



Menu

Maison Tandoori

3424 Boul Cartier O, Laval, QC H7V 1K2, Canada | (450) 688-2999

Most Ordered

Poulet au beurre / Butter Chicken

CA\$16.50

Poitrine de poulet cuit dans une riche crème au beurre. / Boneless chicken breast cooked in a rich butter cream.

Riz basmati nature / Plain Basmati Rice

CA\$5.99

Riz basmati à grains longs cuit à la vapeur à la perfection. / Long-grain basmati rice steamed to perfection.

Biryani au poulet / Chicken Biryani

CA\$17.99

Riz basmati aromatique cuit avec des morceaux de poulet tendre, garni d'oignons frits et de coriandre fraîche. / Aromatic basmati rice cooked with tender chicken pieces, garnished with fried onions and fresh cilantro.

Samosa

CA\$4.99

2 mcx. / 2 pcs.

Palak Paneer

CA\$14.99

Végétarien. Fromage maison cuit avec épinards et épice indienne. / Vegetarian. Homemade cheese cooked with spinach Indian spice.

Poulet tikka / Chicken Tikka

CA\$17.99

Servi avec naan ou riz, salade, sauce à la menthe et au tamarin. / Served with naan or rice, and salad & mint & tamarind sauce.

Agneau cari / Lamb Curry

CA\$19.99

Morceaux d'agneau tendres mijotés dans une sauce cari riche et crémeuse avec des épices aromatiques. / Tender lamb pieces simmered in a rich, creamy curry sauce with aromatic spices.

Menu Maison Tandoori

Non-végétarien - festin - repas pour deux personnes / Non-Vegetarian - Feast - ~~CA\$15.99~~ Two

Soupe, salade, riz basmati, 2 naan, poulet tandoori, choix de kabab d'agneau ou poulet tikka, choix de poulet au beurre ou cari d'agneau, légume du jour et dessert du jour. / Soup, salad, basmati rice, 2 naan, tandoori chicken, choice of lamb kabab or chicken tikka, choice of butter chicken or lamb curry, vegetable of the day and dessert of the day.

Agneau korma / Lamb Korma

CA\$20.99

Agneau désossé cuit avec yogourt et une sauce légèrement crémeuse à base de noix. / Boneless lamb cooked with yogurt and a slightly creamy sauce with nuts.

Poisson masala cari / Fish Masala Curry

CA\$17.99

Le cari de poisson masala comprend généralement du poisson cuit dans une sauce masala riche et aromatique, comprenant souvent des oignons, des tomates et un mélange d'épices indiennes traditionnelles. / Fish masala curry typically includes fish cooked in a rich and aromatic masala sauce, often comprising onions, tomatoes and a blend of traditional Indian spices.

Soupes et salades / Soups n Salads

Soupe aux lentilles / Lentil Soup

CA\$6.99

Soupe de lentilles, mijotée avec des épices indiennes traditionnelles, elle comprend généralement des tomates, de la coriandre et une touche d'ail pour une expérience complète. / Lentil soup, simmered with traditional Indian spices, typically includes tomatoes, cilantro, and a hint of garlic for a wholesome experience.

Soupe au poulet / Chicken Soup

CA\$6.99

Soupe de poulet préparée avec des épices indiennes traditionnelles, incluant souvent des oignons, de l'ail et du gingembre, mijotée pour créer un bouillon réconfortant. / Chicken soup prepared with traditional Indian spices, often including onions, garlic, and ginger, simmered to create a comforting broth.

Soupe mulligatawny (?) / Mulligatawny (?) Soup

CA\$6.99

Une soupe anglo-indienne traditionnelle, la soupe mulligatawny comprend généralement des lentilles, des légumes frais et une variété d'épices, mijotés dans un riche bouillon de poulet. / A traditional Anglo-Indian soup, the mulligatawny soup typically includes lentils, fresh vegetables, and a variety of spices, simmered in a rich chicken broth.

Salade du jardin / Garden Salad

CA\$6.99

Un mélange de légumes verts frais, de concombres tranchés, d'oignons rouges, de poivrons, de tomates, d'olives et de fromage feta. / A mix of fresh greens, sliced cucumbers, red onions, bell peppers, tomatoes, olives, and feta cheese.

Apéritifs / Appetizers

Dahi Bhalle

CA\$8.50

Boulettes de lentilles servies dans un yaourt assaisonné, généralement accompagnées de chutneys sucrés et acides, garnies d'épices. / Lentil dumplings served in seasoned yogurt, typically includes sweet and sour chutneys, garnished with spices.

Menu Maison Tandoori

Channa Samosa

CA\$9.99

Pâtisserie croustillante garnie de pommes de terre et de pois épicés, surmontée de pois chiches, d'oignons hachés et de coriandre fraîche, servie avec un chutney acidulé. / Crispy pastry filled with spiced potatoes and peas, topped with chickpeas, chopped onions, and fresh cilantro, served with tangy chutney.

Samosa

CA\$4.99

2 mcx. / 2 pcs.

Aaloo Tikki

CA\$4.50

Purée de pommes de terre mélangée à des épices et des herbes, façonnée en galettes et frite, généralement accompagnée d'une sélection de chutneys. / Mashed potatoes mixed with spices and herbs, formed into patties and deep-fried, typically accompanied by a selection of chutneys.

Oignon bhaji / Onion Bhaji

CA\$7.99

6 mcx. / 6 pcs.

Chaat Papri

CA\$10.99

Biscuits de farine croustillants garnis d'un mélange de pommes de terre en dés, de pois chiches, arrosés de yaourt et assaisonnés de chutneys à la tamarin acidulé et à la menthe fraîche. / Crispy flour crackers topped with a blend of diced potatoes, chickpeas, drizzled with yogurt, and seasoned with tangy tamarind and fresh mint chutneys.

Plateau d'apéritifs végétariens / Veg Appetizer Platter

CA\$12.99

Végétarien. Pour 2 personnes. / Vegetarian. for 2 people.

Aloo tikki avec channa / Aloo Tikki with Channa

CA\$8.50

Galettes de pommes de terre croustillantes servies avec un topping de pois chiches épicés, généralement accompagnées de yaourt et d'une variété de chutneys. / Crispy potato patties served with a topping of spiced chickpeas, typically accompanied by yogurt and a variety of chutneys.

Poulet pakora / Chicken Pakora

CA\$11.99

8 mcx. / 8 pcs.

Poisson pakora / Fish Pakora

CA\$15.99

1 livre. / 1 lbs.

Menu Maison Tandoori

Pakora aux légumes / Veg Pakora

CA\$11.99

1 livre. / 1 lbs.

Nos spécialités tandoori / Our Tandoori Specialities

Poulet tikka / Chicken Tikka

CA\$17.99

Servi avec naan ou riz, salade, sauce à la menthe et au tamarin. / Served with naan or rice, and salad & mint & tamarind sauce.

Combo 2 cuisses de poulet tandoori / 2 Tandoori Chicken Legs Combo

CA\$16.99

Servi avec naan ou riz, salade, sauce à la menthe et tamarin. / Served with naan or rice, and salad & mint & tamarind sauce.

Crevettes tandoori (6 pièces) / Tandoori Shrimps (6 Pieces)

CA\$19.99

Crevettes succulentes marinées dans un yaourt épicé, grillées avec des poivrons et des oignons, garnies de coriandre fraîche et servies avec des quartiers de citron. / Succulent shrimp marinated in spiced yogurt, grilled with bell peppers and onions, garnished with fresh cilantro, and served with lemon wedges.

Paneer Tikka

CA\$17.99

Servi avec naan ou riz et salade & sauce à la menthe & tamarin. / Served with naan or rice and salad & mint & tamarind sauce.

Agneau kabab / Lamb Kabab

CA\$18.99

Servi avec naan ou riz, salade, sauce tamarin et menthe. / Served with naan or rice, and salad & mint & tamarind sauce.

INDO-CHINESE CUISINE

Schezwan Noodles

CA\$14.99

Noodles stir-fried with vegetables and spicy schezwan sauce, a fusion of Indian and Chinese flavors.

Chicken Noodles

CA\$17.99

Stir-fried noodles with chicken, vegetables, and soy-based sauce, blending Indian and Chinese flavors.

Menu Maison Tandoori

Paneer-65

CA\$16.99

Deep-fried paneer cubes tossed with curry leaves and a spicy, tangy 65 sauce.

Veg Fried Rice

CA\$14.99

Basmati rice stir-fried with a mix of fresh vegetables, soy sauce, and Indian spices, creating a harmonious Indo-Chinese flavor.

Chicken Fried Rice

CA\$16.99

Stir-fried basmati rice with chicken, mixed vegetables, and a blend of Indo-Chinese sauces for a savory fusion dish.

Chicken-65

CA\$16.99

Boneless chicken marinated in spices, deep-fried, and tossed with curry leaves, ginger, garlic, and a special Indo-Chinese sauce.

Veg Manchurian

CA\$15.99

Deep-fried vegetable dumplings, typically made with carrots, beans, and cauliflower, tossed in a tangy and spicy Indo-Chinese Manchurian sauce.

Veg Noodles

CA\$14.99

Stir-fried noodles combined with mixed vegetables, seasoned with soy sauce, vinegar, and chili sauce, reflecting Indo-Chinese flavors.

Le délice des végétariens - repas pour deux personnes / Vegetarian's Delight - Meal for Two

~~CA\$15.99~~

Végétarien. Riz basmati, 2 naan, pakoras végétariens, choix de dal makhani ou channa masala, choix de saag paneer ou chilli paneer, légumes du jour, raita et dessert du jour. / Vegetarian. Basmati rice, 2 naan, vegetarian pakoras, choice of dal makhani or channa masala, choice of saag paneer or chilli paneer, vegetables of the day, raita and dessert of the day.

Non-végétarien - festin - repas pour deux personnes / Non-Vegetarian - Feast - Meal for Two

~~CA\$15.99~~

Soupe, salade, riz basmati, 2 naan, poulet tandoori, choix de kabab d'agneau ou poulet tikka, choix de poulet au beurre ou cari d'agneau, légume du jour et dessert du jour. / Soup, salad, basmati rice, 2 naan, tandoori chicken, choice of lamb kabab or chicken tikka, choice of butter chicken or lamb curry, vegetable of the day and dessert of the day.

Plats principaux - végétarien / Main Courses - Vegetarian

Malai Kofta

CA\$15.99

Végétarien. Mélange de boules de légumes, mijotés dans mélange d'épices avec crème et paneer. / Vegetarian. mix vegetable balls, cooked with cream and paneer.

Dal Makhani

CA\$13.99

Végétarien. Lentilles noires et haricots rouges mijotés avec des épices indiennes, du beurre et de la crème, comprenant généralement une touche de tomate pour une saveur riche de masala. / Vegetarian. Black lentils and kidney beans simmered with Indian spices, butter, and cream, typically includes a hint of tomato for a rich masala flavor.

Korma légumes / Veg Korma

CA\$15.99

Végétarien. Un mélange de légumes mijotés dans une sauce douce et crémeuse, généralement enrichie de noix et d'épices indiennes délicates. / Vegetarian. A medley of mixed vegetables simmered in a mild, creamy sauce typically enriched with nuts and subtle Indian spices.

Mix légumes / Mix Veg

CA\$14.99

Végétarien. Un mélange de carottes, poivrons, petits pois, chou-fleur et pommes de terre cuits avec des épices aromatiques, garnis de coriandre fraîche et de lamelles de gingembre. / Vegetarian. A medley of carrots, bell peppers, peas, cauliflower, and potatoes cooked with aromatic spices, garnished with fresh cilantro and ginger strips.

Bhindi Masala

CA\$13.99

Végétarien. Gombo sauté avec des oignons, des tomates et un mélange d'épices traditionnelles indiennes, généralement garni d'herbes fraîches. / Vegetarian. Okra stir-fried with onions, tomatoes, and a blend of traditional Indian spices, typically garnished with fresh herbs.

Baingan Bhartha

CA\$13.99

Végétarien. Aubergine rôtie écrasée et cuisinée avec des oignons, des tomates, et comprend généralement des petits pois, du gingembre et de l'ail, mélangée avec des épices indiennes. / Vegetarian. Roasted eggplant mashed and cooked with onions, tomatoes, and typically includes green peas, ginger, and garlic, blended with Indian spices.

Paneer Tikka Masala

CA\$15.99

Végétarien. Cari au fromage cuit au four d'argile, frit dans sauce riche et épicée. / Vegetarian. Homemade cheese cooked in a clay oven, fried in a rich and spicy sauce.

Paneer au piment / Chilli Paneer

CA\$16.99

Végétarien. Paneer, poivrons et oignons cuits avec du masala, généralement préparés avec un mélange d'épices indiennes. / Vegetarian. Paneer, peppers, and onions cooked with masala, typically featuring a blend of Indian spices.

Menu Maison Tandoori

Channa Masala

CA\$13.99

Végétarien. Pois chiches mijotés dans un mélange de tomates, oignons, ail et gingembre, assaisonnés avec des épices indiennes traditionnelles. / Vegetarian. Chickpeas simmered in a blend of tomatoes, onions, garlic, and ginger, seasoned with traditional Indian spices.

Matter Paneer

CA\$14.99

Végétarien. Sauté de pois verts et de fromage maison, servis dans une sauce cari. / Vegetarian. Sautéed green peas and Homemade cheese, served in a curry sauce.

Dal Tadka

CA\$12.99

Végétarien. Lentilles jaunes assaisonnées d'épices comme le gingembre, l'ail et le cumin, incluant généralement des oignons et des tomates pour une finition copieuse. / Vegetarian. Yellow lentils tempered with spices such as ginger, garlic, and cumin, typically includes onions and tomatoes for a hearty finish.

Chana Palak

CA\$14.99

Chickpeas simmered with spinach in a blend of Indian spices, creating a hearty and aromatic dish.

Paneer Lababdar

CA\$15.99

Paneer cubes typically marinated and cooked in a spiced tomato-based gravy with creamy textures, often enriched with cashews and Indian spices.

Paneer Makhani

CA\$15.99

Cottage cheese cubes simmered in a creamy tomato sauce, typically enriched with Indian spices and butter.

Acharii Paneer

CA\$15.99

Paneer cubes cooked in achari masala (pickle spices) with diced onions, offering a tangy and spiced flavor typical of Indian cuisine.

Soya Chaap Tikka Masala

CA\$16.99

Soya chaap marinated in yogurt and spices, cooked in a rich onion and tomato-based masala sauce with ginger and garlic.

Acharii Chaap Masala

CA\$15.99

Chaap marinated with pickling spices, cooked in a rich masala sauce, typically featuring onions and tomatoes with Indian spices.

Menu Maison Tandoori

Palak Paneer

CA\$14.99

Végétarien. Fromage maison cuit avec épinards et épice indienne. / Vegetarian. Homemade cheese cooked with spinach Indian spice.

Aaloo Gobhi

CA\$13.99

Végétarien. Chou-fleur et pommes de terre cuits avec un mélange d'épices et de curcuma, offrant un plat végétarien indien classique. / Vegetarian. Cauliflower and potatoes cooked with a blend of spices and turmeric, offering a classic Indian vegetarian dish.

Plats principaux - non-végétarien (poulet) / Main Courses - Non-Vegetarian

Poulet au beurre / Butter Chicken

CA\$16.50

Poitrine de poulet cuit dans une riche crème au beurre. / Boneless chicken breast cooked in a rich butter cream.

Poulet palak / Chicken Palak

CA\$15.99

Poulet cuits avec épinards et épicée. / Chicken with spinach and spices.

Poulet Masala cari / Chicken Masala Curry

CA\$15.50

Le cari de poulet Masala est du poulet cuit avec un mélange d'épices et d'herbes indiennes aromatiques dans une sauce masala, comportant généralement des tomates, des oignons, de l'ail et du gingembre. / Chicken Masala curry is chicken cooked with a blend of aromatic Indian spices and herbs in a masala sauce, typically featuring tomatoes, onions, garlic and ginger.

Poulet jalfrezi / Chicken jalfrezi

CA\$16.50

Poulet désossé cuit avec des oignons et des poivrons, généralement accompagné d'une sauce épicée et acidulée. / Boneless chicken cooked with onions and bell peppers, typically includes a spicy and tangy sauce.

Poulet vindaloo / Chicken Vindaloo

CA\$15.99

Poulet cuits avec pommes de terres mijoté vinaigre dans une sauce au cari et piments. / Chicken with potatoes simmered in a vinegar based curry with whole red chilies.

Poulet Lababdar / Chicken Lababdar

CA\$16.50

Boneless chicken simmered in a creamy tomato-based gravy with cashew nuts and spices, offering a rich and aromatic taste experience.

Menu Maison Tandoori

Poulet Bartha / Chicken Bartha

CA\$16.50

Poulet désossé cuit avec des épices indiennes et une sauce à base d'aubergines rôties au feu, écrasées pour une texture lisse et aromatique.

Poulet Acharii / Chicken Acharii

CA\$16.50

Chicken acharii is typically prepared with chicken mixed with onions, green and red peppers, enhanced by Indian spices and tangy mango pickle.

Poulet tikka Masala / Chicken Tikka Masala

CA\$16.50

Le poulet tikka désossé comprend généralement un mélange riche d'épices, de tomates et une touche de crème, cuit dans une sauce masala savoureuse. / Boneless chicken tikka, typically includes a rich blend of spices, tomatoes, and a touch of cream, cooked in a savory masala sauce.

Poulet korma / Chicken Korma

CA\$16.50

Poulet désossé cuit avec yogourt et une sauce légèrement crémeuse à base de noix. / Chicken cooked in yogurt & creamy sauce with nuts.

Plats principaux - agneau / Main Courses - Lamb

Agneau tikka masala / Lamb Tikka Masala

CA\$20.99

Agneau désossé cuit au four d'argile et frit dans une sauce riche et épicée. / Boneless lamb cooked in a clay oven and fried in a rich spicy sauce.

Agneau karahi / Lamb Karahi

CA\$14.99

Agneau cuits avec piments verts, oignons tomates, gingembre, ail et épicée. / Lamb cooked with green chilies, tomatoes onions, ginger, garlic and Indian spices.

Agneau palak / Lamb Palak

CA\$20.99

Agneau cuit avec épinard et épicée. / Lamb cooked with spinach and spices.

Agneau vindaloo / Lamb Vindaloo

CA\$19.99

Agneau cuits avec pommes de terres mijoté au vinaigre dans une sauce au cari et piments. / Lamb cooked with potatoes simmered in vinegar based curry sauce whole red chilies.

Menu Maison Tandoori

Agneau rogan josh / Lamb Rogan Josh

CA\$19.99

Agneau cuit menthe, yogourt et épices indiennes. / Lamb cooked with mint, yogurt and Indian spices.

Agneau jalfrezi / Lamb Jalfrezi

CA\$19.99

Agneau cuits avec oignons et piments verts avec goût épice et savoureux. / Lamb cooked with onions, green peppers with a spicy and tangy sauce.

Agneau au beurre /Butter Lamb

CA\$19.99

Boneless lamb marinated and cooked in a creamy, buttery sauce with a blend of Indian spices, typically garnished with coriander.

Acharii Lamb

CA\$19.99

Boneless lamb pieces cooked with a special achari masala, typically seasoned with pickling spices and aromatic herbs.

Agneau korma / Lamb Korma

CA\$20.99

Agneau désossé cuit avec yogourt et une sauce légèrement crémeuse à base de noix. / Boneless lamb cooked with yogurt and a slightly creamy sauce with nuts.

Agneau cari / Lamb Curry

CA\$19.99

Morceaux d'agneau tendres mijotés dans une sauce cari riche et crémeuse avec des épices aromatiques. / Tender lamb pieces simmered in a rich, creamy curry sauce with aromatic spices.

Beef / Boeuf

Karahi D'Boeuf / Beef Karahi

CA\$18.99

Beef cooked with onions, green chilies, tomatoes, fresh garlic, and ginger, infused with Indian spices.

Boeuf Jalfrezi / Jalferzi Beef

CA\$18.99

Boneless beef sautéed with onions, tomatoes, and bell peppers, typically infused with ginger, garlic, and a blend of Indian spices, served in a tangy curry sauce.

Menu Maison Tandoori

Boeuf Rogan Josh / Beef Rogan Josh

CA\$18.99

Beef slow-cooked in a rich curry sauce with onions, garlic, ginger, and aromatic spices, garnished with fried tomatoes.

Boeuf Vindaloo / Beef Vindaloo

CA\$18.99

Beef simmered in a spicy curry with potatoes, vinegar, and chili peppers, offering a tangy and fiery taste.

Boeuf Palak / Palak Beef

CA\$18.99

Boneless beef cooked with fresh spinach and authentic Indian spices, typically including onions, garlic, and tomatoes.

Boeuf Au Beurre / Butter Beef

CA\$18.99

Beef prepared in a rich butter sauce, typically featuring a blend of spices and herbs, offering a traditional Indian culinary experience.

Acharii Boeuf / Beef Acharii

CA\$18.99

Boneless beef typically cooked with ginger, spices, and mango pickle, inspired by traditional Indian achari flavors.

Beef Tikka Masala

CA\$18.99

Beef cubes cooked tandoori style in a rich tomato cream sauce, typically including spices and herbs.

Curry D'Boeuf / Beef Curry

CA\$18.99

Beef cooked in a curry sauce, typically featuring onions, tomatoes, and a blend of Indian spices.

Plats principaux - poisson et crevettes / Main Courses - Fish n Shrim

Poisson masala cari / Fish Masala Curry

CA\$17.99

Le cari de poisson masala comprend généralement du poisson cuit dans une sauce masala riche et aromatique, comprenant souvent des oignons, des tomates et un mélange d'épices indiennes traditionnelles. / Fish masala curry typically includes fish cooked in a rich and aromatic masala sauce, often comprising onions, tomatoes and a blend of traditional Indian spices.

Menu Maison Tandoori

Crevettes bhoona / Shrimp Bhoona

CA\$19.99

Le bhoona de crevettes comprend généralement des crevettes fraîches cuisinées avec des oignons, des tomates et des poivrons verts dans une sauce épaisse parfumée d'épices. / Shrimp bhoona typically includes fresh shrimp cooked with onions, tomatoes and green peppers in a thick, spice-infused sauce.

Poisson Bombay chilli / Bombay Fish Chilli

CA\$17.99

Filets de poisson sautés avec des poivrons, des oignons et une sauce chili épicée, garnis d'herbes fraîches. / Fish fillets stir-fried with bell peppers, onions, and a spicy chilli sauce, garnished with fresh herbs.

Crevettes Jalfrezi / Shrimp Jalfrezi

CA\$19.99

Shrimp cooked with onions, tomatoes, and green peppers, stir-fried in a tangy sauce.

Crevettes Vindaloo / Shrimp Vindaloo

CA\$19.99

Shrimp cooked with potatoes, ginger, garlic, and a blend of Indian spices, creating a spicy and tangy curry dish.

Crevettes Au Beurre/ Shrimp Butter

CA\$19.99

Shrimps are grilled in a tandoor oven, then cooked with a creamy butter sauce, typically featuring coconut, raisins, and almonds for a subtly sweet flavor.

Crevettes au cari / Shrimp Curry

CA\$19.99

Le cari de crevettes comprend généralement des crevettes cuites dans une sauce au cari avec un mélange d'épices indiennes, des oignons et des tomates. / Shrimp curry typically includes shrimp cooked in a curry sauce with a blend of Indian spices, onions and tomatoes.

Crevette korma / Shrimp Korma

CA\$19.99

Crevette cuites avec yogourt et une sauce légèrement crémeuse à base de noix. / Shrimp cooked with yogurt and creamy sauce with nuts.

Riz basmati et biryanis / Basmati Rice n Biryanis

Riz basmati nature / Plain Basmati Rice

CA\$5.99

Riz basmati à grains longs cuit à la vapeur à la perfection. / Long-grain basmati rice steamed to perfection.

Menu Maison Tandoori

Riz jeera / Jeera Rice

CA\$6.99

Riz basmati sauté avec des graines de cumin, offrant un arôme et un goût subtils. / Basmati rice sautéed with cumin seeds, offering a subtle aroma and taste.

Biryani aux légumes / Vegetable Biryani

CA\$15.99

Riz basmati cuit avec une variété de légumes, généralement assaisonné avec un mélange d'épices exotiques. / Basmati rice cooked with a variety of vegetables, typically seasoned with a blend of exotic spices.

Riz pulao / Pulao Rice

CA\$7.99

Riz basmati cuit avec de la poudre de curcuma, des oignons et des pois, garni de coriandre, offrant un plat simple mais aromatique. / Basmati rice cooked with turmeric powder, onions, and peas, garnished with coriander, offering a simple yet aromatic dish.

Biryani aux crevettes / Shrimp Biryani

CA\$19.99

Riz basmati cuit avec des crevettes, comprend généralement des oignons, des tomates, des épices et est garni de coriandre fraîche. / Basmati rice cooked with shrimp, typically includes onions, tomatoes, spices and garnished with fresh coriander.

Biryani au poulet / Chicken Biryani

CA\$17.99

Riz basmati aromatique cuit avec des morceaux de poulet tendre, garni d'oignons frits et de coriandre fraîche. / Aromatic basmati rice cooked with tender chicken pieces, garnished with fried onions and fresh cilantro.

Agneau biryani / Lamb Biryani

CA\$18.99

Le biryani d'agneau comprend généralement des morceaux tendres d'agneau cuits avec du riz basmati, souvent assaisonnés d'un mélange d'épices telles que l'ail, le gingembre, la cardamome, la cannelle et le safran. / Lamb biryani typically includes tender pieces of lamb cooked with basmati rice, often seasoned with a blend of spices such as garlic, ginger, cardamom, cinnamon and saffron.

Wraps et rouleaux / Wraps n Rolls

Rouleau de paneer tikka masala / Paneer Tikka Masala Roll

CA\$10.99

Le rouleau de paneer tikka masala comprend généralement du paneer mariné dans du tikka masala, enveloppé dans un pain plat avec des oignons, des tomates et un mélange de sauces indiennes. / Paneer tikka masala roll typically includes marinated paneer in tikka masala, wrapped in flatbread with onions, tomatoes, and a blend of Indian sauces.

Rouleau seekh kabab d'agneau / Lamb Seekh Kabab Roll

CA\$11.99

Brochette d'agneau assaisonnée et grillée, enveloppée dans du naan avec des oignons, de la sauce et de la laitue. / Lamb seekh kabab, seasoned and grilled, wrapped in naan with onions, sauce and lettuce.

Menu Maison Tandoori

Rouleau de poulet tikka / Chicken Tikka Roll

CA\$10.99

Poulet tikka grillé, poivrons, oignons et riz enveloppés dans un pain plat moelleux. / Grilled chicken tikka, bell peppers, onions, and rice wrapped in a soft flatbread.

Pains tandoori et naans / Tandoori Breads n Naans

Naan Tandoori

CA\$2.99

Pain de farine fine levé, traditionnellement cuit dans un four tandoor. / Leavened fine flour bread, traditionally baked in a tandoor oven.

Tandoori rôti / Roti Tandoori

CA\$2.99

Pain plat de blé entier, moelleux et légèrement grillé, avec une touche d'ail, cuit dans un tandoor traditionnel. / Soft and slightly charred whole wheat flatbread with a hint of garlic, baked in a traditional tandoor.

Naan farci (paneer) / Stuffed Naan (Paneer)

CA\$4.99

Pain levé, traditionnellement cuit dans un tandoor, farci de paneer épicé (fromage frais indien). / Leavened bread, traditionally baked in a tandoor, stuffed with spiced paneer (Indian cottage cheese).

Naan à l'ail / Garlic Naan

CA\$3.99

Pain indien levé infusé à l'ail frais, généralement cuit dans un four tandoor. / Leavened Indian bread infused with fresh garlic, typically baked in a tandoor oven.

Lachha Paratha

CA\$4.99

Pain plat de blé complet, présentant plusieurs couches feuilletées, traditionnellement cuit dans un tandoor. / Whole wheat flatbread, featuring multiple flaky layers, traditionally baked in a tandoor.

Accompagnements / Sides

Pappadam

CA\$2.99

3 mcx. / 3 pcs.

Chutney

CA\$2.99

Menthe ou tamarin. / Mint or tamarind.

Menu Maison Tandoori

Raïta légumes / Veg Raita

CA\$6.99

Yaourt fouetté combiné avec une sélection de légumes tels que le concombre et la tomate, délicatement assaisonné avec un mélange spécial d'épices. / Whipped yogurt combined with a selection of vegetables such as cucumber and tomato, gently seasoned with a special blend of spices.

Boondi Raita

CA\$5.99

Condiment classique au yaourt avec des gouttelettes de farine croustillantes et des épices savoureuses, parfait pour tremper ou en accompagnement. / Classic yogurt condiment with crispy flour droplets and flavorful spices, perfect for dipping or as a side.

Cornichon à la mangue / Mango Pickle

CA\$2.99

3 mcx. / 3 pcs.

Carottes marinées / Pickled Carrots

CA\$3.99

Notre spécialité maison. / Our house specialty.

Desserts

Gulab Jamun

CA\$3.50

2 mcx. / 2 pcs.

Ras Malai

CA\$4.50

2 mcx. / 2 pcs.

Boissons / Drinks

Frappé de mangue / Mango Shake

CA\$5.99

Boisson traditionnelle indienne à la mangue et au yaourt. / Blended fresh mango with milk, typically includes sugar for sweetness.

Eau en bouteille / Bottled Water

CA\$2.99

Eau en bouteille scellée et purifiée, offrant une hydratation sous une forme pratique. / Sealed and purified bottled water, offering hydration in a convenient form.

Menu Maison Tandoori

Jeera Lassi

CA\$4.50

Le jeera lassi est une boisson à base de yaourt, généralement mélangée avec du jeera (cumin) rôti pour un goût distinctif. / Jeera lassi is a yogurt-based drink, typically blended with roasted jeera (cumin) for a distinctive taste.

Lassi mangue / Mango Lassi

CA\$5.99

Boisson traditionnelle indienne à la mangue et au yaourt. / Traditional Indian drink with mango and yogurt.

Boissons gazeuses / Soft Drinks

CA\$2.99

Sélection de sodas disponibles aux saveurs cola, cola light et citron-lime. / Selection of sodas available in cola, diet cola and lemon-lime flavors.

Lassi

CA\$4.50

Sucré ou salé. / Sweet or salted.
