

Menu

Rasoï

3459 Rue Notre-Dame Ouest, Montréal, QC H4C 1P3 | (514) 544-9866

APPETIZERS (E N T R É E S)

Onion Bhaji (Bhaji à l'oignon)

9,00 \$

Crispy deep-fried fritters made with sliced onions mixed in spiced chickpea flour batter, served hot with chutney. / Beignets d'oignons croustillants à la farine de pois chiches et aux épices, servis avec chutney.

Aloo Tikki Chaat

13,00 \$

Crispy potato patties topped with sweetened yogurt, sweet tamarind chutney, mint chutney, and fresh spices. / Galettes de pommes de terre croustillantes garnies de yogourt, chutneys et épices.

Crispy Mushrooms (Champignons Croustillant)

17,00 \$

Lightly battered mushrooms fried until crispy and tossed with spices, homemade sweet chili sauce and herbs. / Champignons croustillants frits et enrobés d'une sauce chili sucrée

Paneer Tikka

21,00 \$

Cubes of paneer marinated in yogurt and spices, grilled in a tandoor with peppers and onions. / Paneer mariné aux épices et grillé au tandoor avec poivrons et oignons.

Tandoori Chicken (Poulet Tandoori)

21,00 \$

Whole or half chicken marinated with yogurt and traditional tandoori spices, roasted in a clay oven. / Poulet entier ou demi mariné au yogourt et aux épices tandoori traditionnelles, rôti dans un four en argile.

Vege Samosa (Samosa végétarien) 2 pieces

9,00 \$

Indian patty stuffed with potatoes, seasoned with various spices, served with tamarind sauce. / Pâte croustillante farcie de pommes de terre et d'épices, servie avec sauce au tamarin.

Channa Samosa Chaat

13,00 \$

Crushed samosas topped with chickpea curry, yogurt, chutneys, onions, tomatoes and spices. / Samosas émiettés garnis de pois chiches, yogourt, oignon, tomate, chutneys et épices.

Menu Rasoï

Honey Chilli Cauliflower (Chou-fleur miel et piment)

19,00 \$

Crispy fried cauliflower tossed in a sweet and spicy honey chili sauce. / Chou-fleur frit croustillant dans une sauce sucrée et épicée.

Lamb Chops (Côtelettes d'agneau)

30,00 \$

Tender lamb chops marinated with sundried basil and nuts. / Côtelettes d'agneau tendres marinées au basilic séché et aux noix

Malai Chicken Tikka (Poulet Tikka Malai)

23,00 \$

Creamy and mildly spiced chicken tikka marinated with cream, yogurt, and aromatic spices, roasted in a clay oven / Poulet tikka crémeux et légèrement épicé, mariné avec crème, yogourt et épices aromatiques, rôti au four tandoor

Tulsi Jhinga Shrimps / Crevettes

26,00 \$

Juicy black tiger shrimp cooked with fresh basil (tulsi), garlic, and aromatic spices. / Crevettes juteuses cuites avec basilic frais (tulsi), ail et épices aromatiques.

Coorg Salmon / Saumon

26,00 \$

Salmon cooked in a rich South Indian style sauce with spices and coconut flavors. / Saumon cuisiné dans une sauce riche inspirée de la cuisine du sud de l'Inde, avec épices et noix de coco.

Tawa Fish / Poisson

21,00 \$

Cod fillet pan-seared on a hot griddle with spices and herbs. / Filet de morue poêlé sur une plaque chaude avec épices et herbes.

Tangy Pork Ribs (Côtes de porc sauce acidulée)

19,00 \$

Slow-cooked pork ribs glazed with a tangy and flavorful tamarind mango sauce. / Côtes de porc mijotées lentement, nappées d'une sauce savoureuse au tamarin et à la mangue

Mix Platter (Plateau Mixte)

65,00 \$

Malai chicken tikka, Coorg Salmon, Tulsi Jhinga, Lamb chop & Honey chilli cauliflower. / Malai chicken tikka, saumon Coorg, crevettes Tulsi, côtelette d'agneau et chou-fleur miel et piment.

MAIN COURSE (PLATS PRINCIPAUX)

Butter Chicken (Poulet au beurre)

25,00 \$

Tender chicken pieces cooked in a creamy tomato butter sauce. / Morceaux de poulet tendres cuits dans une sauce crémeuse à la tomate et au beurre.

Rara Chicken / Poulet

22,00 \$

Bone-in chicken cooked in a rich gravy with minced chicken and aromatic spices. / Poulet avec os mijoté dans une sauce riche préparée avec du poulet haché et des épices aromatiques.

Chicken (Poulet) Tikka Masala

21,00 \$

Grilled chicken tikka cooked in a creamy tomato-based masala sauce. / Poulet tikka grillé cuit dans une sauce masala crémeuse à base de tomate.

Chicken (Poulet) Vindaloo

21,00 \$

A spicy and tangy curry made with vinegar, garlic, chili, and aromatic spices. / Curry de poulet épicé et acidulé préparé avec vinaigre, ail, piments et épices aromatiques.

Lamb (Agneau) Roganjosh

22,00 \$

Traditional Kashmiri lamb curry cooked with aromatic spices and rich gravy. / Curry d'agneau traditionnel du Cachemire préparé avec des épices aromatiques et une sauce riche.

Lamb (Agneau) Kali Mirch

22,00 \$

Lamb cooked in a flavorful black pepper gravy. / Agneau cuisiné dans une sauce savoureuse au poivre noir

Lamb (Agneau) Kolambu

22,00 \$

Tamil Nadu style tamarind and coconut based lamb curry. / Curry d'agneau à la façon du Tamil Nadu, à base de tamarin et de noix de coco.

Meen Moillee (Fish / Possion Curry)

23,00 \$

Kerala style cod curry cooked with coconut milk, curry leaves, and mild spices. / Curry de morue à la façon du Kerala préparé avec lait de coco, feuilles de cari et épices douces.

Menu Rasoï

Jinga Moillee (Shrimp / Crevette Curry)

23,00 \$

Famous Kerala onion, tomato and coconut based shrimp curry. / Curry de crevettes traditionnel du Kerala préparé avec oignons, tomates et noix de coco.

Chicken (Poulet) Biryani

19,00 \$

Fragrant basmati rice cooked with chicken, herbs, and traditional biryani spices. / Riz basmati parfumé cuit avec poulet, herbes et épices traditionnelles de biryani.

Lamb (Agneau) Biryani

21,00 \$

Fragrant basmati rice cooked with lamb, herbs, and traditional biryani spices. / Riz basmati parfumé cuit avec agneau, herbes et épices traditionnelles de biryani.

VEGETARIAN (VÉGÉTARIEN)

Channa Masala

16,00 \$

Chickpeas cooked in a rich tomato and onion gravy with traditional spices. / Pois chiches cuits dans une sauce riche à base de tomates et d'oignons avec des épices traditionnelles.

Daal Makhni

16,00 \$

Slow-cooked black lentils with butter, cream, and spices. / Lentilles noires mijotées lentement avec beurre, crème et épices.

Paneer Methi Malai Makhna

18,00 \$

Paneer cooked in a creamy fenugreek flavored sauce and cashew nuts. / Paneer cuit dans une sauce crémeuse parfumée au fenugrec et noix de cajou

Paneer Butter Masala

18,00 \$

Paneer cubes cooked in a rich tomato butter gravy and cashew nuts. / Cubes de paneer cuits dans une sauce riche au beurre et à la tomate et noix de cajou.

Palak Mushroom (Champignons Palak)

17,00 \$

Garlicy spinach based gravy with mushrooms. / Sauce aux épinards et à l'ail avec champignons.

Menu Rasoï

Aloo Gobi Adraki

17,00 \$

Potatoes and cauliflower cooked with ginger and traditional spices. / Pommes de terre et chou-fleur cuits avec gingembre et épices traditionnelles.

Lucknowi Veg Korma (Korma de légumes Lucknowi)

17,00 \$

Mixed vegetables cooked in a mild creamy korma sauce with nuts and spices. / Mélange de légumes cuits dans une sauce korma douce et crémeuse avec noix et épices.

Baingan Bhartha

17,00 \$

Smoked mashed eggplant cooked with onions, tomatoes, garlic, and spices. / Aubergine grillée et écrasée cuite avec oignons, tomates, ail et épices.

Palak Paneer

18,00 \$

Garlicy spinach based gravy with paneer. / Sauce aux épinards et à l'ail avec paneer.

SIDES (ACCOMPAGNEMENTS)

Garlic Naan (Naan à l'ail)

5,00 \$

Freshly baked naan topped with aromatic garlic and butter. / Naan fraîchement cuit garni d'ail aromatique et de beurre.

Plain Naan (Naan Nature)

4,00 \$

Soft traditional Indian flatbread baked in a clay tandoor oven. / Pain plat indien moelleux cuit dans un four tandoor traditionnel.

Paneer Naan

9,00 \$

Tandoor-baked naan stuffed with spiced paneer cheese. / Naan cuit au tandoor farci de fromage paneer épicé.

Cheese Naan (Naan au fromage)

9,00 \$

Soft naan stuffed with melted cheese and baked in the tandoor. / Naan moelleux farci de fromage fondant et cuit au tandoor.

Menu Rasoï

Rosemary Naan (Naan au romarin)

6,00 \$

Soft naan flavored with fragrant rosemary and baked in the tandoor. / Naan moelleux parfumé au romarin et cuit au four tandoor.

Tandoori Roti

4,00 \$

Whole wheat flatbread baked in a traditional clay oven. / Pain plat de blé entier cuit dans un four en argile traditionnel.

Basmati Rice (Riz Basmati)

5,00 \$

Steamed long-grain basmati rice, light and fragrant. / Riz basmati vapeur, léger et parfumé.

Pulao Rice (Riz Pulao)

6,00 \$

Basmati rice cooked with mild spices and aromatic herbs. / Riz basmati cuisiné avec des épices douces et des herbes aromatiques.

Raita

5,00 \$

Cooling yogurt dip mixed with herbs and spices. / Sauce au yogourt rafraîchissante mélangée avec herbes et épices.

Mixed Pickles (Cornichons indiens)

5,00 \$

Traditional Indian pickled vegetables with bold spices. / Légumes marinés traditionnels aux épices indiennes.

Mango Chutney (Chutney de mangue)

5,00 \$

Sweet and tangy mango chutney with mild spices. / Chutney de mangue sucré et légèrement épicé.

House Salad (Salade Maison)

8,00 \$

Light, refreshing side salad.

Desserts or Drinks (Desserts or Boissons)

Mango Lassi	5,00 \$
Exotic drink prepared with yogurt. (Boisson exotique préparée avec du yaourt.)	
Boisson Gazeuse	3,00 \$
Fizzy drink.	
Ras Malai (2 pcs)	6,00 \$
Cottage cheese patties dipped in rich cream, topped with almonds and pistachios. (Gallettes de fromage blanc trempé dans une crème riche, garnie d'amandes et de pistaches.)	
Gulab Jamun	6,00 \$
Fried ball of dough dipped in a sweet, sticky sugar syrup, topped with almonds and pistachios. (Boule de pâte frite trempée dans un sirop de sucre sucré et collant, garnie d'amandes et de pistaches.)	
Masala Chai	5,00 \$
Indian tea with milk. ____ Thé indienne avec du lait.	