



Menu

Bhandari Cuisine indienne Valleyfield

1460 Boul Monseigneur-Langlois, Salaberry-De-Valleyfield QC J6S 1E3, Canada | (450) 371-3131

Most Ordered



Poulet Tikka Masala / Chicken Tikka Masala

CA\$22.99

Poulet 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 spicy sauce.



Poulet au beurre / Butter Chicken

CA\$21.99

Poulet cuit dans une sauce riche au beurre. / Boneless chicken baked and cooked in a rich butter sauce.



Samosa végétarien (2 mcx) / Vegetarian Samosa (2 pcs)

CA\$5.99

Petit pâté indien bourré de pommes de terre et de pois préparé avec diverses épices. Chaque commande vient avec deux morceaux. / Indian patty stuffed with potatoes and peas, prepared with various spices. Each order comes with two pieces.



Bhaji aux oignons (6 mcx) / Onion Bhaji (6 pcs)

CA\$8.50

Oignons frits avec de la farine de pois chiches et garnies d'épices. Une commande vient avec six morceaux. / Onions fried with chickpea flour and garnished with spices. One order comes with six pieces.



Biryani au poulet / Biryani Chicken

CA\$18.99

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



Samosa au poulet (2 mcx) / Chicken Samosa (2 pcs)

CA\$8.99

Petit pâté indien farci avec du poulet haché préparé avec diverses épices. Chaque commande comprend deux morceaux. / Indian patty stuffed with chicken and prepared with various spices. One order comes with two pieces.



Poulet Korma / Chicken Korma

CA\$22.50

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

Menu Bhandari Cuisine indienne Valleyfield



Pakora au poulet (6 mcx) / Chicken Pakora (6 pcs)

CA\$11.99

Pépites indiens authentiques faites avec du poulet frit dans une pâte faite avec une farine aux pois chiches. Chaque commande vient avec six morceaux. / Authentic indian nuggets made with fried chicken in a chickpea flour batter. Each order comes with six pieces.



Paneer Naan

CA\$8.99

Pain indien moelleux farci avec fromage maison. / Soft Indian bread stuffed with fresh homemade cheese.



Agneau korma / Lamb Korma

CA\$25.50

Agneau cuit dans du yogourt et une sauce crémeuse. / Lamb cooked in yogurt and creamy sauce.

Soupes / Soups



Soupe de sambar / Sambar Soup

CA\$7.50

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



Soupe de malcatani / Malcatani Soup

CA\$7.50

Soupe traditionnelle épicé aux lentilles cuite avec légumes assortis. / Spicy traditional lentil soup cooked with assorted vegetables.



Soupe de lentilles (daal) / Lentil (daal) Soup

CA\$7.50

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

Entrées / Appetizers



Bhaji aux oignons (6 mcx) / Onion Bhaji (6 pcs)

CA\$8.50

Oignons frits avec de la farine de pois chiches et garnies d'épices. Une commande vient avec six morceaux. / Onions fried with chickpea flour and garnished with spices. One order comes with six pieces.



Pakora au poulet (6 mcx) / Chicken Pakora (6 pcs)

CA\$11.99

Pépites indiens authentiques faites avec du poulet frit dans une pâte faite avec une farine aux pois chiches. Chaque commande vient avec six morceaux. / Authentic indian nuggets made with fried chicken in a chickpea flour batter. Each order comes with six pieces.

Menu Bhandari Cuisine indienne Valleyfield



Pakora au poisson (6 mcx) / Fish Pakora (6 pcs)

CA\$10.99

Pépites indiens authentiques faites à base de poissons frits dans la pâte de farine de pois chiche. Chaque commande vient avec six morceaux. / Authentic Indian nuggets made with fish fried in chickpea flour batter. Each order comes with six pieces.



Samosa Channa / Channa Samosa

CA\$8.99

Samosa végétarien garni de pois chiches au cari avec des oignons, des tomates, du yogourt et des chutneys. / Vegetarian samosa topped with chickpea curry and garnished with onions, tomatoes, yogurt, and chutneys.



Chaat Papri

CA\$9.99

Tranches de pâtes frites servies avec des pommes de terre, des pois chiches, des piments, du yogourt et des chutneys. / Crisp-fried dough wafers served with potatoes, chickpeas, chillies, yogurt, and chutneys.



Chana Bhatura

CA\$15.50

Platter served with Chana Masala with 2 pieces of fried bread (Bhatura).

Vada Sambar

CA\$11.50

Idli Sambar

CA\$11.50



Samosa au poulet (2 mcx) / Chicken Samosa (2 pcs)

CA\$8.99

Petit pâté indien farci avec du poulet haché préparé avec diverses épices. Chaque commande comprend deux morceaux. / Indian patty stuffed with chicken and prepared with various spices. One order comes with two pieces.



Samosa végétarien (2 mcx) / Vegetarian Samosa (2 pcs)

CA\$5.99

Petit pâté indien bourré de pommes de terre et de pois préparé avec diverses épices. Chaque commande vient avec deux morceaux. / Indian patty stuffed with potatoes and peas, prepared with various spices. Each order comes with two pieces.

Poulet / Chicken



Poulet au beurre / Butter Chicken

CA\$21.99

Poulet cuit dans une sauce riche au beurre. / Boneless chicken baked and cooked in a rich butter sauce.



Poulet Korma / Chicken Korma

CA\$22.50

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



Poulet Madrasi / Chicken Madrasi

CA\$21.99

Poulet cuit dans une sauce de noix de coco épicée. / Boneless chicken cooked in a spicy coconut sauce.



Poulet au cari / Curry Chicken

CA\$20.99

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



Poulet aux piments forts / Chili Chicken

CA\$22.99

Poulet sauté avec piment verts, piments forts, et oignons. / Boneless chicken sauteed with green chilies, green pepper, and onions.



Poulet Dhan Saak / Chicken Dhan Saak

CA\$21.99

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



Poulet Saag / Chicken Saag

CA\$21.99

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



Poulet Vindaloo (très épicé) / Chicken Vindaloo (Very Spicy)

CA\$21.99

Poulet cuit au cari épicé avec des pommes de terre. / Boneless chicken cooked in spicy curry with potatoes.

Menu Bhandari Cuisine indienne Valleyfield



Poulet Jalfrezi / Chicken Jalfrezi

CA\$22.99

Poulet épicé et savoureux cuit avec des oignons et piments verts. / Boneless chicken cooked with onions and green peppers with a spicy and tangy taste.



Poulet Tikka Masala / Chicken Tikka Masala

CA\$22.99

Poulet 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 spicy sauce.



Poulet masala / Chicken Masala

CA\$23.50

Poulet cuit avec oignons et tomates dans une sauce épicé. / Chicken cooked in onions, tomatoes, and chili sauce with Indian spicy.

Agneau / Lamb



Agneau korma / Lamb Korma

CA\$25.50

Agneau cuit dans du yogourt et une sauce crémeuse. / Lamb cooked in yogurt and creamy sauce.



Agneau bhuna / Lamb Bhuna

CA\$25.99

Agneau rôti cuit avec oignons et des poivrons verts. / Roasted lamb cooked with onions and green peppers.



Agneau vindaloo / Lamb Vindaloo

CA\$25.50

Agneau cuit avec pommes de terre au cari épicé. / Lamb cooked with potatoes in a spicy curry sauce.



Agneau au cari / Lamb Curry

CA\$23.99

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



Agneau au chili / Chili Lamb

CA\$25.99

Agneau cuit avec des piments verts, oignons, et piments forts. / Lamb cooked with onions, green peppers, and spicy green chili.

Menu Bhandari Cuisine indienne Valleyfield



Agneau jalfrezi / Lamb Jalfrezi

CA\$25.99

Agneau épicé et savoureux cuit avec des oignons et des piments verts. / Lamb cooked with onions and green peppers with a spicy tangy taste.



Keema Masala

CA\$25.99

Agneau haché cuit dans des épices indiennes. / Minced lamb meat cooked in Indian spices.



Agneau masala / Lamb Masala

CA\$25.99

Agneau cuit avec oignons et tomates dans une sauce épicé. / Lamb cooked with onions and tomatoes in chili sauce with Indian spices.



Agneau saag / Lamb Saag

CA\$25.50

Agneau cuit dans une sauce aux épinards. / Lamb cooked in spinach gravy.



Agneau madras / Lamb Madras

CA\$25.50

Agneau cuit dans une sauce de noix de coco épicée. / Lamb cooked in a spicy coconut sauce.

Fruits de mer / Seafood



Crevettes Saag / Shrimp Saag

CA\$26.50

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



Crevettes Korma / Shrimp Korma

CA\$26.50

Crevettes cuites dans une sauce douce et crémeuse. / Shrimp cooked with a very mild creamy sauce.



Crevettes Chili / Chili Shrimp

CA\$26.50

Crevettes cuites avec des oignons, piments verts, et piments forts. / Shrimp cooked with onions, green peppers, and green chili.

Menu Bhandari Cuisine indienne Valleyfield



Crevettes Vindaloo / Shrimp Vindaloo

CA\$26.50

Crevettes cuites avec des pommes de terre au cari épice. / Shrimp cooked with potatoes in a spicy curry sauce.



Crevettes Jalfrezi / Shrimp Jalfrezi

CA\$26.50

Crevettes cuites avec des oignons et des poivrons vert dans une sauce piquante. / Shrimp cooked with onions and green peppers in a tangy sauce.



Crevettes au cari / Shrimp Curry

CA\$24.99

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



Poisson au cari / Fish Curry

CA\$22.50

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

Végétarien / Vegetarian



Aloo Gobi

CA\$18.75

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



Paneer Masala

CA\$20.99

Fromage maison paneer, cuit avec oignons et tomate dans une sauce épicé. / Homemade paneer cheese cooked with onions and tomatoes in a chili sauce with Indian spice.



Paneer Butter Masala

CA\$20.99

Homemade cheese (paneer) cooked with onions and tomatoes in a creamy, spicy sauce.



Palak Paneer

CA\$18.75

Fromage paneer cuit dans un cari d'épinards lisses. / Paneer cooked in a smooth spinach curry.

Menu Bhandari Cuisine indienne Valleyfield



Baingan Bharta

Aubergines fumées, sautée avec des oignons et des épices indiennes. / Smoked eggplant sauteed with onions and various Indian spices.

CA\$18.75



Shahi Paneer

Cubes de paneer cuits avec une sauce crémeuse garni d'épices indiennes. / Paneer cubes cooked in a creamy sauce garnished with indian spices and herbs.

CA\$21.99



Korma végétarien / Vegetarian Korma

Légumes assortis cuits dans une sauce crémeuse riche avec des épices indiennes. / Assorted vegetables cooked in a rich creamy sauce with indian spices.

CA\$18.99



Mélange de légumes / Mixed Vegetables

Assortiment de légumes, cuits dans un cari avec des épices indiennes. / Assortment of vegetables cooked in curry with Indian spices.

CA\$16.99



Chana Masala

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

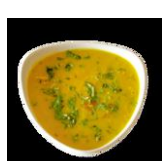
CA\$16.99



Daal Makhni

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

CA\$16.99



Tardka Daal

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

CA\$16.99



Malai Kofta

Boulettes végétariennes cuites dans une sauce crémeuse garni avec des épices et des herbes indiennes. / Vegetarian balls cooked in a creamy sauce with Indian spices and herbs.

CA\$21.99



Jalfrezi végétarien / Vegetarian Jalfrezi

Légumes cuits avec oignons et piments verts dans une sauce piquante et savoureuse. / Vegetables cooked with onions, green pepper, and tomatoes in hot tangy sauce.

CA\$18.99

Menu Bhandari Cuisine indienne Valleyfield

Tandoori



Mélange de tandoori / Tandoori Mix

CA\$29.99

Combinaison spécialité de la maison. Poulet tandoori, poulet tikka et seekh kebab servis avec pain naan et salade. / House special combination of tandoori items, served with naan and salad. Tandoori chicken, chicken tikka, and seekh kebab.



Seekh Kabab

CA\$24.99

Chèvre hachée garnie avec oignons et ail, rôti dans un four d'argile traditionnel indien, servi avec une salade. / Marinated minced goat meat garnished with onions and garlic, roasted in a traditional Indian clay oven, served with salad.



Poulet entier / Whole Chicken

CA\$29.99

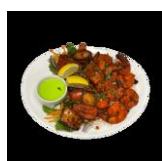
Poulet entier mariné rotie dans un four d'argile traditionnel indien et servi avec salade. / Marinated whole chicken roasted in a traditional Indian clay oven and served with salad.



Paneer Tikka

CA\$24.99

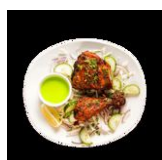
Fromage maison mariné et cuit dans un four d'argile. / Homemade cheese marinated and cooked in a clay oven.



Crevettes tandoori / Tandoori Shrimp

CA\$27.99

Crevettes marinées, rôties dans un four d'argile traditionnel indien, servies avec une salade et du riz. / Marinated shrimp roasted in a traditional Indian clay oven served with rice and salad.



Cuisse de poulet tandoori / Tandoori Chicken Leg

CA\$9.99

Cuisse de poulet marinée, 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.



Poulet tikka / Chicken Tikka

CA\$23.99

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

Riz / Rice



Biryani à l'agneau / Biryani Lamb

CA\$21.99

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

Menu Bhandari Cuisine indienne Valleyfield



Biryani aux crevettes / Biryani Shrimp

CA\$22.99

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



Riz vapeur / Steamed Rice

CA\$4.50

Riz basmati traditionnel. / Traditional basmati rice.



Pulao Shahi

CA\$8.99

Riz basmati cuit avec des légumes assortis, des noix de cajou et des raisins. / Basmati rice cooked with assorted vegetables, cashews, and raisins.



Biryani végétarien / Vegetarian Biryani

CA\$16.99

Riz basmati sauté avec un mélange de légumes, d'oignons et d'épices, garni de coriandre. / Basmati rice sauteed with vegetables, onions, and spices, garnished with coriander.



Biryani au poulet / Biryani Chicken

CA\$18.99

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



Riz Pulao / Pulao Rice

CA\$6.99

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

Pains indiens / Indian Breads



Paneer Naan

CA\$8.99

Pain indien moelleux farci avec fromage maison. / Soft Indian bread stuffed with fresh homemade cheese.



Keema Naan

CA\$8.99

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

Menu Bhandari Cuisine indienne Valleyfield



Rôti tandoor / Tandoor Roti

CA\$3.99

Rôti indien fait avec de la farine de blé cuit dans un tandoor. / Indian roti made with wheat flour and baked in a tandoor.



Aloo Paratha

CA\$8.99

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



Naan au poulet / Chicken Naan

CA\$8.99

Pain indien moelleux farci avec du poulet. / Soft Indian bread stuffed with boneless chicken.



Naan à l'ail / Garlic Naan

CA\$5.50

Pain indien moelleux fait d'ail frais. / Soft Indian bread with fresh garlic taste.



Naan

CA\$3.99

Pain moelleux indien fait avec farine entière cuit dans un tandoor. / Soft Indian bread made with white flour and baked in a tandoor.

Accompagnements / Side Orders



Cornichons / Mixed Pickle

CA\$2.75

Mélange de cornichons épicés. / Spicy mixed pickles.



Dahi (Plain Yogurt)

CA\$3.50

Yogourt nature fait maison. / Plain homemade yogurt.



Chutney à la mangue / Chutney Mango

CA\$3.99

Mangue chutney maison avec herbes. / Homemade mango chutney with herbs.

Menu Bhandari Cuisine indienne Valleyfield



Salade d'oignons / Onion Salad

CA\$5.75

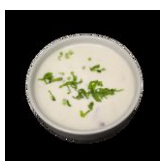
Sliced onions mixed with tomatoes, cucumbers, coriander, and a hint of green chili, dressed lightly with vinegar.



Salade verte / Green Salad

CA\$7.99

Green salad with fresh lettuce, cucumber, tomatoes, and onions, typically dressed lightly to complement the flavors.



Raita

CA\$3.99

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



Papadam (2 mcx / 2 pcs)

CA\$2.50

Chaque commande vient avec deux morceaux. / Each order comes with two pieces.

Desserts



Ras Malai

CA\$3.50

Un dessert à base de crème. / A cream-based dessert.



Gulab Jamun (2Pcs)

CA\$3.99

Un dessert très populaire en Inde. / A popular dessert in India.

Breuvages / Beverages



Lassi à la mangue / Mango Lassi

CA\$6.75

Boisson à base de yogourt à la mangue. / Mango yoghurt-based drink.



Lassi sucré / Sweet Lassi

CA\$4.50

Boisson à base de yogourt sucrée. / Sweet yoghurt-based drink.

Menu Bhandari Cuisine indienne Valleyfield



Jus de mangue / Mango Juice

CA\$3.99

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



Limca

CA\$3.99

Boisson gazeuse indienne populaire. / Popular Indian soft drink.



Fanta

CA\$3.99

Une boisson classique. / Classic pop.



Cola Thumbs Up

CA\$3.99

Boisson gazeuse indienne populaire. / Popular Indian soft drink.



Lassi salé / Salty Lassi

CA\$3.50

Boisson à base de yogourt salé. / Salty yoghurt-based drink.

Boissons gazeuses / Pops

CA\$2.75

Choisissez parmi une sélection classique de boissons. / Choose from a classic selection of drinks.



Eau / Water

CA\$2.00

De l'eau fraîche. / Fresh and crisp water.