



Menu

Restaurant VIRSA (real taste of India)

2128 Rue Jean-talon E, Montréal, QC H2E 1V3, Canada | (514) 374-7676

Most Ordered



Poulet au beurre / Butter Chicken

2 for CA\$18.99

Poulet désossé cuit dans une riche crème au beurre garnie de coriandre. / Boneless chicken cooked in rich buttercream garnished with cilantro.



Poulet tikka masala / Chicken Tikka Masala

CA\$13.99

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



Biryani au poulet / Chicken Biryani

CA\$13.99

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



Naan à l'ail / Garlic Naan

CA\$3.99

Pain indien moelleux avec goût d'ail frais. / Soft Indian bread with fresh garlic flavor



Riz vapeur / Steamed Rice

CA\$4.99

Riz basmati traditionnel cuit à la perfection. / Traditional basmati rice cooked to perfection.



Samosa végétarien / Vegetarian Samosa

CA\$4.99

Végétarien. (2 pièces) galette indienne farcie de pommes de terre épicées, assaisonnée de diverses épices, servie avec du chutney de tamarin ou de menthe. / Vegetarian. (2 pieces) Indian Patty stuffed with spiced potatoes, seasoned with various spices, served with tamarind or mint chutney.



Bhaji à l'oignon / Onion Bhaji

CA\$5.99

Beignets d'oignons dorés à la farine de pois chiches, légèrement épicés et frits. / Golden chickpea-battered onion fritters, lightly spiced and fried until crisp.

Menu Restaurant VIRSA (real taste of India)



Dal Makhni

Végétarien. Lentilles noires cuites avec épices indiennes. / Vegetarian. Black lentils cooked with Indian spices

CA\$11.90



Biryani d'agneau / Lamb Biryani

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

CA\$15.99



Lassi mangue / Mango Lassi

Creamy mango yogurt drink, blended with ripe mangoes, topped with a dollop of yogurt and fresh mint.

CA\$4.99

Entrées / Starters



Chicken 65

Spicy, marinated boneless chicken, fried to perfection

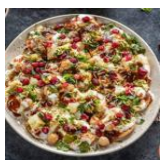
CA\$12.99



Veg noodles

Noodles are stir-fried with mixed vegetables and typically seasoned with soy sauce, vinegar, and spices.

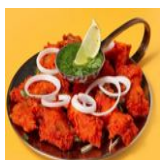
CA\$11.99



Chat Papdi

Papdis croustillants superposés avec pommes de terre, pois chiches, yaourt, chutneys et épices chaat. / Crunchy wafers layered with potatoes, chickpeas, yogurt, chutneys, and classic chaat spices.

CA\$7.99



Pakora de poisson / Fish Pakora

Beignets de poisson marinés aux épices, enrobés de farine de pois chiches et frits. / Spiced, chickpea-battered fish fritters, fried to a crispy finish.

CA\$10.99



Chou-fleur au piment / Chilli Gobhi

Épicé. Chou-fleur croustillant sauté au wok avec ail, piments et saveurs indo-chinoises intenses. / Spicy. Crispy cauliflower wok-tossed with garlic, chilies, and bold Indo-Chinese flavors.

CA\$10.99

Menu Restaurant VIRSA (real taste of India)



Bouchées de chou-fleur miel et ail / Honey Garlic Cauliflower Bites CA\$8.99

Chou-fleur croustillant enrobé d'une sauce miel-ail brillante, avec une touche épicée. / Crispy cauliflower tossed in a glossy honey-garlic glaze with a hint of spice.



Bhaji à l'oignon / Onion Bhaji CA\$5.99

Beignets d'oignons dorés à la farine de pois chiches, légèrement épicés et frits. / Golden chickpea-battered onion fritters, lightly spiced and fried until crisp.



Dahi Puri CA\$7.99

Puris croustillants farcis de pommes de terre et pois chiches épicés, garnis de yaourt crémeux et de chutneys sucrés-acidulés. / Crisp puris filled with spiced potatoes and chickpeas, topped with creamy yogurt and sweet-tangy chutneys.



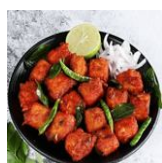
Pakora au paneer / Paneer Pakora CA\$9.99

Véritable cuisine indienne à base de farine de pois chiches servie avec du chutney. / Authentic Indian food made with chickpeas flour with chutney.



Spring rolls CA\$9.99

Spring rolls typically feature a thin pastry filled with a mixture of vegetables, such as cabbage and carrots, then deep-fried for a crispy texture.



Paneer 65 CA\$11.99

Spicy Indian cottage cheese in a spicy sauce, deep-fried to perfection



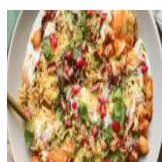
Poulet pakora / Chicken Pakora CA\$10.99

Plat indien authentique à base de poulet et de farine, accompagné de chutney. / Authentic Indian food made with chicken and flour with chutney.



Samosa végétarien / Vegetarian Samosa CA\$4.99

Végétarien. (2 pièces) galette indienne farcie de pommes de terre épicées, assaisonnée de diverses épices, servie avec du chutney de tamarin ou de menthe. / Vegetarian. (2 pieces) Indian Patty stuffed with spiced potatoes, seasoned with various spices, served with tamarind or mint chutney.



Samosa aux pois chiches / Chana Samosa CA\$7.99

Samosa végétarien garni de chana masala, de tamarin et de chutney à la menthe. / Vegetarian samosa garnished with chana masala, tamarind and mint chutney.

Menu Restaurant VIRSA (real taste of India)

Tandoori



Seekh Kebab

CA\$15.99

Épicé. Agneau haché garni avec oignons et ail, rôti dans un four d'argile traditionnel indien servi avec salade. / Spicy. Ground lamb garnished with onions and garlic, roasted in a traditional Indian Clay oven served with salad.



Tikka de poisson / Fish Tikka

CA\$16.99

Morceaux de poisson tendres marinés aux épices et grillés à la perfection. / Tender fish pieces marinated in spices and grilled to perfection.



Tikka de crevettes / Shrimp Tikka

CA\$16.99

Crevettes juteuses marinées aux épices aromatiques et grillées. / Juicy shrimp marinated in aromatic spices and char-grilled.



Plateau mixte virsa / Virsa Mix Platter

CA\$34.99

Combinaison épicée de poulet tikka, poisson tikka, seikh tikka et crevettes tikka servie avec du naan. / Spicy combination of chicken tikka, fish tikka, Seekh tikka and shrimp tikka served with naan.



Poulet tikka / Chicken Tikka

CA\$15.99

Épicé. Poulet mariné rôti dans un four d'argile traditionnel indien, servi avec salade. / Spicy. Marinated chicken roasted in a traditional Indian clay oven, served with salad.



Paneer Tikka

CA\$15.99

Épicé. Fromage mariné et cuit dans un four d'argile. / Spicy. Cheese marinated and baked in a clay oven.

Végétarien / Vegetarian



Shahi Paneer

CA\$13.99

Végétarien. Cari au fromage cuit avec une sauce crémeuse garni d'épices. / Vegetarian. Cheese curry cooked with a creamy sauce garnished with spices.



Dal Makhni

CA\$11.90

Végétarien. Lentilles noires cuites avec épices indiennes. / Vegetarian. Black lentils cooked with Indian spices.

Menu Restaurant VIRSA (real taste of India)



Paneer Tikka Masala

CA\$13.99

Végétarien. Fromage cuit avec oignon, poivrons verts et épices indiennes. / Vegetarian. Assorted vegetables cooked in a rich creamy sauce with Indian spices.



Aloo Gobhi

CA\$13.49

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



Mattar Paneer

CA\$13.99

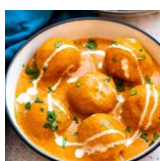
Végétarien. Paneer tendre et petits pois dans une sauce tomate riche et délicatement épicée. / Vegetarian. Soft paneer and green peas in a rich, mildly spiced tomato gravy.



Baigan Bhartha

CA\$13.99

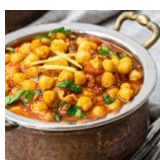
Végétarien. Aubergine grillée au feu, écrasée avec oignons, tomates et épices. / Vegetarian. Fire-roasted eggplant mashed with onions, tomatoes, and spices.



Malai Kofta

CA\$13.49

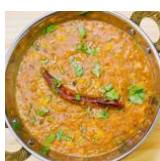
Végétarien. Boules de fromage cuites avec sauce crémeuse garnies d'épices et fines herbes. / Vegetarian. Cheese balls cooked with creamy sauce garnished with spices and herbs.



Chana Masala

CA\$12.99

Végétarien. Pois chiches épicés cuits avec diverses épices punjab. / Vegetarian. Spicy chickpeas cooked with onions and various indian spices.



Punjabi Tarka Dal

CA\$12.99

Végétarien. Lentilles jaunes cuites avec épices indiennes. / Vegetarian. Yellow lentils cooked with Indian spices.

Korma navratan

CA\$12.99

A rich and creamy North Indian curry made with mixed vegetables cooked in a mild, aromatic gravy with traditional spices.



Bhindi Masala

CA\$12.99

Végétarien. Gombo cuit avec des épices indiennes spéciales, sautés avec des oignons et ails. / Vegetarian. Okra cooked with special Indian spices, sautéed with onions and garlic.

Menu Restaurant VIRSA (real taste of India)



Aloo Saag

CA\$12.99

Végétarien. Pommes de terre mijotées avec épinards et légumes verts légèrement épicés. / Vegetarian. Potatoes cooked with spinach and gently spiced greens.

Jalfrezi vegetarian/ mix ve

CA\$11.99

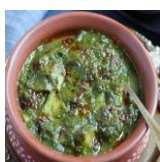
Mixed vegetables cooked with onions, green peppers, and tomatoes in a tangy sauce, typically infused with Indian spices.



Jeera Aloo Matar

CA\$12.99

Végétarien. Pommes de terre et petits pois sautés au cumin et aux épices traditionnelles. / Vegetarian. Potatoes and green peas sautéed with cumin and traditional spices.



Palak Paneer

CA\$12.99

Végétarien. Épinard avec fromage, garnis avec tomates fraîches et épices. / Vegetarian. Spinach with cheese, garnished with fresh tomatoes and spices.



Kadai Paneer

CA\$13.99

Végétarien. Paneer mijoté avec poivrons, oignons et épices kadai relevées. / Vegetarian. Paneer cooked with bell peppers, onions, and bold kadai spices.

Poulet / Chicken



Poulet madrasi / Chicken Madrasi

CA\$13.99

Épicé. Poulet désossé cuit dans une sauce épicée au coco. / Spicy. Boneless chicken cooked in a spicy coconut sauce.



Vindaloo poulet / Chicken Vindaloo

CA\$12.39

Cari de poulet épicé à la sauce pimentée et acidulée. / Spicy chicken curry in a tangy chili sauce.



Poulet rogan Josh / Chicken Rogan Josh

CA\$14.39

Poulet cuit avec des oignons dorés, yaourt, gingembre et épices aromatiques. / Chicken cooked with golden onions, yogurt, garlic, ginger and aromatic spices.

Menu Restaurant VIRSA (real taste of India)



Poulet korma / Chicken Korma

CA\$12.39

Poulet désossé cuit avec du yaourt et une sauce crémeuse. / Boneless chicken cooked with yogurt and a creamy sauce.



Poulet cari / Chicken Curry

CA\$13.59

Poulet désossé cuit avec une sauce au cari avec diverses épices. / Boneless chicken cooked in a curry sauce with various spices.



Poulet saag / Chicken Saag

CA\$15.49

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



Poulet au gingembre / Ginger Chicken

CA\$15.49

Délicieuse sauce indienne de poulet frit avec gingembre. / Delicious Indian fried chicken sauce with ginger.



Poulet au beurre / Butter Chicken

2 for CA\$18.99

Poulet désossé cuit dans une riche crème au beurre garnie de coriandre. / Boneless chicken cooked in rich buttercream garnished with cilantro.



Poulet tikka masala / Chicken Tikka Masala

CA\$13.99

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

Fritter et wraps / Fritter and Wraps



Poutine classique / Regular Poutine

CA\$7.99

Crispy fries topped with rich gravy and cheese curds.



Frites régulières / Regular Fries

CA\$5.99

Golden, crispy potato fries, lightly salted to enhance their natural flavor.

Menu Restaurant VIRSA (real taste of India)



Macaronis au fromage / Mac & Cheese

CA\$10.99

Creamy macaroni pasta coated in a rich cheese sauce.



Poutine au poulet au beurre / Butter Chicken Poutine

CA\$10.99

Crispy fries topped with butter chicken sauce, tender chicken pieces, and cheese curds, garnished with fresh cilantro.



Frites masala / Masala Fries

CA\$9.99

Crispy French fries seasoned with aromatic Indian spices, garnished with fresh cilantro.



Wrap au paneer / Paneer Wrap

CA\$8.99

Grilled paneer cubes wrapped in soft flatbread with fresh vegetables and a tangy sauce.



Wrap au poulet / Chicken Wrap

CA\$9.99

Grilled chicken with avocado, tomatoes, and a hint of cheese, wrapped in a soft tortilla.

Agneau / Lamb



Agneau cari / Lamb Curry

CA\$17.49

Agneau désossé cuit avec une sauce au cari avec diverses épices. / Lamb cooked in a curry sauce with various spices.



Agneau rogan Josh / Lamb Rogan Josh

CA\$17.49

Agneau cuit avec des oignons dorés, yaourt, ail, gingembre et épices aromatiques. / Chicken cooked with golden onions, yogurt, garlic, ginger and aromatic spices.



Agneau korma / Lamb Korma

CA\$17.49

Agneau cuit dans un yaourt et une sauce crèmeuse garni de coriandre fraîche. / Lamb cooked in yogurt and a creamy sauce garnished with fresh coriander.

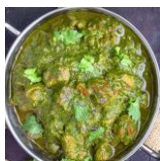
Menu Restaurant VIRSA (real taste of India)



Agneau madrasi / Lamb Madrasi

CA\$17.49

Épicé. Agneau désossé cuit dans une sauce de noix de coco épicée. / Spicy. Boneless lamb cooked in a spicy coconut sauce.



Agneau saag / Lamb Saag

CA\$17.49

Agneau cuit avec épinard. / Lamb cooked with spinach.



Agneau au gingembre / Ginger Lamb

CA\$17.49

Délicieuse sauce indienne d'agneau frit avec gingembre. / Delicious Indian fried lamb sauce with ginger.



Agneau vindaloo / Lamb Vindaloo

CA\$17.49

Cari d'agneau épicé à la sauce pimentée et acidulée. / Spicy lamb curry in a tangy chili sauce.

Agneau tikka masala / Lamb Tikka Masala

CA\$17.49

Agneau désossé cuit au four d'argile et frit dans une sauce riche et épicée. / Lamb cooked in a clay oven and fried in a rich and spicy sauce.



Agneau en beurre / Butter Lamb

CA\$17.99

Agneau désossé cuit dans une riche crème au beurre garnie de coriandre. / Lamb cooked in rich buttercream garnished with cilantro.

Fruits de mer / Seafood



Crevette madrasi / Shrimp Madrasi

CA\$17.99

Épicé. Crevettes cuites dans une sauce de noix de coco épicée. / Spicy. Shrimp cooked in a spicy coconut sauce.



Crevette korma / Shrimp Korma

CA\$17.99

Crevettes cuites dans une sauce douce et crémeuse. / Shrimps cooked in a sweet and creamy sauce.

Menu Restaurant VIRSA (real taste of India)



Crevette cari / Shrimp Curry

Crevettes cuites dans une sauce au cari avec épices indiennes. / Shrimps cooked in a curry sauce with Indian spices.

CA\$17.99

Crevette rogan Josh / Shrimp Rogan Josh

Crevettes cuites avec des oignons dorées, yaourt, ail, gingembre et épices aromatiques. / Shrimps cooked with golden onions, yogurt, garlic, ginger and aromatic spices.

CA\$17.99



Crevette saag / Shrimp Saag

Crevette cuites avec épinard et épices indiennes. / Shrimp cooked with spinach and Indian spices.

CA\$17.99



Cari de poisson / Fish Curry

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

CA\$17.99

Tikka masala de poisson / Fish Tikka Masala

Poisson cuit dans un four en argile et frit dans une sauce riche et épicée. / Fish cooked in a clay oven and fried in a rich and spicy sauce.

CA\$17.99

Pains indiens / Indian Breads



Paneer Naan

Pain indien moelleux farci de paneer frais fait maison. / Soft Indian bread stuffed with homemade fresh paneer.

CA\$5.99



Virsa Naan

Recette secrète du chef. / Secret chef recipe.

CA\$5.00

Butter naan

Soft Indian bread enriched with butter, typically baked in a tandoor oven.

CA\$5.49

Menu Restaurant VIRSA (real taste of India)



Aloo Prantha

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

CA\$4.99

Lacha paranta

Whole wheat flatbread, multi-layered and flaky, typically fried on a tawa (a flat griddle) and often finished with a touch of butter.

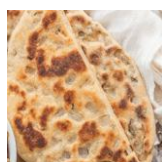
CA\$5.99



Tandoori rôti / Roasted Tandoori

Rôti indien fait avec de la farine de blé cuit dans tandoor. / Indian roast made with wheat flour cooked in tandoor.

CA\$2.99



Oignon kulcha / Onion Kulcha

Pain indien moelleux farci avec oignons. / Soft Indian bread stuffed with onion.

CA\$5.99



Keema Naan

Pain indien moelleux farci avec viande fraîche. / Soft Indian bread stuffed with fresh meat.

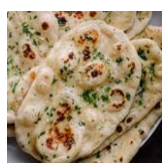
CA\$6.99



Naan au sésame / Sesame Naan

Pain indien moelleux farci aux graines de sésame. / Soft indian bread stuffed with sesame.

CA\$3.99



Naan à l'ail / Garlic Naan

Pain indien moelleux avec goût d'ail frais. / Soft Indian bread with fresh garlic flavor

CA\$3.99



Naan

Pain moelleux indien avec de la farine de blé cuit dans tandoor. / Indian soft bread with wheat flour cooked in tandoor.

CA\$3.49

Menu Restaurant VIRSA (real taste of India)

Riz / Rice



Riz au cumin / Zeera Rice

CA\$5.99

Riz basmati cuit avec du cumin. / Basmati rice cooked with cumin.



Riz vapeur / Steamed Rice

CA\$4.99

Riz basmati traditionnel cuit à la perfection. / Traditional basmati rice cooked to perfection.



Riz pulao / Pulao Rice

CA\$5.99

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

Biryani



Biryani d'agneau / Lamb Biryani

CA\$15.99

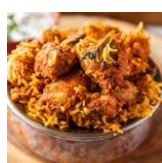
Riz basmati sauté avec des morceaux d'agneau, des oignons épicés et garni de coriandre. / Basmati rice sautéed with pieces of lamb, spicy onions and garnished with coriander.



Biryani aux crevettes / Shrimp Biryani

CA\$16.99

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



Biryani au poulet / Chicken Biryani

CA\$13.99

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



Biryani végétarien / Vegetarian Biryani

CA\$12.99

Végétarien. Riz basmati sauté avec un mélange de légumes, d'oignons, d'épices et garni de coriandre. / Vegetarian. Basmati rice sautéed with a mixture of vegetables, onions, spices and garnished with coriander.

Virsa Thali's

Butter chicken thali

CA\$15.99

Menu Restaurant VIRSA (real taste of India)



Thali non végétarien / Non Vegetarian Thali

CA\$15.99

Assorted platter featuring naan, basmati rice, lentil curry, and creamy tomato curry.

Thali végétarien / Vegetarian Thali

CA\$13.99

Végétarien. / Vegetarian.



Thali végétalien / Vegan Thali

CA\$13.99

Végétalien. / Vegan.

Virsa Combo's

Combo 3

CA\$65.99

Samosa végétarien ou bhaji à l'oignon, plat végétarien, plat de poulet, plat d'agneau ou de fruits de mer, 2 riz vapeur et 2 naans. / Vegetarian samosa or onion bhaji, vegetarian dish, chicken dish, lamb or seafood dish, 2 steamed rice and 2 naans.

Combo végétalien / Combo Vegan

CA\$20.99

Végétalien. Plat végétalien, 1 rôti tandoori et 1 portion de riz. / Vegan. Vegan dish, 1 tandoori roti and 1 rice.

Combo 2

CA\$39.99

Plat végétarien, plat de poulet, riz vapeur et 2 naans. / Vegetarian dish, chicken dish, steamed rice and 2 naans.

Combo 1 butter chicken , rice , naan

CA\$21.99

Plat de poulet, riz et naan. / Chicken dish, rice and naan.

Bol Virsa / Virsa Bowl



Bol de poulet / Chicken Bowl

CA\$14.99

Tender chicken pieces in a rich, spiced tomato sauce, garnished with fresh herbs, served alongside fragrant basmati rice.

Menu Restaurant VIRSA (real taste of India)



Bol d'agneau / Lamb Bowl

CA\$15.99

Tender lamb pieces simmered in flavorful spices, paired with fluffy white rice.



Bol végétarien / Vegetarian Bowl

CA\$12.99

Végétarien. / Vegetarian.



Bol végétalien / Vegan Bowl

CA\$12.99

Végétalien. / Vegan.

Brevages / Beverages



Soda au gingembre / Ginger Ale

CA\$2.99

Effervescent ginger ale with a natural ginger flavor, offering a refreshing beverage experience.



Thé glacé / Iced Tea

CA\$2.99

Naturally flavored lemon iced tea made with real tea.



Pepsi

CA\$2.99

Carbonated soft drink with bold cola flavor, offering a refreshing beverage option.



Pepsi diète / Diet Pepsi

CA\$2.99

Carbonated beverage with zero calories, providing a refreshing cola taste.



Eau Perrier / Perrier Water

CA\$4.99

Sparkling mineral water with natural carbonation, sourced from the Vergèze spring in France.

Menu Restaurant VIRSA (real taste of India)



Eau / Water

Pure bottled water sourced naturally, providing hydration.

CA\$1.99



Coke

A classic carbonated cola beverage.

CA\$2.99



Coke diète / Diet Coke

Sugar-free cola with a crisp, refreshing taste.

CA\$2.99

Boissons Virsa / Virsa Drinks



Thé masala Indien / Indian Masala Tea

Aromatic blend of black tea infused with spices like cardamom, cinnamon, and ginger.

CA\$3.99



Lassi sucré / Sweet Lassi

Creamy yogurt blend with sugar, creating a smooth and refreshing traditional Indian drink.

CA\$4.99



Lassi masala salé / Salty Masala Lassi

Creamy yogurt drink infused with savory spices and a hint of salt, garnished with fresh herbs.

CA\$4.99



Virsa Nimbu Jhatka

Fresh lemon juice mixed with soda water, enhanced with a touch of spices for a zesty and invigorating Indian-style drink.

CA\$5.99



Lassi à la rose / Rose Lassi

Creamy yogurt blended with rose syrup, garnished with rose petals and pistachio slivers.

CA\$4.99

Menu Restaurant VIRSA (real taste of India)



Lassi mangue / Mango Lassi

CA\$4.99

Creamy mango yogurt drink, blended with ripe mangoes, topped with a dollop of yogurt and fresh mint.

Desserts



Crème glacée / Ice Cream

CA\$5.99

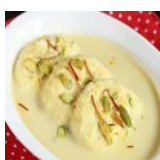
Creamy, smooth ice cream made with rich ingredients, offering a classic dessert experience.



Gulab Jamun

CA\$3.99

Soft, round milk solids soaked in sweet syrup, garnished with pistachio slivers.



Ras Malai

CA\$4.99

Soft cheese dumplings soaked in sweetened, thickened milk, garnished with pistachios and saffron.

Extras



Raita

CA\$4.99

Creamy yogurt blend with finely chopped cucumber and subtle spices, enhancing dishes with a refreshing tang.



Papadam

CA\$0.99

Crispy, thin lentil wafers seasoned with spices.



Chutney de mangue / Mango Chutney

CA\$1.99

Sweet and tangy mango chutney with chunks of ripe mango and subtle spices.



Cornichons / Pickles

CA\$1.99

Tangy pickles with spiced vegetables, featuring carrots and green chilies in a savory brine.

Menu Restaurant VIRSA (real taste of India)



Raita au concombre / Cucumber Raita

CA\$5.99

Creamy yogurt dip with grated cucumber and a hint of herbs.



Yaourt / Yogurt

CA\$4.99

Creamy yogurt with a smooth texture, perfect for complementing your meal.



Salade / Salad

CA\$6.99

Crisp lettuce, juicy tomato slices, refreshing cucumber, and red onion rings.



Salade de poulet tandoori / Tandoori Chicken Salad

CA\$9.99

Tandoori-spiced chicken slices atop fresh greens, garnished with mint and drizzled with a creamy dressing.
