

Menu

Desy Style

2525 Rue Provost, Lachine QC H8S 1R2, Canada | (438) 355-9275

Most Ordered



Poulet au beurre / Butter Chicken

CA\$22.99

Poulet désossé cuit dans une riche crème au beurre garnie de coriandre. / Boneless chicken cooked in a rich butter cream garnished with coriander.



Riz / Rice

CA\$4.99

Le riz basmati cuit avec des graines de cumin comprend généralement des épices sèches douces. / Basmati rice cooked with cumin seeds, typically includes mild dry spices.



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

CA\$4.99

Petit paté indien bourré de pommes de terre et de pois avec épices. / Indian patty stuffed with potatoes and peas prepared with various spices



Poulet tikka masala / Chicken Tikka Masala

CA\$22.99

Poulet désossé cuit au four d'argile et frit dans une sauce riche et épicée. / Boneless chicken cooked in a clay oven and tried in a rich spicy sauce.



Lassi de mangue / Mango Lassi

CA\$5.99

Boisson à base de yogourt mélangée à de la pulpe de mangue, du lait et un soupçon de cardamome. / Yogurt-based drink blended with mango pulp, milk, and a hint of cardamom.



Gulab jamun 4 pièces / Gulab Jamun 4 Pieces

CA\$6.99

Le donut indien doux et moelleux, parfumé à la cardamome et à l'eau de rose. Servi chaud ou froid. 4 jamuns par portion. / Soft Indian donut with cardamom and rosewater. Served warm or cold. 4 jamuns per serving.



Manchurian aux légumes / Veg Manchurian

CA\$14.99

Boulettes de légumes croustillantes sautées dans une sauce indo- chinoise acidulée avec ail, gingembre et oignons verts. / Crispy vegetable balls tossed in a tangy Indo-Chinese sauce with garlic, Ginger, and spring onions.

Menu Desy Style



Stuffed kulche 1 pièce / Stuffed Kulche 1 Pieces

CA\$6.99

Chole aux pois chiches, oignons, tomates et pommes de terre, mijoté avec nos sauces maison et épices. Parfait avec notre pain kulcha moelleux. / Chole with chickpeas, onions, tomatoes, and potatoes, simmered perfect with in house sauces and spices. Our soft kulcha bread.

Onion bhaji 1 lb / Oignon Bhaji 1 lb

CA\$11.99

Croustillant, épicé et frit à la perfection. Notre bhaji à l'oignon est la collation indienne ultime ! Servi avec du chutney pour une bouchée parfaite. / Crispy, spiced, and golden-fried to perfection. Our onion bhaji is the ultimate Indian snack! Served with chutney for the perfect bite.

Poulet korma / Chicken Korma

CA\$15.99

Poulet désossé cuit avec yogurt et une sauce crémeuse. / Boneless chicken cooked in creamy sauce almond and coconut.

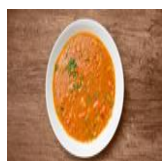
Soupe / Soup



Soupe aux lentilles / Lentil Soup

CA\$5.99

Lentils simmered with mild Indian spices, typically including cumin, coriander, and turmeric, creating a traditional Indian-style lentil soup.



Mulligatawny

CA\$7.99

Lentil soup with chicken, vegetables, and mild spices, garnished with cilantro.

Repas Desy Style / Desy Style Meals



Poulet au beurre / Butter Chicken

CA\$22.99

Poulet désossé cuit dans une riche crème au beurre garnie de coriandre. / Boneless chicken cooked in a rich butter cream garnished with coriander.



Poulet tikka masala / Chicken Tikka Masala

CA\$22.99

Poulet désossé cuit au four d'argile et frit dans une sauce riche et épicée. / Boneless chicken cooked in a clay oven and tried in a rich spicy sauce.



Channa Masala

CA\$18.99

Pois chiches mijotés dans une sauce tomate et oignon relevée aux épices indiennes. / Chickpeas simmered in a tangy tomato, onion gravy with Indian spices.

Menu Desy Style

Shahi Paneer

CA\$20.99

Cubes de fromage cuits avec une sauce crémeuse garni d'épices. / Cheese cubes cooked in a creamy sauce garnished with Indian spices and garlic.

Daal Makhni

CA\$18.99

Lentilles noires cuites avec des épices indiennes. / Black lentils cooked with various Indian spices.

Spécial chèvre / Goat Special

Goat and lamb korma

CA\$16.99

A rich, creamy curry typically made with tender goat and lamb pieces, simmered in a yogurt and cashew-based sauce with aromatic spices.

Goat curry

CA\$15.99

Goat cooked with onions, tomatoes, ginger, garlic, and a blend of Indian spices.

Goat and lamb saag

CA\$16.99

Goat and lamb cooked with spinach, spices, and herbs in a creamy curry sauce.

Goat rogan josh

CA\$16.99

Goat cooked with onions, tomatoes, yogurt, and traditional Indian spices in a rich, aromatic curry sauce.

Vindaloo chèvre / Goat Vindaloo

CA\$15.99

Agneau aux pommes de terre et épices indiennes. / Lamb cooked potatoes and Indian spices.

Kadahi de chèvre / Goat Kadahi

CA\$16.99

Épicé. Chèvre désossé cuit dans une sauce de noix de coco épicé. / Spicy. Green peppers onion goat cooked in a spicy gravy.

Menu Desy Style

Cari au poulet / Chicken Curry

Butter chicken

CA\$15.99

Boneless grilled chicken cooked in a tomato, cooking cream, and butter sauce.

Poulet vindaloo / Chicken Vindaloo

CA\$14.99

Très épicé. Poulet désossé cuit avec pommes de terre. / Very spicy. Boneless chicken cooked with potatoes.

Kadahi de poulet / Chicken Kadahi

CA\$15.99

Poulet cuit dans une sauce rouge avec des épices fraîchement moulues et du poivron. / Chicken cooked in red gravy with freshly ground spices and capsicum.

Chicken rogan josh

CA\$15.99

Boneless chicken cooked with golden onions, yogurt, garlic, ginger, and aromatic spices.

Chicken spinach

CA\$16.99

Boneless chicken cooked with spinach in a curry sauce, typically flavored with Indian spices, fresh ginger, garlic, tomatoes, and onions.

Poulet cari / Chicken Curry

CA\$14.99

Poulet désossé mijoté dans une sauce aux oignons, ail, gingembre et tomates. / Boneless chicken cooked in onion garlic, ginger and tomato gravy.

Poulet korma / Chicken Korma

CA\$15.99

Poulet désossé cuit avec yogurt et une sauce crémeuse. / Boneless chicken cooked in creamy sauce almond and coconut.

Plats végétariens / Veggie Dishes

Épinards et fromage / Spinach and Cheese

CA\$15.99

Végétarien. Épinards frais cuits avec moutarde, oignons, tomates, gingembre, ail, fromage maison et épices indiennes. / Vegetarian. Fresh spinach cooked with mustard, onions, tomatoes, ginger, garlic, homemade cheese and Indian spices.

Menu Desy Style

Kadai Paneer

CA\$15.99

Végétarien. Fromage indien cuits avec des poivrons, des oignons, des tomates et des épices aromatiques dans un wok traditionnel indien. / Vegetarian. Indian cheese cooked with bell peppers, onions, tomatoes, and aromatic spices in a traditional Indian wok.

Aloo Gobi

CA\$14.99

Végétarien. Pommes de terres et chou fleur sautés avec un assortiment d'épices indiennes. / Vegetarian. Potatoes and cauliflower sautéed with an assortment Indian spices.

Tadka Daal

CA\$14.99

Végétarien. Gentilles jaune cuite avec épices indiennes. / Vegetarian. Yellow lentil cooked with Indian spices.

Bhindi Masala

CA\$14.99

Végétarien. Gombo cuit avec des épices indiennes spéciales, sautés avec oignons. / Vegetarian. Okra cooked with special Indian spiced sautéed with chopped onions.

Malai Kofta

CA\$14.99

Végétarien, contient des noix. Boules végétariennes cuites dans une sauce crémeuse garni avec des épices et des herbes indiennes. / Vegetarian, contains nuts. Vegetarian balls cooked in a sauce with Indian spices and herbs.

Paneer Tikka Masala

CA\$15.99

Végétarien. Fromage indien mariné grillé dans un tandoor et cuit dans une sauce crémeuse à base de tomates et d'épices aromatiques. / Vegetarian. Indian cheese grilled in a tandoor and cooked in a creamy tomato-based gravy with aromatic spices.

Pains / Bread



Naan au beurre / Butter Naan

CA\$2.99

Tawa naan et badigeonné de beurre. / Tawa naan and brushed with butter.

Paneer paratha

CA\$6.99

Flavorful pan-fried whole wheat bread stuffed with homemade cheese and spices.

Menu Desy Style

Tawa rôti / Roasted Tawa

CA\$1.99

Pain de blé entier cuit. / Whole wheat bread baked.

Chicken paratha

CA\$7.99

Plain flour bread stuffed with seasoned chicken and typically cooked on a tawa.

Paratha

CA\$5.99

Pain plat farci de pommes de terre épicées, cuit à la poêle jusqu'à obtenir une perfection dorée. / Fluffy, spiced potato-stuffed flatbread, griddled to golden perfection.

Kulcha oignon / Onion Kulcha

CA\$5.99

Pain sans levain généralement farci d'oignons finement hachés et cuit sur tawa. / Unleavened bread typically stuffed with finely chopped onions and cooked on tawa.

Spécial chef / Chef Special



Manchurian aux légumes / Veg Manchurian

CA\$14.99

Boulettes de légumes croustillantes sautées dans une sauce indo-chinoise acidulée avec ail, gingembre et oignons verts. / Crispy vegetable balls tossed in a tangy Indo-Chinese sauce with garlic, Ginger, and spring onions.



Cuisse de poulet tandoori / Tandoori Chicken Leg

CA\$7.99

Cuisse de poulet marinée avec du yogourt, du gingembre frais, de l'ail, des épices indiennes et du safran, grillée dans un four tandoor traditionnel. / Marinated chicken leg with yogurt, fresh ginger, garlic, Indian spices, and saffron, grilled in a traditional tandoor oven.

Chole bhature 2 pièces / Chole Bhature 2 Pieces

CA\$14.99

Cari de pois chiches épicé. Servi avec des bhature moelleux et frits. Un classique du nord de l'Inde. / Spiced chickpea curry served with deep-fried, fluffy bhature. A classic north Indian delight.

Onion bhaji 1 lb / Oignon Bhaji 1 lb

CA\$11.99

Croustillant, épicé et frit à la perfection. Notre bhaji à l'oignon est la collation indienne ultime ! Servi avec du chutney pour une bouchée parfaite. / Crispy, spiced, and golden-fried to perfection. Our onion bhaji is the ultimate Indian snack! Served with chutney for the perfect bite.

Menu Desy Style



Poulet tikka sec / Chicken Tikka Dry

CA\$14.99

Poulet mariné et grillé avec poivrons, oignons, gingembre et épices indiennes. /
Marinated grilled chicken with peppers, onions, ginger, and bold Indian spices.

Briyani



Riz / Rice

CA\$4.99

Le riz basmati cuit avec des graines de cumin comprend généralement des épices
sèches douces. / Basmati rice cooked with cumin seeds, typically includes mild dry
spices.

Riz pulao (avec pois) / Pulao Rice (With Peas)

CA\$6.99

Riz basmati cuit avec pois verts. / Basmati rice cooked with green peas.

Biryani à chèvre / Goat Biryani

CA\$16.99

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

Biryani au poulet / Chicken Biryani

CA\$15.99

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

Fruits de mer / Seafood

Shrimp masala

CA\$17.99

Shrimp cooked in a masala with onions, bell peppers, ginger, and tomatoes.

Fish curry

CA\$17.99

Fish cooked in a curry sauce with onions, tomatoes, garlic, and Indian spices.

Poisson au pakora / Fish Pakora

CA\$15.99

Poisson cuit dans une sauce au cari avec épices indiennes. 1 lb. / Fish cooked in a curry sauce
with Indian sauce. 1 lb

Menu Desy Style

Desystyle biryani

CA\$18.99

Basmati rice typically cooked with a mix of seafood, including shrimp and fish, blended with aromatic spices and herbs.

Desserts



Gulab jamun 4 pièces / Gulab Jamun 4 Pieces

CA\$6.99

Le donut indien doux et moelleux, parfumé à la cardamome et à l'eau de rose. Servi chaud ou froid. 4 jamuns par portion. / Soft Indian donut with cardamom and rosewater. Served warm or cold. 4 jamuns per serving.

Rasmalai

CA\$6.99

Des boulettes de fromage décadentes et crémeuses trempées dans du lait sucré parfumé à la cardamome. / Decadent, creamy cheese dumplings soaked in sweet, cardamom-scented milk.

Boissons / Drinks

Lassi sucré / Sweet Lassi

CA\$4.99

Lassi sucré : un mode de boisson indienne traditionnelle avec du yaourt, de l'eau et du sucre. / Sweet lassi: a traditional Indian drink made with yogurt, water, and sugar.

Boisson gazeuse / Soft Drink

CA\$1.99

Choice of soft drink: Cola, Diet Cola, or Lemon-Lime.

Lassi salé / Salty Lassi

CA\$4.99

Une boisson salée à base de yogourt généralement assaisonnée de sel et d'épices. / A salty yogurt-based drink typically seasoned with salt and spices.

Masala Soda

CA\$4.99

Rien n'étanche la soif comme une limonade fraîche faite maison. Fait sur commande avec du jus de citron, du sucre et du soda. / Nothing quenches the thirst like a fresh homemade lemonade. Made to order with lemon juice, sugar and soda.



Thé indien / Indian Tea

CA\$4.99

Thé noir infusé avec du lait, généralement infusé avec de la cardamome, du gingembre et d'autres épices indiennes aromatiques. / Black tea brewed with milk, typically infused with cardamom, ginger, and other aromatic Indian spices.

Menu Desy Style



Lassi de mangue / Mango Lassi

CA\$5.99

Boisson à base de yogourt mélangée à de la pulpe de mangue, du lait et un soupçon de cardamome. / Yogurt-based drink blended with mango pulp, milk, and a hint of cardamom.

Spécial Desy Style / Special Desy Style

Burger au poulet au beurre masala frites / Butter Chicken Burger Masala Fries CA\$14.99

Poulet croustillant nappé de sauce au beurre et tandoori, avec laitue, oignons frais, servi dans un pain brioché, accompagné de frites masala. Des saveurs audacieuses de l'Inde. / Crispy chicken in butter and tandoori sauce with lettuce, fresh onions, served on a brioche bun with masala fries. Bold Indian flavors.

Burger végétarien masala frites / Veggie Burger Masala and Fries

CA\$13.99

Végétarien. Galette de pomme de terre rouge maison avec paneer, tamarin et chutney vert dans un pain brioché. Servie avec des frites masala. / Vegetarian. House-made red potato patty with paneer, tamarind, and green chutney on a brioche bun. Served with masala fries.

Poutine au poulet au beurre / Butter Chicken Poutine

CA\$16.99

Frites au poulet beurre, fromage en grains fondu, coriandre fraîche et chutney à la menthe. Une fusion indo-canadienne audacieuse. / Butter chicken fries with melted cheese curds, fresh cilantro, and mint chutney. A bold Indo-Canadian fusion.

Poutine au shahi paneer / Poutine at Shahi Paneer

CA\$16.99

Végétarien. Frites croustillantes avec shahi paneer crémeux, fromage en grains, coriandre et chutney à la menthe. Une fusion royale indo-canadienne. / Vegetarian. Crispy fries with creamy shahi paneer, cheese curds, cilantro, and mint chutney. A royal Indo-Canadian fusion.

Entrées / Appetizers

Channa Samosa

CA\$11.99

Samosa végétarien garni de pois chiches des oignons, tomates, yaourts et chutneys. / Vegetarian samosa topped with chickpea with onions, tomatoes, yogurt and chutneys.



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

CA\$4.99

Petit paté indien bourré de pommes de terre et de pois avec épices. / Indian patty stuffed with potatoes and peas prepared with various spices



Stuffed kulche 1 pièce / Stuffed Kulche 1 Pieces

CA\$6.99

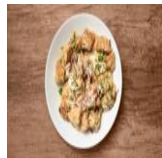
Chole aux pois chiches, oignons, tomates et pommes de terre, mijoté avec nos sauces maison et épices. Parfait avec notre pain kulcha moelleux. / Chole with chickpeas, onions, tomatoes, and potatoes, simmered perfect with in house sauces and spices. Our soft kulcha bread.

Menu Desy Style

Chaat Papdi

CA\$11.99

Gaufrettes de pâte frites croustillantes servies avec des pommes de terre, des pois chiches, du yaourt et des chutneys. / Crisp fried dough wafers served with chickpeas garnished with onions, tomatoes, potatoes and chutneys.



Malai Soya Chaap

CA\$14.99

Chaap de soja mariné dans du yogourt, de la crème et des épices douces, grillé dans un tandoor. / Soya chaap marinated in yogurt, cream, and mild spices, grilled in a tandoor.



Pav Bhaji

CA\$13.99

Végétarien. Aucun plat n'est plus Bombay. Un bol de purée de pommes de terre servi avec des petits pains pav beurrés. / Vegetarian. No dish is more Bombay. A bowl of mashed potatoes served with buttered pav buns.

Amritsari Kulcha

CA\$13.99

Pain croustillant farci aux pommes de terre épicées, servi avec chutney et chole. / Stuffed crispy bread with spiced potatoes, served with chutney and chole.

Aloo Tikki Chaat

CA\$11.99

Galettes de pommes de terre croustillantes garnies de yaourt, de chutney et d'épices. / Crispy potato patties topped with yogurt, chutney and spices.

Dahi Puri

CA\$11.99

Petite sœur du pani puri, mini puris farcis. Superposés avec du yaourt sucré, tamarin et chutney à la menthe. 8 puris par portion. / Younger sister of pani puri, stuffed mini puris, accompanied by a shot glass, layered with sweet yogurt, tamarind and mint chutney. 8 puris in a serve.

Pani Puri

CA\$9.99

Végétarien. Creux, 8 puris croustillants fourrés de purée de pommes de terre et d'oignons. Le "Pani" est un mélange acidulé et épicé de tamarin, de menthe et d'épices. / Vegetarian. Hollow, 8 crispy puris filled with mashed potatoes and onions. "Pani" is a tangy and spicy mixture of tamarind, mint and spices.



Dahi Bhalla

CA\$9.99

Boulettes servies dans yogourt (plat froid). / Dumplings served in sweet yogurt (cold dish).

Menu Desy Style

Vada Pav

CA\$11.99

Un classique de Mumbai ! Boulette de pomme de terre épicée (vada) dans un petit pain moelleux, garnie de chutneys à la menthe et de masala ghati, accompagnée de piments verts frits. / A Mumbai classic! Spicy potato fritter (vada) in a soft pav bun, topped with mint chutneys and ghati masala, served with crispy fried green chilies.

Chicken pakora

CA\$15.99

Tender chicken pieces enveloped in a chickpea batter, and lightly spiced



Rouleau kathi / Kathi Roll

CA\$11.99

Un des plats préférés de la cuisine de rue indienne ! Poulet grillé ou paneer avec des légumes frais, de la coriandre et un filet de sauce au tamarin et à la menthe, le tout enveloppé dans une paratha, une paratha croustillante. / An Indian street food favorite! Marinated, grilled chicken or paneer with fresh veggies, cilantro, and a drizzle of tamarind and mint sauce, all wrapped in paratha, crisp paratha

Chicken Kathi roll

CA\$13.99

Marinated chicken, sautéed with onions and bell peppers, wrapped in a soft paratha with traditional Indian spices.
