



Menu

Restaurant Namaste St-Jean

125 Avenue Conrad-Gosselin, Local 1, Saint Jean Sur Richelieu, Qc, J2X | (450) 741-4222

Entrée / Appetizer

Soupe Dahl / Dahl Soup

CA\$6.95

Soupe aux lentilles jaunes légèrement assaisonnée. / Lightly spiced yellow lentil soup.

Soupe Mulligatawn / Mulligatawn Soup

CA\$7.95

Soupe traditionnelle anglo-indienne, faite d'un bouillon de poulet et de légumes, parfumée à la coriandre. A traditional Anglo-Indian soup, made of chicken broth and vegetables, perfumed with coriander.

Salade Maison / House Salad

CA\$9.95

Salade verte avec des oignons frits, de coriandre, d'amande et une vinaigrette maison, garni de jus de lime et du fromage. / Maison mixed green salad lightly topped with homemade cheese.

Oignon Bhaji / Onion Bhaji

CA\$6.95

Beignets d'oignons assaisonnées marine avec farine de pois chiche, frits dans un beurre indien. / Onion fritters marinated with chickpeas flour, and fried in Indian butter.

Samosa

CA\$6.95

Deux triangles feuilletés, farcis d'une macedoine de legumes frits. / Two crispy pastries stuffed with fresh mixed vegetables, served on a bed of salad.

Poulet Pakora / Chicken Pakora

CA\$7.95

Poulet désossé trempe dans une farine de pois chiche et frits. / Boneless chicken dipped in gram flour and fried.

Crevette sur Pain Frits / Shrimp on Fried Bread

CA\$12.95

Crevette piquants, légèrement épicée, servi sur une crêpe indienne. / Seasoned and crispy shrimp, served on an Indian pancake.

Menu Restaurant Namaste St-Jean

Entrée Assortis / Assorted Starter

CA\$15.95

Assortiment d'oignon bhaji, pakora aux légumes, samosa aux légumes et poulet tikka. / An assortment of chicken tikka, pakora, onion bhaji, and vegetables samosa.

Spécialités Plats Maison / House Dishes

Poulet au Beurre / Butter Chicken

CA\$21.95

Poulet désossé, mariné, cuit dans notre four d'argile sur charbon de bois et ensuite cuit avec du beurre, raisins et crème. / Boneless marinated chicken, cooked in our clay oven over charcoal and then baked with butter, raisins, and cream.

Poulet Tikka Masala / Tikka Masala Chicken

CA\$21.95

Viande de qualité cuit au four d'argile, servi dans une sauce masala (composé de yaourt et d'épices). / Marinated in spices and roasted in a clay oven, served in a masala sauce.

Poulet Makhani / Makhani Chicken

CA\$21.95

Tender chicken in a rich, creamy tomato sauce.

Pétoncles Makhani / Makhani Scallops

CA\$26.95

Version épicée du poulet au beurre. / Spicy version of butter chicken.

Crevettes au Beurre / Butter Shrimps

CA\$24.95

Viande de qualité cuit au four d'argile, servi dans une sauce masala (composé de yaourt et d'épices). / Marinated in spices and roasted in a clay oven, served in a masala sauce.

Pétoncles au Beurre / Butter Scallops

CA\$26.95

Crevette ou pétoncle mariné cuit dans notre four d'argile sur charbon de bois flambées et cuit ensuite avec beurre, raisin et crème / roasted in a creamy sauce and raisin.

Curry Spécialité / Curry Speciality

Korma

CA\$20.95

Cari crémeux préparé avec des oignons glacés, amandes, noix de coco et raisins sultana. Choisissez votre plat, servie avec riz ou pain. / Sweet and creamy- flavoured curry prepared with glazed onions, almonds, coconuts, and raisins. Choose your dish, served with rice or bread naan.

Menu Restaurant Namaste St-Jean

Curry

CA\$20.95

Un plat au goût spécial préparé avec tomates, poivrons, gingembre, et légèrement épicés. Choisissez votre plat, servi avec riz ou pain. / Slightly spicy curry prepared with onions, tomatoes, peppers, ginger, and spices. Choose your dish, served with rice or bread naan.

Rogan'Josh

CA\$20.95

Cari préparé avec tomates, poivrons verts et épices garni avec tomates frites. / Choisissez votre plat, servi avec riz ou pain. / Slightly spicy curry prepared with tomatoes, green peppers and spices, garnished with fried tomatoes. Choose your dish, served with rice or bread naan.

Dhansakh

CA\$20.95

Cari piquant et aigre - doux mélange avec purée de lentilles jaune, crème, herbes et épices. Choisissez votre plat, servi avec riz ou pain. / Slightly spicy sweet-and-sour curry prepared with mash yellow lentils, cream, herbs, and spices. Choose your dish, served with rice or bread naan.

Sagwala

CA\$20.95

Cari préparé avec oignons, tomates, poivrons verts et épinards frais, parfumé avec coriandre. Choisissez votre plat, servi avec riz ou pain. / Prepared with onions tomatoes, green pepper, spinach, and coriander. Choose your dish, served with rice or bread naan.

Madras

CA\$20.95

Un cari assez piquant préparé avec des oignons ail, piments gingembre moutarde jaune, citron et épices. Choisissez votre plat, servi avec riz ou pain. / Fairly spicy curry prepared with glazed onions, garlic, ginger chilli, yellow mustard, lemon, and coriander. Choose your dish, served with rice and bread naan.

Vindaloo

CA\$20.95

Un cari très piquant avec patates, tomates, oignons, ail, gingembre yogourt, piments fort. Choisissez votre plat, servi avec riz ou pain. / Very spicy curry prepared with glazed ons, garlic ginger, yogourt, and hot chilli. Choose your dish, served with rice or bread naan.

Tandoori

Poulet Tandoori (avec Os) / Chicken Tandoori (with bones)

CA\$24.95

Tendre viande marinée à notre manière avec du yogourt et un mélange d'épice et d'herbes grillées dans le tandoor (un four cylindrique indienne). / Tender meat marinated to our own special recipe, composed mainly of yogourt and a mixture of spices, and herbs, grilled in the tandoor (an Indian oven).

Poulet Tikka (sans Os) / Chicken Tikka (Boneless)

CA\$25.95

Tendre viande marinée à notre manière avec du yogourt et un mélange d'épice et d'herbes grillées dans le tandoor (un four cylindrique indienne). / Tender meat marinated to our own special recipe, composed mainly of yogourt and a mixture of spices, and herbs, grilled in the tandoor (an Indian oven).

Menu Restaurant Namaste St-Jean

Agneau Tikka / Lamb Tikka

CA\$27.95

Tendre viande marinée à notre manière avec du yogourt et un mélange d'épice et d'herbes grillées dans le tandoor (un four cylindrique indienne). / Tender meat marinated to our own special recipe, composed mainly of yogourt and a mixture of spices, and herbs, grilled in the tandoor (an Indian oven).

Crevettes Tandoori / Tandoori Shrimps

CA\$25.95

Tendre viande marinée à notre manière avec du yogourt et un mélange d'épice et d'herbes grillées dans le tandoor (un four cylindrique indienne). / Tender meat marinated to our own special recipe, composed mainly of yogourt and a mixture of spices, and herbs, grilled in the tandoor (an Indian oven).

Mélange Grille Tandoori / Mixed Grill Tandoori

CA\$34.95

Un plat mélanger de poulet tandoori, poulet tikka, agneau tikka, et crevettes tandoori, servi avec riz et salade. / A mixed dish of tandoori chicken, chicken tikka, lamb tikka, and shrimps tikka, served with rice and salad.

Biryani

Légume Biryani / Biryani Vegetables

CA\$18.95

Un plat à base de Riz Basmati, préparé avec une variété d'épices clarifié avec de noix de coco, raisins, ananas, fruits séchés garni de tomates, oignons frits et concombres. / A dish based on Basmati Rice prepared with a variety of spices coconuts, sultana raisins, pineapple, dry fruits and garnished with tomatoes, fried onions, and cucumbers.

Poulet Biryani / Biryani Chicken

CA\$22.95

Un plat à base de Riz Basmati, préparé avec une variété d'épices clarifié avec de noix de coco, raisins, ananas, fruits séchés garni de tomates, oignons frits et concombres. / A dish based on Basmati Rice prepared with a variety of spices coconuts, sultana raisins, pineapple, dry fruits and garnished with tomatoes, fried onions, and cucumbers.

Boeuf Biryani / Biryani Beef

CA\$22.95

Un plat à base de Riz Basmati, préparé avec une variété d'épices clarifié avec de noix de coco, raisins, ananas, fruits séchés garni de tomates, oignons frits et concombres. / A dish based on Basmati Rice prepared with a variety of spices coconuts, sultana raisins, pineapple, dry fruits and garnished with tomatoes, fried onions, and cucumbers.

Agneau Biryani / Biryani Lamb

CA\$23.95

Un plat à base de Riz Basmati, préparé avec une variété d'épices clarifié avec de noix de coco, raisins, ananas, fruits séchés garni de tomates, oignons frits et concombres. / A dish based on Basmati Rice prepared with a variety of spices coconuts, sultana raisins, pineapple, dry fruits and garnished with tomatoes, fried onions, and cucumbers.

Crevettes Biryani / Biryani Shrimp

CA\$24.95

Un plat à base de Riz Basmati, préparé avec une variété d'épices clarifié avec de noix de coco, raisins, ananas, fruits séchés garni de tomates, oignons frits et concombres. / A dish based on Basmati Rice prepared with a variety of spices coconuts, sultana raisins, pineapple, dry fruits and garnished with tomatoes, fried onions, and cucumbers.

Menu Restaurant Namaste St-Jean

Végétarien / Vegetarian

Légume Mélanges Bhaji / Vegetables Mix

CA\$13.95

Légumes variés sautés avec oignons, tomates, herbes et épice. / Mixed vegetables stir-fried with onions, tomatoes, herbs and spices.

Champignons Bhaji / Bhaji Mushrooms

CA\$14.95

Champignons frais cuits avec oignons tomates, herbes et épices. / Fresh mushrooms cooked with onions, tomatoes, herbs, and spices.

Sag Aloo Bhaji

CA\$14.95

Épinards frais cuits avec des oignons, patates, tomates, herbes et épices. / Fresh spinach cooked with onions, potatoes, tomatoes, herbs, and spices.

Bhindi Bhaji

CA\$14.95

Gombo cuit avec oignons, tomates herbes et épices. Okra cooked with onions, tomatoes, herbs, and spices.

Takka Dhal

CA\$14.95

Lentilles jaune cuites avec soupçon de beurre, oignon et d'ail frits. / Yellow lentils cooked with a touch of butter, onion, and fried garlic.

Aloo Gobi

CA\$14.95

Choux - fleur et patates cuits avec des épices fraîchement moulues. / Cauliflower and potatoes cooked with freshly ground spices.

Brinjal Aloo Bhaji

CA\$14.95

Aubergine fraîche cuit avec oignons, patates, tomates, herbes et épices. / Fresh eggplant cooked with onions, potatoes, tomatoes herbs and spices.

Chana Masala

CA\$14.95

Pois chiches assaisonnés mélanges avec une sauce masala. / Chick-peas seasoned and mixed with masala sauce.

Menu Restaurant Namaste St-Jean

Matar Paneer

CA\$15.95

Fromage maison assaisonné cuit avec petits pois verts. / Homemade spiced cheese cooked with green peas.

Saag Paneer

CA\$16.95

Fromage maison assaisonné cuit avec épinards. / Homemade spiced cheese cooked with spinach.

Shahi Paneer

CA\$16.95

Fromage maison assaisonné cuit avec oignons, tomates, cumin, ail et coriandre. / Homemade spiced cheese cooked with onion, tomatoes, cumin, garlic, and coriander.

Riz / Rice

Riz Pilau / Pilau Rice

CA\$3.95

Riz basmati safrané, sauté avec ail et gingembre garni avec des oignons frits. / Saffron flavored basmati rice, stir-fried with garlic, and ginger garnished with fried onions.

Riz Pilau aux Champignons / Mushroom Pilau Rice

CA\$6.95

Riz basmati safrané avec champignons poêlés. / Saffron flavored basmati rice stir-fried with mushrooms.

Riz Kashmiri / Kashmiri Rice

CA\$7.95

La meilleure qualité de riz basmati, frit avec des oignons, épices tout garni de fruits séchés et lychee. / Best quality basmati rice fried with onions and other spices, garnished with dry mixed fruits, and litchi.

Riz Frite Spécial / Fry Rice

CA\$7.95

Riz basmati poêlé avec des oignons, gingembre, amandes et raisins secs sultana. / Basmati saffroned stir-fried rice with onion, ginger, almonds, and dry raisin sultana.

Riz Pilau aux Pois / Pilau Rice with Peas

CA\$6.95

Riz basmati safrané poêlé avec pois vert. / Saffron flavored basmati rice stir-fried with fresh green peas.

Menu Restaurant Namaste St-Jean

Riz Jeera / Cumin Rice

CA\$7.95

Riz basmati frit avec oignon, gingembre, cumin ail et beurre indienne. / Basmati rice fried with onion ginger, cumin, garlic, and Indian butter.

Pains / Bread

Pain Naan / Bread Naan

CA\$3.95

Pain fait de farine blanche, cuit sur la paroi brûlante d'un four tandoori. / Flatbread baked in clay oven.

Naan a l'Ail / Garlic

CA\$4.95

Pain farci à l'ail et coriandre fraîche. / Bread stuffed with garlic, and fresh coriander.

Naan Kulcha

CA\$4.95

Pain farci d'oignons et de coriandre. / Bread stuffed with onions, and fresh coriander.

Naan Peshwari

CA\$5.95

Pain farci de noix de coco et de raisins sultana. / Bread stuffed with coconut and raisins sultana.

Naan Fromage / Cheese Naan

CA\$6.95

Pain farci de fromage. / Bread stuffed with cheese.

Combo

Menu BB

CA\$61.95

Oignon Bhaji poulet Pakora (pour 2 Personnes) : Poulet au beurre, sagwala au boeuf, légumes du jour, Riz et pain naan, et dessert. / Onion Bhaji Chicken Pakora (for 2 People): Butter Chicken, Beef sagwala, vegetables of the day, Rice and naan bread, and dessert.

Menu AA

CA\$61.95

Chana Bhuna (pour 2 Personnes) : Poulet Tandoori, agneau korma , légumes du jour, Riz et pain naan, et dessert. / Chana Bhuna (for 2 People): Tandoori Chicken, lamb korma , vegetables of the day, Rice and naan bread, and dessert.

Menu Restaurant Namaste St-Jean

Menu CC

CA\$61.95

Oignon Bhaji poulet Pakora (pour 2 Personnnes) : Poulet tikka masala, Boeuf Aloo Methi, légumes du jour, Riz et pain naan, et dessert. / Onion Bhaji Chicken Pakora (for 2 People): Chicken tikka masala, Beef Aloo Methi, vegetables of the day, Rice and naan bread, and dessert.

Menu DD

CA\$54.95

Samosa Oignon Bhaji (pour 2 Personnnes) : Saag paneer, chana masala, légumes du jour, Riz et pain naan, et dessert. / Samosa Onion Bhaji (for 2 People): Saag paneer, chana masala, vegetables of the day, Rice and naan bread, and dessert.
