



Menu

Restaurant Gandhi

230 Rue Saint-Paul O, Montréal, QC H2Y 1Z9, Canada | (514) 845-5866

Most Ordered



Naan Tandoori / Tandoori Naan

CA\$5.50

Pain indien traditionnel cuit au four tandoori / Traditional Indian white bread baked in a clay oven.



Riz basmati / Basmati Rice

CA\$5.50

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



Poulet au beurre / Butter Chicken

CA\$25.95

Morceaux de blanc de poulet rôtis et mijotés dans une sauce crémeuse / Chicken breast pieces, roasted and simmered in a creamy sauce.



Naan à l'ail / Garlic Naan

CA\$8.50

Pain à l'ail / Bread with garlic.



Oignon bhajee / Onion Bhaji

CA\$8.95

Beignets d'oignon assaisonnés et frits au beurre indien / Onion fritters seasoned and fried in Indian butter.



Samosa aux légumes / Vegetable Samosa

CA\$8.95

Deux triangles feuilletés, farcis d'une macédoine de légumes et servis sur un lit de salade / Two crispy pastries stuffed with fresh mixed vegetables served on a bed of salad.



Korma

CA\$27.00+

Cari doux et crémeux préparé avec oignons glacés, noix de coco et raisins sultanines / Sugary and creamy-flavoured curry prepared with glazed onions, coconuts and sultana raisins.

Menu Restaurant Gandhi



Tarka Dall

CA\$17.95

Lentilles cuites avec un soupçon de beurre et d'ail frit / Lentils cooked with a touch of butter and fried garlic.



Poulet tikka masala / Chicken Tikka Masala

CA\$25.95

Morceaux de poulet marinés aux épices, rôtis au four d'argile et mélangés avec sauce masala / Marinated and roasted chicken pieces mixed with masala sauce.



Poulet tandoori / Tandoori Chicken

CA\$24.95

Demi-poulet tendre mariné au yaourt et aux épices, rôti au four d'argile / Half spring chicken marinated in yogurt, fresh ground spices and herbs, roasted in a clay oven.

Couverts / Place Settings

Nombre d'ustensiles requis / Number of Plastic Cutlery

CA\$0.25

Cette commande servira combien de personnes? / How many people will be eating from this order?

Menu Combo [HALAL]

Taj Mahal

CA\$110.95

POULET TIKKA OIGNON BHAJEE ***** AGNEAU SAGWALA POULET AU BEURRE ALOO GOBHI RIZ BASMATI NAAN TANDOORI ***** DESSERT DU JOUR THÉ CHAI OU CAFÉ -----
CHICKEN TIKKA ONION BHAJEE ***** SAGWALA LAMB BUTTER CHICKEN ALOO GOBHI BASMATI RICE NAAN TANDOORI ***** DESSERT OF THE DAY CHAI OR COFFEE TEA

Madrasi

CA\$115.95

POULET TIKKA OIGNON BHAJEE ***** AGNEAU SAGWALA POULET AU BEURRE ALOO GOBHI RIZ BASMATI NAAN TANDOORI ***** DESSERT DU JOUR THÉ CHAI OU CAFÉ -----
CHICKEN TIKKA ONION BHAJEE ***** SAGWALA LAMB BUTTER CHICKEN ALOO GOBHI BASMATI RICE NAAN TANDOORI ***** DESSERT OF THE DAY CHAI OR COFFEE TEA

Gandhi

CA\$95.95

SAMOSA AUX LÉGUMES PAKORA ***** BIRYANI AUX LÉGUMES SAG PANIR MATTAR ALOO NAAN KULCHA ***** DESSERT DU JOUR THÉ CHAI OU CAFÉ ----- VEGETABLES SAMOSA PAKORA *
**** VEGETABLES BIRYANI SAAG PANEER MATAR ALOO NAAN KULCHA ***** DESSERT OF THE DAY CHAI OR COFFEE TEA

Bangali

CA\$105.95

SHEEK KABAB OIGNON BHAJEE ***** POULET TANDOORI BOUF CARI CHAMPIGNONS BHAJEE RIZ BASMATI NAAN À L'AIL ***** DESSERT DU JOUR THÉ CHAI OU CAFÉ ----- SHEEK
KABAB ONION BHAJEE ***** TANDOORI CHICKEN CURRY BEEF BHAJEE MUSHROOMS BASMATI RICE GARLIC NAAN ***** DESSERT OF THE DAY CHAI OR COFFEE TEA

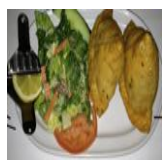
Entrées / Appetizers [HALAL]



Oignon bhajee / Onion Bhaji

CA\$8.95

Beignets d'oignon assaisonnés et frits au beurre indien / Onion fritters seasoned and fried in Indian butter.



Samosa aux légumes / Vegetable Samosa

CA\$8.95

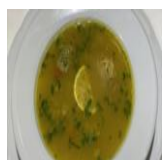
Deux triangles feuilletés, farcis d'une macédoine de légumes et servis sur un lit de salade / Two crispy pastries stuffed with fresh mixed vegetables served on a bed of salad.



Soupe dall / Dall Soup

CA\$8.50

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



Soupe mulligatawny / Mulligatawny Soup

CA\$9.50

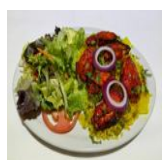
Soupe traditionnelle anglo-indienne, faite d'un bouillon de poulet et de légumes, parfumée à la coriandre / A traditional anglo-indian spiced soup, made of chicken broth and vegetables, perfumed with coriander.



Pakora

CA\$9.95

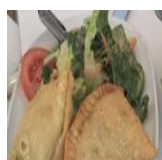
Beignets de légumes assaisonnés et frits au beurre indien / Seasoned vegetables fritters, fried in Indian butter.



Ailes de Poulet Tandoori / Tandoori Chicken Wings

CA\$15.95

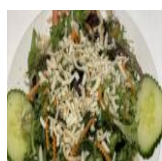
Ailes tendres marinés au yaourt et aux épices, rôti au four d'argile, avec riz aux légumes et salade mélangée. / Wings marinated in yogurt, ground spices and herbs roasted in a clay oven, with veggie rice and mixed salad.



Samosa à la viande / Meat Samosa

CA\$9.95

Deux triangles feuilletés, farcis de viande assaisonnée, servis sur un lit de salade / Two crispy pastries stuffed with seasoned ground meat, served on a bed of salad.

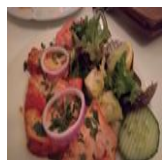


Salade gandhi / Gandhi Salad

CA\$10.00

Salade mélangée légèrement recouverte de fromage maison / Mixed green salad lightly topped with home made cheese.

Menu Restaurant Gandhi



Poulet tikka / Chicken Tikka

CA\$12.95

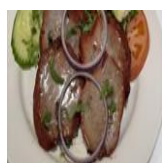
Tranches de blanc de poulet marinées aux épices et rôties au four tandoori / Chicken breast slices marinated in spices and roasted in a clay oven.



Sheekh Kabab

CA\$13.95

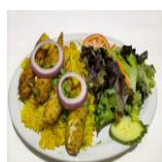
Bouf haché mariné aux herbes fraîches et aux épices, moulé sur la broche et rôti au four tandoori / Ground beef marinated with herbs and spices, roasted in a clay oven.



Agneau tikka / Lamb Tikka

CA\$14.95

Tranches d'agneau tendre marinées aux épices et rôties au four tandoori / Tender lamb slices marinated in spices and roasted in a clay oven.



Sheekh Kabab au Poulet / Chicken Sheekh Kabab

CA\$13.95

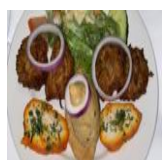
Poulet mariné aux herbes fraîches et aux épices, moulé sur la broche et rôti au four tandoori. / Chicken marinated with herbs and spices, roasted in a clay oven.



Crevettes sur poori / Shrimps on Poori

CA\$15.95

Crevettes assaisonnées et piquantes, servies sur pain poori / Seasoned and spicy shrimps, served on an Indian pancake.



Entrées assorties / Assorted Entrées

CA\$19.95

Assortiment de poulet tikka, pakora, oignon bhajee et samosa aux légumes / An assortment of chicken tikka, pakora, onion bhajee and vegetable samosa.

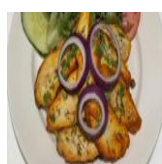
Spécialités Tandoori / Tandoori Specialties [HALAL, SAUF Canard, E



Poulet tandoori / Tandoori Chicken

CA\$24.95

Demi-poulet tendre mariné au yaourt et aux épices, rôti au four d'argile / Half spring chicken marinated in yogurt, fresh ground spices and herbs, roasted in a clay oven.



Poulet tikka / Chicken Tikka

CA\$26.95

Tranches de blanc de poulet marinées aux épices et rôties au four d'argile, riz aux légumes / Chicken breast slices marinated in spices and roasted in a clay oven, served with vegetable rice.

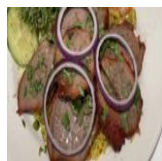
Menu Restaurant Gandhi



Plat gandhi / Gandhi Dish

A mixed dish of tandoori chicken, lamb tikka, shrimps tikka, and sheekh kabab.

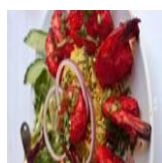
CA\$41.95



Agneau tikka / Lamb Tikka

Tranches d'agneau tendre marinées aux épices et rôties au four tandoori, riz aux légumes / Tender lamb slices marinated in spices and roasted in a clay oven, served with vegetable rice.

CA\$33.95



Crevettes tandoori / Tandoori Shrimp

Crevettes marinées aux épices et rôties au four d'argile, riz aux légumes / Shrimps marinated in spices and roasted in a clay oven, served with vegetable rice.

CA\$34.95

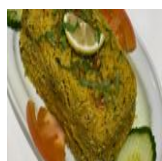
Biryanis [HALAL]



Biryani aux légumes / Vegetable Biryani

Panaché de légumes frais, assaisonné et mêlé avec riz basmati safrané / Blend of fresh seasoned vegetables and basmati saffron-coloured rice.

CA\$23.95



Biryani au poulet / Chicken Biryani

Morceaux de blanc de poulet assaisonnés et mêlés avec riz basmati safrané / Seasoned chicken breast pieces blended with basmati saffron-coloured rice.

CA\$25.95



Biryani d'agneau / Lamb Biryani

Morceaux d'agneau assaisonnés et mêlés avec riz basmati safrané / Spiced lamb pieces blended with basmati saffron-coloured rice.

CA\$28.95



Biryani au bouf / Beef Biryani

Morceaux de boeuf grillés et assaisonnés, mêlés avec riz basmati safrané / Spiced and grilled beef pieces blended with basmati saffron-coloured rice.

CA\$26.95



Biryani aux crevettes / Shrimp Biryani

Crevettes poêlées et assaisonnées, mêlées avec riz basmati safrané / Pan-fried seasoned shrimps blended with basmati saffron-coloured rice.

CA\$30.95

Spécialités Cari / Curry Specialties [HALAL]



Korma

Cari doux et crémeux préparé avec oignons glacés, noix de coco et raisins sultanines / Sugary and creamy-flavoured curry prepared with glazed onions, coconuts and sultana raisins.

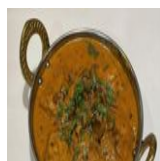
CA\$27.00+



Rogan

Cari peu piquant préparé avec tomates, poivrons verts et épices, garni avec tomates frites / Slightly spicy curry prepared with tomatoes, green peppers and spices, garnished with fried tomatoes.

CA\$27.00+



Dhansak

Cari peu piquant et aigre-doux préparé avec lentilles, herbes et épices / Slightly spicy sweet-and-sour curry prepared with lentils, herbs and spices.

CA\$27.00+



Saagwala

Cari peu piquant préparé avec oignons, tomates, poivrons verts et épinard frais, parfumé avec de la coriandre / Slightly spicy curry prepared with onions, tomatoes, green peppers and fresh spinach perfumed with coriander.

CA\$27.00+



Bhuna

Cari peu piquant préparé avec oignons, tomates, poivrons verts et épices / Slightly spicy curry prepared with onions, tomatoes, green peppers and spices.

CA\$27.00+



Madras

Cari assez piquant préparé avec oignons glacés, ail, gingembre et piments forts / Fairly spicy curry prepared with glazed onions, garlic, ginger and hot peppers.

CA\$27.00+



Vindaloo

Cari très piquant préparé avec oignons glacés, ail, gingembre et piments forts / Very spicy curry prepared with glazed onions, garlic, ginger and hot peppers.

CA\$27.00+

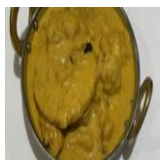


Dopiazza

Cari peu piquant préparé avec tomates, poivrons verts et épices, garni avec oignons frites / Slightly spicy curry prepared with tomatoes, green peppers and spices, garnished with fried onions.

CA\$27.00+

Menu Restaurant Gandhi



Kashmiri

Cari préparé avec litchis, noix de coco, ananas et raisins sultanines / Curry prepared with lychees, coconuts, pineapple and sultana raisins.

CA\$27.00+



Podina

Cari peu piquant préparé avec oignons, tomates, poivrons verts et menthe fraîche / Slightly spicy curry prepared with onions, tomatoes, green peppers and fresh mint.

CA\$27.00+



Pathia

Cari peu piquant et aigre-doux préparé avec oignons, tomates, poivrons verts et épices / Slightly spicy sweet-and-sour curry prepared with onions, tomatoes, green peppers and spices.

CA\$27.00+



Malai Madras

Cari assez piquant préparé avec oignons et lait de noix de coco / Fairly spicy curry prepared with onions and coconut milk.

CA\$27.00+

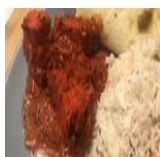
Les Recommandations du Chef / Chef's Recommendations [HALAL,



Poulet au beurre / Butter Chicken

Morceaux de blanc de poulet rôtis et mijotés dans une sauce crémeuse / Chicken breast pieces, roasted and simmered in a creamy sauce.

CA\$25.95



Poulet tikka masala / Chicken Tikka Masala

Morceaux de poulet marinés aux épices, rôtis au four d'argile et mélangés avec sauce masala / Marinated and roasted chicken pieces mixed with masala sauce.

CA\$25.95



Poulet korahi / Korahi Chicken

Morceaux de poulet sautés avec oignons, ail, tomates et épices, garnis avec poivrons verts et oignons / Chicken pieces stir-fried with onions, garlic, tomatoes and spices, garnished with green peppers and onions.

CA\$25.95



Agneau tikka masala / Lamb Tikka Masala

Morceaux d'agneau marinés aux épices, rôtis au four d'argile et mélangés avec sauce masala / Marinated and roasted lamb pieces mixed with masala sauce.

CA\$27.95

Menu Restaurant Gandhi



Poulet tikka jalfrezi / Chicken Tikka Jalfrezi

CA\$25.95

Morceaux de poulet marinés aux épices, rôtis au four d'argile et mélangés avec piments verts / Marinated and roasted chicken pieces, mixed with spices and green chillies.



Chili poulet à l'ail / Chili Garlic Chicken

CA\$24.95

Morceaux de poulet préparés avec ail et piments verts, nappés d'une épaisse sauce piquante / Chicken pieces prepared with garlic and green chillies, covered with a thick spicy sauce.



Poulet tikka rejalla / Chicken Tikka Rejalla

CA\$25.95

Morceaux de poulet marinés aux épices, rôtis et mélangés avec sauce masala piquante et menthe fraîche / Marinated and roasted chicken pieces mixed with spicy masala sauce and fresh garden mint.



Poulet tikka korahi masala / Chicken Tikka Korahi Masala

CA\$26.95

Morceaux de poulet marinés aux épices, rôtis au four d'argile, préparés avec poivrons et sauce masala / Marinated and roasted chicken pieces, prepared with peppers and masala sauce.



Agneau pasanda / Pasanda Lamb

CA\$27.95

Morceaux d'agneau préparés avec sauce masala et fromage maison, garnis avec crème fraîche / Lamb pieces prepared with masala sauce and home made cheese, garnished with fresh cream.



Agneau tikka jalfrezi / Lamb Tikka Jalfrezi

CA\$28.95

Morceaux d'agneau marinés aux épices, rôtis au four d'argile et mélangés avec piments verts / Marinated and roasted lamb pieces, mixed with spices and green chillies.



Agneau tikka rejalla / Lamb Tikka Rejalla

CA\$27.95

Morceaux d'agneau marinés aux épices, rôtis et mélangés avec sauce masala piquante et menthe fraîche / Marinated and roasted lamb pieces mixed with spicy masala sauce and fresh garden mint.



Agneau korahi / Korahi Lamb

CA\$28.95

Morceaux d'agneau mijotés avec oignons, ail et épices, garnis avec poivrons verts et oignons / Lamb pieces simmered with onions, garlic and spices, garnished with green peppers and onions.



Agneau tikka korahi masala / Lamb Tikka Korahi Masala

CA\$29.95

Morceaux d'agneau marinés aux épices, rôtis au four d'argile, préparés avec poivrons et sauce masala / Marinated and roasted lamb pieces, prepared with peppers and masala sauce.

Menu Restaurant Gandhi



Crevettes tandoori masala / Tandoori Masala Shrimp

CA\$30.95

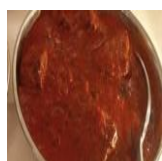
Crevettes marinées aux épices et rôties au four d'argile, servies avec une sauce masala / Shrimps marinated in spices and roasted in a clay oven, served with masala sauce.



Poisson mirchi masala / Mirchi Masala Fish

CA\$25.95

Morceaux de poisson mijotés avec oignons, échalotes, tomates et piments verts forts / Fish pieces simmered with onions, shallots, tomatoes and hot green peppers.



Canard tikka masala / Duck Tikka Masala

CA\$33.95

Morceaux de canard marinés aux épices, rôtis au four d'argile et mélangés avec sauce masala / Marinated and roasted duck pieces mixed with masala sauce.

Végétarien / Vegetarian



Tarka Dall

CA\$17.95

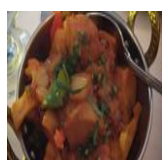
Lentilles cuites avec un soupçon de beurre et d'ail frit / Lentils cooked with a touch of butter and fried garlic.



Sag Panir

CA\$19.95

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



Aloo Gobhi

CA\$18.95

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



Sag Aloo

CA\$18.95

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

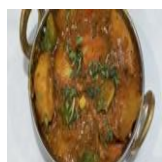


Aloo Mattar

CA\$17.95

Patates et petits pois verts assaisonnés avec herbes et épices / Potatoes and green peas seasoned with herbs and spices.

Menu Restaurant Gandhi



Bombay Aloo

Patates cuites avec épices moulues, oignons, piments forts et tomates / Potatoes cooked with ground spices, onions, hot peppers and tomatoes.

CA\$17.95



Chana Masala

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

CA\$17.95



Gobhi Bhajee

Choux-fleurs cuits avec oignons, tomates, herbes et épices / Cauliflower cooked with onions, tomatoes, herbs and spices.

CA\$17.95



Champignons bhajee / Bhajee Mushrooms

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

CA\$17.95



Brinjal Bhajee

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

CA\$18.95



Mattar Panir

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

CA\$19.95



Sag Bhajee

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

CA\$18.95



Bhindi Bhajee

Gombos cuits avec oignons, tomates, herbes et épices / Okra cooked with onions, tomatoes, herbs and spices.

CA\$18.95



Légumes mélangés bhajee / Mixed Vegetables Bhajee

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

CA\$20.95

Menu Restaurant Gandhi



Shahi Panir

CA\$22.95

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

Thalis [HALAL]



Thali Végétarien / Vegetarian Thali

CA\$24.95

Chana Masala, Légumes, Riz Basmati/ Chana Masala, Vegetables, Basmati Rice



Thali Poulet Tandoori / Tandoori Chicken Thali

CA\$26.95

Poulet Tandoori, Légumes, Riz Basmati / Tandoori Chicken, Vegetables, Basmati Rice



Thali Agneau Tikka Masala / Lamb Tikka Masala Thali

CA\$28.95

Agneau Tikka Masala, Légumes, Riz Basmati / Lamb Tikka Masala, Vegetables, Basmati Rice



Thali Poulet Au Beurre / Butter Chicken Thali

CA\$29.95

Poulet Au Beurre, Légumes, Riz Basmati / Butter Chicken, Vegetables, Basmati Rice



Thali Poulet Tikka Masala / Chicken Tikka Masala Thali

CA\$28.95

Poulet Tikka Masala, Légumes, Riz Basmati / Chicken Tikka Masala, Vegetables,
Basmati Rice



Thali Cari Au Boeuf / Beef Curry Thali

CA\$25.95

Cari Au Boeuf, Légumes, Riz Basmati / Beef Curry, Vegetables, Basmati Rice



Thali Cari Au Poulet / Chicken Curry Thali

CA\$27.95

Cari Au Poulet, Légumes, Riz Basmati / Chicken Curry, Vegetables, Basmati Rice

Menu Restaurant Gandhi



Thali Poisson Mirchi Masala / Fish Mirchi Masala Thali

CA\$26.95

Poisson Mirchi Masala, Légumes, Riz Basmati / Fish Mirchi Masala, Vegetables, Basmati Rice

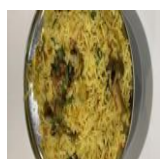
Riz / Rice



Riz basmati / Basmati Rice

CA\$5.50

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



Riz aux champignons / Rice with Mushrooms

CA\$10.50

Riz basmati safrané sauté avec champignons / Basmati saffron-coloured rice stir-fried with mushrooms.



Riz frit spécial / Special Fried Rice

CA\$10.50

Riz basmati safrané sauté avec oignons, gingembre et raisins sultanines / Basmati saffron-coloured rice stir-fried with onions, ginger and sultana raisins.



Riz kashmiri / Kashmiri Rice

CA\$10.50

Riz basmati safrané sauté avec litchis, noix de coco et raisins sultanines / Basmati saffron-coloured rice stir-fried with lychees, coconuts and sultana raisins.



Riz aux légumes / Rice with Vegetables

CA\$11.50

Riz basmati safrané sauté aux légumes / Basmati saffron-coloured rice stir-fried with mixed vegetables.



Riz aux pois / Rice with Peas

CA\$10.50

Sauté de riz basmati safrané et petits pois / Stir-fried basmati saffron-coloured rice and green peas.



Riz jeera / Jeera Rice

CA\$10.50

Riz basmati safrané sauté avec des graines de cumin, oignons et feuilles de laurier / Basmati saffron-coloured rice stir-fried with cumin seeds, onions and coriander leaves.

Pains Indiens / Indian Breads



Naan à l'ail / Garlic Naan

Pain à l'ail / Bread with garlic.

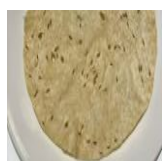
CA\$8.50



Naan Tandoori / Tandoori Naan

Pain indien traditionnel cuit au four tandoori / Traditional Indian white bread baked in a clay oven.

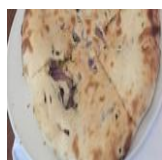
CA\$5.50



Papadam

Galette de lentilles séchées au soleil, servies frites / Round sun-dried lentil wafers, served fried

CA\$1.95



Naan Kulcha / Kulcha Naan

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

CA\$9.00



Paratha

Galette de blé entier au beurre cuite au four tandoori / Buttery whole-wheat bread baked in a clay oven.

CA\$9.50



Naan Peshawari / Peshawari Naan

Pain farci de noix de coco et de raisins sultanines Bread stuffed with coconuts and sultana raisins.

CA\$9.50



Naan Kheema / Kheema Naan

Galette farcie de viande de boeuf hachée assaisonnée / Bread stuffed with mildly spiced minced beef.

CA\$9.50



Naan au fromage / Cheese Naan

Pain farci au fromage mozzarella / Bread stuffed with mozzarella cheese.

CA\$10.50

Menu Restaurant Gandhi



Poori

Crêpe indienne frite / Deep-fried Indian pancake.

CA\$3.95



Rôti Tandoori / Tandoori Roti

Pain de blé entier cuit au four tandoori / Whole wheat bread baked in a clay oven.

CA\$5.50

Chutneys [HALAL]



Sauce à la menthe épicée / Spicy mint sauce

Sauce verte à base de menthe verte finement mélangée imbibée de vinaigre mélangé à une petite quantité de sucre / Green sauce made from finely blended spearmint soaked in vinegar mixed with a small amount of sugar

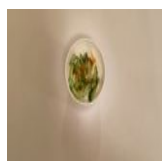
CA\$3.95



Sauce tamarin / Tamarind sauce

Sauce épaisse à base de pâte de tamarin, de sucre et d'épices / Thick sauce made with tamarind paste, sugar and spices.

CA\$3.95



Raita au concombre / Cucumber raita

Fait avec du yogourt, du concombre frais et des épices / Made with yogurt, fresh cucumber and spices

CA\$3.95



Chutney de mangues / Mango chutney

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

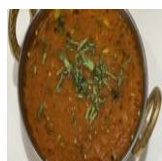
CA\$3.95



Sauce poulet au beurre / Butter chicken sauce

Une sauce à base de tomate épicée, de beurre et de crème / A sauce containing spiced tomato, butter and cream

CA\$11.50



Sauce cari / Curry sauce

Une sauce à base d'oignon et de tomate, aromatisée avec du gingembre, de l'ail, de la purée de tomates, des piments et une variété d'épices / An onion- and tomato-based sauce, flavoured with ginger, garlic, tomato puree, chilli peppers and a variety of spices

CA\$10.50

Menu Restaurant Gandhi



Marinade de mangues / Mango Pickle

CA\$3.95

Variété de cornichons préparés à base de mangue / Variety of pickle prepared using mango



Marinade de lime / Lime pickles

CA\$3.95

Limes clés coupées en morceaux, immergées dans la saumure / Key limes cut into chunks, submerged in brine

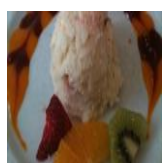
Desserts [HALAL]



Gulab Jamon

CA\$4.95

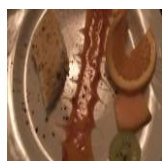
Beigne indien avec un sirop sucré / Indian donut in sweet syrup.



Phirni

CA\$5.95

Pudding au riz / Rice pudding.



Burfi

CA\$6.95

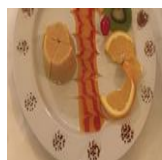
Gâteau à la noix de coco et pistaches / Coconut and pistachio cake.



Lassi À La Mangue / Mango Lassi

CA\$8.95

Lait et yaourt frappé à la mangue / Milk and yogurt mango shake.



Kulfi

CA\$6.95

Crème glacée à la mangue et pistaches / Mango and pistachio ice cream.



Ras Malai

CA\$7.95

Boules de paneer molles immergées dans du lait crémeux réfrigéré / Soft paneer balls immersed in chilled creamy milk

Menu Restaurant Gandhi

Crème Glacée / Ice Cream

Bâtonnet Kit Kat / Kit Kat Stick CA\$3.75

Häagen-Dazs (Vanille Amande / Vanilla Almond) CA\$5.50

Drumsticks (Vanille / Vanilla) CA\$3.75

Drumsticks (Vanille au caramel / Vanilla Caramel) CA\$3.75

Drumsticks (Brownies au fondant / Fudge Brownie) CA\$4.75

Häagen-Dazs (Vanille Lait / Vanilla Milk) CA\$5.50

Drumsticks (Gâteau au fromage aux fraises / Strawberry Cheesecake) CA\$4.75

Drumsticks (Moka et biscuit au chocolat / Mocha Cookie Crunch) CA\$4.75

Menu Restaurant Gandhi

Häagen-Dazs (Vanille / Vanilla)

CA\$7.99

Häagen-Dazs (Chocolat / Chocolate)

CA\$7.99

Häagen-Dazs (Fraise / Strawberry)

CA\$7.99

Häagen-Dazs (Dulce de leche)

CA\$7.99

Häagen-Dazs (Ananas noix de coco / Pineapple coconut)

CA\$7.99

Häagen-Dazs (Exträaz pâte à biscuit dynamo / Exträaz Brownie Cookie Dough Ice Cream)

CA\$7.99

Breuvages / Beverages

Coca Cola 355 mL

CA\$3.50

7 Up 355 mL

CA\$3.50

Menu Restaurant Gandhi

Canada Dry Soda Club 355 mL CA\$3.50

Canada Dry Tonic Water 355 mL CA\$3.50

ESKA Eau De Source Naturelle / Natural Spring Water (500 mL) CA\$3.00

ESKA Eau De Source Naturelle / Natural Spring Water (750 mL) CA\$6.50

ESKA Eau De Source Gazéfiée / Carbonated Spring Water (750 mL) CA\$7.00

Lassi sucré / Sweet Lassi CA\$6.95

Jus de pomme / Apple juice (300 mL) CA\$4.00

Jus d'orange / Orange juice (355 mL) CA\$4.00

Jus de mangue / Mango juice (355 mL) CA\$4.50

Menu Restaurant Gandhi

Thé Chai / Chai Tea

CA\$4.00

ESKA Eau De Source Gazéfiée / Carbonated Spring Water (355 mL)

CA\$3.50

Lassi salé / Salty Lassi

CA\$6.95

Jus de canberge / Cranberry juice (300 mL)

CA\$4.00

Coke Diète / Diet Coke (355 mL)

CA\$3.50

Canada Dry Ginger Ale 355 mL

CA\$3.50
