

Menu

Restaurant Bharati

352 Rue Notre Dame, Joliette, QC J6E 3H4, Canada | (579) 377-7000

Most Ordered

84. Pain naan / Naan Bread

CA\$4.95

Pain cuit au four tandoor servi chaud. / Bread of fine flour served hot.

10. Riz palao / Palao Rice

CA\$4.95

Riz basmati cuit dans le ghee avec épices traditionnelles. / Basmati rice cook in ghee and traditional spices.

14. Poulet au beurre / Butter Chicken

CA\$18.95

Succulent poulet en cubes rôti, ensuite cuit avec du beurre et de la sauce crémeuse (doux et savoureux). / Diced succulent roasted chicken, cooked with butter and creamy sauce (mild but essentially most flavourful).

Combo B (1 personne / 1 Person)

CA\$28.95

Pappadum, bhaji à l'oignon, poulet au beurre, pain naan, riz, dessert. / Pappadum, onion bhaji, butter chicken, naan bread, rice, dessert.

Combo BB (2 personnes / 2 Persons)

CA\$57.95

Pappadum, pakura, bhaji à l'oignon, poulet au beurre, agneau bhuna, mélange végé bhaji, pain naan, riz, dessert. / Pappadum, pakura, onion bhaji, butter chicken, lamb bhuna, vegetable bhaji mix, naan bread, rice, dessert.

8. Mélange d'amuse-gueule / Mixed Appetizer

CA\$16.95

Assortiment de rouleaux de poulet, seekh kabab, samosas, oignons bhaji, pakoras et salade. / An assortment of chicken rolls, sheekh kabab, samosa, onion bhaji, pakora and salad.

4. Samosa / (2 pièces / 2 Pieces)

CA\$6.95

Feuilletés farcis d'une macédoine de légumes. Servis avec salade. / Crispy pastries stuffed with mix vegetables, served with salad.

Menu Restaurant Bharati

5. Oignons bhaji / Onion Bhaji

CA\$6.95

Fines tranches d'oignons assaisonnés, frits dans un beurre indien, servis avec salade. / Fine slices of onion, seasoned and fried in an indian butter, served with salad.

16. Poulet tikka masala / Chicken Tikka Masala

CA\$16.95

Poulet tendre, mariné au yogourt et cuit avec des herbes, fruits, épices et une sauce crémeuse. / Tender chicken, marinated in yogurt and cooked with herbs, fruits, spices and a creamy sauce.

85. Naan à l'ail / Garlic Naan

CA\$6.95

Pain naan assaisonné avec du beurre à l'ail. / Traditional naan bread flavoured with garlic.

Entrées et apéritifs / Starters & Appetizers

8. Mélange d'amuse-gueule / Mixed Appetizer

CA\$16.95

Assortiment de rouleaux de poulet, seekh kabab, samosas, oignons bhaji, pakoras et salade. / An assortment of chicken rolls, sheekh kabab, samosa, onion bhaji, pakora and salad.

7. Seekh kabab / (2 pièces / 2 Pieces)

CA\$7.95

Boeuf émincé mariné, grillé et épicé cuit dans le tandoor, servis avec salade. / Charcoal grilled beef mixed with herbs and spices cooked in the tandoori, served with salad.

5. Oignons bhaji / Onion Bhaji

CA\$6.95

Fines tranches d'oignons assaisonnés, frits dans un beurre indien, servis avec salade. / Fine slices of onion, seasoned and fried in an indian butter, served with salad.

6. Légumes pakora / Vegetables Pakora (5 pièces / 5 Pieces)

CA\$6.95

Hot. Macédoine de légumes assaisonnés et légèrement piquante, frite dans un beurre indien servie avec salade. / Mildly spiced mixed vegetables, seasoned and fried in an indian butter served with salad.

9. Salade bharati / Bharati Salad

CA\$12.95

Traditional savoureux poulet tikka, tomates, carottes et concombres. / Traditional flavored chicken tikka, tomatoes, carrots and cucumbers.

Menu Restaurant Bharati

1. Soupe dhall / Dhall Soup

CA\$5.95

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

2. Soupe mulligatawny / Mulligatawny Soup

CA\$6.95

Soupe traditionnelle indienne fait de bouillon de poulet parfumé à la coriandre. / Traditional Indian soup, in chicken broth and fresh coriander.

3. Rouleaux de poulet / Chicken Rolls (2 pièces / 2 Pieces)

CA\$7.95

Poulet mariné trempé dans un beurre indien et frit dans une pâte croustillante. Servis avec salade. / Marinated ground chicken, soaked in an indian butter and then fried. Served with salad.

4. Samosa / (2 pièces / 2 Pieces)

CA\$6.95

Feuilletés farcis d'une macédoine de légumes. Servis avec salade. / Crispy pastries stuffed with mix vegetables, served with salad.

Combos

Combo BBB (3 personnes / 3 Persons)

CA\$78.95

Pappadum, pakura, bhaji à l'oignon, poulet au beurre, agneau bhuna, mélange végété bhaji, pain naan, riz, dessert. / Pappadum, pakura, onion bhaji, butter chicken, lamb bhuna, vegetable bhaji mix, naan bread, rice, dessert.

Combo BB (2 personnes / 2 Persons)

CA\$57.95

Pappadum, pakura, bhaji à l'oignon, poulet au beurre, agneau bhuna, mélange végété bhaji, pain naan, riz, dessert. / Pappadum, pakura, onion bhaji, butter chicken, lamb bhuna, vegetable bhaji mix, naan bread, rice, dessert.

Combo FF (2 personnes / 2 Persons)

CA\$57.95

Pappadum, pakura, bhaji à l'oignon, crevettes masala, saumon bhona, noy rond, pain naan, dessert, riz. / Pappadum, pakura, onion bhaji, shrimp masala, salmon bhona, walnut rond, naan bread, dessert, rice.

Combo CC (2 personnes / 2 Persons)

CA\$57.95

Pappadum, bhaji à l'oignon, pakura, poulet tikka masala, agneau achari, mélange végété bhaji, pain naan, riz, dessert. / Pappadum, onion bhaji, pakura, chicken tikka masala, lamb achari, vegetable mix bhaji, naan bread, rice, dessert.

Menu Restaurant Bharati

Combo B (1 personne / 1 Person)

CA\$28.95

Pappadum, bhaji à l'oignon, poulet au beurre, pain naan, riz, dessert. / Pappadum, onion bhaji, butter chicken, naan bread, rice, dessert.

Combo C (1 personne / 1 Person)

CA\$27.95

Pappadum, bhaji à l'oignon, poulet tikka masala, pain naan, riz, dessert. / Pappadum, onion bhaji, chicken tikka masala, naan bread, rice, dessert.

Combo AA (2 personnes / 2 Persons)

CA\$57.95

Pappadum, légumes pakora, bhaji à l'oignon, , poulet tandoori, boeuf achari, Bombay aloo, pain naan, riz, dessert. / Bombay aloo, naan bread, rice, dessert.

Combo A (1 personne / 1 Person)

CA\$27.95

Pappadum, bhaji à l'oignon, cari d'agneau, pain naan, riz, dessert. / Pappadum, onion bhaji, lamb curry, naan bread, rice, dessert.

Combo CCC (3 personnes / 3 Persons)

CA\$78.95

Pappadum, bhaji à l'oignon, pakura, poulet tikka masala, agneau achari, mélange végé bhaji, pain naan, riz, dessert. / Pappadum, onion bhaji, pakura, chicken tikka masala, lamb achari, vegetable mix bhaji, naan bread, rice, dessert.

Combo D (1 personne / 1 Person)

CA\$27.95

Hot. Pappadum, bhaji à l'oignon, boeuf madras, pain naan, riz, dessert. / Pappadum, onion bhaji, beef madras, naan bread, rice, dessert.

Combo DDD (3 personnes / 3 Persons)

CA\$74.95

Pappadum, légumes pakora, bhaji à l'oignon, poulet achari, boeuf rogan josh, Bombay aloo, pain naan, riz, dessert. / Pappadum, pakora vegetables, onion bhaji, chicken achari, beef rogan josh, Bombay aloo, naan bread, rice, dessert.

Combo EE

CA\$52.95

Pappadum, légumes pakora, bhaji à l'oignon, malai kofta, noy roton, saag paneer, pain naan, riz, dessert. / Pappadum, pakora vegetables, onion bhaji, malai kofta, walnut roton, saag paneer, naan bread, rice, dessert.

Combo EEE (3 personnes / 3 Persons)

CA\$72.95

Pappadum, légumes pakora, bhaji à l'oignon, malai kofta, noy roton, saag paneer, pain naan, riz, dessert. / Pappadum, pakora vegetables, onion bhaji, malai kofta, walnut roton, saag paneer, naan bread, rice, dessert.

Menu Restaurant Bharati

Combo F (1 personne / 1 Person)

CA\$27.95

Pappadum, onion bhaji, crevettes bhona, pain naan, riz, dessert. / Pappadum, onion bhaji, bhona shrimps, naan bread, rice, dessert.

Combo FFF (3 personnes / 3 Persons)

CA\$78.95

Pappadum, pakura, bhaji à l'oignon, crevettes masala, saumon bhona, noy rond, pain naan, dessert, riz. / Pappadum, pakura, onion bhaji, shrimp masala, salmon bhona, walnut rond, naan bread, dessert, rice.

Combo AAA (3 personnes / 3 Persons)

CA\$78.95

Pappadum, , onion bhaji, légumes pakora, poulet tandoori, boeuf achari, Bombay aloo, pain naan, riz, dessert. / Pappadum, onion bhaji,, pakora vegetables, tandoori chicken, achari beef, Bombay aloo, naan bread, rice, dessert.

Combo DD

CA\$56.95

Pappadum, légumes pakora, bhaji à l'oignon, poulet achari, boeuf rogan josh, Bombay aloo, pain naan, riz, dessert. / Pappadum, pakora vegetables, onion bhaji, chicken achari, beef rogan josh, Bombay aloo, naan bread, rice, dessert.

Combo E (1 personne / 1 Person)

CA\$26.95

Pappadum, légumes, pakora, malai kofta, pain naan, riz, dessert. / Pappadum, vegetables, pakora, malai kofta, naan bread, rice, dessert.

Plats de riz / Rice Dishes

13. Riz d'oignons ou peshwari / Rice Onion or Peshwari

CA\$8.95

Riz basmati safrané, sauté avec ail et gingembre garni d'oignons frits, raisins et noix de coco. / Saffron flavored basmati rice, stir-fried with garlic and ginger, garnished with fried onions, raisins & coconut.

12. Riz oeuf frit / Egg Fried Rice

CA\$8.95

Riz basmati cuits au ghee, aux oeufs, oignons frites et épices traditionnelles. / Basmati rice cooked in ghee, with eggs, fried onions and traditional spices.

10. Riz palao / Palao Rice

CA\$4.95

Riz basmati cuit dans le ghee avec épices traditionnelles. / Basmati rice cook in ghee and traditional spices.

Menu Restaurant Bharati

11. Riz aux légumes / Vegetables Rice

CA\$8.95

Riz basmati safrané et poêlé aux légumes. / Saffron flavored basmati rice stir-fried with mixed vegetables.

Plats de poulet / Chicken Dishes

14. Poulet au beurre / Butter Chicken

CA\$18.95

Succulent poulet en cubes rôti, ensuite cuit avec du beurre et de la sauce crémeuse (doux et savoureux). / Diced succulent roasted chicken, cooked with butter and creamy sauce (mild but essentially most flavourful).

16. Poulet tikka masala / Chicken Tikka Masala

CA\$16.95

Poulet tendre, mariné au yogourt et cuit avec des herbes, fruits, épices et une sauce crémeuse. / Tender chicken, marinated in yogurt and cooked with herbs, fruits, spices and a creamy sauce.

19. Poulet à la mangue / Mango Chicken

CA\$16.95

Cubes de poulet désossé préparé avec une sauce douce à la mangue. / Cubes of boneless chicken breast prepared with sweet mango curry sauce.

23. Poulet madras / Chicken Madras

CA\$17.95

Hot. Poulet au cari préparé avec des épices et du piment fort, comme à madras et dans le sud de l'Inde (piquant). / Chicken curry prepared with extra red chilies and other spices in the madras or southern Indian style (hot).

17. Poulet korma / Chicken Korma

CA\$16.95

Cari crémeux préparé avec oignons, crème de noix de coco et raisins sultana. / A very mild curry cooked in coconut cream and sultanas.

25. Poulet tindaloo / Chicken Tindaloo

CA\$19.95

Hot. Cubes de poulet au cari très épicé, cuits avec épices indiennes, gingembre, l'ail et chilis frais. Un incontournable pour ceux qui trouvent le vindaloo peu relevé. / A fiery hot curry of boneless pieces of chicken, cooked in spices, ginger, garlic and fresh ground chillies. A must for those who find the vindaloo tame.

20. Poulet aux noix / Baddami Chicken

CA\$16.95

Cubes de poulet dans une sauce garnis d'oignons, de la crème de coco, raisins et arachides. / Boneless chicken cubes made in a sauce with onions, coconut cream, grapes and peanuts.

Menu Restaurant Bharati

21. Cari de poulet / Chicken Curry

CA\$16.95

Morceaux de poulet désossé dans une sauce généreuse, épaisse et très relevée. / Boneless chicken pieces cooked in a generous, thick and highly seasoned sauce.

26. Poulet jalfrezi / Chicken Jalfrezi

CA\$16.95

Morceaux de poulet sautés dans un mélange délicat d'herbes et d'épices. / Dices chicken with a nicky selection of herbs and spices.

28. Poulet aux épinards / Saag Chicken

CA\$16.95

Poulet avec épinards frais, préparé avec oignons, tomates mélangées avec des épices. / Chicken with fresh spinach, prepared with onions, tomatoes mixed with species.

15. Poulet achari / Chicken Achari

CA\$16.95

Mélange de poulet et d'oignons, poivrons verts et rouges, servi avec des épices indiennes et pickle de mangues. / Chicken mixed with onion, green and red pepper with indian spice and mango pickle.

22. Poulet bhuna / Chicken Bhuna

CA\$16.95

Poulet désossé avec poivrons verts, oignons et tomates dans une sauce épaisse au cari. / Boneless chicken cooked with green peppers, onions and tomatoes in a thick curry sauce.

24. Poulet vindaloo / Chicken Vindaloo

CA\$18.95

Hot. Poulet au cari très épicé préparé avec oignons, ail, gingembre, piments forts et pommes de terre. / A very hot chicken curry prepared with onions, garlic, ginger, chilli and potato.

27. Poulet rogonjush ou daansak / Chicken Rogonjush or Daansak

CA\$16.95

Tomate, oignon et épices indiennes, dans une sauce légèrement forte avec des lentilles. / Tomato, onion, indian spice in a mildly hot sauce with lentils.

29. Poulet okra / Bendhi Chicken

CA\$17.95

Poulet préparé avec okra, ail, oignons, gingembre et mélange d'épices. / Chicken prepared with fresh okra, garlic, onions, ginger and mix spices.

18. Poulet à la noix de coco / Coconut Chicken

CA\$16.95

Cubes de poulet sans os préparés avec une sauce douce à la noix de coco. / Cubes of boneless chicken breast prepared with sweet coconut curry sauce.

Plats de boeuf / Beef Dishes

31. Boeuf madras / Beef Madras

CA\$16.95

Hot. Cubes de boeuf dans un cari assez épicé préparé avec oignons, ail, gingembre et piments. / Boneless beef cooked in a fairly hot curry prepared with onions, garlic, ginger and chilli.

30. Cari de boeuf / Beef Curry

CA\$16.95

Morceaux de boeuf dans une généreuse sauce épaisse et très relevée. / Chunks of beef in a generous, thick highly-seasoned sauce.

32. Boeuf vindaloo / Beef Vindaloo

CA\$17.95

Hot. Cari de boeuf très épicé, préparé avec oignons, ail, gingembre, piments forts et pommes. / A very hot curry prepared with onions, garlic, ginger, chilli and potato.

35. Boeuf achari / Beef Achari

CA\$16.95

Boeuf cuit avec des oignons, piments verts et rouges, achard de mangue et épices indiennes. / Beef cooked with onions, green and red peppers, mango pickle and indian spices.

36. Boeuf aux épinards / Saag Beef

CA\$16.95

Purée d'épinards ajoutée au boeuf et cuit avec des épices fraîchement moulues. / Creamed spinach cooked with beef and ground spices.

37. Boeuf dhansak / Beef Dhansak

CA\$16.95

Cari piquant et aigre-doux avec lentilles et épices variées. / Hot sweet and sour curry with lentils and varied spices.

34. Boeuf bhuna / Beef Bhuna

CA\$16.95

Morceaux de boeuf cuits avec des poivrons, oignons, tomates et épices fraîches. / Chunks of beef cooked with green peppers, onions, tomatoes and fresh spices.

33. Boeuf tindaloo / Beef Tindaloo

CA\$18.95

Hot. Boeuf mariné cuit dans une pâte épicée de chillis, de gingembre, d'ail et de vinaigre de malte pour une saveur piquante. / Pre-marinated beef cooked in a spicy paste of chillies, garlic and malt vinegar to give it a tangy taste.

Plats d'agneau / Lamb Dishes

39. Agneau korma / Lamb Korma

CA\$18.95

Cari crémeux préparé avec oignons, noix de coco et raisins sultana. / A very mild curry cooked in coconut cream and raisin sultana.

46. Agneau dupiaza / Lamb Dupiaza

CA\$18.95

Agneau cuit avec notre recette maison faite de riche sauce épaisse et le tout garni d'oignon frit. / Lamb cooked with our home made rich thick sauce, garnished with extra fried onion.

38. Cari d'agneau / Lamb Curry

CA\$18.95

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

42. Agneau tindaloo / Lamb Tindaloo

CA\$20.95

Hot. Agneau avec vinaigrette extra forte, oignons, l'ail, gingembre, piments forts et pommes de terre. / Lamb with extra hot vinaigrette prepared with onions, garlic, ginger, chilli and potato.

43. Agneau bhuna / Lamb Bhuna

CA\$18.95

Morceaux d'agneau cuits avec poivrons, oignons, tomates et épices fraîches. / Chunks of lamb cooked with green peppers, onions, tomatoes and fresh spices.

44. Agneau aux épinards / Saag Lamb

CA\$18.95

Purée d'épinards ajoutée à l'agneau et cuit avec des épices fraîchement moulus. / Creamed spinach cooked with lamb and ground spices.

47. Agneau okra / Lamb Okra

CA\$18.95

Agneau préparé avec okra, l'ail, oignons, gingembre et épices mélangées. / Lamb prepared with fresh okra, garlic, onions, ginger and mixed spices.

45. Agneau pasanda / Pasanda / Lamb Pasanda

CA\$20.95

Morceaux d'agneau cuits avec garam masala et fromage maison, garnis avec crème fraîche. / Pieces of lamb cooked with garam masala and home made cheese, garnished with cream.

Menu Restaurant Bharati

41. Agneau vindaloo / Lamb Vindaloo

CA\$20.95

Hot. Cari très épicé préparé avec oignons, ail, gingembre, piments forts et pommes de terre. / A very hot curry prepared with onions, garlic, ginger, chilli and potato.

40. Agneau madras / Lamb Madras

CA\$19.95

Hot. Cari assez épicé préparé avec oignons, ail, gingembre et piments forts. / A fairly hot curry prepared with onions, garlic, ginger and chilli.

Plats de fruits de mer / Seafood Dishes

53. Crevettes bhuna / Shrimp Bhuna

CA\$18.95

Cari de crevettes moyennement épicé avec oignons, tomates et épices, servi dans une sauce onctueuse. / Shrimps curry moderately spicy, with onions, tomato and spices, served in a rich thick sauce.

51. Crevettes pasanda ou pathia / Shrimps Pasanda or Pathia

CA\$20.95

Cari épicé traditionnel (style perse) aigre-doux avec fromage et creme de noix de coco. / Traditional (persian style) sweet and sour spicy curry with cheese and coconut cream.

50. Crevettes masala / Shrimp Masala

CA\$19.95

Cari de crevettes moyennement épicé avec oignons, tomates et fruits cuites dans une sauce onctueuse. / Shrimps curry moderately spicy, with onions, tomato and fruits cooked in a rich masala sauce.

52. Crevettes madras ou vindaloo / Shrimps Madras or Vindaloo

CA\$20.95

Hot. Cari de crevettes très épicé préparé avec oignons, ail, gingembre, piments forts et pommes de terre. / A very hot shrimp's curry prepared with onions, garlic, ginger, chilli and potato.

54. Poisson bhuna / Fish Bhuna

CA\$18.95

Poisson tendre cuit avec frais gingembre, l'ail, piments verts, rouges, chilies, coriandre et tomates. / Tender fish cooked with fresh ginger, garlic, green & red peppers, chilies, coriander and tomatoes.

49. Crevettes au beurre / Butter Shrimp

CA\$20.95

Crevettes succulentes rôties, ensuite cuit avec du beurre et de la sauce crémeuse (doux et savoureux). / Succulent roasted shrimps, cooked with butter and creamy sauce (mild but essentially most flavourful).

Menu Restaurant Bharati

48. Crevettes aux épinards / Saag Shrimps

CA\$18.95

Cari de crevettes avec épinards frais, préparé avec oignons, tomates et épices. / Shrimps curry with fresh spinach, prepared with onions, tomatoes and spices.

Plats de légumes / Vegetable Dishes

65. Mattar paneer /

CA\$14.95

Des cubes de fromage maison assaisonnés et cuits avec pois verts. / Homemade cheese cubes spiced and cooked with green peas.

62. Tarka dhal /

CA\$13.95

Lentilles cuites avec une touche de coriandre fraîche, beurre et l'ail frit. / Lentil cooked with a touch of fresh coriander, butter and fried garlic.

61. Aloo gobi bhaji /

CA\$13.95

Choux-fleurs et patates cuits avec coriandre et des épices fraîchement moulues. / Cauliflowers and potatoes cooked with coriander and freshly ground spices.

57. Patates Bombay / Bombay Aloo

CA\$13.95

Pommes de terre en cubes bouillies et ensuite frites, aromatisées avec des épices variées. / Cube potatoes boiled and then fried, flavored with various spices.

55. Malai kofta

CA\$14.95

Fromage avec des boules de légumes mélangé dans une sauce épaisse et douce masala. / Cheese with mixed vegetables balls in a thick masala sweet sauce.

66. Bhindi bhaji /

CA\$14.95

Okra cuit avec tomates, oignons et épices traditionnelles. / Okra cooked with tomatoes, onions and traditional spices.

59. Cari de légumes / Vegetable Curry

CA\$13.95

Légumes mélangés, cuits ensemble avec épices et servis dans leur propre sauce. / Mixed vegetables, cooked together with spices and served in their own sauce.

Menu Restaurant Bharati

56. Noy roton /

CA\$16.95

Un mélange de neuf légumes différents grésillant avec des épices traditionnelles. / A mixed of nine different vegetables sizzling with traditional spices.

58. Pois aloo / Aloo Peas

CA\$13.95

Cari de patates et pois, avec oignons et autres épices. / A curry of potatoes and peas with onions & other spices.

60. Saag aloo bhaji /

CA\$13.95

Un cari de patates cuites et de fraîches feuilles d'épinards avec diverses épices. / A curry of potatoes and fresh spinach leaves with various spices.

64. Épinards au fromage / Saag Paneer

CA\$15.95

C'est un plat indien classique cuisiné avec des épinards, cubes de fromage paneer frit et épaissis dans une sauce crémeuse. / It's a classic indian dish cooked with spinach, cubes of fried paneer cheese and thickened in a creamy sauce.

63. Chana masala /

CA\$13.95

Pois chiches cuits dans des épices masala avec du beurre, des tomates et des poivrons verts. / Chick peas cooked in masala spices with butter, tomatoes and green peppers.

Plats biryanis / Biryani Dishes

67. Poulet tikka / Chicken Tikka

CA\$19.95

Poulet fumé désossé cuit au tandoor, servi avec riz aux légumes et salade. / boneless chicken marinated in a select mixture of exotic spices, served with vegetable rice and salad.

68. Spécial Bharati / Bharati Special

CA\$26.95

Un mélange de poulet, d'agneau, de boeuf, de crevettes et d'oeufs cuits avec des épices maison. / A mixture of chicken, lamb, beef, shrimps and eggs cooked with homemade spices.

69. Boeuf / Beef

CA\$20.95

Basmati rice cooked with beef, typically seasoned with a blend of spices, onions, and herbs.

Menu Restaurant Bharati

71. Poulet / Chicken

CA\$18.95

Basmati rice cooked with chicken, typically includes a blend of aromatic spices and herbs, garnished with coriander.

72. Légumes / Vegetables

CA\$15.95

Basmati rice sautéed with a medley of garden fresh vegetables, typically includes onions, tomatoes, and a blend of traditional Indian spices.

69. Agneau / Lamb

CA\$20.95

Basmati rice sautéed with tender lamb pieces, seasoned with traditional Indian spices, and garnished with fresh coriander.

70. Crevettes / Shrimps

CA\$20.95

Basmati rice sautéed with shrimp, typically includes onions, spices, and is garnished with coriander.

Karai choix du chef / Karai Chef's Choice

73. Karai gosht boeuf / Boeuf

CA\$18.95

Cari au boeuf cuit dans un wok spécial avec des tomates, piments verts et oignons. / Beef curry cooked in a wok special with tomatoes, green peppers, red pepper and onions.

76. Karai spéciale de bharati

CA\$29.95

Cuit dans un wok spécial avec des tomates, piments verts, piment rouge et oignons (avec poulet, crevettes, agneau, boeuf et oeufs). / Cooked in a wok special with tomatoes, green peppers, red pepper and onions (come with chicken, shrimp, lamb, beef and eggs).

74. Karai d'agneau / Lamb Karai

CA\$22.95

Cari au agneau cuit dans un wok spécial avec des tomates, piments verts, piment rouge et oignons. / Cooked in a wok special with tomatoes, green peppers, red pepper and onions.

75. Poulet karai / Chicken Karai

CA\$18.95

Cuit dans un wok spécial avec des tomates, piments verts, piment rouge et oignons. / Cooked in a wok special with tomatoes, green peppers, red pepper and onions.

Menu Restaurant Bharati

Tandoori

79. Saumon tandoori / Salmon Tandoori

CA\$24.95

Filets de filet de saumon marinés au jus de citron et aux épices puis grillés au tandoori. Servie avec salade et riz aux légumes. / Salmon filet cubes marinated in lemon juice and spices then broiled in tandoori. Served with salad and vegetable rice.

78. Crevettes tandoori / Shrimp Tandoori

CA\$23.95

Crevettes géantes marinées avec nos ingrédients spéciaux et grillées au tandoori. Servies avec salade et riz aux légumes. / Jumbo shrimps marinated with our special ingredients and broiled in tandoori. Served with salad and vegetable rice.

80. Agneau tikka / Lamb Tikka

CA\$24.95

Agneau fumé désossé cuit au tandoor, servi avec riz aux légumes et salade. / Boneless smoked lamb cooked in tandoor, served with vegetable rice and salad.

81. Spécial tandoori bharati /

CA\$32.95

Tandoori bharati (poulet tikka, poulet tandoori, crevettes, agneau et seekh kabab) marinées dans un mélange choisi d'épices exotiques. Servis avec riz aux légumes et salade. / Bharati tandoori (tandoori and tika chicken, shrimp, lamb and seekh kabab) marinated in a select mixture of exotic spices. Served with vegetable rice and salad.

83. Poulet tikka / Chicken Tikka

CA\$22.95

Poulet fumé désossé cuit au tandoor, servi avec riz aux légumes et salade. / Boneless chicken marinated in a select mixture of exotic spices, served with vegetable rice and salad.

77. Poulet tandoori / Chicken Tandoori

CA\$22.95

Demi-poulet tendre, mariné au yogourt et épices, rôti sur charbon de bois dans le tandoori. Servi avec salade et riz aux légumes. / Half spring chicken marinated in yogurt, fresh ground spices and herbs, broiled in a clay oven. Served with salad and vegetable rice.

82. Canard tandoori / Duck Tandoori

CA\$28.95

Canard fumé désossé, mariné avec notre propre sauce, puis rôti sur le four tandoori, servi avec riz aux légumes et salade. / Boneless smoked duck, marinated with our own sauce, then roasted over the tandoori oven, served with vegetable rice and salad.

Pain / Bread

84. Pain naan / Naan Bread

CA\$4.95

Pain cuit au four tandoor servi chaud. / Bread of fine flour served hot.

Menu Restaurant Bharati

89. Peshwari naan /

CA\$7.95

Pâte à pain farcie de noix de coco et de raisins secs sultana. Cuit au ghee indien ou au beurre. / Bread filled with coconut and sultana raisins. Baked with indian ghee or butter.

87. Naan poulet tikka ou boeuf kabab / Naan Chicken Tikka or Beef Kabab

CA\$7.95

Pain farci de poulet tikka ou boeuf kabab et cuit dans le tandoor. / Stuffed naan bread with chicken tikka or beef tikka, baked on the tandoori.

88. Paratha / (2 pièces / 2 Pieces)

CA\$6.95

Pain fait maison cuit dans le ghee. / Home made bread baked with indian ghee.

85. Naan à l'ail / Garlic Naan

CA\$6.95

Pain naan assaisonné avec du beurre à l'ail. / Traditional naan bread flavoured with garlic.

86. Naan au fromage / Fromage / Panner Naan

CA\$7.95

Pain farci de fromage et cuit dans le tandoor. / Stuffed naan bread with cheese baked on the tandoori.

90. Chappati /

CA\$4.95

Pain très mince ne contenant aucune épice, cuit sur le grill. / Very thin indian bread containing no spices, baked on the grill.

Dessert

91. Gulab jamun /

CA\$5.95

Boules de fromage au lait frites et trempées dans le sirop de cardamome. / Milk cheese balls fried and soaked in cardamom syrup.

94. Barfi /

CA\$6.95

Dessert à base de noix de coco et de crème glacée. / Dessert made from coconut and ice cream.

Menu Restaurant Bharati

93. Kulfee (crème glacée) / Kulfee (Frozen Dessert)

CA\$6.95

Préparé par l'évaporation de sucré et lait aromatisé et saveurs à fruits. / Prepared by evaporating sweetened and flavoured milk with fruits flavours.

Divers / Sundries

97. Papadum / (2 pièces / 2 Pieces)

CA\$2.95

Galettes de lentilles rôties ou frites, servies avec des carottes moulues. / Homemade lentil wafers roasted or fried, served with ground carrots.

98. Sauce piquante / Hot Sauce

CA\$4.95

Hot. Sauce préparée avec des piments forts, très épicée. / Sauce prepared with chilli, very hot.

95. Raïta de concombre / Cucumber Raïta

CA\$5.95

Yogourt fouetté avec lamelles de concombre et d'épices. / Whipped yogurt with cucumber slivers and spices.

96. Marinades / Chutney

CA\$5.95

Chutney de mangues relevé d'épices. / A highly seasoned relish of mango and spices.

Breuvages / Beverages

103. Pellegrino / (Grand / Large)

CA\$6.95

A large bottle of Italian sparkling natural mineral water, known for its purity and effervescence.

100. Chai /

CA\$4.95

Indian black tea brewed with a harmonious blend of spices such as cardamom, cinnamon, and milk.

104. Perrier / (Petit / Small)

CA\$3.95

A small bottle of naturally carbonated mineral water, capturing the essence of freshness and purity.

Menu Restaurant Bharati

105. Boissons gazeuses / Soft Drink

CA\$3.95

Soft drink options include lime-lemon, cola, and diet cola.

102. Sunrise spécial / Special Sunrise

CA\$4.45

A refreshing blend of orange juice and lemon-lime soda, enhanced with a touch of grenadine.

101. Lassi à la mangue / Mango Lassi

CA\$6.95

Mango puree with homemade yoghurt.

99. Thé masala / Masala Tea

CA\$3.95

Indian black tea brewed with milk and a distinctive blend of spices such as cardamom, ginger, and cloves.

99. Masala café / Masala coffee

CA\$3.95

Coffee brewed with a blend of traditional Indian spices, typically including ginger and cardamom.
