








Menu

Punjab Palace

920 Rue Jean-Talon O, Montréal QC H3N 1S6, Canada | (514) 495-4075

Most Ordered

	Poulet au beurre / Butter Chicken	CA\$16.50
	Naan à l'ail / Garlic Naan Pain traditionnel indien à l'ail préparé dans le tandoori. / Traditional Indian bread with garlic mixed in the dough prepared in the tandoor.	CA\$4.50
	Pakoras aux légumes / Vegetable Pakoras Beignets frits traditionnels aux légumes. / Deep fried vegetables in traditional batter.	CA\$6.00
	Samosas aux légumes 2mcx / Vegetable Samosas 2 Pcs Beignets indiens triangulaires farcis aux légumes et accompagnés d'une sauce. / Traditional Indian stuffed snack with vegetables & sauce.	CA\$5.00
	Chana samosa Beignets indiens triangulaires farcis aux pois chiches et accompagnés d'une sauce. / Traditional Indian stuffed snack with chickpeas & sauce.	CA\$10.00
	Pani puri Populaire casse-croûte vendu dans les rues de Linde. Petit pain rempli de pommes de Terre, pois chiches, et d'une eau épicée. / Popular Indian street snack. Hollow small Indian Puri's (puri) filled with potatoes, chickpeas, and spicy.	CA\$7.50
	Poulet tikka masala / Chicken Tikka Masala Morceaux de poulet avec oignons et poivrons verts, cuits dans une sauce piquante onctueuse. / Pieces of chicken with onions and green peppers cooked in a thick and spicy gravy.	CA\$16.50

Menu Punjab Palace



Paneer palak

Végétarien. Fromage feta indien et épinards cuits dans un assortiment d'épices. / Vegetarian. spinach and Indian feta cheese cooked with assorted spices.

CA\$13.50



Poulet entier / Whole Chicken

Mariné dans des épices tandoori. / Marinated with tandoori spices.

CA\$20.50



Amritsari Kulcha

Farce de pommes de terre mélangée à de la coriandre, du cumin et d'autres épices. Accompagné de 2 kulchas, chana et sweet & sauce épicée à l'oignon. / Potato filling mixed with coriander, cumin and other spices. Comes with 2 kulchas, chana, and sweet & spicy onion sauce.

CA\$14.00

Hors-d'oeuvre / Appetizers



Chana samosa

Beignets indiens triangulaires farcis aux pois chiches et accompagnés d'une sauce. / Traditional Indian stuffed snack with chickpeas & sauce.

CA\$10.00



Pakoras aux légumes / Vegetable Pakoras

Beignets frits traditionnels aux légumes. / Deep fried vegetables in traditional batter.

CA\$6.00



Pani puri

Populaire casse-croûte vendu dans les rues de Linde. Petit pain rempli de pommes de Terre, pois chiches, et d'une eau épicée. / Popular Indian street snack. Hollow small Indian Puri's (puri) filled with potatoes, chickpeas, and spicy.

CA\$7.50



dahi puri

Crispy puris filled with spiced potatoes, topped with yogurt, tamarind chutney, sev, and fresh cilantro.

CA\$6.50



Samosas aux légumes 2mcx / Vegetable Samosas 2 Pcs

Beignets indiens triangulaires farcis aux légumes et accompagnés d'une sauce. / Traditional Indian stuffed snack with vegetables & sauce.

CA\$5.00

Menu Punjab Palace



Samosas au bouf 2 mcx / Beef Samosas 2 Pcs

CA\$7.50

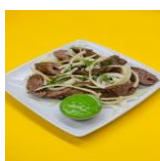
Beignets indiens triangulaires farcis au bouf et accompagnés d'une sauce. / Traditional Indian stuffed snack with beef and sauce.



Aloo Tikki avec chana / Aloo Tikki With Chana

CA\$7.50

Entrée piquante et acidulée composée de pommes de terre, pois chiches, yogourt et chutney à la menthe, servie avec croustilles indiennes. / Tangy & spicy (spicy) street snack of potato patty chickpeas, yogurt, tamarind and mint chutneys, and Indian chips.



Kébab au bouf / Beef Kabab

CA\$12.00

Poulet découpé en fines lanières, mariné dans des épices traditionnelles, et préparé dans le tandoor. / Minced chicken with marinated with traditional spices prepared in the tandoor.



Chana Bhatura

CA\$14.00

Végétarien. Assiette combinée de 2 friend Nans avec Chana, Raita, oignons rouges et mélange de cornichons. / Vegetarian. Combo plate of 2 friend Nans with Chana, Raita, red onions, and mix pickle.



Paneer pakora

CA\$10.50

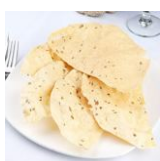
Beignets frits traditionnels au fromage indien (style feta). / Deep fried Indian cheese (feta) in traditional batter.



Samosas au poulet 2mcx / Chicken Samosas 2 Pcs

CA\$7.50

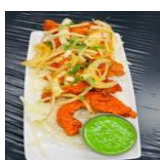
Beignets indiens triangulaires farcis au poulet et accompagnés d'une sauce. / Traditional Indian stuffed snack with chicken & sauce.



Papadum

CA\$2.00

Chips frites croustillantes à base de farine de pois chiches, à déguster en collation. / Crispy fried chips made from chickpea flour enjoyed as a snack.



Pakorras au poisson Punjabi / Punjabi Fish Pakoras

CA\$15.00

Beignets frits traditionnels au poisson Punjabi. / Deep fried fish in traditional batter.

Menu Punjab Palace



Paneer tikka

CA\$16.50

Cubes de panir (fromage indien) marinés et préparés dans le tandoor. Dans la cuisson, tikka se réfère à un ingrédient découpé en petits morceaux. / Marinated cubes of paneer (Indian cheese) prepared in the tandoor. Tikka in cooking refers to bits and pieces of an ingredient.



Pakoras au poulet / Chicken Pakora

CA\$11.50

Beignets frits traditionnels au poulet. / Deep fried chicken in traditional batter.



Pakoras aux calmars / Calamari Pakoras

CA\$12.00

Beignets frits traditionnels aux calmars. / Deep fried calamari in traditional batter.



Samosa spécial veg. (12 pièces) / Special Vegetable Samosa (12 Pieces)

CA\$20.00

Végétarien. Servi avec de la coriandre et de la sauce tamarin. / Vegetarian. Served with coriander and tamarind sauce.



Samosa au poulet spécial (6 pièces) / Special Chicken Samosa (6 Pieces)

CA\$19.00

Servi avec de la coriandre et de la sauce tamarin. / Served with coriander and tamarind sauce.



Samosa au bouf spécial (6 pièces) / Special Beef Samosa (6 Pieces)

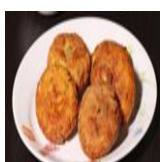
CA\$18.00

Servi avec de la coriandre et de la sauce tamarin. / Served with coriander and tamarind sauce.

Mélange de légumes grillé / Veg Mix Grill

CA\$16.00

Végétarien. / Vegetarian.



Dahi kabab

CA\$8.00

Creamy yogurt and spiced paneer patties, lightly fried to a golden brown.



chicken noodles

CA\$12.00

Stir-fried noodles with tender chicken, bell peppers, onions, and scallions, seasoned with a blend of Indian spices.

Menu Punjab Palace



veg noodles

Stir-fried noodles with bell peppers, onions, and scallions.

CA\$9.99



veg manchurian

Crispy vegetable balls in a tangy soy-based sauce, garnished with sesame seeds and chopped green onions.

CA\$11.00



spring roll

Crispy rolls filled with seasoned vegetables, garnished with fresh cilantro and a sprinkle of red chili flakes.

CA\$9.99



vada pav

Spiced potato fritter nestled in a soft bun, garnished with green chili and a sprinkle of savory chutney powder.

CA\$9.99



Kébab au poulet / Chicken Kabab

Poulet découpé en fines lanières, mariné dans des épices traditionnelles, et préparé dans le tandoor. / Minced chicken with marinated with traditional spices prepared in the tandoor.

CA\$12.00



Chap de soja au chili / Chili soya chap

Végétarien. / Vegetarian.

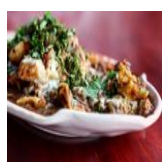
CA\$12.00



Amritsari Kulcha

Farce de pommes de terre mélangée à de la coriandre, du cumin et d'autres épices. Accompagné de 2 kulchas, chana et sweet & sauce épicée à l'oignon. / Potato filling mixed with coriander, cumin and other spices. Comes with 2 kulchas, chana, and sweet & spicy onion sauce.

CA\$14.00



Chaat papri

Entrée piquante et acidulée composée de yogourt, tamarin et chutney à la menthe, servie avec croustilles indiennes. / Tangy & spicy(spicy) street snack of yogurt, tamarind, and mint chutneys and Indian chips.

CA\$7.50

Soupe / Soup



Soupe aux lentilles / Lentil Soup

CA\$4.50

Notre fameuse soupe aux lentilles. / Our famous lentil bean soup.



Mulgatany

CA\$6.00

Soupe acidulée et piquante aux Lentilles dans un mélange d'épices indiennes du sud.
/ A tangy and spicy, lentil soup in a blend of south Indian spices.

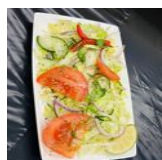
Salade / Salad



Salade au oignons / Onion Salad

CA\$3.00

Thinly sliced red onions mixed with fresh green chili peppers.



Salade verte / Green Salad

CA\$4.00

Tomates, oignons, et concombres. / Fresh tomato, onion, and cucumber.

Riz et pains / Rice and Breads



Riz basmati à la vapeur / steamed basmati rice

CA\$4.50

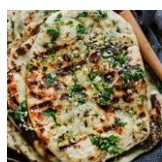
Riz à grain long originaire de l'Inde. / Steamed long grain Indian rice.



Riz pulao / Rice Pulao

CA\$6.50

Riz cuit dans un bouillon assaisonné. / Rice cooked in a seasoned broth.



Naan aux épinards / Spinach Naan

CA\$5.99

Pain naan farci aux épinards, cuit dans le tandoori. / Naan stuffed with spinach, baked in the tandoor.



Naan au poulet / Chicken Naan

CA\$5.99

Pain naan au poulet avec épices, cuit dans le tandoori. / Naan stuffed with spiced chicken, baked in the tandoor.

Menu Punjab Palace



Aloo paratha

CA\$5.50

Pain traditionnel indien (Une version plus épaisse du pita) farci Aux pommes de Terre et préparé sur Une plaque chauffante. / traditional Indian bread, stuffed with potatoes (thicker version of a pita) prepared on a hot plate.



Tandoori rôti / Roasted tandoori

CA\$3.50

Pain de blé entier frais (style pita) cuit dans le tandoori. / Whole wheat bread (freshly made pita) baked in the tandoor.



Paratha

CA\$4.50

Pain traditionnel indien (une version plus épaisse du pita) préparé sur une plaque chauffante. / Traditional Indian bread (thicker version of a pita) prepared on a hot plate.



Kulcha aux oignons / Onion Kulcha

CA\$5.99

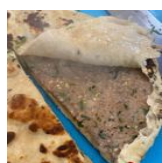
Pain naan aux oignons et épices, cuit dans le tandoori. / Naan stuffed with spiced onions, baked in the tandoor.



Paneer Kulcha

CA\$5.99

Pain naan farci aux épices et au panir (fromage feta indien) cuit dans le tandoori. / Naan stuffed with spices and paneer (Indian feta cheese), baked in the tandoor.



Keema naan

CA\$5.99

Pain naan à la viande hachée d'agneau, cuit dans le tandoori. / Naan stuffed with ground lamb meat, baked in the tandoor.

Punjabi pulao

CA\$7.50

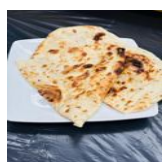
Riz cuit dans un bouillon assaisonné à la façon penjabe. / Rice cooked in seasoned broth-punjabi style.



Naan à l'ail / Garlic Naan

CA\$4.50

Pain traditionnel indien à l'ail préparé dans le tandoori. / Traditional Indian bread with garlic mixed in the dough prepared in the tandoor.

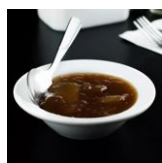


Naan

CA\$3.50

Pain traditionnel indien préparé dans le tandoori. / Traditional Indian bread prepared in the tandoor.

Condiments



Chutney à la mangue / Mango Chutney

CA\$3.50

Chutney préparé avec mangues et épices. / Mango & spices in chutney form.



Cornichons mélangés / Mixed Pickles

CA\$3.50

A blend of pickled vegetables typically including mango, lime, and chilies mixed with Indian spices.



Raita aux concombres / Cucumber Raita

CA\$3.50

Yogurt avec de fines tranches de concombre. / Yogurt with thin shredded slices of cucumber.



Chutney à la coriandre / Coriander Chutney

CA\$3.50

Chutney vert composé de purée de coriandre, piments chili verts, et jus de citron. Accompagne une variété de repas dont les samosas, pakoras ou kébabs. / Green chutney-puree of coriander, chilies, and lemon juice that goes with nearly everything from samosas to pakoras to kababas(kabab).

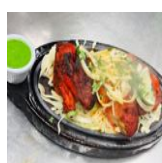
Tandoori



Poisson tikka (saumon) / Fish Tikka (Salmon)

CA\$24.00

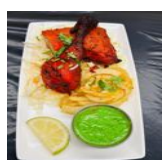
Morceaux de poisson marinés dans Des épices tandoori et préparés dans le tandoori. / Pieces of fish, marinated with tandoori spices, prepared in a tandoor.



Demi-poulet / Half Chicken

CA\$12.50

Mariné dans des épices tandoori. / Marinated with tandoori spices.



Quart de poulet cuisse / Quarter Tight Chicken

CA\$7.50

Mariné dans des épices tandoori. / Marinated with tandoori spices.

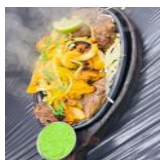


Tandoori soja chaap / Tandoori Soya Chaap

CA\$12.00

Végétarie. Morceaux de soja marinés dans des épices indiennes. / Vegetarian. Soya chunks marinated in Indian spices.

Menu Punjab Palace



Grillades tandoori 1 / Grill Tandoori 1

CA\$19.00

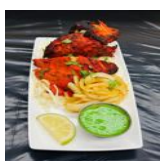
Poulet tikka et sheek kebab (brochettes). / Chicken tikka & sheek kabab (meat on skewers).



Crevettes tandoori (crevettes tigrées-16/20) / Tandoori Shrimp (Black Tiger Shrimp)

CA\$14.00

Marinées dans des épices tandoori. / Marinated with tandoori spices.



Quart de poulet poitrine / Quarter Chicken Breast

CA\$9.50

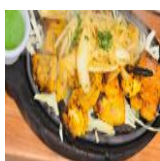
Mariné dans des épices tandoori. / Marinated with tandoori spices.



Poulet entier / Whole Chicken

CA\$20.50

Mariné dans des épices tandoori. / Marinated with tandoori spices.



Grillades tandoori 2 / Tandoori Grill 2

CA\$28.00

Crevettes tandoori (crevettes tigrées 16 à 20), poisson tikka (saumon), et poulet tikka. / Tandoori shrimp (black tiger 16 to 20), fish tikka (salmon), and chicken tikka.

Caris / Curry



Cari au bouf / Beef Curry

CA\$15.50

Tender beef pieces in a rich, spiced curry sauce, garnished with fresh curry leaves.



Cari aux crevettes / Shrimp Curry

CA\$18.50

Shrimp cooked in a curry sauce with tomatoes, green peppers, onions, and Indian spices.



Cari de poisson / Fish Curry

CA\$16.50

Tender fish pieces simmered in a rich, spiced curry sauce, garnished with fresh curry leaves.

Menu Punjab Palace



Cari de madras au poulet / Madras Chicken Curry

CA\$16.00

Chicken cooked with hot peppers, traditional Madras spices, and South Indian flavors.



Cari d'agneau / Lamb Curry

CA\$16.50

Tender lamb pieces in a rich, spiced tomato-based curry, garnished with fresh cilantro.



Cari de poulet / Chicken Curry

CA\$15.50

Tender chicken pieces simmered in a rich, spiced tomato-based curry with bell peppers, onions, and cilantro.

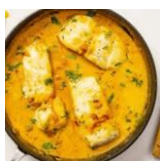
Kormas



Korma végétarien / Vegetarian Korma

CA\$14.50

Végétarien. Variété de légumes préparés dans une sauce à base d'oignon caramélisé et crème. / Vegetarian. A mix of vegetables prepared in a caramelized onion and cream based sauce.



Korma au poisson / Fish Korma

CA\$16.50

Poisson préparé dans Une sauce à base d'oignon caramélise et crème. / Fish prepared in a caramelized onion and cream based sauce.



Korma aux crevettes / Shrimp Korma

CA\$18.50

Crevettes préparées dans une sauce à base d' oignon caramélise et crème. / Shrimp prepared in a caramelized onion and cream based sauce.



Korma au bouf / Beef Korma

CA\$16.50

Bouf préparé dans une sauce à base oignon caramélise et de crème. / Beef prepared in a caramelized onion and cream based sauce.

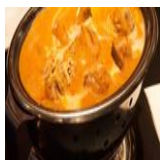


Korma au poulet / Chicken Korma

CA\$16.50

Poulet préparé dans une sauce à base de oignon caramélise et crème. / Chicken prepared in a caramelized onion and cream based sauce.

Menu Punjab Palace



Korma à l'agneau / Lamb Korma

CA\$17.50

Agneau préparé dans une sauce à base de oignon caramélisé et crème . / Lamb prepared in a caramelized onion and cream based sauce.

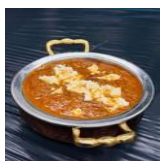
Pasand apni Pani



Poulet tikka masala / Chicken Tikka Masala

CA\$16.50

Morceaux de poulet avec oignons et poivrons verts, cuits dans une sauce piquante onctueuse. / Pieces of chicken with onions and green peppers cooked in a thick and spicy gravy.



Agneau pasanda / Lamb Pasanda

CA\$17.50

Le terme pasanda réfère au préféré ou coupe de viande de première qualité. Le plat est originaire des cours royales des empereurs moghol de l'inde. Agneau cuit dans un cari à base de yogourt, panir (fromage feta indien) et coriandre. / Pasanda, refers to the favorite one or prime cut of meat. This dish originated in the royal courts of the Mughal emperors of India. Lamb cooked in a yogurt based curry, paneer (Indian feta cheese) and coriander.



Jalfrezi

CA\$16.00

On dit que la sauce de type jalfrezi serait arrivée au bengale en inde, en provenance de la chine. La viande de votre choix découpée en lanières avec oignons et poivrons vert cuits dans une sauce aux tomates. / The jalfrezi type of dry, thick sauce is thought to have come to bengal, india from china. Strips of your choice of meat with, onions & green peppers cooked in a tomato gravy based sauce.



Roganjosh

CA\$16.50

Votre choix de viande dans une sauce au cari à base de yogourt avec oignons et safran. / Chicken in a yogurt based curry sauce with onions and saffron.



Saag

CA\$15.50

Épinards cuits dans une sauce au cari et servis avec votre choix de viande. / Spinach, cooked in a curry sauce with your choice of meat.



Vindaloo

CA\$16.00

Votre choix de viande cuisinée à la façon du Goa. / Your choice of meat cooked in the traditional goan style.



Dopiazza

CA\$15.50

Votre choix de viande préparée avec une grande quantité d'oignons. / Your choice of meat prepared with extra onions.

Menu Punjab Palace



Poulet au gingembre / Ginger Chicken

CA\$16.50

Un plat du penjab, au nord de Inde, préparé avec du yogourt, citron et gingembre. / A north Indian Punjabi dish prepared with yogurt, lemon, and ginger.



Poulet dhansak / Chicken Dhansak

CA\$16.00

Le terme dhansak est dérivé du nom d'un plat Parsi. Poulet cuit dans une sauce épice aux lentilles. / The name dhansak is derived from a Parsi dish. Chicken cooked in a spicy lentil based sauce.



Poulet au beurre / Butter Chicken

CA\$16.50



Poulet aux piments chili / Chilli Chicken

CA\$16.50

Une spécialité birmane piquante préparée avec piments chili verts. / A Burmese specialty. Made hot and spicy with green chillies.

Biryanis



Biryani à l'agneau / Lamb Biryani

CA\$18.50

Riz basmati frit et délicatement assaisonné, cuit avec des oignons, tomates, noix de cajou, épices, et agneau. / Delicately seasoned and fried basmati rice, cooked with onions, tomatoes, cashews, and spices with lamb.



Biryani au bouf / Beef Biryani

CA\$16.00

Riz basmati frit et délicatement assaisonné, cuit avec des oignons, tomates, noix de cajou, épices, et bouf. / Delicately seasoned and fried basmati rice, cooked with onions, tomatoes, cashews, and spices with beef.



Biryani aux crevettes / Shrimp Biryani

CA\$18.50

Riz basmati frit et délicatement assaisonné, cuit avec des oignons, tomates, noix de cajou, épices, et crevettes. / Delicately seasoned and fried basmati rice, cooked with onions, tomatoes, cashews and spices with shrimp.



Biryani au poulet / Chicken Biryani

CA\$16.00

Riz basmati frit et délicatement assaisonné, cuit avec des oignons, tomates, noix de cajou, épices, et poulet. / Delicately seasoned and fried basmati rice, cooked with onions, tomatoes, cashews, and spices with chicken.

Menu Punjab Palace



Biryani végétarien / Vegetarian Biryani

CA\$13.00

Végétarien. Riz basmati frit et délicatement assaisonné, cuit avec des oignons, tomates, noix de cajou, épices, et légumes. / Vegetarian. Delicately seasoned and fried basmati rice, cooked with onions, tomatoes, cashews, and spices with vegetables.

Kadhai



Végétarien kadhai / Vegetarian Kadhai

CA\$13.00

A rich blend of mixed vegetables simmered in a spiced tomato-based gravy, garnished with fresh cilantro and ginger.



Kadhai d'agneau / Lamb Kadhai

CA\$18.50

Tender lamb chunks cooked with bell peppers, tomatoes, and onions in a spiced tomato-based sauce, garnished with fresh cilantro.



Crevettes kadhai / Shrimp Kadhai

CA\$18.50

Shrimp Kadhai: Shrimp typically cooked with onions, bell peppers, tomatoes, and traditional Indian spices in a kadhai skillet.

Poisson kadhai / fish kadhai

CA\$16.50

Fish cooked with onions, tomatoes, bell peppers, and spices in a kadhai skillet.



Bouf kadhai / Beef Kadhai

CA\$16.50

Beef cooked in a kadhai (Indian wok) with onions, tomatoes, bell peppers, ginger, and traditional spices.



Poulet kadhai / Chicken Kadhai

CA\$16.50

Tender chicken pieces cooked with bell peppers, onions, and tomatoes in a fragrant blend of spices, garnished with fresh cilantro and rings of red onion.



Paneer kadhai

CA\$15.00

Chunks of paneer simmered in a rich, spiced tomato and bell pepper sauce, garnished with fresh coriander leaves.

Végétarian / Vegetarian



Légumes Malai kofta / Vegetable Malai Kofta

CA\$14.00

Végétarien. Légumes hachés et frits avec raisins et noix dans une sauce onctueuse. / Vegetarian. Minced fried vegetables, with raisins, and nuts in a thick creamy sauce.



Dal masala

CA\$12.50

Végétarien. Lentilles entières (légumineuses) cuites à la perfection. / Vegetarian. Whole lentils (legumes) cooked to perfection.



Paneer shahi makhani

CA\$16.00

Végétarien. Fromage feta indien mijoté dans Une sauce crémeuse avec oignons et tomates. / Vegetarian. Indian feta cheese simmered with onions and tomatoes in a rich creamy sauce.



Paneer tikka masala

CA\$14.00

Végétarien. Fromage feta indien mariné et cuit avec épices dans le tandoori. / Vegetarian. Indian feta cheese marinated and cooked with spices in the tandoor.



Bhindi masala

CA\$13.50

Végétarien. Gombo sauté avec de l'ail haché, oignons, et épice. / Vegetarian. okra sautéed with chopped garlic, onions, and spice.



Aloo Gobi

CA\$13.00

Végétarien. Pommes de terre et chou-fleur cuits avec gingembre et épices traditionnelles. / Vegetarian. cauliflower & potatoes cooked in ginger and traditional spices.



Dal makhani

CA\$12.50

Végétarien. Lentilles douces entières dans une sauce crémeuse au beurre. / Vegetarian. Mild whole lentils in creamy buttery base.









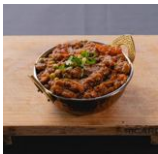


Chana masala

CA\$13.00

Végétarien. Pois chiches avec épices indiennes. / Vegetarian. Chickpeas in Indian spices.

Menu Punjab Palace

	Assortiment de légumes / Mixed Vegetables Végétarien. Légumes sautés dans Une sauce légère au cari. / Vegetarian. Assorted vegetables in light curry sauce.	CA\$12.50
	Tardka daal Végétarien. Lentilles jaunes (légumineuses) avec épices indiennes. / Vegetarian. Yellow lentils (legumes) with Indian spices.	CA\$12.50
	Paneer aux piments chili / Chilli Paneer Végétarien. Fromage feta indien mariné et cuit dans Des piments chili verts, poivrons verts, oignons et tomates. / Vegetarian. Indian feta cheese marinated with green chillis, green peppers, onions, and tomatoes.	CA\$14.00
	Baigan aloo Végétarien. Aubergines et pommes de terre dans une sauce légère au cari. / Vegetarian. Eggplant and potatoes in a light curry sauce.	CA\$12.50
	Paneer mattar Végétarien. Fromage feta indien et pois délicatement sautés dans Une sauce crémeuse. / vegetarian. Peas and Indian feta cheese delicately sauteed in a creamy sauce.	CA\$13.50
	Jeera aloo Végétarien. Pommes de Terre séchées avec cumin. / Vegetarian. Dry potatoes in cumin spice.	CA\$12.50
	Veg Manchurian Mixed vegetable orbs nestled in a savory, tangy Manchurian sauce.	CA\$13.50
	Paneer palak Végétarien. Fromage feta indien et épinards cuits dans un assortiment d'épices. / Vegetarian. spinach and Indian feta cheese cooked with assorted spices.	CA\$13.50
	Baigan bharta Végétarien. Purée d aubergines grillées avec oignons et tomates. / Vegetarian. Sauteed with chopped garlic and onions and spices.	CA\$13.50

Brevages / Beverages



salty Lassi

Creamy yogurt drink topped with crushed pistachios and nuts.

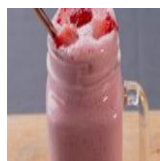
CA\$4.00



Jus de mangue / Mango Juice

Freshly blended mango juice, offering a smooth and naturally sweet taste of ripe mangoes.

CA\$3.50



Lassi à la fraise / Strawberry Lassi

Creamy yogurt blended with fresh strawberries and a hint of sweetness.

CA\$4.50



Boisson gazeuse / Indian Soda Pop

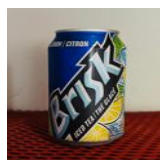
Limca, Fanta, or Thums Up. Indian soda pop.

CA\$3.50

masala chai (Tea)

Masala chai (tea) is an Indian tea beverage made by boiling black tea in milk and water with a mixture of aromatic herbs and spices.

CA\$4.00



Thé glacé / Iced Tea

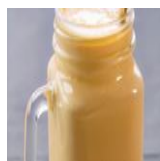
Iced tea typically includes brewed black tea, served chilled, often with lemon and mint.

CA\$3.50

Chai (Tea)

Chai tea: Traditional Indian tea brewed with black tea, milk, and a blend of aromatic spices like cardamom and cinnamon.

CA\$4.00



Lassi à la mangue / Mango Lassi

Creamy blend of yogurt and ripe mangoes, sweetened to perfection.

CA\$4.50

Menu Punjab Palace

Shkanjbi

CA\$3.50

Limonade Indienne fraîchement préparée avec sel, sucre et poivre noir. / Freshly made Indian lemonade with salt, sugar, and black pepper.

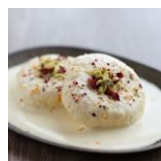
Desserts



Gulab jamun

CA\$4.50

2 mcx. Le terme Gulab se réfère au mot Persan signifiant rose. Fait avec du lait de bufflonne et légèrement frit dans un sirop sucré et parfumé à la rose. / 2 pcs. Gulab refers to The Persian word for rose, as in the rose scented syrup. Made of Buffalo milk and lightly fried in a sweet syrup.



Ras Malai

CA\$4.50

2 mcx. Le Terme ras Malai signifie crémeux et juteux dans les langues Hindi et panjabi. Ce dessert est originaire de l'est de l'Inde et il s'est par la suite répandu dans le Reste de l'Asie du sud. / 2 pcs. Ras Malai means juicy cream in the north Indian languages of Hindi and Punjabi. This dish originated in eastern India, before spreading to the rest of South Asia.

Thali Combo



Thali agneau + poulet au beurre / Lamb + Butter Chicken Thali

CA\$20.00

Assiette combinée servie avec 1 nan, riz, curry d'agneau, poulet au beurre, plat végétarien frais, salade. / Combo plate served with 1 Nan, Rice, Lamb Curry, Butter Chicken, Fresh Vegetarian Dish, Salad.



Thali au poulet et au curry / Chicken Curry Thali

CA\$17.99

Assiette Combo servie avec 1 Nan, Riz, Poulet Curry, Poulet Tandoori, Plat Végétarien Frais, Salade. / Combo plate served with 1 Nan, Rice, Chicken Curry, Tandoori Chicken, Fresh Vegetarian Dish, Salad.



Thali au curry d'agneau / Lamb Curry Thali

CA\$18.99

Assiette combinée servie avec 1 nan, riz, agneau au curry, poulet tandoori, plat végétarien frais, salade. / Combo plate served with 1 Nan, rice, Lamb Curry, Tandoori Chicken, Fresh Vegetarian Dish, Salad.



Thali au poulet au beurre / Butter Chicken Thali

CA\$18.99

Assiette combinée servie avec 1 nan, riz, poulet au beurre, poulet tandoori, plat végétarien frais, salade. / Combo plate served with 1 Nan, Rice, Butter Chicken, Tandoori Chicken, Fresh Vegetarian Dish, Salad.



Thali végétarien / Vegetarian Thali

CA\$16.50

Assiette combinée servie avec 1 nan, du riz, 3 plats végétariens et de la salade. / Combo plate comes with 1 Nan, Rice, 3 Vegetarian dishes and Salad.