



Menu

Mehfil Restaurant Saint-Jérôme

2222 Bd du Curé-Labelle, Saint-Jérôme, QC J7Y 1P8, Canada | (450) 327-5572

Most Ordered



Sauce au beurre / Butter Sauce

CA\$19.99

Mariné aux épices, cuit à la poêle et servi dans une sauce crémeuse au beurre. / Delightfully marinated in spices, pan fried and served in a creamy butter sauce.



Riz blanc / White Rice

CA\$6.99

Riz blanc cuit à la vapeur. / Steamed white rice.



Naan à l'ail / Garlic Naan

CA\$4.99

Soft, leavened flatbread topped with minced garlic and chopped fresh cilantro.



Bhajee d'oignons / Onion Bhajee

CA\$7.99

Beignets d'oignons aux herbes dans une panure de pois chiches. / Onion fritters in a chickpea and herb batter.



Samosa aux légumes / Vegetable Samosa

CA\$5.99

Pâte frite remplie de légumes marinée avec cumin. / Pastry stuffed with vegetables and marinated with cumin.



Paneer Masala

CA\$17.99

Fromage de paneer, cuit à la poêle avec oignons, tomates et épices indienne. / Paneer cheese pan roasted with onions, tomatoes with Indian spices.



Roganjosh (Agneau / Lamb)

CA\$19.99

La viande de votre choix servie avec menthe, yogourt, et épices indiennes. / Meat, served with mint, yogourt, and Indian spices.

Menu Mehfil Restaurant Saint-Jérôme



Vindaloo

La viande de votre choix, servie avec pommes de terres mijotées au vinaigre dans une sauce au cari et piments. / The meat of your choice, served with potatoes simmered in a vinegar based curry with whole red chillies.

CA\$18.99



Channa Samosa

Pete frit remplie de légumes et marinée avec cumin, servie avec channa masala. / Pastry stuffed with vegetables, marinated with cumin served with channa masala.

CA\$9.99



Korma

Mariné aux épices, cuit à la poêle et servi dans une sauce crémeuse au beurre. / Delightfully marinated in spices, pan fried and served in a creamy butter sauce.

CA\$18.99

combo 4 person



combo family

1 butter chicken, 1 allo gobi, 2 chicken legs, 2, 4 pcs samosa, 4 naan, 2 rice, 4 gula jauman

CA\$99.99

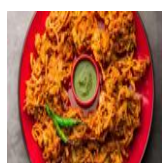
Biryani - riz / Biryani - Rice



Biryani au poulet / Chicken Biryani

Riz basmati parfumé aux épices indiennes. / Basmati rice flavoured with Indian spices.

CA\$22.99



Lamb biryani

Rice cooked with lamb and spices

CA\$23.99



Riz pulao / Pulao Rice

Riz basmati avec oignons, pois verts et cumin. / Basmati rice with onions, green peas and cumin.

CA\$7.99



Riz blanc / White Rice

Riz blanc cuit à la vapeur. / Steamed white rice.

CA\$6.99

Menu Mehfil Restaurant Saint-Jérôme



Biryani aux légumes / Veggie Biryani

CA\$17.99

Riz basmati parfumé aux épices indiennes. / Basmati rice flavoured with Indian spices.

Boissons / Beverages

coke,pepsi,7up

CA\$2.99

Coke, Pepsi, and 7UP are classic carbonated beverages, each offering a distinct, refreshing taste to complement your meal.



Soda citron / Lemon Soda

CA\$4.99

Citrus-infused soda with fresh lemon slices and a mint garnish.



Mangue / Mango

CA\$4.99

Lassi.

Dessert

Gulab Jamun (2)

CA\$4.99

Pâte de lait frite trempée dans du sirop de sucre. / Deep-fried milk pastry soaked in sugar syrup.

Entrées / Appetizers



Poulet 65 / Chicken 65

CA\$16.99

Servi avec feuilles de cari, graines de moutarde et de piments frais. / Served with curry leaves, mustard seeds and fresh chilies.



Bhajee d'oignons / Onion Bhajee

CA\$7.99

Beignets d'oignons aux herbes dans une panure de pois chiches. / Onion fritters in a chickpea and herb batter.



Pakora aux légumes / Veggie Pakora

CA\$7.99

Crispy vegetable fritters made with a blend of chickpea flour and mixed vegetables, lightly seasoned and deep-fried to a golden brown.

Menu Mehfil Restaurant Saint-Jérôme



Channa Samosa

CA\$9.99

Pete frit remplie de légumes et marinée avec cumin, servie avec channa masala. / Pastry stuffed with vegetables, marinated with cumin served with channa masala.



Samosa aux légumes / Vegetable Samosa

CA\$5.99

Pâte frit remplie de légumes marinée avec cumin. / Pastry stuffed with vegetables and marinated with cumin.



Paneer 65

CA\$16.99

Fromage maison, épicé avec ail et feuilles de cari et une douche amér. / Cottage cheese with garlic and curry leaves and a touch of soup.



Pakora au poisson / Fish Pakora

CA\$16.99

Crispy fish fritters seasoned with spices, served with a tangy dipping sauce.



Pakora au poulet / Chicken Pakora

CA\$16.99

Friture de poulet, une croustillante panure d'herbes et de pois chiches. / Fritters of chicken in a crispy chickpea batter.

Nos caris / Our Curries



Sauce au beurre / Butter Sauce

CA\$19.99

Mariné aux épices, cuit à la poêle et servi dans une sauce crémeuse au beurre. / Delightfully marinated in spices, pan fried and served in a creamy butter sauce.



Roganjosh (Agneau / Lamb)

CA\$19.99

La viande de votre choix servie avec menthe, yogourt, et épice indiennes. / Meat, served with mint, yogourt, and Indian spices.



Vindaloo

CA\$18.99

La viande de votre choix, servie avec pommes de terres mijotées au vinaigre dans une sauce au cari et piments. / The meat of your choice, served with potatoes simmered in a vinegar based curry with whole red chillies.

Menu Mehfil Restaurant Saint-Jérôme



Cari / Curry

La viande de votre choix, mijotée dans une sauce épices, gingembre et ail. / The meat of your choice, simmered in a sauce of spices ginger and garlic.

CA\$18.99



Korma

Mariné aux épices, cuit à la poêle et servi dans une sauce crémeuse au beurre. / Delightfully marinated in spices, pan fried and served in a creamy butter sauce.

CA\$18.99



Tikka Masala

Servie avec oignons et poivrons dans une sauce onctueuse. / Served with fresh onions, bell peppers and spices cooked in a thick rich sauce.

CA\$18.99



Bhoona

Une sauce traditionnelle Punjabi cari avec oignons, tomates, ail et gingembre. / Traditional Punjabi curry with fresh onions, tomatoes garlic and ginger in a thick rich sauce.

CA\$18.99



Jalfrezi

La viande de votre choix, servie avec oignons, poivrons verts et épices indiennes avec un soupçon de vinaigre. / The meat of your choice, served with onions, green peppers and Indian spices with a hint of vinegar.

CA\$18.99



Saag

La viande de votre choix avec épinards et garnie de coriandre frais. / The meat of your choice mixed with spinach and fresh coriander.

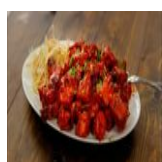
CA\$18.99



Karahi

La viande de votre choix, servie avec piments verts, oignons, tomates, gingembre ail et épices indiennes. / The meat of your choice, served with green chilies, onions, tomatoes, garlic, and Indian spices.

CA\$18.99



Madras

Cari avec piments forts, graines de moutarde et lait de coco. / Curry with spicy whole red chillies, mustard seed and coconut milk.

CA\$18.99

Pains / Breads



Naan à l'ail / Garlic Naan

CA\$4.99

Soft, leavened flatbread topped with minced garlic and chopped fresh cilantro.



Naan

CA\$3.99

Soft, leavened bread with a slightly crispy exterior, featuring charred spots from traditional tandoor baking.



Keema Naan

CA\$8.99

Stuffed with spiced ground meat and topped with sesame seeds, this naan is accompanied by green chilies.



Tandoori Roti

CA\$2.99

Soft, unleavened flatbread baked in a tandoor, garnished with fresh herbs and spices.



Lacha Paratha

CA\$6.99

Layered flatbread with a flaky texture, garnished with a green chili and a pat of butter.

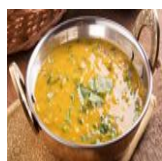
Salades & soupes / Salads & Soups



Raita

CA\$5.99

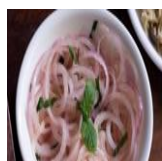
Yogourt avec épices indiennes mélangé avec concombre. / Yogourt with Indian spices mixed with cucumber.



Soupe daal / Daal Soup

CA\$6.99

Soupe jaune à l'ail et marinée à la coriandre. / Yellow soup with garlic and marinated with cilantro.



Salade d'oignons / Onion Salad

CA\$4.99

Soupe de lentilles jaunes à l'ail et marinée à la coriandre. / Yellow lentil soup with garlic and marinated with cilantro.

Menu Mehfil Restaurant Saint-Jérôme



Salade au poulet tikka / Chicken Tikka Salad

CA\$18.99

Blanc de poulet délicatement mariné aux épices, grillé et servi Sur une salade verte. / Chicken breast delicately marinated in spices, grilled and served on a green salad.



Soupe mulligatawnyaita / Mulligatawnyaita Soup

CA\$6.99

Soupe anglo-indienne, mijotée dans un bouillon avec poulet et légume avec coriandre. / Anglo-indian soup in a both with chicken and vegetables, garnished with cilantro.



Salade au crevettes tandoori / Tandoori Shrimp Salad

CA\$18.99

Crevettes marinées et grillées au four tandoor, servies sur une salade verte. / Marinated shrimps grilled in a tandoor oven and served on a green salad.

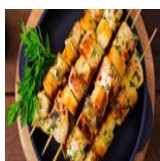
Tandoori



Poulet tikka / Chicken Tikka

CA\$18.99

Blanc de poulet mariné aux épices et grillé dans le tandoor. / Breast of chicken marinated in spices roasted in the tandoor.



Murgh Malai Tikka

CA\$18.99

Poulet mariné au yogourt et crème au fromage avec bouquet de d'herbes et d'épices, grillé dans le tandoor. / Chicken marinated in yogurt and cream cheese with a bouquet of herbs and spices, roasted in the tandoor.



Cuisse de poulet tandoori / Tandoori Chicken Leg

CA\$6.99

Marinated chicken leg grilled with Indian spices, served with sliced onions, fresh cilantro, and a lemon wedge.

Paneer Tikka

CA\$18.99

Fromage maison mariné aux épices indiennes, crème sure yogourt cuit au tandoor. / Homemade cheese marinated with spices, sour cream and yogurt, cooked in the tandoor.

Crevettes tandoori / Tandoori Shrimp

CA\$17.99

Shrimp marinated in a blend of yogurt and traditional Indian spices, then cooked in a tandoori clay oven.

Végétarien / Vegetarian



Paneer Masala

CA\$17.99

Fromage de paneer, cuit à la poêle avec oignons, tomates et épices indienne. / Paneer cheese pan roasted with onions, tomatoes with Indians spices.



SAAG Paneer

CA\$17.99

Mélange d'épinards et de pois chiches ou paneer, préparé avec des épices indiennes. / Mixture of spinach and chickpeas or paneer, prepared with Indian spices.



Shahi Paneer

CA\$18.99

Fromage de paneer, servi dans une sauce crémeuse au beurre. / Paneer cheese served in a creamy butter sauce.



Channa Masala

CA\$14.99

Mijoté de pois chiches aux oignons, tomates, gingembre et ail. / Chickpeas simmered with onions, tomato ginger garlic.



Aloo Ghobi

CA\$15.99

Mijoté de pommes de terres et choux-fleurs aux herbes et épices. / Potatoes and cauliflower simmered in herbs and spices.



Korma aux légumes / Vegetable Korma

CA\$17.99

Légumes mélangés, servis dans une sauce crémeuse avec des amandes, raisins secs et des épices. / mixed vegetable curry in a creamy sauce with sliced almonds, dried raisins and Indian spices.

Cari de légumes / Vegetable Curry

CA\$15.99

Légumes mélangés dans un cari avec des épices indiennes. / Mixed vegetable curry cooked with Indian spices.



Saag Channa

CA\$14.99

Mélange d'épinards et de pois chiches ou paneer, préparé avec des épices indiennes. / Mixture of spinach and chickpeas or paneer, prepared with Indian spices.

Menu Mehfil Restaurant Saint-Jérôme



Daal Makhani

CA\$15.99

Plat de lentilles noires cuites au feu doux et sautées avec des oignons et des tomates. / Black lentils cooked over a low heat and sautéed with onions and tomatoes.

Mutter Paneer

CA\$17.99

Sauté de pois verts et de fromage paneer, servi dans une sauce cari. / Sautéed green peas and paneer cheese, served in a curry sauce.



Malai Kofta

CA\$16.99

Mélange de boules de légumes, mijotés dans un mélange d'épices avec crème et paneer. / Mixture of vegetable balls, cooked with cream and paneer with spices.



Daal Tarka

CA\$15.99

Une purée de lentilles jaunes à l'ail et aux herbes. / A yellow lentil purée sautéed in garlic with a touch of herbs.



Bhindi Masala

CA\$15.99

Sauté de gombos aux épices indiennes, garni de coriandre. / Sautéed okra in Indian spices and garnished with cilantro.

Combos



butter chicken 12 onze ,1 garlic naan,1 drink

CA\$22.99

Tender chicken pieces in creamy butter sauce, served with a garlic naan and a drink.

Veg

CA\$27.99

A Veg Combo for one person shahi paneer, rice., naan bread and a samosa

Nonveg

CA\$32.99

A one person Combo Comes with butter chicken, rice, naan bread and chicken leg