



## Menu

# Cuisine Arya - Laval (Apportez votre vin)

1495 Boul Du Souvenir, Laval QC H7N 5X1, Canada | (450) 668-1517

## Most Ordered

### Poulet au beurre / Butter Chicken

CA\$17.59

Morceaux de poulet désossés marinés dans du yaourt et des épices, cuits dans une sauce onctueuse à base de tomates, beurre et crème. Boneless chicken pieces marinated in yogurt and spices, cooked in a rich, creamy tomato-based sauce with butter and cream.

### Poulet tikka biryani de madras / Madras Chicken Tikka Biryani

CA\$18.69

Riz basmati parfumé cuit avec des épices indiennes aromatiques et garni de morceaux de poulet tikka grillés au tandoor. Une combinaison fumée et épicée, servie chaud avec raïta. Fragrant basmati rice cooked with aromatic Indian spices and topped with smoky tandoor-grilled chicken tikka pieces. A flavorful and spiced combination, served hot with raita.

### Samoussas / Samosa

CA\$5.49

Pâté triangulaire croustillant, farci de pommes de terre épicées, de petits pois et d'herbes aromatiques, puis frit jusqu'à dorure. Servi chaud avec chutney. Crispy triangular pastry filled with spiced potatoes, peas, and fresh herbs, deep-fried until golden. Served hot with chutney.

### Riz nature / Plain Rice

CA\$7.69

Riz blanc basmati cuit à la vapeur, léger et parfumé. Servi comme accompagnement. Steamed white basmati rice, light and fragrant. Served as a side dish.

### Medhu vada (beignets de lentilles) / Medhu Vada (Lentil Fritters)

CA\$5.49

Beignets moelleux et croustillants à base de lentilles noires, frits jusqu'à dorure, servis chauds avec chutney et sambar. Golden, crispy lentil fritters with a soft, fluffy interior.

### Biryani au poulet de madras / Madras Chicken Biryani

CA\$17.59

Riz basmati parfumé cuit avec des morceaux de poulet marinés, des épices indiennes aromatiques et des herbes fraîches. Servi chaud avec raïta ou sauce. Fragrant basmati rice cooked with marinated chicken pieces, aromatic Indian spices, and fresh herbs. Served hot with raita or sauce.

### Samoussas chaat / Samosa Chaat

CA\$10.99

Pommes de terre épicées farcissant des samosas croustillants, servis avec yaourt, chutney sucré et épicé, pois chiches et épices aromatiques. Crispy samosas filled with spiced potatoes, topped with yogurt, sweet and spicy chutneys, chickpeas, and aromatic spices.

## Menu Cuisine Arya - Laval (Apportez votre vin)

### **Pain indien authentique parotha (2 pieces) / Authentic Indian Parotha Bread (2 Pieces)** ~~CA\$18.99~~

Pain plat indien feuilleté et moelleux, préparé avec de la farine de blé et cuit sur plaque chaude. Servi chaud en accompagnement des currys. Flaky and soft Indian flatbread made from wheat flour, cooked on a hot griddle. Served hot as an accompaniment to curries.

### **Poulet madras 65 biryani / Madras Chicken 65 Biryani** ~~CA\$18.99~~ **CA\$18.99**

Riz basmati parfumé cuit avec des épices indiennes et garni de morceaux croustillants de Chicken 65 frits aux épices. Une fusion épicée et savoureuse, servie chaud avec raita. Fragrant basmati rice cooked with Indian spices and topped with crispy, spiced Chicken 65 pieces. A spicy and flavorful fusion dish, served hot with raita.

### **Channa masala (pois chiches) / Channa Masala (Chickpeas)** ~~CA\$15.99~~ **CA\$15.99**

Pois chiches mijotés dans une sauce épicée à base de tomates, d'oignons, de gingembre, d'ail et d'épices indiennes parfumées. Un curry végétarien nourrissant et populaire. Chickpeas simmered in a spiced tomato, onion, ginger, and garlic-based sauce with aromatic Indian spices. A hearty and popular vegetarian curry.

## ELITE COMBO

### **Non Veg Elite (menu dégustation) 12 plats / Non Veg Elite Meal (Tasting meal) 12 items** ~~CA\$29.99~~ **CA\$29.99**

Un assortiment de douze plats différents, incluant crevettes, poulet, agneau et bouf, accompagnés de légumes de saison, de céréales et de sauces traditionnelles pour une expérience culinaire complète. Boîte Repas Elite (12 plats) tous les jours Biryani au poulet (450 g) Raïta (55 g) Parotta (1 pièce) Poulet 65 (2 pièces) Crevettes frites (2 pièces) Curry de poulet (225 g) Mouton Chukka (115 g) Gulab Jamun (1 pièce) Riz blanc (225 g) Pakoras d'oignons (2 pièces) Rouleaux de légumes (1 pièce) Kurma de légumes (225 g) A variety of twelve distinct items including shrimp, chicken, lamb, and beef, paired with seasonal vegetables, grains, and traditional sauces for a comprehensive dining experience. Elite Meal Box ( 12 items ) every day Chicken Biryani (16 Oz) Raitha (2 Oz) Parotta ( 1 piece ) Chicken 65 ( 2 pieces ) Shrimp fry ( 2 pieces ) Chicken curry ( 8 Oz ) Mutton Chukka ( 4 Oz ) Gulab Jamun ( 1 piece ) White Rice ( 8 Oz ) Onion Pakora ( 2 pieces ) Veg roll ( 1 piece ) Vegetable Kurma ( 8 Oz )

### **Veg Menu Elite (menu dégustation) 12 plats / Elite Meal (Tasting meal) 12 items** ~~CA\$29.99~~ **CA\$29.99**

Une sélection raffinée de douze plats différents, mettant en valeur une variété de saveurs et d'ingrédients, pour une expérience gustative complète. Coffret Repas Elite (12 éléments) chaque jour Biryani aux légumes (450 g) Raïta (55 g) Parotta (1 pièce) Paneer 65 (2 pièces) Chou-fleur frit (2 pièces) Channa masala (225 g) Paneer butter masala (115 g) Gulab Jamun (1 pièce) Riz blanc (225 g) Pakoras d'oignons (2 pièces) Rouleaux de légumes (1 pièce) Kurma de légumes (225 g) A carefully curated selection of twelve different dishes showcasing a variety of flavors and ingredients, offering a comprehensive tasting experience. Elite Meal Box ( 12 items ) every day Vegetable Biryani (16 Oz) Raitha (2 Oz) Parotta ( 1 piece ) Paneer 65 ( 2 pieces ) Cauliflower fry ( 2 pieces ) Channa masala( 8 Oz ) Paneer butter masala( 4 Oz ) Gulab Jamun ( 1 piece ) White Rice ( 8 Oz ) Onion Pakora ( 2 pieces ) Veg roll ( 1 piece ) Vegetable Kurma ( 8 Oz )

### **RAMADAN HALAL POULET COMBO, 1 Naan + Biryani au Poulet 16 OZ + Poulet 8 OZ + Beurre 8 OZ** ~~CA\$29.99~~ **CA\$29.99**

Menu combo poulet halal spécial Ramadan comprenant : - 1 Naan - Biryani au Poulet 16 oz - Poulet au Beurre 8 oz - 1 Samosa - 1 Lassi à la Mangue 8 oz - 1 Gulab Jamun Un repas complet et savoureux, combinant riz aromatique, curry crémeux, en-cas et dessert sucré, parfait pour rompre le jeûne.

## Menu Cuisine Arya - Laval (Apportez votre vin)

### RAMADAN VEG COMBO, 1 Naan + Biryani aux Legumes 16 OZ + Paneer au Beurre Masala 8 OZ

Menu combo végétarien spécial Ramadan comprenant : - 1 Naan - Biryani aux légumes 16 oz - Paneer au Beurre Masala 8 oz - 1 Samosa - 1 Lassi à la Mangue 8 oz - 1 Gulab Jamun Un repas complet et équilibré, combinant riz aromatique, curry crémeux, en-cas savoureux et dessert sucré, parfait pour rompre le jeûne.

## Apéritifs / Appetizers

### Chou-fleur 65 / Gobi 65

CA\$14.29

Chou-fleur frit croustillant, mariné dans des épices savoureuses et épicées. Crispy fried cauliflower, marinated in flavorful and spicy seasonings.

### Poulet 65 / Chicken 65

CA\$16.49

Morceaux de poulet désossés, marinés dans des épices savoureuses et frits jusqu'à obtenir une texture croustillante. Boneless chicken pieces, marinated in flavorful spices and deep-fried until crispy.

### Samoussas / Samosa

CA\$5.49

Pâté triangulaire croustillant, farci de pommes de terre épicées, de petits pois et d'herbes aromatiques, puis frit jusqu'à dorure. Servi chaud avec chutney. Crispy triangular pastry filled with spiced potatoes, peas, and fresh herbs, deep-fried until golden. Served hot with chutney.

### Yaourt vada (beignets de lentilles) / Curd Vada (Lentil Fritters Dipped)

CA\$8.79

Beignets moelleux à base de lentilles, trempés dans du yaourt frais et garnis d'épices et d'herbes aromatiques. Servis frais en entrée. Soft lentil fritters soaked in fresh yogurt and topped with spices and fresh herbs. Served chilled as a starter.

### Pav Bhaji

CA\$10.99

Mélange de légumes épicés et écrasés (bhaji), servi chaud avec des petits pains moelleux beurrés (pav). Plat populaire de rue en Inde. Spiced and mashed vegetable mix (bhaji) served hot with soft, buttered bread rolls (pav). A popular Indian street food dish.

### Samoussas chaat / Samosa Chaat

CA\$10.99

Pommes de terre épicées farcissant des samosas croustillants, servis avec yaourt, chutney sucré et épicé, pois chiches et épices aromatiques. Crispy samosas filled with spiced potatoes, topped with yogurt, sweet and spicy chutneys, chickpeas, and aromatic spices.

### Paneer 65 / Paneer 65

CA\$15.39

Dés de fromage indien paneer, marinés dans des épices savoureuses et frits jusqu'à obtenir une texture croustillante. Indian paneer cubes, marinated in flavorful spices and deep-fried until crispy.

## Menu Cuisine Arya - Laval (Apportez votre vin)

### Gobi Mandchourie sec (chou-fleur) / Gobi Manchurian Dry

CA\$14.29

Chou-fleur frit croustillant, sauté avec des sauces épicées et aromatiques à la façon indo-chinoise. Crispy fried cauliflower, tossed in spicy and flavorful Indo-Chinese sauces.

### Vadapav

CA\$10.99

Beignet de pommes de terre épicées (vada) servi dans un petit pain moelleux (pav), accompagné de chutneys épicés. Plat populaire de rue en Inde. Spiced potato fritter (vada) served inside a soft bread roll (pav), accompanied by spicy chutneys. A popular Indian street food dish.

### Poulet tikka / Chicken Tikka

CA\$16.49

Morceaux de poulet désossés, marinés dans du yaourt et des épices indiennes, puis grillés au four tandoor pour une texture tendre et légèrement fumée. Boneless chicken pieces marinated in yogurt and Indian spices, then roasted in a tandoor oven for tender, slightly smoky meat.

### Poulet au piment / Chilli Chicken

CA\$16.49

Morceaux de poulet frits croustillants, sautés avec des poivrons, des oignons, de l'ail et une sauce indo-chinoise épicée. Crispy fried chicken pieces, stir-fried with bell peppers, onions, garlic, and a spicy Indo-Chinese sauce.

### Crevettes frites / Shrimp Fry

CA\$19.79

Crevettes marinées dans des épices aromatiques, puis frites ou sautées jusqu'à obtenir une texture croustillante et savoureuse. Shrimps marinated in aromatic spices, then fried or sautéed until crispy and flavorful.

### Paneer Tikka Tandoori

CA\$16.49

Cubes de fromage indien paneer, marinés dans du yaourt et des épices, puis grillés dans un four tandoor traditionnel pour une saveur fumée et une texture tendre. Cubes of Indian paneer cheese, marinated in yogurt and spices, then roasted in a traditional tandoor oven for a smoky flavor and tender texture.

### Poulet tandoori 4 cuisses / Tandoori Chicken fill - 4 pieces

CA\$17.59

Cuisses de poulet marinée dans du yaourt et des épices indiennes parfumées, puis rôtie dans un four tandoor traditionnel pour une chair tendre et une saveur fumée. Servie chaude avec accompagnements. Succulent tandoori chicken legs marinated in aromatic spices, served with fresh salad featuring cucumber, bell pepper, red onion, cabbage, and a lemon wedge.

### Bhatti Murgh Tikka

CA\$17.59

Morceaux de poulet marinés dans un mélange d'épices traditionnelles, de yaourt et de beurre clarifié (ghee), puis lentement grillés dans un four tandoor de style « bhatti » pour une saveur fumée intense. Juicy marinated chicken pieces, charred to perfection, served with fresh tomato, cucumber, and onion slices, accompanied by a flavorful dipping sauce.

## Menu Cuisine Arya - Laval (Apportez votre vin)

### Murgh Malai Tikka

CA\$17.59

Morceaux de poulet désossés, marinés dans une crème fraîche, du yaourt, du fromage et des épices douces, puis grillés au tandoor. Une variante tendre, crémeuse et moins épicée du tikka traditionnel. Tender chicken pieces marinated in creamy yogurt, grilled to perfection, served with sliced tomatoes, onions, and cucumbers.

### Poulet sec de Mandchourie / Chicken Manchurian Dry

CA\$16.49

Morceaux de poulet frits, mijotés dans une sauce indo-chinoise relevée à base de soja, ail, gingembre et piments. Fried chicken pieces, cooked in a spicy Indo-Chinese sauce made with soy, garlic, ginger, and chilies.

### Sambar vada (beignets de lentilles) / Sambar Vada (Lentil Fritters Dipped)

CA\$8.79

Beignets croustillants à base de lentilles (vada), trempés dans un bouillon épicé de lentilles et légumes (sambar). Servis chauds en entrée. Crispy lentil fritters (vada) soaked in a spicy lentil and vegetable broth (sambar). Served hot as a starter.

### Medhu vada (beignets de lentilles) / Medhu Vada (Lentil Fritters)

CA\$5.49

Beignets moelleux et croustillants à base de lentilles noires, frits jusqu'à dorure, servis chauds avec chutney et sambar. Golden, crispy lentil fritters with a soft, fluffy interior.

## Biryani

### Poulet tikka biryani de madras / Madras Chicken Tikka Biryani

CA\$18.69

Riz basmati parfumé cuit avec des épices indiennes aromatiques et garni de morceaux de poulet tikka grillés au tandoor. Une combinaison fumée et épicée, servie chaud avec raïta. Fragrant basmati rice cooked with aromatic Indian spices and topped with smoky tandoor-grilled chicken tikka pieces. A flavorful and spiced combination, served hot with raita.

### Poulet madras 65 biryani / Madras Chicken 65 Biryani

CA\$18.69

Riz basmati parfumé cuit avec des épices indiennes et garni de morceaux croustillants de Chicken 65 frits aux épices. Une fusion épicée et savoureuse, servie chaud avec raïta. Fragrant basmati rice cooked with Indian spices and topped with crispy, spiced Chicken 65 pieces. A spicy and flavorful fusion dish, served hot with raita.

### Biryani au poulet de madras / Madras Chicken Biryani

CA\$17.59

Riz basmati parfumé cuit avec des morceaux de poulet marinés, des épices indiennes aromatiques et des herbes fraîches. Servi chaud avec raïta ou sauce. Fragrant basmati rice cooked with marinated chicken pieces, aromatic Indian spices, and fresh herbs. Served hot with raita or sauce.

### Biryani d'agneau / Lamb Biryani

CA\$19.99

Riz basmati accompagné de tendres morceaux d'agneau, d'épices aromatiques et d'herbes fraîches. Basmati rice with tender lamb pieces, aromatic spices, and fresh herbs.

# Menu Cuisine Arya - Laval (Apportez votre vin)

## Biryani aux crevettes de madras / Madras Shrimp Biryani

CA\$20.89

Riz basmati parfumé cuit avec des crevettes juteuses, des épices indiennes aromatiques et des herbes fraîches. Fragrant basmati rice cooked with juicy shrimp, aromatic Indian spices, and fresh herbs.

## Biryani végétarien / Vegetable Biryani

CA\$13.19

Riz basmati parfumé cuit avec un mélange de légumes frais, d'épices indiennes aromatiques et d'herbes. Servi chaud avec raïta ou sauce. Fragrant basmati rice cooked with a mix of fresh vegetables, aromatic Indian spices, and herbs. Served hot with raita or sauce.

## Biryani aux oufs / Egg Biryani

CA\$14.29

Riz basmati parfumé cuit avec des épices indiennes aromatiques et garni d'oufs durs légèrement assaisonnés. Servi chaud avec raïta ou sauce. Fragrant basmati rice cooked with aromatic Indian spices and topped with mildly spiced boiled eggs. Served hot with raita or sauce.

## Riz / Rice

### Riz jeera / Jeera Rice

CA\$8.79

Riz basmati parfumé sauté avec du cumin (jeera), du ghee et des épices entières. Léger et aromatique, servi chaud comme accompagnement. Fragrant basmati rice tempered with cumin seeds (jeera), ghee, and whole spices. Light and aromatic, served hot as a side dish.

### Riz nature / Plain Rice

CA\$7.69

Riz blanc basmati cuit à la vapeur, léger et parfumé. Servi comme accompagnement. Steamed white basmati rice, light and fragrant. Served as a side dish.

### Riz au ghee / Ghee Rice

CA\$8.79

Riz basmati parfumé cuit avec du ghee (beurre clarifié), des épices entières et des herbes aromatiques. Un plat simple mais riche en saveurs, servi chaud comme accompagnement. Fragrant basmati rice cooked with ghee (clarified butter), whole spices, and aromatic herbs. A simple yet flavorful dish, served hot as a side.

## Cari / Curries

### Channa masala (pois chiches) / Channa Masala (Chickpeas)

CA\$15.39

Pois chiches mijotés dans une sauce épicée à base de tomates, d'oignons, de gingembre, d'ail et d'épices indiennes parfumées. Un curry végétarien nourrissant et populaire. Chickpeas simmered in a spiced tomato, onion, ginger, and garlic-based sauce with aromatic Indian spices. A hearty and popular vegetarian curry.

### Poulet au beurre / Butter Chicken

CA\$17.59

Morceaux de poulet désossés marinés dans du yaourt et des épices, cuits dans une sauce onctueuse à base de tomates, beurre et crème. Boneless chicken pieces marinated in yogurt and spices, cooked in a rich, creamy tomato-based sauce with butter and cream.

## Menu Cuisine Arya - Laval (Apportez votre vin)

### Cari d'agneau / Lamb Curry

CA\$20.89

Morceaux d'agneau cuits dans une sauce savoureuse à base de tomates, oignons et épices indiennes aromatiques. Lamb pieces cooked in a flavorful sauce made with tomatoes, onions, and aromatic Indian spices.

### Gobi Manchurian

CA\$15.39

Chou-fleur frit croustillant, sauté avec des sauces savoureuses et épicées de style indo-chinois. Crispy fried cauliflower, tossed in flavorful and spicy Indo-Chinese sauces.

### Sambar 16oz (lentille) / Sambar 16 oz (Lentil Soup)

CA\$6.59

Ragoût de lentilles et de légumes, cuisiné avec du tamarin et des épices du sud de l'Inde. Servi chaud en accompagnement des dosas, idlis ou riz. Lentil and vegetable stew cooked with tamarind and South Indian spices. Served hot as an accompaniment to dosas, idlis, or rice.

### Paneer Chettinadu

CA\$16.49

Cubes de fromage indien paneer cuits dans une sauce riche et épicée de style Chettinad, préparée avec des épices torréfiées, de la noix de coco et des herbes aromatiques. Un curry végétarien traditionnel du sud de l'Inde. Indian paneer cubes cooked in a rich and spicy Chettinad-style sauce, made with roasted spices, coconut, and aromatic herbs. A traditional South Indian vegetarian curry.

### Kurma aux légumes / Vegetable Kurma

CA\$14.29

Mélange de légumes frais cuits dans une sauce crémeuse à base de noix, de noix de coco et d'épices aromatiques. Assorted fresh vegetables cooked in a creamy sauce made with nuts, coconut, and aromatic spices.

### Kadai Paneer

CA\$16.49

Cubes de fromage indien paneer cuits dans une sauce épicée à base de tomates, poivrons et épices Kadai, sautés dans un wok traditionnel. Indian paneer cubes cooked in a spicy tomato, bell pepper, and Kadai spice sauce, stir-fried in a traditional wok.

### Curry de Paneer aux Poivrons / Paneer Capsicum Curry

CA\$16.49

Cubes de fromage indien paneer cuits avec des poivrons frais et des épices indiennes aromatiques dans une sauce savoureuse. Indian paneer cubes cooked with fresh bell peppers and aromatic Indian spices in a flavorful sauce.

### Curry Malai Kofta / Malai Kofta Curry

CA\$14.29

Boulettes de légumes et de fromage paneer (kofta) frites, servies dans une sauce crémeuse riche à base de crème, tomates et épices aromatiques. Fried vegetable and paneer cheese balls (kofta) served in a rich, creamy tomato-based sauce with aromatic spices.

## Menu Cuisine Arya - Laval (Apportez votre vin)

### Cari de poulet chettinad / Chettinad Chicken Curry

CA\$17.59

Morceaux de poulet cuits dans une sauce riche et épicée de style Chettinad, préparée avec des épices torrifiées, des herbes aromatiques et de la noix de coco. Chicken pieces cooked in a rich and spicy Chettinad-style sauce, made with roasted spices, aromatic herbs, and coconut.

### Mandchourie de poulet / Chicken Manchurian

CA\$17.59

Morceaux de poulet frits croustillants, sautés avec des oignons, poivrons et une sauce épicée indo-chinoise à base de soja, ail et gingembre. Crispy fried chicken pieces, stir-fried with onions, bell peppers, and a spicy Indo-Chinese sauce made with soy, garlic, and ginger.

### Poulet au cari / Chicken Curry

CA\$17.59

Morceaux de poulet cuits dans une sauce savoureuse à base de tomates, oignons et épices indiennes aromatiques. Chicken pieces cooked in a flavorful sauce made with tomatoes, onions, and aromatic Indian spices.

### Cari de crevettes / Shrimp Curry

CA\$19.79

Crevettes juteuses cuites dans une sauce épicée et aromatique à base de tomates, oignons et épices indiennes. Juicy shrimp cooked in a spicy and flavorful sauce made with tomatoes, onions, and Indian spices.

### Cari de poulet au poivre / Pepper Chicken Curry

CA\$17.59

Morceaux de poulet cuits dans une sauce épicée aux poivres noirs, tomates, oignons et épices indiennes aromatiques. Chicken pieces cooked in a spicy black pepper sauce with tomatoes, onions, and aromatic Indian spices. A flavorful and peppery curry.

### Poulet à l'ail (sec ou semi-sec) / Garlic Chicken (Dry or Semi Dry)

CA\$17.59

Morceaux de poulet sautés avec de l'ail frais, des oignons, des poivrons et des épices indiennes aromatiques. Chicken pieces stir-fried with fresh garlic, onions, bell peppers, and aromatic Indian spices.

### Poulet au gingembre (sec ou semi-sec) / Ginger Chicken (Dry or Semi Dry)

CA\$17.59

Morceaux de poulet sautés avec du gingembre frais, des oignons, des poivrons et des épices indiennes aromatiques. Chicken pieces stir-fried with fresh ginger, onions, bell peppers, and aromatic Indian spices.

### Paneer au beurre masala / Paneer Butter Masala

CA\$16.49

Cubes de fromage indien paneer mijotés dans une sauce onctueuse à base de tomates, beurre, crème et épices indiennes parfumées. Cubes of Indian paneer cheese simmered in a rich, buttery tomato-based sauce with cream and aromatic Indian spices.

## Menu Cuisine Arya - Laval (Apportez votre vin)

### Chettinadu aux légumes / Vegetable Chettinadu

CA\$15.39

Mélange de légumes frais cuits dans une sauce riche et épicée de style Chettinad, préparée avec des épices torrifiées, de la noix de coco et des herbes aromatiques. Un curry traditionnel du sud de l'Inde. Assorted fresh vegetables cooked in a rich and spicy Chettinad-style sauce, made with roasted spices, coconut, and aromatic herbs. A traditional curry from South India.

## Dessert

### Rasmalai

CA\$4.39

Boules de fromage frais (paneer) pochées, servies dans un lait sucré aromatisé à la cardamome et parfumé à la rose. Dessert doux et crémeux, servi frais. Soft cheese (paneer) balls poached and served in sweet, flavored milk with cardamom and rose essence. A creamy and sweet dessert, served chilled.

### Gulab Jamun

CA\$4.39

Boulettes de lait frites (khoya) trempées dans un sirop sucré parfumé à la cardamome et à l'eau de rose. Dessert traditionnel indien, servi chaud ou à température ambiante. Fried milk dumplings (khoya) soaked in a sweet syrup flavored with cardamom and rose water. A traditional Indian dessert, served warm or at room temperature.

### Halwa aux carottes / Carrot Halwa

CA\$4.39

Dessert à base de carottes râpées, cuites lentement avec du lait, du sucre, du ghee et des noix. Servi chaud, riche et parfumé. Dessert made from grated carrots, slowly cooked with milk, sugar, ghee, and nuts. Served warm, rich, and aromatic.

## Dosa

### Paneer Masala Dosa

CA\$15.39

Crêpe fine et croustillante à base de riz et de lentilles, farcie de paneer épicé et de légumes. Servie chaude avec sambar et chutneys. Thin and crispy rice and lentil crepe, stuffed with spiced paneer and vegetables. Served hot with sambar and chutneys.

### Dosa Masala au Ghee / Ghee Masala Dosa

CA\$14.29

Crêpe fine et croustillante à base de riz et de lentilles, farcie d'un mélange de pommes de terre épicées et d'oignons, et légèrement badigeonnée de ghee. Servie chaude avec sambar et chutneys. Thin and crispy rice and lentil crepe, stuffed with spiced potatoes and onions, and lightly brushed with ghee. Served hot with sambar and chutneys.

### Masala dosa au fromage et au piment / Chilli Cheese Masala Dosa

CA\$15.39

Crêpe fine et croustillante à base de riz et de lentilles, farcie de pommes de terre épicées et d'oignons, et garnie de fromage fondu avec des piments. Servie chaude avec sambar et chutneys. Thin and crispy rice and lentil crepe, stuffed with spiced potatoes and onions, topped with melted cheese and chili. Served hot with sambar and chutneys.

### Dosa nature / Plain Dosa

CA\$12.09

Crêpe fine et croustillante à base de riz et de lentilles, nature, sans garniture. Servie chaude avec sambar et chutneys. Thin and crispy rice and lentil crepe, plain without any filling. Served hot with sambar and chutneys.

## Menu Cuisine Arya - Laval (Apportez votre vin)

### Podi Masala Dosa

CA\$15.39

Crêpe fine et croustillante à base de riz et de lentilles, farcie d'un mélange de pommes de terre épicées et d'oignons, et saupoudrée de poudre de lentilles épicée (podi). Servie chaude avec sambar et chutneys. Thin and crispy rice and lentil crepe, stuffed with a spiced potato and onion mixture, and sprinkled with spiced lentil powder (podi). Served hot with sambar and chutneys.

### Mysore Dosa

CA\$13.19

Crêpe fine et croustillante à base de riz et de lentilles, légèrement tartinée de pâte épicée de style Mysore. Servie chaude avec sambar et chutneys. Thin and crispy rice and lentil crepe, lightly spread with spicy Mysore-style paste. Served hot with sambar and chutneys.

### Mysore Masala Dosa

CA\$14.84

Crêpe fine et croustillante à base de riz et de lentilles, légèrement tartinée de pâte épicée de style Mysore et farcie d'un mélange de pommes de terre épicées et d'oignons. Servie chaude avec sambar et chutneys. Thin and crispy rice and lentil crepe, lightly spread with spicy Mysore-style paste and stuffed with a spiced potato and onion mixture. Served hot with sambar and chutneys.

### Fromage masala dosa / Cheese Masala Dosa

CA\$15.39

Crêpe fine et croustillante à base de riz et de lentilles, farcie de pommes de terre épicées et d'oignons, avec du fromage fondu. Servie chaude avec sambar et chutneys. Thin and crispy rice and lentil crepe, stuffed with spiced potatoes and onions, with melted cheese. Served hot with sambar and chutneys.

### Dosa au fromage et au piment / Chilli Cheese Dosa

CA\$15.39

Crêpe fine et croustillante à base de riz et de lentilles, garnie de fromage fondu et relevée avec des piments. Servie chaude avec sambar et chutneys. Thin and crispy rice and lentil crepe, topped with melted cheese and spiced with chili. Served hot with sambar and chutneys.

### Paneer au piment masala dosa / Chilli Paneer Masala Dosa

CA\$15.39

Crêpe fine et croustillante à base de riz et de lentilles, farcie de paneer épicé et de légumes, relevée avec des piments. Servie chaude avec sambar et chutneys. Thin and crispy rice and lentil crepe, stuffed with spiced paneer and vegetables, and flavored with chili. Served hot with sambar and chutneys.

### Ghee Dosa

CA\$13.19

Crêpe fine et croustillante à base de riz et de lentilles, légèrement badigeonnée de ghee clarifié pour plus de saveur. Servie chaude avec sambar et chutneys. Thin and crispy rice and lentil crepe, lightly brushed with clarified butter (ghee) for extra flavor. Served hot with sambar and chutneys.

### Dosa à l'oignon / Onion Dosa

CA\$13.19

Crêpe fine et croustillante à base de riz et de lentilles, garnie d'oignons finement hachés et légèrement dorés. Servie chaude avec sambar et chutneys. Thin and crispy rice and lentil crepe, topped with finely chopped and lightly sautéed onions. Served hot with sambar and chutneys.

## Menu Cuisine Arya - Laval (Apportez votre vin)

### Dosa Spring au Paneer / Paneer Spring Dosa

CA\$14.29

Crêpe fine et croustillante à base de riz et de lentilles, garnie de paneer frais et de légumes croquants façon spring, légèrement épicée. Servie chaude avec sambar et chutneys. Thin and crispy rice and lentil crepe, stuffed with fresh paneer and crunchy spring-style vegetables, lightly spiced. Served hot with sambar and chutneys.

### Dosa Masala Chettinaad/Chettinadu Masala Dosa

CA\$15.39

Crêpe fine et croustillante à base de riz et de lentilles, farcie d'un mélange de pommes de terre et légumes épicés à la manière Chettinaad, avec des épices du sud de l'Inde. Servie chaude avec sambar et chutneys. Thin and crispy rice and lentil crepe, stuffed with a spiced potato and vegetable mixture prepared in Chettinaad style, featuring South Indian spices. Served hot with sambar and chutneys.

### Poulet tikka dosa / Chicken Tikka Dosa

CA\$15.94

Crêpe fine et croustillante à base de riz et de lentilles, farcie de morceaux de poulet tikka épicé et légèrement grillé. Servie chaude avec sambar et chutneys. Thin and crispy rice and lentil crepe, stuffed with spiced and lightly grilled chicken tikka pieces. Served hot with sambar and chutneys.

### Dosa au Poulet Manchurian / Chicken Manchurian Dosa

CA\$15.94

Crêpe fine et croustillante à base de riz et de lentilles, farcie de poulet Manchurian sauté avec des légumes et une sauce légèrement épicée à la chinoise-indienne. Servie chaude avec sambar et chutneys. Thin and crispy rice and lentil crepe, stuffed with Chicken Manchurian stir-fried with vegetables in a mildly spiced Indo-Chinese sauce. Served hot with sambar and chutneys.

### Dosa aux légumes / Vegetable Dosa

CA\$14.29

Crêpe fine et croustillante à base de riz et de lentilles, farcie d'un mélange de légumes frais et légèrement épicés. Servie chaude avec sambar et chutneys. Thin and crispy rice and lentil crepe, stuffed with a mix of fresh and lightly spiced vegetables. Served hot with sambar and chutneys.

### Uthappam

CA\$14.29

Crêpe épaisse et moelleuse à base de riz et de lentilles. Servie chaude avec sambar et chutneys. Thick and soft rice and lentil pancake, lightly browned. Served hot with sambar and chutneys.

### Uthappam à l'oignon / Onion Uthappam

CA\$14.84

Crêpe épaisse et moelleuse à base de riz et de lentilles, garnie d'oignons finement hachés et légèrement dorés. Servie chaude avec sambar et chutneys. Thick and soft rice and lentil pancake, topped with finely chopped and lightly sautéed onions. Served hot with sambar and chutneys.

### Pav Bhaji Dosa

CA\$14.29

Crêpe fine et croustillante à base de riz et de lentilles, garnie du mélange de légumes épicés façon Pav Bhaji. Servie chaude avec chutneys et accompagnements. Thin and crispy rice and lentil crepe, topped with the spiced mixed vegetable Pav Bhaji. Served hot with chutneys and accompaniments.

## Menu Cuisine Arya - Laval (Apportez votre vin)

### Gobi Mandchourie Dosa / Gobi Manchurian Dosa

CA\$15.39

Crêpe fine et croustillante à base de riz et de lentilles, garnie de chou-fleur croustillant sauté dans une sauce Manchurian légèrement épicée. Servie chaude avec sambar et chutneys. Thin and crispy rice and lentil crepe, topped with crispy cauliflower stir-fried in a mildly spiced Manchurian sauce. Served hot with sambar and chutneys.

### Dosa aux oufs / Egg Dosa

CA\$14.29

Crêpe fine et croustillante à base de riz et de lentilles, garnie d'un ouf légèrement brouillé. Servie chaude avec sambar et chutneys. Thin and crispy rice and lentil crepe, topped with a lightly scrambled. Served hot with sambar and chutneys.

### Poulet masala dosa / Chicken Masala Dosa

CA\$15.94

Crêpe fine et croustillante à base de riz et de lentilles, farcie de morceaux de poulet épicé et légèrement sauté avec des oignons et des épices. Servie chaude avec sambar et chutneys. Thin and crispy rice and lentil crepe, stuffed with spiced chicken pieces lightly sautéed with onions and spices. Served hot with sambar and chutneys.

### Dosa au Pois Chiches /Channa Masala Dosa

CA\$15.39

Crêpe fine et croustillante à base de riz et de lentilles, farcie de pois chiches épicés (channa masala). Servie chaude avec sambar et chutneys. Thin and crispy rice and lentil crepe, stuffed with spiced chickpeas (channa masala). Served hot with sambar and chutneys.

### Dosa au Paneer Beurre Masala / Paneer Butter Masala Dosa

CA\$15.39

Crêpe fine et croustillante à base de riz et de lentilles, farcie de paneer tendre dans une sauce crémeuse au beurre et aux épices. Servie chaude avec sambar et chutneys. Thin and crispy rice and lentil crepe, stuffed with soft paneer in a creamy buttery and spiced sauce. Served hot with sambar and chutneys.

### Dosa au poulet au beurre / Butter Chicken Dosa

CA\$15.94

Crêpe fine et croustillante à base de riz et de lentilles, farcie de morceaux de poulet tendres dans une sauce crémeuse au beurre et aux épices. Servie chaude avec sambar et chutneys. Thin and crispy rice and lentil crepe, stuffed with tender chicken pieces in a creamy buttery and spiced sauce. Served hot with sambar and chutneys.

### Poulet chettinad dosa / Chicken Chettinad Dosa

CA\$15.94

Crêpe fine et croustillante à base de riz et de lentilles, farcie de morceaux de poulet épicés préparés selon la recette traditionnelle Chettinaad avec des épices du sud de l'Inde. Servie chaude avec sambar et chutneys. Thin and crispy rice and lentil crepe, stuffed with spiced chicken prepared in traditional Chettinaad style using South Indian spices. Served hot with sambar and chutneys.

### Dosa Papier / Paper Dosa

CA\$12.64

Crêpe extra fine et très croustillante à base de riz et de lentilles. Servie nature avec sambar et chutneys. Extra-thin and very crispy rice and lentil crepe. Served plain with sambar and chutneys.

## Menu Cuisine Arya - Laval (Apportez votre vin)

### Dosa Rava/Rava Dosa

CA\$15.39

Crêpe fine et croustillante à base de semoule de riz (rava) et de lentilles, légère et aérienne, servie nature avec sambar et chutneys. Thin and crispy crepe made from semolina (rava) and lentils, light and airy, served plain with sambar and chutneys.

### Oignon rava dosa / Onion Rava Dosa

CA\$15.94

Crêpe fine et croustillante à base de semoule de riz (rava) et de lentilles, garnie d'oignons finement hachés et légèrement dorés. Servie chaude avec sambar et chutneys. Thin and crispy crepe made from semolina (rava) and lentils, topped with finely chopped and lightly sautéed onions. Served hot with sambar and chutneys.

### Oignon rava masala dosa / Onion Rava Masala Dosa

CA\$16.49

Crêpe fine et croustillante à base de semoule de riz (rava) et de lentilles, garnie d'oignons finement hachés et farcie d'un mélange de pommes de terre épicées et d'oignons. Servie chaude avec sambar et chutneys. Thin and crispy crepe made from semolina (rava) and lentils, topped with finely chopped onions and stuffed with spiced potato and onion mixture. Served hot with sambar and chutneys.

### Dosa Podi au Ghee/Podi Ghee Dosa

CA\$14.29

Crêpe fine et croustillante à base de riz et de lentilles, saupoudrée de poudre de lentilles épicée (podi) et légèrement badigeonnée de ghee. Servie chaude avec sambar et chutneys. Thin and crispy rice and lentil crepe, sprinkled with spiced lentil powder (podi) and lightly brushed with ghee. Served hot with sambar and chutneys.

### Dosa Mysore au Ghee/Mysore Ghee Dosa

CA\$14.29

Crêpe fine et croustillante à base de riz et de lentilles, légèrement tartinée de pâte épicée de style Mysore et badigeonnée de ghee pour plus de saveur. Servie chaude avec sambar et chutneys. Thin and crispy rice and lentil crepe, lightly spread with spicy Mysore-style paste and brushed with ghee for extra flavor. Served hot with sambar and chutneys.

### Dosa Masala à la Coriandre / Coriander Masala Dosa

CA\$14.29

Crêpe fine et croustillante à base de riz et de lentilles, farcie d'un mélange de pommes de terre épicées et d'oignons, et parfumée à la coriandre fraîche. Servie chaude avec sambar et chutneys. Thin and crispy rice and lentil crepe, stuffed with spiced potatoes and onions, flavored with fresh coriander. Served hot with sambar and chutneys.

### Dosa au chocolat / Chocolate Dosa

CA\$12.09

Crêpe fine et croustillante à base de riz et de lentilles, garnie de chocolat fondu. Thin and crispy rice and lentil crepe, filled with melted chocolate.

### Fromage dosa / Cheese Dosa

CA\$14.29

Crêpe fine et croustillante à base de riz et de lentilles, farcie de fromage fondu. Servie chaude avec sambar et chutneys. Thin and crispy rice and lentil crepe, stuffed with melted cheese. Served hot with sambar and chutneys.

## Menu Cuisine Arya - Laval (Apportez votre vin)

### Dosa au fromage et à l'ail / Cheese Garlic Dosa

CA\$15.39

Crêpe fine et croustillante à base de riz et de lentilles, garnie de fromage fondu et parfumée à l'ail frais. Servie chaude avec sambar et chutneys. Thin and crispy rice and lentil crepe, topped with melted cheese and flavored with fresh garlic. Served hot with sambar and chutneys.

### Dosa au Piment/Chili Dosa

CA\$13.19

Crêpe fine et croustillante à base de riz et de lentilles, relevée avec des piments frais ou des épices piquantes. Servie chaude avec sambar et chutneys. Thin and crispy rice and lentil crepe, spiced with fresh chili or hot spices. Served hot with sambar and chutneys.

### Mirchi à tartiner dosa / Mirchi Spread Dosa

CA\$13.19

Crêpe fine et croustillante à base de riz et de lentilles, étalée avec une pâte épicée à base de piments (mirchi). Servie chaude avec sambar et chutneys. Thin and crispy rice and lentil crepe, spread with a spicy chili paste (mirchi). Served hot with sambar and chutneys.

### Dosa à tartiner à la coriandre / Coriander Spread Dosa

CA\$13.19

Crêpe fine et croustillante à base de riz et de lentilles, étalée avec une pâte fraîche à la coriandre. Servie chaude avec sambar et chutneys. Thin and crispy rice and lentil crepe, spread with a fresh coriander paste. Served hot with sambar and chutneys.

### Dosa à l'Ail / Garlic Spread Dosa

CA\$13.19

Crêpe fine et croustillante à base de riz et de lentilles, étalée avec une pâte parfumée à l'ail frais. Servie chaude avec sambar et chutneys. Thin and crispy rice and lentil crepe, spread with a fresh garlic paste. Served hot with sambar and chutneys.

### Dosa aux légumes mélangés / Mixed Vegetable Dosa

CA\$14.29

Crêpe fine et croustillante à base de riz et de lentilles, farcie d'un mélange de légumes variés légèrement épicés. Servie chaude avec sambar et chutneys. Thin and crispy rice and lentil crepe, stuffed with a mix of assorted lightly spiced vegetables. Served hot with sambar and chutneys.

### Dosa au Beurre / Butter Dosa

CA\$14.29

Crêpe fine et croustillante à base de riz et de lentilles, légèrement badigeonnée de beurre pour plus de goût. Servie chaude avec sambar et chutneys. Thin and crispy rice and lentil crepe, lightly brushed with butter for extra flavor. Served hot with sambar and chutneys.

### Dosa Masala au Beurre / Butter Masala Dosa

CA\$15.39

Crêpe fine et croustillante à base de riz et de lentilles, farcie d'un mélange de pommes de terre épicées et d'oignons, légèrement badigeonnée de beurre. Servie chaude avec sambar et chutneys. Thin and crispy rice and lentil crepe, stuffed with spiced potatoes and onions, lightly brushed with butter. Served hot with sambar and chutneys.

## Menu Cuisine Arya - Laval (Apportez votre vin)

### Dosa aux Tomates / Tomato Sprinkle Dosa

CA\$14.29

Crêpe fine et croustillante à base de riz et de lentilles, parsemée de petits morceaux de tomates fraîches. Servie chaude avec sambar et chutneys. Thin and crispy rice and lentil crepe, sprinkled with small pieces of fresh tomato. Served hot with sambar and chutneys.

### Dosa aux Poivrons / Capsicum Sprinkle Dosa

CA\$14.29

Crêpe fine et croustillante à base de riz et de lentilles, parsemée de morceaux de poivrons croquants. Servie chaude avec sambar et chutneys. Thin and crispy rice and lentil crepe, sprinkled with crunchy bell pepper pieces. Served hot with sambar and chutneys.

### Dosa au Poulet Poivré / Pepper Chicken Dosa

CA\$15.94

Crêpe fine et croustillante à base de riz et de lentilles, farcie de morceaux de poulet légèrement épicés au poivre noir et sauté avec des oignons et des épices. Servie chaude avec sambar et chutneys. Thin and crispy rice and lentil crepe, stuffed with chicken pieces lightly spiced with black pepper and sautéed with onions and spices. Served hot with sambar and chutneys.

### Dosa en Cône / Cone Dosa

CA\$13.19

Crêpe fine et croustillante à base de riz et de lentilles, roulée en forme de cône. Servie nature avec sambar et chutneys. Thin and crispy rice and lentil crepe, rolled into a cone shape. Served plain with sambar and chutneys.

### Masala-dosa (fourré aux pommes de terre) / Masala Dosa (Potato Filled)

CA\$14.29

Crêpe fine et croustillante à base de riz et de lentilles, farcie d'un mélange de pommes de terre épicées et d'oignons. Servie chaude avec sambar et chutneys. Thin and crispy rice and lentil crepe, stuffed with a spiced potato and onion mixture. Served hot with sambar and chutneys.

### Podi Dosa

CA\$13.19

Crêpe fine et croustillante à base de riz et de lentilles, saupoudrée de poudre de lentilles épicée (podi) et légèrement badigeonnée de ghee. Servie chaude avec sambar et chutneys. Thin and crispy rice and lentil crepe, sprinkled with spiced lentil powder (podi) and lightly brushed with ghee. Served hot with sambar and chutneys.

## Suppléments / Extras

### Trempe au yaourt / Raitha (Yogurt Dip)

CA\$3.29

Préparation à base de yaourt frais mélangé avec des légumes ou des fruits, des herbes et des épices. Servi frais en accompagnement des plats épicés pour rafraîchir le palais. Fresh yogurt mixed with vegetables or fruits, herbs, and spices. Served chilled as a side to balance spicy dishes.

### Omelette aux œufs / Egg Omelette (2 Eggs)

CA\$6.59

Omelette légère et moelleuse préparée avec des œufs frais, des oignons, des tomates et des épices. Servie chaude en petit-déjeuner ou en entrée. Light and fluffy omelette made with fresh eggs, onions, tomatoes, and spices. Served hot for breakfast or as a starter.

# Menu Cuisine Arya - Laval (Apportez votre vin)

## Soupe du jour / Soup of the Day

CA\$6.59

---

### Trempelette à la noix de coco / Coconut Chutney

CA\$2.19

Sauce crémeuse à base de noix de coco fraîche râpée, épices et herbes aromatiques. Servie en accompagnement des dosas, idlis ou autres plats indiens. Creamy sauce made from freshly grated coconut, spices, and aromatic herbs. Served as a side with dosas, idlis, or other Indian dishes.

---

### Trempelette aux tomates / Tomato Chutney

CA\$2.19

Sauce onctueuse à base de tomates fraîches, épices et herbes aromatiques. Servie en accompagnement des dosas, idlis ou autres plats indiens. Smooth sauce made from fresh tomatoes, spices, and aromatic herbs. Served as a side with dosas, idlis, or other Indian dishes.

---

## Pains / Breads

### Poulet kothu / Chicken Kothu

CA\$16.49

Plat de rue du sud de l'Inde composé de parotta finement haché, sauté avec des morceaux de poulet, des légumes frais, des épices et des herbes aromatiques. Servi chaud et épicé. South Indian street food dish made with finely chopped parotta, stir-fried with chicken pieces, fresh vegetables, spices, and aromatic herbs. Served hot and spicy.

---

### Wrap au poulet tandoori / Tandoori Chicken Wrap

CA\$10.44

Pain naan moelleux enveloppant des morceaux de poulet tandoori marinés et grillés, accompagnés de légumes frais et de sauces savoureuses. Soft naan bread wrapping marinated and grilled tandoori chicken pieces, fresh vegetables, and flavorful sauces.

---

### Poori et masala de pommes de terre / Poori & Potato Masala

CA\$12.09

Petits pains frits indiens (pooris) servis avec un curry de pommes de terre épicé et aromatique. Un plat chaud et savoureux, parfait pour le petit-déjeuner ou le brunch. Indian deep-fried bread (pooris) served with a spiced and flavorful potato curry. A hot and tasty dish, perfect for breakfast or brunch.

---

### Pain indien authentique parotha (2 pieces) / Authentic Indian Parotha Bread (2 Pieces)

CA\$6.59

Pain plat indien feuilleté et moelleux, préparé avec de la farine de blé et cuit sur plaque chaude. Servi chaud en accompagnement des currys. Flaky and soft Indian flatbread made from wheat flour, cooked on a hot griddle. Served hot as an accompaniment to curries.

---

### Wrap tandoori paneer / Tandoori Paneer Wrap

CA\$10.44

Pain naan moelleux enveloppant des cubes de paneer tandoori marinés et grillés, accompagnés de légumes frais et de sauces savoureuses. Soft naan bread wrapping marinated and grilled tandoori paneer cubes, fresh vegetables, and flavorful sauces.

---

## Menu Cuisine Arya - Laval (Apportez votre vin)

### Pain à l'ail / Garlic Naan

CA\$3.84

Pain plat indien moelleux cuit au tandoor, parfumé à l'ail frais et légèrement doré. Servi chaud en accompagnement des currys. Soft Indian flatbread baked in a tandoor, flavored with fresh garlic and lightly browned. Served hot as an accompaniment to curries.

### Pomme de terre farcie kulcha / Stuffed Potato Kulcha

CA\$7.14

Pain plat indien moelleux farci de pommes de terre épicées et écrasées. Cuit au tandoor et servi chaud. Soft Indian flatbread stuffed with spiced mashed potatoes. Baked in a tandoor and served hot.

### Fromage pain (kulcha) / Cheese Kulcha

CA\$7.14

Pain plat indien moelleux, farci de fromage fondu. Cuit au tandoor et servi chaud en accompagnement des currys ou comme snack. Soft Indian flatbread stuffed with melted cheese. Baked in a tandoor and served hot as an accompaniment to curries or as a snack.

### Pain (kulcha) au fromage et à l'oignon / Onion Cheese Kulcha

CA\$7.69

Pain plat indien moelleux farci d'un mélange de fromage fondu et d'oignons épicés. Cuit au tandoor et servi chaud. Soft Indian flatbread stuffed with a mix of melted cheese and spiced onions. Baked in a tandoor and served hot.

### Poulet pain (kulcha) / Chicken Kulcha

CA\$9.34

Pain plat indien moelleux farci de poulet épicé et effiloché. Cuit au tandoor et servi chaud en accompagnement. Soft Indian flatbread stuffed with spiced, shredded chicken. Baked in a tandoor and served hot as an accompaniment.

### Pois chiches channa bhatura / Chickpeas Channa Bhatura

CA\$12.09

Pain frit indien moelleux et léger (bhatura) servi avec un curry de pois chiches épicé et aromatique (channa). Plat chaud et copieux, populaire au petit-déjeuner ou au brunch. Soft and fluffy deep-fried Indian bread (bhatura) served with a spiced and flavorful chickpea curry (channa). A hot and hearty dish, popular for breakfast or brunch.

### Kothu aux légumes / Vegetable Kothu

CA\$14.29

Plat de rue du sud de l'Inde composé de parotta finement haché, sauté avec des légumes frais, des épices et des herbes aromatiques. Servi chaud et épicé. South Indian street food dish made with finely chopped parotta, stir-fried with fresh vegetables, spices, and aromatic herbs. Served hot and spicy.

### Ouf kothu / Egg Kothu

CA\$15.39

Plat de rue du sud de l'Inde composé de parotta finement haché, sauté avec des œufs, des légumes frais, des épices et des herbes aromatiques. Servi chaud et épicé. South Indian street food dish made with finely chopped parotta, stir-fried with eggs, fresh vegetables, spices, and aromatic herbs. Served hot and spicy.

## Menu Cuisine Arya - Laval (Apportez votre vin)

### Agneau kothu / Lamb Kothu

CA\$19.79

Plat de rue du sud de l'Inde composé de parotta finement haché, sauté avec des morceaux d'agneau, des légumes frais, des épices et des herbes aromatiques. Servi chaud et épicé. South Indian street food dish made with finely chopped parotta, stir-fried with lamb pieces, fresh vegetables, spices, and aromatic herbs. Served hot and spicy.

### Fromage cottage indien pain - paneer kulcha / Indian Cottage Cheese Bread - Paneer Kulcha

CA\$7.14

Pain plat indien moelleux farci de fromage paneer épicé. Cuit au tandoor et servi chaud en accompagnement des currys. Soft Indian flatbread stuffed with spiced paneer cheese. Baked in a tandoor and served hot as an accompaniment to curries.

### Murtabak aux légumes / Vegetable Murtabak

CA\$14.29

### Fromage cottage indien paneer murtabak / Paneer Murtabak Indian Cottage Cheese

CA\$5.39

### Murtabak au poulet / Chicken Murtabak

CA\$16.49

### Murtabak aux oufs / Egg Murtabak

CA\$15.39

### Pain (authentique naan) / Bread (Authentic Naan)

CA\$3.29

Pain plat indien moelleux cuit au tandoor. Peut être nature ou garni de beurre, ail ou fromage. Servi chaud en accompagnement des currys. Soft Indian flatbread baked in a tandoor. Can be plain or topped with butter, garlic, or cheese. Served hot as an accompaniment to curries.

### Pain au beurre / Butter Naan

CA\$3.84

Pain plat indien moelleux cuit au tandoor, généreusement badigeonné de beurre fondu. Servi chaud en accompagnement des currys. Soft Indian flatbread baked in a tandoor, generously brushed with melted butter. Served hot as an accompaniment to curries.

# Menu Cuisine Arya - Laval (Apportez votre vin)

## Idlies

### Idly 65

CA\$13.19

Petits gâteaux de riz cuits à la vapeur (idly) frits et assaisonnés avec des épices savoureuses de style 65, inspirées du poulet 65. Servis chauds en snack ou en entrée. Steamed rice cakes (idly) fried and seasoned with flavorful 65-style spices, inspired by Chicken 65. Served hot as a snack or starter.

### Sambar Idly

CA\$13.19

Petits gâteaux de riz cuits à la vapeur (idly) bien trempés dans du sambar chaud, un ragoût épicé de lentilles et légumes du sud de l'Inde. Servi chaud, plat réconfortant et savoureux. Steamed rice cakes (idly) thoroughly soaked in hot sambar, a spicy South Indian lentil and vegetable stew. Served hot, a comforting and flavorful dish.

### Podi Idly

CA\$13.19

Petits gâteaux de riz cuits à la vapeur (idly) saupoudrés de poudre de lentilles épicée (podì) et servis avec un filet d'huile ou de ghee. Steamed rice cakes (idly) sprinkled with spiced lentil powder (podì) and served with a drizzle of oil or ghee.

### Idly (4 pièces) avec samabar et chutney / Idly (4 Pieces) with Sambar and Chutney

CA\$12.09

Petits gâteaux de riz et de lentilles fermentés, cuits à la vapeur, légers et moelleux. Servis chauds avec sambar et chutneys. Steamed cakes made from fermented rice and lentils, light and fluffy. Served hot with sambar and chutneys.

### Idly vada (3 morceaux de idly et 1 morceau de vada) / Idly Vada (3 Idly Pieces and 1 Vada Piece)

CA\$13.19

Assortiment de petits gâteaux de riz cuits à la vapeur (idly) et de beignets de lentilles frits (vada), servis chauds avec sambar et chutneys. Un mélange classique et savoureux du sud de l'Inde. Assortment of steamed rice cakes (idly) and deep-fried lentil doughnuts (vada), served hot with sambar and chutneys. A classic and flavorful South Indian combination.

## Indo chinoises / Indo Chinese

### Riz frit au poulet / Chicken Fried Rice

CA\$16.49

Riz sauté avec des morceaux de poulet, des légumes frais et assaisonné de sauce soja, ail et épices aromatiques. Plat chaud et savoureux, idéal en accompagnement ou en plat principal. Rice stir-fried with chicken pieces, fresh vegetables, and seasoned with soy sauce, garlic, and aromatic spices. A hot and flavorful dish, perfect as a side or main course.

### Nouilles aux légumes / Vegetable Noodles

CA\$14.29

Nouilles sautées aux légumes frais, assaisonnées de sauce soja, ail et épices aromatiques. Plat chaud et savoureux, idéal en accompagnement ou en plat principal. Noodles stir-fried with fresh vegetables, seasoned with soy sauce, garlic, and aromatic spices. A hot and flavorful dish, perfect as a side or main course.

### Riz frit aux crevettes / Shrimp Fried Rice

CA\$19.79

Riz sauté avec des crevettes juteuses, des légumes frais et assaisonné de sauce soja, ail et épices aromatiques. Rice stir-fried with juicy shrimp, fresh vegetables, and seasoned with soy sauce, garlic, and aromatic spices.

## Menu Cuisine Arya - Laval (Apportez votre vin)

### Nouilles aux oufs / Egg Noodles

CA\$15.39

Nouilles sautées avec des oufs brouillés, des légumes frais et assaisonnées de sauce soja, ail et épices aromatiques. Noodles stir-fried with scrambled eggs, fresh vegetables, and seasoned with soy sauce, garlic, and aromatic spices.

### Nouilles de poulet / Chicken Noodles

CA\$16.49

Nouilles sautées avec des morceaux de poulet, des légumes frais et assaisonnées de sauce soja, ail et épices aromatiques. Noodles stir-fried with chicken pieces, fresh vegetables, and seasoned with soy sauce, garlic, and aromatic spices.

### Nouilles aux crevettes / Shrimp Noodles

CA\$19.79

Nouilles sautées avec des crevettes juteuses, des légumes frais et assaisonnées de sauce soja, ail et épices aromatiques. Noodles stir-fried with juicy shrimp, fresh vegetables, and seasoned with soy sauce, garlic, and aromatic spices.

### Riz frit avec des légumes / Vegetable Fried Rice

CA\$14.29

Riz sauté aux légumes frais, assaisonné de sauce soja, ail et épices aromatiques. Plat chaud et savoureux, idéal en accompagnement ou en plat principal. Rice stir-fried with fresh vegetables, seasoned with soy sauce, garlic, and aromatic spices. A hot and flavorful dish, perfect as a side or main course.

### Riz aux oufs frits / Egg Fried Rice

CA\$15.39

Riz sauté avec des oufs brouillés, des légumes frais et assaisonné de sauce soja, ail et épices aromatiques. Plat chaud et savoureux, idéal en accompagnement ou en plat principal. Rice stir-fried with scrambled eggs, fresh vegetables, and seasoned with soy sauce, garlic, and aromatic spices. A hot and flavorful dish, perfect as a side or main course.

## Combos

### Combo déjeuner #1 / Breakfast Combo #1 - 1 x dosa, 2 pieces idli, 1 pc vada & 1 pc gulab jamun

CA\$17.59

1 x dosa , 2 pièces idli, 1 pièce vada , 1 pc gulab jamun / 1 x dosa, 2 pieces idli, 1 piece vada and 1 pc gulab jamun

### Combo déjeuner #2 / Breakfast Combo #2 - 1 x Non Veg dosa, 1 egg omelette, 1 pc vada & 1 pc gulab jamun

CA\$16.59

1 x dosa non végété, 1 omelette aux oufs, 1 morceau de vada et 1pc gulab jamun / 1 x Non Veg dosa, 1 egg omelette, 1 piece vada & 1 pc gulab jamun

## Breuvages / Beverages

### Thé masala / Masala Tea

CA\$4.99

Thé noir indien infusé avec des épices aromatiques telles que la cardamome, la cannelle, le gingembre et le clou de girofle, servi chaud avec du lait et du sucre. Boisson réconfortante et épicée. Indian black tea infused with aromatic spices such as cardamom, cinnamon, ginger, and cloves, served hot with milk and sugar. A comforting and spiced beverage.

# Menu Cuisine Arya - Laval (Apportez votre vin)

## Boisson gazeuse / Pop Drinks

CA\$2.99

Choice of Cola, Diet Cola, or Lemon-Lime soda.

---

## Bouteille d'eau / Bottle of Water

CA\$2.99

Bottled water, pure and refreshing for hydration.

---

## Lassi à la mangue / Mango Lassi

CA\$6.99

Boisson rafraîchissante à base de mangue mûre et de yaourt frais, légèrement sucrée et servie froide. Idéale pour accompagner les plats épicés. Refreshing drink made with ripe mango and fresh yogurt, lightly sweetened and served chilled. Perfect to accompany spicy dishes.

---

## Café / Coffee

CA\$4.99

Café indien traditionnel préparé à partir de café moulu et filtré lentement, servi chaud avec du lait et du sucre. Boisson aromatique et corsée, idéale pour démarrer la journée. Traditional Indian coffee made from ground coffee slowly brewed through a filter, served hot with milk and sugar. A strong and aromatic drink, perfect to start the day.

---