



# Menu

## Restaurant Gaj

980 Av. Saint-Charles, Vaudreuil-Dorion, QC J7V 8P5, Canada | (450) 455-0555

### Most Ordered



#### Poulet au beurre / Butter Chicken

CA\$17.99

Poulet désossé cuit dans une riche crème au beurre. / Boneless chicken cooked in a rich butter cream.



#### Végétarien samosa / Vegetarian Samosa

CA\$5.99

2 mcx. Petit pâté indien bourré de pommes de terre et de pois préparé avec diverses épices. / 2 pieces. Indian patty stuffed with potatoes and peas prepared with various spices.



#### Oignon bhazi / Onion Bhaji

CA\$7.49

Oignons frits avec de la farine de pois chiche, garnies avec épices. / Onion fried with chick peas flour and garnished with spices.



#### Vegetarian pakora

CA\$7.49

Nourriture indienne authentique faite avec chou-fleur, pois chiches, farine et épinards avec chutney. / Authentic Indian finger good made with cauliflower chick peas flour and spinach served with chutney.



#### Poulet biryani / Chicken Biryani

CA\$16.99

Riz basmati saupoudré de poulet désossé, d'oignon, d'épices et garni de coriandre. / Basmati rice sauteed with boneless chicken, onion, spices, and garnished with coriander.



#### Chana Masala

CA\$13.99

Pois chiches épicés cuits avec des oignons et diverses épices indiennes. / Spices cheak peas cooked with onions and various Indian spices.



#### Poulet tikka masala / Chicken Tikka Masala

CA\$18.49

Poulet désossé cuit dans un four en argile et frit dans une riche sauce épicée. / Boneless chicken cooked in a clay oven and fried in a rich spicy sauce. .

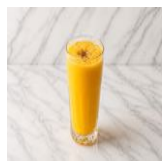
## Menu Restaurant Gaj



### Poulet au korma / Chicken Korma

CA\$18.49

Poulet désossé cuit avec raisins et sauce crémeuse. / Boneless chicken cooked with raisin and creamy sauce.



### Lassi mangue / Mango Lassi

CA\$4.99

Mango and yogurt blended together, typically sweetened and served chilled.

### Palak Paneer

CA\$14.99

Épinards avec fromage, garnis avec tomates fraîches et épices. / Spinach cooked with cheese, garnished with fresh tomatoes, and spices.

## Hors d'oeuvres / Appetizers

### Channa Samosa

CA\$8.99

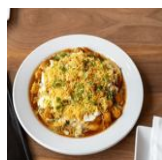
Samosa végétarienne servie avec curry de pois chiches garnie d'oignons, de tomates, de yaourt et de chutney sucré. / Vegetarian samosa served with chick peas curry garnished with onions, tomatoes, yoghurt, and sweet chutney.



### Végétarien samosa / Vegetarian Samosa

CA\$5.99

2 mcx. Petit pâté indien bourré de pommes de terre et de pois préparé avec diverses épices. / 2 pieces. Indian patty stuffed with potatoes and peas prepared with various spices.



### Chaat Papdi

CA\$9.99

Gaufrettes de pâte frites croustillantes servies avec des pois chiches garnis d'oignons, de tomates, de pommes de terre et de chutneys. / crisp fried dough wafers served with chickpeas garnished with onions, tomatoes, potatoes and chutneys.



### Poulet pakora / Chicken Pakora

CA\$10.99

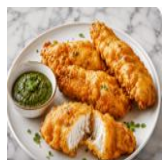
Morceaux de poulet frits avec de la farine de pois chiches et des épices indiennes servis avec du chutney. / chicken pieces fried with chick peas flour and indian spices served with chutney.

### Paneer Pakora

CA\$11.99

Fromage frit avec de la farine de pois chiches et des épices indiennes servies avec du chutney. / Cheese fried with chick peas flour and Indian spices served with chutney.

## Menu Restaurant Gaj



### Poisson pakora / Fish Pakora

CA\$11.99

Poisson frit avec de la farine de pois chiches et des épices indiennes servies avec du chutney. / Fish fried with chick peas flour and Indian spices served with chutney.



### Oignon bhazi / Onion Bhaji

CA\$7.49

Oignons frits avec de la farine de pois chiche, garnies avec épices. / Onion fried with chick peas flour and garnished with spices.



### Vegetarian pakora

CA\$7.49

Nourriture indienne authentique faite avec chou-fleur, pois chiches, farine et épinards avec chutney. / Authentic Indian finger good made with cauliflower chick peas flour and spinach served with chutney.

## Soupes / Soups



### Soupe de lentille (daal) / Lentil (Daal) Soup

CA\$7.49

Soupe traditionnelle aux lentilles style indien. / Traditional Indian style lentil soup.



### Soupe de poulet / Chicken Soup

CA\$8.49

Soupe traditionnelle de lentilles cuites avec légumes assortis et potage chaud. / Traditional lentil soup cooked with assorted vegetables and hot soup.

## Poulet / Chicken



### Poulet au beurre / Butter Chicken

CA\$17.99

Poulet désossé cuit dans une riche crème au beurre. / Boneless chicken cooked in a rich butter cream.



### Poulet au korma / Chicken Korma

CA\$18.49

Poulet désossé cuit avec raisins et sauce crémeuse. / Boneless chicken cooked with raisin and creamy sauce.

### Poulet au cari / Chicken Curry

CA\$16.99

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

## Menu Restaurant Gaj

### Poulet saag / Chicken Saag

CA\$17.99

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

### Poulet madrasi / Chicken Madrasi

CA\$17.99

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

### Poulet dhan saak / Chicken Dhan Saak

CA\$17.99

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



### Poulet tikka masala / Chicken Tikka Masala

CA\$18.49

Poulet désossé cuit dans un four en argile et frit dans une riche sauce épicée. / Boneless chicken cooked in a clay oven and fried in a rich spicy sauce. .

### Poulet vindaloo / Chicken Vindaloo

CA\$17.99

Poulet désossé cuit avec des pommes de terre. / Boneless chicken cooked with potatoes.

### Poulet kadhai / Chicken Kadhai

CA\$18.49

Chicken kadhai is tender chicken pieces cooked with onions, bell peppers, and tomatoes, flavored with a blend of spices in a traditional Indian wok.



### Poulet dopyaza / Chicken Dopyaza

CA\$17.99

Poulet cuit avec une sauce de yogourt et diverses épices indiennes et garni d'oignons frits. / Chicken cooked with youghurt sauce, various Indian spices, and garnished with fried onions.



### Poulet roganjosh / Chicken Rogan Josh

CA\$18.49

Boneless chicken cooked with ginger, garlic, onions, and tomatoes, typically includes a blend of spices in a creamy sauce.

### Poulet aux piments forts / Chili Chicken

CA\$18.49

Poulet désossé sauté aux piments verts, piments verts forts et oignons. / Boneless chicken sauted with green chilis, green peper, and onions.

## Menu Restaurant Gaj

---

### Poulet jalfraizi / Chicken Jalfraizi

CA\$18.49

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

---

## Fruits de mer / Sea food

### Crevettes au cari / Shrimp Curry

CA\$19.99

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

---

### Crevettes saag / Shrimp Saag

CA\$20.99

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

---

### Crevettes vindaloo / Shrimp Vindaloo

CA\$20.99

Crevettes cuites avec des pommes de terre dans une sauce au curry. / Shrimp cooked with potatoes in a curry sauce.

---



### Crevettes madrasi / Shrimp Madrasi

CA\$20.99

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

---

### Crevettes jalfraizi / Shrimp Jalfraizi

CA\$20.99

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

---

### Crevettes kadhai / Shrimp Kadhai

CA\$20.99

Shrimp kadhai typically includes shrimp sautéed with bell peppers and onions, simmered in a robust tomato-based sauce, enriched with traditional Indian spices.

---

### Poisson kadhai / Fish Kadhai

CA\$20.99

Fish kadhai, a dish where tender pieces of fish are tossed with bell peppers and onions, seasoned with fresh herbs and spices, and cooked in a traditional kadhai.

---

## Menu Restaurant Gaj

### Poisson chilli / Fish Chilli

CA\$20.99

Fish cooked with onions, bell peppers, and a spicy chili sauce, typically including a mix of herbs and spices.

### Poisson korma / Fish Korma

CA\$20.99

Morceaux de poisson cuits à la sauce crémeuse très doux. / pieces of fish cooked with creamy sauce very mild.



### Crevettes chili / Shrimp Chili

CA\$20.99

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

### Crevettes korma / Shrimp Korma

CA\$20.99

Crevettes cuites avec une sauce crémeuse très doux. / Shrimp cooked with creamy sauce very mild.

## Agneau / Lamb



### Agneau korma / Lamb Korma

CA\$20.99

Agneau cuit dans un yougourt et une sauce crèmeuse garni de coriandre fraîche. / Lamb cooked in yoghurt and creamy sauce with fresh corriander.

### Agneau au chili / Lamb Chili

CA\$20.99

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

### Agneau madras / Lamb Madrasi

CA\$20.99

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



### Agneau au cari / Lamb Curry

CA\$19.99

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

## Menu Restaurant Gaj

---

### Agneau saag / Lamb Saag

CA\$20.99

Agneau cuit avec des épinards. / Lamb cooked with spinach.

---

### Keema Masala

CA\$20.99

Viande d'agneau hachée cuites dans les épices indiennes. / Minced lamb meat cooked in Indian spices.

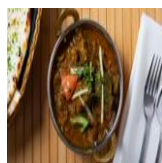
---

### Agneau bhuna / Lamb Bhuna

CA\$20.99

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

---



### Agneau kadhahi / Lamb Kadhahi

CA\$20.99

Tender lamb pieces cooked with bell peppers, tomatoes, and onions in a rich, spiced sauce.

---

### Agneau balti / Lamb Balti

CA\$20.99

Lamb balti typically includes tender pieces of lamb cooked with onions, tomatoes, and a blend of spices, served in a thick sauce.

---



### Agneau dopyaza / Lamb Dopyaza

CA\$20.99

Lamb dopyaza typically includes boneless lamb meat cooked with a generous amount of onions and tomatoes in a mildly spiced gravy.

---

### Agneau pasenda / Lamb Pasenda

CA\$20.99

Lamb pasanda typically includes slices of lamb marinated in a blend of yogurt and spices, cooked in a creamy sauce with almonds and cashews.

---

### Agneau vindaloo / Lamb Vindaloo

CA\$20.99

Agneau cuit avec des pommes de terre dans une sauce au curry. / Lamb cooked with potatoes in a curry sauce. .

---

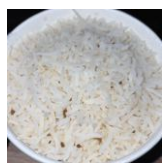
### Agneau jalfraizi / Lamb Jalfraizi

CA\$20.99

Agneau cuit avec des oignons et des piments verts avec une sauce épicée et piquante. / Lamb cooked with onions and green peppers with a spicy and tangy sauce.

---

### Riz basmati / Basmati Rice



#### Riz vapeur / Steamed Rice

Indien traditionnel cuit à la perfection. / Traditional Indian cooked to perfection.

CA\$3.99



#### Riz pulao / Rice Pulao

Le riz cuit avec des pois verts. / Rice cooked with green peas.

CA\$6.49



#### Poulet biryani / Chicken Biryani

Riz basmati saupoudré de poulet désossé, d'oignon, d'épices et garni de coriandre. / Basmati rice sauteed with boneless chicken, onion, spices, and garnished with coriander.

CA\$16.99

#### Agneau biryani / Lamb Biryani

Le riz basmati sauté avec des morceaux d'agneau aux épices d'oignon et garni de coriandre. / Basmati rice sauteed with lamb pieces with onion spices and garnished with coriander.

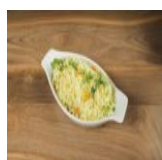
CA\$18.49



#### Crevettes biryani / Shrimp Biryani

Le riz basmati sauté aux crevettes, oignon, les épices et garni de coriandre. / Basmati rice sauteed with shrimps onion, spices, and garnished with coriander.

CA\$19.99



#### Gaj Pulao

Cuit avec un assortiment de légumes, noix de cajou et raisins secs. / Cooked with assorted vegetables, cashews, and raisins.

CA\$7.99



#### Végétarien biryani / Vegetarian Biryani

Sautées avec légumes, oignons, épices et garni de coriandre. / Sauteed with vegetables, onions, spices, and garnished with coriander.

CA\$14.99

### Végétarien / Vegetarian

#### Paneer Kadhai

Cubes of homemade cheese sautéed with onions, bell peppers, and tomatoes, seasoned with a blend of traditional spices.

CA\$16.99

# Menu Restaurant Gaj

## Palak Paneer

CA\$14.99

Épinards avec fromage, garnis avec tomates fraîches et épices. / Spinach cooked with cheese, garnished with fresh tomatoes, and spices.



## Daal Makhni

CA\$13.99

Lentilles noir cuit avec des épices et garni de tomates. / Black daal lentil cooked with various spices and garnished with tomatoes.



## Tadka Daal

CA\$13.99

Lentille jaune cuit avec des épices indiennes. / Yellow lentil cooked with Indian spices.

## Shahi Paneer

CA\$17.49

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

## Mutter Paneer

CA\$14.99

Pois cuits avec fromage et diverses épices indiennes, garnies avec des tomates et de la coriandre. / Peas cooked with cheese, various Indian spices, garnished with tomatoes, and coriander.

## Végétarien korma / Vegetarian Korma

CA\$15.49

Assortiment de légumes cuits dans une sauce riche et crémeux avec des épices indiennes. / Assorted vegetables cooked in a rich creamy sauce with Indian spices.



## Chana Masala

CA\$13.99

Pois chiches épicés cuits avec des oignons et diverses épices indiennes. / Spices chick peas cooked with onions and various Indian spices.

## Bhindi Masala

CA\$17.49

Gombo cuit avec des épices indiennes spéciales sautées avec des oignons et des tomates hachées. / Okra cooked with special Indian spices, sauteed with chopped onions, and tomatoes.

## Piments paneer / Paneer Chili

CA\$17.49

Fromage fait cuit avec des poivrons verts, piments verts, oignons et tomates. / Cheese cooked with green peppers, green chili, onions, and tomatoes.

## Menu Restaurant Gaj



### Jalfraizi végétarien / Vegetarian Jalfraizi

CA\$14.99

Légumes cuits avec des oignons de poivre vert, et les tomates à la sauce piquante savoureuse. / Vegetables cooked with onions green pepper, and tomatoes in bit tangy sauce.

### Began Bhartha

CA\$14.99

Eagplants émincées cuites avec des épices, garni de tranches de gingembre. / Minced eggplants cooked with various spices, and garnished with sliced ginger.

### Began Aloo

CA\$14.99

Eagplants cuites avec des pommes de terre et diverses épices indiennes et garnis de coriandre fraîche. / Eggplants cooked with potatoes, various Indian spices, and garnished with fresh corriander.

### Aloo Saag

CA\$14.99

Pinards cuits aux pommes de terre, garnis de tomates et d'épices. / spinach cooked with potatoes, garnished with tomatoes and spices.

### Aloo Mutter

CA\$14.49

Cuit avec des pommes de terre et divers indiens garni de tomates et de coriandre. / cooked with potatoes and various indian garnished with tomatoes and coriander.



### Végétarien kadhai / Vegetarian Kadhai

CA\$14.99

Mixed vegetables sautéed with onions, bell peppers, and tomatoes, cooked in a kadhai with freshly ground spices.

### Légumes mélangés / Mixed Vegetables

CA\$13.99

Assortiments de légumes, servi avec cari garni avec de la coriandre et de tomates. / Assortment of vegetables, served with curry garnished with coriander and tomatoes.



### Aloo Gobi

CA\$15.49

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

# Menu Restaurant Gaj

## Tandoori

### Paneer Tikka

CA\$20.99

Fromage fait mariné et cuit dans un four d'argile. / Cheese marinated and cooked in a clay oven.



### Cuisse de poulet tandoori / Tandoori Chicken Leg

CA\$8.99

Cuisse de poulet mariné rôtie dans un four traditionnel en argile indien. Servi avec une salade. / Marinated chicken leg roasted in a traditional Indian clay oven. Served with salad.

### Poulet Tikka / Chicken Tikka

CA\$19.99

Les morceaux de poulet marinées grillées épicées en four traditionnel en argile indien. Servi avec une salade. / Spicy marinated chicken pieces roasted in traditional Indian clay oven. Served with salad.

### Seekh Kabab

CA\$20.99

Chèvre mariné haché garnie d'oignons et ail rôti dans un four traditionnel en argile indien, riz. Servi avec une salade. / Marinated minced goat meat garnished with onions and garlic, roasted in a traditional Indian clay oven, and rice. Served with salad.

### Poisson tikka / Fish Tikka

CA\$22.99

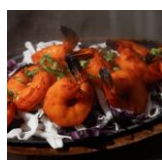
Morceaux de poisson marinés aux épices et rôtis au four traditionnel indien en argile. Servi avec chutney. / Fish pieces marinated with spices and roasted in traditional Indian clay oven. Served with chutney.



### Spécial Gaj / Gaj Special

CA\$26.99

Combinaison spécial cuite au tandoori. Servie avec pain naan et salade. / Special combination of tandoori items. Served with naan and salad.

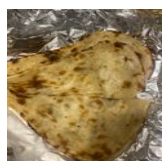


### Crevettes tandoori / Shrimp Tandoori

CA\$22.99

Crevettes marinés aux épices et rôtis au four traditionnel indien en argile. Servi avec chutney. / Shrimp marinated with spices and roasted in traditional Indian clay oven. Served with chutney.

## Pain indien / Indian Bread

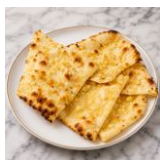


### Naan

CA\$3.49

Pain indien moelleux fait avec de la farine blanche cuit au tandoor. / Soft Indian bread with white flour baked in tandoor.

## Menu Restaurant Gaj



### Paneer Naan

Pain indien doux farci de fromage frais. / Soft Indian bread stuffed with fresh cheese.

CA\$7.49



### Naan à l'ail / Garlic Naan

Pain indien doux avec un goût d'ail frais. / Soft Indian bread with fresh garlic taste.

CA\$4.99

### Keema Naan

Pain indien doux farcis à la viande fraîche. / Soft Indian bread stuffed with fresh meat.

CA\$7.99

### Poulet naan / Chicken Naan

Pain indien doux farci de poulet désossée. / Soft Indian bread stuffed with boneless chicken.

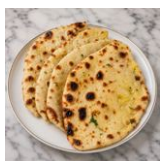
CA\$7.99



### Roti Tandoor

Roti indien fait avec de la farine de blé cuit au tandoor. / Tandoori Indian roti made with wheat flour, baked in tandoor.

CA\$3.49



### Aloo Paratha

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

CA\$7.49

## Compléments / Side Orders

### Papadam

Thin, crispy lentil flatbread, often seasoned with cumin and served as a light snack or accompaniment.

CA\$1.00

### Cornichons / Mixed Pickles

Mélange des cornichons épicés. / Spicy mixed pickles.

CA\$2.49

## Menu Restaurant Gaj

---



### Mangue chutney / Mango Chutney

CA\$2.99

Chutney de mangue fait avec des herbes. / Mango chutney with herbs.

---

### Raita

CA\$3.49

Yogourt foutes avec herbes et épicies. / Youghurt whipped with herbs and spices.

---

### Dahi

CA\$2.99

Yogourt nature fait. / Plain yogourt.

---

## Desserts



### Ras Malai

CA\$2.49

Cheese discs soaked in sweet milk, garnished with nuts for a delightful finish.

---

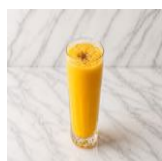
### Gulab Jamun

CA\$1.99

Traditional Indian sweet, milky dough fried and immersed in fragrant syrup.

---

## Breuvages / Beverages



### Lassi mangue / Mango Lassi

CA\$4.99

Mango and yogurt blended together, typically sweetened and served chilled.

---



### Lassi salé / Salty Lassi

CA\$3.49

Yogurt drink traditionally blended with salt and roasted cumin seeds, creating a savory refreshment.

---



### Lassi sucré / Sweet Lassi

CA\$3.49

A traditional Indian drink made by blending yogurt with sugar, often enhanced with a hint of rose water or cardamom.

---



## Boisson gazeuse / Soft Drink

CA\$2.99

Coke soft drink, served chilled. Ideal with any meal.

---



## Jus de mangue / Mango Juice

CA\$3.99

Mangoes pureed, typically includes a hint of natural sweeteners to enhance the flavor.

---