



## Menu

# Restaurant Raj Mahal

14 Bd des Champs-Fleuris, La Prairie, QC J5R 3Y4, Canada | (450) 659-2020

## Most Ordered



### Pain naan / Naan Bread

CA\$5.00

Le pain naan est un pain plat traditionnel d'Inde. / A Traditional Indian bread.



### 19. Poulet au beurre / 19. Butter Chicken

CA\$26.00

Une préparation délicieuse de bouchées de poulet désossé rôti en brochette dans le four tandoor, enrobé de crème et de yaourt. AUCUNE REMPLACEMENTS. / A delicious preparation of boneless cubes of chicken roasted on skewers in the tandoor oven, then cooked with cream and yogurt. NO SUBSTITUTIONS.



### Oignons bhajia / Onion Bhajia

CA\$7.00

Oignons hachés, mélangés avec des herbes fraîches, d'épices, farine de pois chiches et frits (6 morceaux). / Chopped onions mixed with fresh herbs, spices, chickpea flour and fried (6 pieces).



### Légumes samosa / Vegetable Samosa

CA\$7.00

Beignets triangulaires remplis de légumes délicieux (2 morceaux). / Golden brown triangular pastry pockets filled with a delightful mixture of vegetables (2 pieces).



### 12. Chana Masala

CA\$27.00

Végétarien. Choix d'entrée. Servi avec légumes sautés, de riz basmati et du dessert du jour. AUCUNE REMPLACEMENTS. / Vegetarian. Choice of appetizer. Served with sauteed vegetables, basmati rice and dessert of the day. NO SUBSTITUTIONS.



### 9. Paneer Saag (Palak) / 9. Saag (Palak) Paneer

CA\$29.00

Végétarien. Choix d'entrée. Servi avec légumes sautés, de riz basmati et du dessert du jour. AUCUNE REMPLACEMENTS. / Vegetarian. Choice of appetizer. Served with sauteed vegetables, basmati rice and dessert of the day. NO SUBSTITUTIONS.

### 7. Agneau Madras / 7. Lamb Madras

CA\$34.00

Non végétarien. Choix d'entrée. Servi avec légumes sautés, de riz basmati et du dessert du jour. AUCUNE REMPLACEMENTS.

# Menu Restaurant Raj Mahal

## 1. Poulet au beurre / 1. Butter Chicken

CA\$36.00

Non végétarien. Choix d'entrée. Servi avec légumes sautés, de riz basmati et du dessert du jour. AUCUNE REMPLACEMENTS. / Not vegetarian. Choice of appetizer. Served with sautéed vegetables, basmati rice and dessert of the day. NO SUBSTITUTIONS.

## AA Agra

CA\$71.00

Papadam (2), légumes samosa (2), sheek kabab (2), poulet au beurre, agneau methi chana masala, riz basmati, pain naan (1) et dessert. AUCUNE REMPLACEMENTS. / Papadam (2), samosa vegetables (2), sheek kabab (2), butter chicken, lamb methi chana masala, basmati rice, naan bread (1) and dessert. NO SUBSTITUTIONS.

## Basmati riz / Basmati rice

CA\$6.00

Steamed basmati rice, often accompanied by a hint of traditional Indian spices, providing a subtle aroma and delicate flavor.

## Nos plats populaires / Our Popular Dishes

### 21. Murogh Makhani

CA\$27.00

Poitrine de poulet désossée grillée, cuite dans une sauce au beurre crémeuse, du yogourt, du gingembre et de l'ail et saveur de coco. AUCUNE REMPLACEMENTS. / Barbecued boneless chicken breast cooked in a creamy butter sauce, yogurt, ginger and garlic and coconut flavour. NO SUBSTITUTIONS.

### 22. Poulet jalfrezi / 22. Chicken Jalfrezi

CA\$24.00

Poulet désossé mariné de garam masala frais, d'épices moulues et sauté avec des tomates, des oignons et des poivrons. AUCUNE REMPLACEMENTS. / Boneless chicken marinated with fresh garam masala, ground spices and sautéed with tomatoes, onions and peppers. NO SUBSTITUTIONS.

### 23. Poulet kashmir / 23. Chicken Kashmir

CA\$24.00

Un poulet préparé dans le style du kashmir avec des fruits. AUCUNE REMPLACEMENTS. / A chicken prepared in Kashmir style with fruits. NO SUBSTITUTIONS.

### 24. Poisson shahi Raj / 24. Shahi Raj Fish

CA\$34.00

Meilleur poisson importé de notre pays. Cuit avec de l'huile d'olive, de l'ail, des tomates, de la moutarde en poudre et de la coriandre fraîche. Accompagné de légumes sautés. Style traditionnel du bengale. Servi avec riz basmati. AUCUNE REMPLACEMENTS. / Best imported fish from our homeland. Cooked with olive oil, garlic, tomatoes, mustard powder and fresh coriander. Served with sautéed vegetables. Traditional Bengal style. NO SUBSTITUTIONS.

### 19. Poulet au beurre / 19. Butter Chicken

CA\$26.00



Une préparation délicieuse de bouchées de poulet désossé rôti en brochette dans le four tandoor, enrobé de crème et de yaourt. AUCUNE REMPLACEMENTS. / A delicious preparation of boneless cubes of chicken roasted on skewers in the tandoor oven, then cooked with cream and yogurt. NO SUBSTITUTIONS.

# Menu Restaurant Raj Mahal

## 20. Poulet tikka masala / 20. Chicken Tikka Masala

CA\$25.00

Morceaux de poulet désossé cuits au four tandoor et servis dans une sauce aux tomates fraîches et yaourt, garnis de raisins. AUCUNE REMPLACEMENTS. / Boneless pieces of chicken cooked in tandoor oven finished with fresh tomato sauce, yogurt, garnished with raisins and coconut. NO SUBSTITUTIONS.

## Table d'hôte pour deux / Table d'Hôte For Two

### CC Kolkata

CA\$73.00

Papadam (2), légumes samosa (2), oignons bhajia, (6) crevettes bhoona, poulet tikka masala, bhaji aux champignons, riz basmati, pain naan (1) et dessert. AUCUNE REMPLACEMENTS. / Papadam (2), samosa vegetables (2), onions bhajia, (6) shrimps bhoona, chicken tikka masala, mushroom bhaji, basmati rice, naan bread (1) and dessert. NO SUBSTITUTIONS.

### DD Delhi végétarien / DD Delhi Vegetarian

CA\$66.00

Papadam (2), légumes pakora (6), oignons bhajia (6), saag aloo torkari, choux-fleurs masala, tarka dal, riz basmati, pain naan (1) et dessert. AUCUNE REMPLACEMENTS.

### AA Agra

CA\$71.00

Papadam (2), légumes samosa (2), sheek kabab (2), poulet au beurre, agneau methi chana masala, riz basmati, pain naan (1) et dessert. AUCUNE REMPLACEMENTS. / Papadam (2), samosa vegetables (2), sheek kabab (2), butter chicken, lamb methi chana masala, basmati rice, naan bread (1) and dessert. NO SUBSTITUTIONS.

### BB Mumbai

CA\$70.00

Papadam (2), sheek kabab (2), oignons bhakti (6), demi-poulet tandoori, bouf bhoona, aloo Gobi, riz basmati, pain naan (1) et dessert. AUCUNE REMPLACEMENTS. / Papadam (2), sheek kabab (2), onions bhakti (6), half chicken tandoori, beef bhoona, aloo Gobi, basmati rice, naan bread (1) and dessert. NO SUBSTITUTIONS.

## Soupes / Soups

### Soupe dal / Dal Soup

CA\$7.00

Potage de lentilles jaunes, légèrement épicé, avec des oignons et assaisonné d'ail. AUCUNE REMPLACEMENTS. / Yellow lentil soup, mildly spiced with onions and garlic flavours. NO SUBSTITUTIONS.

### Soupe mulligatawny / Mulligatawny Soup

CA\$8.00

Un produit authentique du Raj Britannique, ce potage fut créé pour répondre aux demandes du "pukka sahib" pour un potage avec lequel commencer le repas. Un mélange de lentilles, de gingembre, de curcuma et d'autres épices, il est devenu une entrée appréciée. Il réchauffe à souhait pour contrecarrer les temps frais. AUCUNE REMPLACEMENTS. / A true product of the British Raj, this soup emerged in response to the demands of the "pukka sahib" for a soup with which to commence his meal. Made of lentils, ginger, turmeric and other spices, it forms a useful appetizer. Includes a warm glow to counteract chilly weather. NO SUBSTITUTIONS.

# Menu Restaurant Raj Mahal

## Les entrées / Appetizers



### Pain naan / Naan Bread

CA\$5.00

Le pain naan est un pain plat traditionnel d'Inde. / A Traditional Indian bread.

### Légumes pakora / Vegetable Pakora

CA\$7.00

Boules de légumes tranchés assortis et enrobées de farine de pois chiches (6 morceaux). / Sliced assorted vegetable balls, coated in chickpea flour (6 pieces).



### Légumes samosa / Vegetable Samosa

CA\$7.00

Beignets triangulaires remplis de légumes délicieux (2 morceaux). / Golden brown triangular pastry pockets filled with a delightful mixture of vegetables (2 pieces).



### Sheek kabab

CA\$11.00

Bouf haché tendre mélangé avec des oignons, du gingembre, de l'ail, une variété d'herbes et d'épices, formé en saucisse et grillé dans un four d'argile (2 morceaux). / Minced tender beef mixed with onions, ginger garlic, various herbs and spices, shaped as sausage, then grilled in clay oven (2 pieces)

### Assortiment d'entrées / Mixed Appetizers

CA\$17.00

1 samosa, 2 oignons bhajia, 2 pakora et 1 sheek kabab. / Samosa (1), onion bhajia (2), pakora (2) and sheek kabab (1).



### Oignons bhajia / Onion Bhajia

CA\$7.00

Oignons hachés, mélangés avec des herbes fraîches, d'épices, farine de pois chiches et frits (6 morceaux). / Chopped onions mixed with fresh herbs, spices, chickpea flour and fried (6 pieces).

### Papadam

CA\$3.00

Craquelin des indiens de l'est mince, plat, rôti et fait de farine de lentilles (2 morceaux). / A thin flat roasted east indian cracker and made from lentil flour (2 pieces)

## Menu du soir / Evening Menu

### 4. Crevettes bhoona / 4. Bhoona Shrimp

CA\$36.00

Non végétarien. Choix d'entrée. Servi avec légumes sautés, de riz basmati et du dessert du jour. AUCUNE REMPLACEMENTS.

# Menu Restaurant Raj Mahal

## 3. Poulet tikka masala / 3. Chicken Tikka Masala

CA\$34.00

Non végétarien. Choix d'entrée. Servi avec légumes sautés, de riz basmati et du dessert du jour. AUCUNE REMPLACEMENTS.



## 9. Paneer Saag (Palak) / 9. Saag (Palak) Paneer

CA\$29.00

Végétarien. Choix d'entrée. Servi avec légumes sautés, de riz basmati et du dessert du jour. AUCUNE REMPLACEMENTS. / Vegetarian. Choice of appetizer. Served with sauteed vegetables, basmati rice and dessert of the day. NO SUBSTITUTIONS.

## 5. Poisson bhoona / 5. Bhoona Fish

CA\$35.00

Non végétarien. Choix d'entrée. Servi avec légumes sautés, de riz basmati et du dessert du jour. AUCUNE REMPLACEMENTS.

## 6. Karai bouf / 6. Karai Beef

CA\$33.00

Non végétarien. Choix d'entrée. Servi avec légumes sautés, de riz basmati et du dessert du jour. AUCUNE REMPLACEMENTS.

## 7. Agneau Madras / 7. Lamb Madras

CA\$34.00

Non végétarien. Choix d'entrée. Servi avec légumes sautés, de riz basmati et du dessert du jour. AUCUNE REMPLACEMENTS.

## 8. Agneau pasanda / 8. Lamb Pasanda

CA\$34.00

Non végétarien. Choix d'entrée. Servi avec légumes sautés, de riz basmati et du dessert du jour. AUCUNE REMPLACEMENTS.

## 10. Aubergine bhurta / 10. Eggplant Bhurtaa

CA\$28.00

Végétarien. Choix d'entrée. Servi avec légumes sautés, de riz basmati et du dessert du jour. AUCUNE REMPLACEMENTS. / Vegetarian. Choice of appetizer. Served with sauteed vegetables, basmati rice and dessert of the day. NO SUBSTITUTIONS.

## 11. Aloo Matar

CA\$28.00

Végétarien. Choix d'entrée. Servi avec légumes sautés, de riz basmati et du dessert du jour. AUCUNE REMPLACEMENTS. / Vegetarian. Choice of appetizer. Served with sauteed vegetables, basmati rice and dessert of the day. NO SUBSTITUTIONS.



## 12. Chana Masala

CA\$27.00

Végétarien. Choix d'entrée. Servi avec légumes sautés, de riz basmati et du dessert du jour. AUCUNE REMPLACEMENTS. / Vegetarian. Choice of appetizer. Served with sauteed vegetables, basmati rice and dessert of the day. NO SUBSTITUTIONS.

# Menu Restaurant Raj Mahal

## 13. Tarka Dal

CA\$26.00

Végétarien. Choix d'entrée. Servi avec légumes sautés, de riz basmati et du dessert du jour. AUCUNE REMPLACEMENTS. / Vegetarian. Choice of appetizer. Served with sauteed vegetables, basmati rice and dessert of the day. NO SUBSTITUTIONS.

## 2. Demi-poulet tandoori / 2. Half Tandoori Chicken

CA\$35.00

Non végétarien. Choix d'entrée. Servi avec légumes sautés, de riz basmati et du dessert du jour. AUCUNE REMPLACEMENTS. / Not vegetarian. Choice of appetizer. Served with sautéed vegetables, basmati rice and dessert of the day. NO SUBSTITUTIONS.

## 1. Poulet au beurre / 1. Butter Chicken

CA\$36.00

Non végétarien. Choix d'entrée. Servi avec légumes sautés, de riz basmati et du dessert du jour. AUCUNE REMPLACEMENTS. / Not vegetarian. Choice of appetizer. Served with sautéed vegetables, basmati rice and dessert of the day. NO SUBSTITUTIONS.

## Spécialités du tandoori / Specialties



### 14. Demi poulet tandoori / 14. Half Tandoori Chicken

CA\$28.00

Tendre demi-poulet avec l'os, mariné dans notre sauce spéciale au yogourt, et grillé au four tandoor. Servi avec riz basmati, de salade et de sauce à la menthe. AUCUNE REMPLACEMENTS. / Tender half a chicken with bone, marinated in yogurt, garlic, ginger, herbs and freshly ground spices then grilled in the Tandoor oven. Served with basmati rice, salad and mint sauce. NO SUBSTITUTIONS.

### 15. Poulet tikka / 15. Chicken Tikka

CA\$32.00

Bouchées de poulet désossé mariné et légèrement assaisonné aux fines herbes et cuit dans notre four d'argile au-dessus de charbon enflammé. Servi avec riz basmati, de salade et de sauce à la menthe. AUCUNE REMPLACEMENTS. / Diced boneless chicken marinated and mildly seasoned with delicate herbs, cooked in our clay oven over flaming charcoal. Served with basmati rice, salad and mint sauce. NO SUBSTITUTIONS.



### 16. Crevettes tandoori / 16. Shrimp Tandoori

CA\$34.00

Crevettes géantes marinées dans le yogourt aromatisé de gingembre, d'ail, d'herbes et d'épices fraîchement moulues et grillées dans notre four tandoor. Servi avec riz basmati, de salade et de sauce à la menthe. AUCUNE REMPLACEMENTS. / King size shrimps, marinated in yogurt with ginger, garlic, herbs and freshly ground spices, then grilled in our tandoor oven. Served with basmati rice, salad and mint sauce. NO SUBSTITUTIONS.

### 18. Grillade mélangée tandoori / 18. Mixed Grill Tandoori

CA\$39.00

Une assiette assortie de poulet tandoori, poulet tikka, crevettes tandoori et sheek kabab grillés lentement dans notre four tandoor. Servi avec riz basmati, de salade et de sauce à la menthe. AUCUNE REMPLACEMENTS. / A mixed dish of tandoori chicken, tikka chicken, shrimp tandoori and sheek kabab slowly cooked in our tandoor oven. Served with basmati rice, salad and mint sauce. NO SUBSTITUTIONS.

# Menu Restaurant Raj Mahal

---

## 17. Légumes tandoori / 17. Vegetables Tandoori

CA\$27.00

Choux-fleurs, brocoli, carottes, tomates, oignons, poivrons et cubes de fromage maison et grillés dans notre four tandoor. Servi avec riz basmati, de salade et de sauce à la menthe. AUCUNE REMPLACEMENTS. / Cauliflower, broccoli, carrots, tomatoes, onions, peppers and home made cheese, then grilled in our Tandoor oven. Served with basmati rice, salad and mint sauce. NO SUBSTITUTIONS.

---

## Biryani

### 78. Crevettes Biryani / Shrimp Biryani

CA\$28.00

Basmati rice sautéed with shrimp, onions, spices, and garnished with coriander, creating a harmonious blend of flavors and textures.

---

### 79. Agneau Biryani / Lamb Biryani

CA\$27.00

Basmati rice and tender lamb pieces cooked with a special blend of spices, typically includes saffron and garnished with fresh coriander.

---

### 80. Légumes Biryani / Vegetable Biryani

CA\$23.00

Basmati rice sautéed with a medley of vegetables and aromatic spices, typically garnished with nuts and raisins.

---

### 76. Poulet Biryani / Chicken Biryani

CA\$24.00

Basmati rice and chicken are cooked with a blend of traditional spices, saffron, and yogurt, often garnished with fresh coriander.

---

### 77. Bouef Biryani / Beef Biryani

CA\$25.00

Basmati rice and beef cooked with a blend of traditional biryani spices, typically includes saffron for aroma.

---

## Extra

### Basmati riz / Basmati rice

CA\$6.00

Steamed basmati rice, often accompanied by a hint of traditional Indian spices, providing a subtle aroma and delicate flavor.

---