mixed vegetables, onions, and spices, garnished with coriander.

## BBQ menu / BBQ Menu

### Cuisse de poulet tandoori / Chicken Legs Tandoori

CA\$17.00

De succulentes cuisses de poulet marinées dans un mélange d'épices indiennes traditionnelles et de yaourt, puis rôties à la perfection au four tandoor pour un délice de barbecue fumé et savoureux / Succulent chicken legs marinated in a blend of traditional Indian spices and yogurt, then roasted to perfection in the tandoor oven for a smoky and flavourful barbecue delight

### Bouf seekh kabab / Beef Seekh Kabab

CA\$21.00

Viande hachée épicée, moulée à la main sur des brochettes et grillée à la perfection juteuse, offrant une explosion de saveurs traditionnelles à chaque bouchée / Spiced minced meat, hand-molded onto skewers and grilled to juicy perfection, offering a burst of traditional flavours in every bite

### Agneau Tikka / Lamb Tikka

CA\$28.00

De tendres morceaux d'agneau marinés dans un mélange d'épices spécial et grillés à la perfection / Tender lamb pieces marinated in a special spice blend and grilled to perfection

### Saumon Tikka / Salmon Tikka

CA\$32.00

Filets de saumon frais marinés dans des épices aromatiques et grillés à la perfection, offrant un délicat équilibre de saveurs fumées et de poisson tendre / Fresh salmon fillets marinated in aromatic spices and grilled to perfection, offering a delicate balance of smoky flavours and tender fish

### Poulet Malai Tikka / Chicken Malai Tikka

CA\$18.00

De tendres morceaux de poulet marinés dans un mélange crémeux de yaourt, de crème et d'épices, grillés à la perfection pour une expérience de barbecue riche et savoureuse / Tender chicken pieces marinated in a creamy blend of yogurt, cream, and spices, grilled to perfection for a rich and flavourful barbecue experience

## Menu AMBER

### Paneer Tikka / Paneer Tikka

CA\$19.00

Cubes de paneer marinés dans une marinade acidulée au yaourt et aux épices aromatiques, en brochettes et grillés à la perfection / Cubes of paneer cheese marinated in a tangy yogurt marinade with aromatic spices, skewered and grilled to perfection

### Grillades mixtes / Mixed Grill

CA\$36.00

Un assortiment de poulet tikka boti, seekh kabab, agneau tikka, poulet malai tikka, offrant un festin savoureux pour les amateurs de barbecue / An assortment of chicken tikka boti, seekh kabab, lamb tikka, chicken malai tikka, offering a flavourful feast for barbecue enthusiasts

### Crevettes tandoori / Shrimp Tandoori

CA\$29.00

Crevettes marinées dans une marinade piquante au yogourt infusée d'épices traditionnelles, puis grillées à la perfection pour un délicieux régal de fruits de mer / Plump shrimp marinated in a tangy yogurt marinade infused with traditional spices, then grilled to perfection for a delightful seafood treat.



### Poulet Tikka Boti / Chicken Tikka Boti

CA\$25.00

De succulents morceaux de poulet marinés dans un mélange de yaourt et d'épices, grillés à la perfection pour créer des brochettes tendres et savoureuses / Succulent pieces of chicken marinated in a blend of yogurt and spices, grilled to perfection to create tender and flavourful skewers

### Poulet seekh kabab / Chicken Seekh Kabab

CA\$21.00

Viande hachée épicée, moulée à la main sur des brochettes et grillée à la perfection juteuse, offrant une explosion de saveurs traditionnelles à chaque bouchée / Spiced minced meat, hand-molded onto skewers and grilled to juicy perfection, offering a burst of traditional flavours in every bite

## Poulet / Chicken



### Poulet Korma / Chicken Korma

CA\$27.00

Poulet aromatique cuit dans une sauce crémeuse aux amandes, délicatement épicé avec de la cannelle, de la cardamome et des clous de girofle, créant un plat luxueux et savoureux / Aromatic chicken cooked in a creamy almond sauce, delicately spiced with cinnamon, cardamom, and cloves, creating a luxurious and flavourful dish

### Poulet Vindaloo / Chicken Vindaloo

CA\$26.00

Un curry ardent avec des racines dans la cuisine portugaise, mettant en vedette du poulet tendre cuit dans une sauce très épicée à base de vinaigre, infusée avec des saveurs audacieuses d'ail, de gingembre et de piments rouges / A fiery curry with roots in Portuguese cuisine, featuring tender chicken cooked in a very spicy vinegar-based sauce, infused with bold flavours of garlic, ginger, and red chillies

### Poulet Karahi / Chicken Karahi

CA\$27.00

Poulet épicé et acidulé cuit dans un karahi traditionnel (wok) avec des tomates et des oignons, infusé avec des épices aromatiques et fini avec un zeste de coriandre fraîche et de gingembre pour une explosion de saveurs / Spicy and tangy chicken cooked in a traditional karahi (wok) with tomatoes and onions, infused with aromatic spices and finished with a squeeze of fresh coriander and ginger for a burst of flavour

## Menu AMBER

### Poulet curry / Chicken Curry

CA\$26.00

Un curry de poulet classique avec de tendres morceaux de poulet mijotés dans un mélange parfumé d'oignons, de tomates et d'épices, donnant un plat copieux et réconfortant qui se marie parfaitement avec du riz ou du naan / Classic chicken curry featuring tender pieces of chicken simmered in a fragrant blend of onions, tomatoes, and spices, resulting in a hearty and comforting dish that pairs perfectly with rice or naan

### Kabab de poulet masala / Chicken Kabab Masala

CA\$27.00

Des kababs de poulet tendres mijotés dans une sauce masala savoureuse, faite avec un mélange d'oignons, de tomates et d'épices aromatiques, résultant en un plat délicieusement indulgent qui saura satisfaire vos envies / Tender chicken kababs simmered in a flavourful masala sauce, made with a blend of onions, tomatoes, and aromatic spices, resulting in a deliciously indulgent dish that's sure to satisfy your cravings



### Poulet au beurre / Butter Chicken

CA\$27.00

Des morceaux de poulet cuits dans une sauce riche et crémeuse à base de tomates, infusés d'épices aromatiques et agrémentés d'une cuillerée de beurre pour une expérience gustative décadente / Succulent pieces of chicken cooked in a rich and creamy tomato-based sauce, infused with aromatic spices and finished with a dollop of butter for a decadent flavour experience

### Poulet Tikka Masala / Chicken Tikka Masala

CA\$27.00

Tendre poulet mariné dans un mélange d'épices, grillé à la perfection et mijoté dans une sauce crémeuse à base de tomates avec des notes de gingembre, d'ail et de garam masala / Tender chicken marinated in a blend of spices, grilled to perfection, and simmered in a creamy tomato-based sauce with hints of ginger, garlic, and garam masala

## Agneau / Lamb

### Karahi d'agneau / Lamb Karahi

CA\$30.00

Agneau épicé et acidulé cuit dans un karahi traditionnel (wok) avec des tomates et des oignons, infusé avec des épices aromatiques et fini avec de la coriandre fraîche et du gingembre pour une explosion de saveurs / Spicy and tangy lamb cooked in a traditional karahi (wok) with tomatoes and onions, infused with aromatic spices and finished with fresh coriander and ginger for a burst of flavour

### Vindaloo d'agneau / Lamb Vindaloo

CA\$29.00

Un curry ardent avec des racines dans la cuisine portugaise, cuit dans une sauce très épicée à base de vinaigre, infusée avec des saveurs audacieuses d'ail, de gingembre et de piments rouges / A fiery curry with roots in Portuguese cuisine cooked in a very spicy vinegar-based sauce, infused with bold flavours of garlic, ginger, and red chilies

### Korma d'agneau / Lamb Korma

CA\$30.00

Agneau succulent cuit dans une sauce crémeuse aux amandes, délicatement épicé avec de la cannelle, de la cardamome et des clous de girofle, créant un plat luxueux et savoureux / Succulent lamb cooked in a creamy almond sauce, delicately spiced with cinnamon, cardamom, and cloves, creating a luxurious and flavourful dish

## Menu AMBER

---

### Curry d'agneau / Lamb Curry

CA\$29.00

Morceaux tendres d'agneau mijotés lentement dans une sauce curry parfumée, infusée avec un mélange d'épices et d'aromates, donnant un plat copieux et réconfortant qui se marie parfaitement avec du riz ou du naan / Tender pieces of lamb slow-cooked in a fragrant curry sauce, infused with a blend of spices and aromatics, resulting in a hearty and comforting dish that pairs perfectly with rice or naan

---

### Bouf / Beef

#### Curry de bouf / Beef Curry

CA\$28.00

Des morceaux tendres de bouf cuits dans une sauce parfumée aux tomates, aux oignons et à une variété d'épices / Tender pieces of beef cooked in a fragrant sauce made with tomatoes, onions, and an array of spices

---

#### Karahi de bouf / Beef Karahi

CA\$29.00

Un plat épicé préparé en sautant du bouf avec des tomates et des oignons dans un karahi traditionnel (wok). Assaisonné avec des épices aromatiques et fini avec de la coriandre fraîche et du gingembre / A spicy dish made by stir-frying beef with tomatoes and onions in a traditional karahi (wok). Seasoned with aromatic spices and finished with fresh coriander and ginger

---

#### Vindaloo de bouf / Beef Vindaloo

CA\$28.00

Un curry ardent d'origine portugaise, cuisiné dans une sauce très épicée à base de vinaigre, infusé avec des saveurs audacieuses d'ail, de gingembre et de piments rouges / A fiery curry with roots in Portuguese cuisine, cooked in a very spicy vinegar-based sauce, infused with bold flavours of garlic, ginger, and red chillies

---

#### Kabab masala de bouf / Beef Kabab Masala

CA\$29.00

Des kababs de bouf tendres mijotés dans une sauce masala riche et aromatique faite avec des tomates, des oignons et un mélange d'épices / Tender beef kababs simmered in a rich and aromatic masala sauce made with tomatoes, onions, and a blend of spices

---

#### Nihari de bouf / Beef Nihari

CA\$29.00

Un ragoût traditionnellement mijoté fait avec du bouf tendre cuit dans une sauce savoureuse infusée d'épices comme la cannelle, les clous de girofle et la cardamome / A traditional slow-cooked stew made with tender beef simmered in a flavourful gravy infused with spices like cinnamon, cloves, and cardamom

---

#### Haleem de bouf / Beef Haleem

CA\$28.00

Un plat nourrissant préparé en cuisant lentement du bouf, des lentilles et du blé jusqu'à ce qu'ils se fondent dans une consistance épaisse et crémeuse semblable à un porridge. Garni d'oignons frits, de gingembre et d'herbes fraîches, c'est un repas nutritif et satisfaisant / A wholesome dish made by slow-cooking beef, lentils, and wheat until they meld together into a thick, creamy porridge-like consistency. Garnished with fried onions, ginger, and fresh herbs, it's a nutritious and satisfying meal

---

### Fruits de mer / Seafoods

## Menu AMBER

---

### Crevettes au beurre / Shrimp Butter

CA\$32.00

Des crevettes tendres cuites dans une sauce crémeuse et beurrée infusée d'ail, de gingembre et d'une touche d'épices / Tender shrimps cooked in a creamy, buttery sauce infused with garlic, ginger, and a hint of spice

---

### Korma de crevettes / Shrimp Korma

CA\$32.00

Des crevettes cuites dans une sauce crémeuse aux amandes, délicatement épicée avec de la cannelle, de la cardamome et des clous de girofle. C'est un plat digne de la royauté, garanti pour vous laisser en vouloir plus / Shrimp cooked in a creamy almond sauce, delicately spiced with cinnamon, cardamom, and cloves. It's a dish fit for royalty, guaranteed to leave you craving for more

---

### Karahi de crevettes / Shrimp Karahi

CA\$30.00

Des crevettes succulentes sont sautées avec des tomates, des oignons et des poivrons dans un karahi traditionnel (wok). Assaisonné avec des épices aromatiques et fini avec un soupçon de jus de citron frais pour une touche acidulée / Succulent shrimp is stir-fried with tomatoes, onions, and bell peppers in a traditional karahi (wok). Seasoned with aromatic spices and finished with a hint of fresh lemon juice for a tangy kick

---

### Curry de crevettes / Shrimp Curry

CA\$30.00

Des crevettes dodues mijotent dans une sauce parfumée aux tomates, aux oignons et à un mélange d'épices / Plump shrimp simmered in a fragrant sauce made with tomatoes, onions, and a blend of spices

---

## Végétarien / Vegetarian

### Shahi paneer / Shahi Paneer

CA\$25.00

des cubes de fromage paneer cuits dans une sauce crémeuse et aromatique à un mélange d'épices parfumées / Cubes of paneer cheese cooked in a creamy and aromatic sauce made a blend of fragrant spices

---

### Korma végétarien / Veg Korma

CA\$24.00

Découvrez le goût luxueux de notre Korma Végétarien, où une variété de légumes sont cuits dans une sauce crémeuse aux amandes, délicatement épicée avec de la cannelle, de la cardamome et des clous de girofle / Experience the luxurious taste of our Veg Korma, where a variety of vegetables are cooked in a creamy almond sauce, delicately spiced with cinnamon, cardamom, and cloves

---

### Saag paneer / Saag Paneer

CA\$23.00

Une délicieuse combinaison d'épinards frais (saag) et de fromage paneer cuits dans une sauce crémeuse à base de tomates, assaisonnée d'ail, de gingembre et de feuilles de fenugrec / A delightful combination of fresh spinach (saag) and paneer cheese cooked in a creamy tomato-based sauce, seasoned with garlic, ginger, and fenugreek leaves

---

### Bhindi / Bhindi

CA\$22.00

Des okras croquants et tendres (bhindi) cuits avec des oignons, des tomates et des épices aromatiques / Crisp and tender okra (bhindi) cooked with onions, tomatoes, and aromatic spices

---

## Menu AMBER

### Dal Makhani / Dal Makhani

CA\$23.00

Laissez-vous tenter par les saveurs riches et crémeuses de notre Dal Makhani, un mélange de lentilles noires et de haricots rouges cuits lentement dans une sauce veloutée à la tomate et à la crème, assaisonné d'ail, de gingembre et d'épices traditionnelles indiennes / Indulge in the rich and creamy flavours of our Dal Makhani, a slow-cooked blend of black lentils and kidney beans simmered in a velvety tomato and cream sauce, seasoned with garlic, ginger, and traditional Indian spices

### Chili paneer / Chili Paneer

CA\$25.00

L'équilibre parfait entre les saveurs sucrées, épicées et savoureuses avec notre Chili Paneer, où le tendre fromage paneer est sauté avec des poivrons, des oignons et des piments verts dans une sauce aromatique / The perfect balance of sweet, spicy, and savory flavours with our Chili Paneer, where tender paneer cheese is stir-fried with bell peppers, onions, and green chilies in an aromatic sauce

### Chana Masala / Chana Masala

CA\$21.00

Des pois chiches cuits dans une sauce riche et épicée à base de tomates, assaisonnés d'oignons, d'ail, de gingembre et d'un mélange d'épices traditionnelles indiennes / Chickpeas cooked in a rich and spicy tomato-based sauce, seasoned with onions, garlic, ginger, and a blend of traditional Indian spices

### Baingan Bharta / Baingan Bharta

CA\$22.00

De l'aubergine fumée et savoureuse (baingan) cuite avec des tomates, des oignons et des épices aromatiques, créant un plat délicieux et satisfaisant parfait pour les amateurs d'aubergine / Smoky and flavourful roasted eggplant (baingan) cooked with tomatoes, onions, and aromatic spices, creating a delicious and satisfying dish that's perfect for eggplant lovers

### Mutter paneer / Mutter Paneer

CA\$23.00

Une combinaison de tendres pois verts (mutter) et de fromage paneer cuits dans une sauce riche et crémeuse à base de tomates, infusée d'épices parfumées / A combination of tender green peas (mutter) and paneer cheese cooked in a rich and creamy tomato-based sauce, infused with fragrant spices.

### Aloo Gobi / Aloo Gobi

CA\$21.00

Un plat classique de l'Inde du Nord mettant en vedette des pommes de terre tendres (aloo) et du chou-fleur (gobi) cuits avec des épices parfumées, des oignons et des tomates, créant une délice végétarien savoureux et réconfortant / A classic North Indian dish featuring tender potatoes (aloo) and cauliflower (gobi) cooked with fragrant spices, onions, and tomatoes, creating a flavourful and comforting vegetarian delight

### Curry végétarien / Veg Curry

CA\$21.00

Un mélange de légumes de saison mijotés dans une sauce curry riche et aromatique, débordant de saveurs de gingembre, d'ail et d'un mélange d'épices traditionnelles indiennes / A medley of seasonal vegetables simmered in a rich and aromatic curry sauce, bursting with flavours of ginger, garlic, and a blend of traditional Indian spices

## Naans / Naans

### Naan au fromage / Cheese Naan

CA\$7.00

Leavened flatbread filled with cheese, baked in a tandoor.

## Menu AMBER

---

### Naan au sésame / Sesame Naan

CA\$6.00

Tandoor-baked flatbread topped with sesame seeds.

---

### Naan aux pommes de terre / Aloo Naan

CA\$7.00

Flatbread typically stuffed with seasoned mashed potatoes and baked in a traditional tandoor oven.

---

### Naan Keema au bouf / Beef Keema Naan

CA\$9.00

Naan stuffed with spiced minced beef, traditionally baked in a tandoor oven.

---

### Naan Keema au poulet / Chicken Keema Naan

CA\$9.00

Naan stuffed with spiced minced chicken, baked in a traditional tandoor oven.

---

### Naan nature / Plain Naan

CA\$5.00

Leavened flatbread baked in a traditional tandoor oven.

---

### Naan à l'ail / Garlic Naan

CA\$6.00

Soft Indian flatbread typically baked in a tandoor, infused with fresh garlic.

---

## À côtés / Sides

### Riz au cumin / Zeera Rice

CA\$7.00

Basmati rice typically cooked with whole cumin seeds.

---

### Riz aux petits pois / Peas Rice

CA\$7.00

Basmati rice stir-fried with green peas, typically seasoned with mild spices.

---

## Menu AMBER



### Frites / Fries

Deep-fried potato strips, typically seasoned with a hint of salt and Indian spices.

CA\$6.00

### Raita / Raita

Yogurt typically mixed with cucumbers, onions, tomatoes, and spices.

CA\$5.00

### Riz Basmati / Basmati Rice

Traditional basmati rice, typically cooked with whole cumin seeds, offering a light and aromatic addition to your meal.

CA\$6.00

### Mélange de pickles Achar / Achar Pickles Mix

Achar pickles mix: Typically includes a variety of vegetables and fruits preserved in a spiced mixture of oil and vinegar.

CA\$3.00

## Boissons / Drinks



### CANADA DRY / CANADA DRY

Canada dry: A ginger-flavored carbonated beverage, known for its soothing and spicy taste.

CA\$3.00

### COCO LIME / COCO LIME

Un mélange tropical de noix de coco et de citron vert acidulé, parfait pour une gorgée rafraîchissante / A tropical blend of coconut and tangy lime, perfect for a refreshing sip

CA\$8.00

### MOJITO VIERGE À LA MANGUE / MANGO VIRGIN MOJITO

Un mélange rafraîchissant de mangue fraîche, de citron vert et de menthe. / Refreshing blend of fresh mango, lime, and min

CA\$7.00

### ICED CHAI LATTE / ICED CHAI LATTE

Black tea infused with cinnamon, clove, and other warming spices, combined with milk and served over ice.

CA\$8.00

## Menu AMBER

---



### COKE / COKE

CA\$3.00

Coke: A classic, refreshing carbonated soft drink, typically enjoyed for its sweet and fizzy taste.

---



### 7UP / 7UP

CA\$3.00

7up: A crisp and refreshing lemon-lime soda, a zesty beverage to enjoy with your meal. Un soda citron-lime pétillant et rafraîchissant, la boisson acidulée parfaite à savourer avec votre repas.

---