



Menu

Ganges Restaurant

6079 Rue Sherbrooke O, Montréal, QC H4A 1Y2, Canada | (514) 488-8850

Most Ordered



Naan

CA\$4.75

Un pain fait de farine autolevante et cuit sur les parois d'un tandoor. / A bread made of self-rising flour and baked on the walls of a tandoor.



Poulet au beurre / Butter Chicken

CA\$23.95

Poulet du cubes poulet rôti en brochette avec crème, noix de coco râpée et sauce aux amandes. / Diced chicken roasted on skewers, cooked in cream, fresh shredded coconut sauce, and almond sauce.



Riz Palao / Palao Rice

CA\$5.95

Spicy. La meilleure qualité de riz basmati, frit avec oignons et autres épices pour donner un goût distinctif. / Best quality basmati rice fried with onions and other spices to give a distinctive flavour.



Samosa aux légumes / Vegetable Samosas

CA\$5.95

Pâtes frites farcie de légumes épicés. / Fried pasta stuffed with spicy vegetables.



Bhaji a L'oignon / Bhaji with Onion / Piazzzi

CA\$6.95

Tranches d'oignon frites. / Deep fried onion slices.



Riz Pulao / Pulao Rice

CA\$5.95

Spicy. La meilleure qualité de riz basmati, frit avec oignons et autres épices pour Donner un goût distinctif. / Best quality Basmati rice fried with onions and other spices to give a distinctive flavour.



Aloo Gobi Masala / Gobi Aloo Masala

CA\$14.95

Une cari sec d'aubergine avec choux-fleur, rôti patates, et tomates. / A dry curry of cauliflower with roasted potatoes and tomatoes.

Menu Ganges Restaurant



Tarka Dall

Purée de lentilles, cuites avec quelques épices et garnies d'oignon frais et d'ail frit. / Mashed lentils, cooked with some spices and garnished with fresh onion and fried garlic

CA\$14.95



Agneau Korma / Lamb Korma

Des cubes d'agneau épicé et cuit avec yaourt, garni des raisins et d'amandes. / Cubes of lamb mildly spiced with yogourt, garnished with raisins and almonds.

CA\$24.95



Pakura aux légumes / Vegetable Pakora

Légumes frais mélangés à de la farine de blé entier. / Fresh vegetables mixed with whole wheat flour.

CA\$6.95

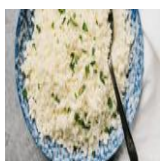
Appetizers & Sides / Amuse-Bouches



Samosa aux légumes / Vegetable Samosas

Pâtes frites farcie de légumes épicés. / Fried pasta stuffed with spicy vegetables.

CA\$5.95



Riz Palao / Palao Rice

Spicy. La meilleure qualité de riz basmati, frit avec oignons et autres épices pour donner un goût distinctif. / Best quality basmati rice fried with onions and other spices to give a distinctive flavour.

CA\$5.95



Naan

Un pain fait de farine autolevante et cuit sur les parois d'un tandoor. / A bread made of self-rising flour and baked on the walls of a tandoor.

CA\$4.75



Bhaji a L'oignon / Bhaji with Onion / Piazzis

Tranches d'oignon frites. / Deep fried onion slices.

CA\$6.95



Chotpoti

Une spécialité indienne préparée avec pois jaunes, pommes de terre et tamarin et garnie de coriandre, oignons tranchés et piments verts. / An Indian specialty prepared with yellow peas, potatoes and tamarind and garnished with coriander, sliced onions and green chilies

CA\$6.95

Menu Ganges Restaurant



Pappadum

L'équivalent indien de la croustille géante. Une gaufre frite, à base de lentilles broyées. / The Indian equivalent of the giant potato chip. A fried waffle, made of crushed lentils.

CA\$1.50



Pakura aux légumes / Vegetable Pakora

Légumes frais mélangés à de la farine de blé entier. / Fresh vegetables mixed with whole wheat flour.

CA\$6.95



Riz aux champignons / Mushroom Rice

Riz basmati de la meilleure qualité, cuit avec oignons, champignons et épices. / The best quality basmati rice cooked with onions, mushroom and other spices.

CA\$12.25



Poulet Tikka amuse-bouche / Chicken Tikka Appetizer

Cubes de Poulet légèrement marinés, rôtis en brochette au tandoor. / Slightly marinated chicken cubes, roasted on skewers in the tandoor.

CA\$14.50

Plats au cari - Poulet / Curry Dishes - Chicken



Poulet au beurre / Butter Chicken

Poulet du cubes poulet rôti en brochette avec crème, noix de coco râpée et sauce aux amandes. / Diced chicken roasted on skewers, cooked in cream, fresh shredded coconut sauce, and almond sauce.

CA\$23.95



Poulet Rejala / Rejala Chicken

Une spécialité aigre-doux et piquante faite de poulet en cubes mijoté dans une sauce Maison et garni de piments verts forts. / Sweet and sour but hot curry specially prepared with cubes of marinated chicken simmered in a homemade tangy sauce garnished with green chilies.

CA\$19.95



Poulet Tikka Masala / Chicken Tikka Masala

Cubes de poulet grillé à la broche. / Diced Chicken roasted on skewers with vegetable rice.

CA\$23.95

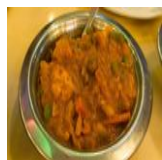


Poulet Atti / Atti Chicken

Poitrines de poulet et marinées cuites avec de la mangue et garnies d'amandes et de crème de noix de coco fraîche. / Marinated chicken breasts cooked with mango and garnished with almonds and fresh coconut cream.

CA\$19.95

Menu Ganges Restaurant



Poulet Dhansak / Dhansak Chicken

CA\$19.95

Cari au Poulet aigre-doux et épicé servi avec lentilles. / A sweet and sour hot chicken curry served with lentils.



Poulet Jhal frezi / Chicken Jhal frezi

CA\$19.95

Poulet piquant avec piments verts frais, ail et poivre. / Very hot chicken delicacy with fresh green chili, garlic and pepper.



Poulet Tikka Tandoori / Chicken Tikka Tandoori

CA\$23.95

Poitrines de poulet, légèrement marinées, rôties en brochette au four tandoor et servies avec légumes, riz et salade. / Mildly marinated diced boneless chicken breast roasted on skewers in clay oven & served with vegetable rice and salad.



Cari au poulet madras / Madras Chicken Curry

CA\$19.95

Cari au Poulet avec piments rouges très fort. / Chicken curry with extra red chilies.



Cari au poulet Kashmiri / Kashmiri Chicken Curry

CA\$19.95

Cari préparé avec amandes, sultanas et fruits. / Curry with almonds sultana raisins and dry fruits.

Plats au cari - agneau / Curry Dishes - Lamb



Rogan Josh

CA\$24.95

Cari d'agneau garni de tomates. / Lamb curry garnished with tomatoes.



Agneau Madras / Lamb Madras

CA\$24.95

Cubes d'agneau piquants, cuits avec jus de citron frais. / Fairly hot spiced lamb cubes cooked with fresh lemon juice.



Agneau Pasanda / Lamb Pasanda

CA\$24.95

Tendres morceaux d'agneau spécialement marinés, préparés avec noix de coco fraîche, amandes, raisins sultanas et sauce au yaourt. / Specially marinated tender chunks of lamb prepared with fresh coconut, almonds, sultana raisins and yogourt sauce.

Menu Ganges Restaurant



Agneau Dopiazza / Lamb Dopiazza

CA\$24.95

Cubes d'agneau moyennement épicés garnis d'oignons en dés. / ?Medium spiced lamb cubes garnished with diced onions.



Agneau Korma / Lamb Korma

CA\$24.95

Des cubes d'agneau épicé et cuit avec yaourt, garni des raisins et d'amandes. / Cubes of lamb mildly spiced with yogourt, garnished with raisins and almonds.



Saag a l'agneau / Saag Lamb

CA\$24.95

Des Cubes d'agneau moyennement épicé et cuit avec des feuilles d'épinard frais. / Cubes of lamb medium spiced and cooked with fresh leaf spinach.

Plats au cari - bouf / Curry Dishes - Beef



Chana Gosht

CA\$23.95

Bouf et pois jaunes cuits avec épices fraîchement moulues. / ?Beef and split yellow peas cooked with freshly ground spices.



Bouf Dhansak / Beef Dhansak

CA\$23.95

Cari aigre-doux et piquant préparé la mode parsee, servi avec lentilles. / Sweet and sour and hot curry in the Parsee style, prepared with lentils.



Achar Gosht

CA\$23.95

Morceaux de bouf marinés dans une vinaigrette et des épices fraîches, cuits à feu doux jusqu'à la perfection. / Chunks of beef marinated in a fresh vinaigrette and spices, cooked over low heat to perfection. .



Shahi Rezala

CA\$23.95

Une spécialité aigre-douce et piquante composée de cubes de bouf marinés mijotés dans une sauce Maison piquante et garnie de piments verts. / Sweet and sour and hot, specially prepared with cubes of lean marinated beef simmered in a home-made tangy sauce and garnished with green chilies.



Bouf Vindaloo / Vindaloo Beef

CA\$23.95

Cari de bouf préparé avec des piments rouge très fortes et dun jus de citron. / Beef curry cooked with extra red chilies and lemon juice.

Menu Ganges Restaurant



Methi Gosht

Cari au bouf aromatisé au fenugrec. / Beef curry made with fenugreek leaves.

CA\$23.95

Plats au cari - fruit de mer / Curry Dishes - Seafood



Crevettes Shorseee Bata / Bata Shorseee Shrimp

Crevettes préparées à mode de l'Inde orientale, sauce forte base de graines de moutarde broyées, tomates, grains de poivre vert et piment vert. / Shrimp cooked in an Eastern Indian style, hot sauce, using crushed mustard seeds, fresh tomato, green peppers and green chili.

CA\$24.95



Crevettes Malai Cari / Shrimp Malai Curry

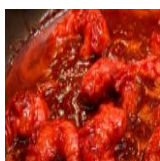
Curry aux crevettes, garni d'amandes et des pistaches. / Shrimp curry garnished with roasted almonds and pistachios.

CA\$24.95

Crevettes au beurre / Butter Shrimp

Grosses crevettes fraîches marinées, cuites avec crème, noix de coco râpée et sauce aux amandes. / Marinated king size fresh shrimp, cooked in cream, fresh shredded coconut and almond sauce.

CA\$24.95



Crevettes Balchão / Shrimp Balchão

Un cari aux crevettes piquants aigre-doux, cuit dans notre mélange d'épices spéciales. / A medium hot sweet and sour shrimp curry cooked in our specially blended spices.

CA\$24.95



Crevettes Biryani / Shrimp Biryani

Crevettes rôties en brochettes au tandoor, puis cuites dans une sauce crème, noix de coco fraîche râpée et amandes. / Shrimp roasted on skewers in the tandoor, then cooked in cream, fresh shredded coconut and almond sauce.

CA\$25.95



Crevettes Bhoona / Bhoona Shrimp

Crevettes fraîches délicatement épicées. / Fresh, succulent shrimp delicately spiced.

CA\$24.95



Crevettes Saag / Saag Shrimp

Crevettes fraîches et épinards. / Fresh shrimp and spinach.

CA\$24.95

Végétarienne, légumes / Vegetarian, Vegetables



Tarka Dall

Purée de lentilles, cuites avec quelques épices et garnies d'oignon frais et d'ail frit. / Mashed lentils, cooked with some spices and garnished with fresh onion and fried garlic

CA\$14.95



Aubergine Bhaji / Eggplant Bhaji

Un cari sec d'aubergine avec tomates, oignons et autres épices. / A dry curry of roasted eggplant with tomatoes, onions and other spices.

CA\$14.95



Saag Aloo Bhaji

Un cari sec de pommes de terre et de feuilles d'épinard frais. / A dry curry of roasted potatoes and fresh leaf spinach.

CA\$15.95



Légumes Sambar / Vegetable Sambar

Spicy. Légumes sorts cuits avec lentilles épices. / Vegetables cooked with lentils.

CA\$14.95



Muttar Paneer

Cubes de fromage cottage Maison frais, cuit avec des épices et des petits pois. / Cubes of fresh home made cottage cheese cooked in spices with green peas.

CA\$15.95



Bhaji aux champignons / Mushroom Bhaji

Champignon tranché préparé à sec avec tomates oignons et autres épices. / Sliced mushroom cooked dry with tomatoes onions and other spices.

CA\$14.95



Aloo Begoon Masala

Épicé. Aubergine rôti et pommes de terre cuites avec gingembre frais, tomates et piment vert. Piquant. / Spicy. Roasted eggplant and potatoes cooked with fresh ginger, tomato and green pepper.

CA\$14.95



Légumes Dhansak / Vegetable Dhansak

Cari de légumes frais aigre-doux et piquant préparé à la mode parsee, servi avec lentilles. / Sweet and sour hot fresh vegetable curry in the parsee style, prepared with lentils.

CA\$14.95

Menu Ganges Restaurant



Aloo Gobi Masala / Gobi Aloo Masala

CA\$14.95

Une cari sec d'aubergine avec choux-fleur, rôti patates, et tomates. / A dry curry of cauliflower with roasted potatoes and tomatoes.



Bhaji Legumes Melange / Mixed Vegetables Bhaji

CA\$14.95

Légumes mélangés frits avec des épices. / Mixed vegetables fried with spices.

Biryanis



Biryani aux légumes / Vegetable Biryani

CA\$14.95

Ces plats a base de riz sont cuit avec viande, crevettes, ou légumes, donnant ainsi un goût spécial au riz. Les biryanis sont garnis de fruits séchés et oignons frits. / These dishes consist of rice cooked together with meats or vegetables, whereby the flavour of the meat etc permeates the rice. Biryani are garnished with almonds and fried onions.



Crevettes Biryani / Shrimp Biryani

CA\$25.95

Crevettes rôties en brochettes au tandoor, puis cuites dans une sauce crème, noix de coco fraîche râpée et amandes. / Shrimp roasted on skewers in the tandoor, then cooked in cream, fresh shredded coconut and almond sauce.



Biryani au poulet / Chicken Biryani

CA\$22.95

Ces plats a base de riz sont cuit avec viande, crevettes, ou légumes, donnant ainsi un goût spécial au riz. Les biryanis sont garnis de fruits séchés et oignons frits. / These dishes consist of rice cooked together with meats or vegetables, whereby the flavour of the meat etc permeates the rice. Biryani are garnished with almonds and fried onions.

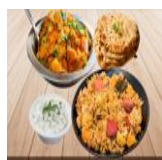


Biryani a' l'agneau / Lamb Biryani

CA\$25.95

Ces plats a base de riz sont cuit avec viande, crevettes, ou légumes, donnant ainsi un goût spécial au riz. Les biryanis sont garnis de fruits séchés et oignons frits. / These dishes consist of rice cooked together with meats or vegetables, whereby the flavour of the meat etc permeates the rice. Biryani are garnished with almonds and fried onions.

Special combination dinners / Plats Combines Souper



Combo végétarien pour 2 personnes / Vegetarian Combo for 2 People CA\$54.95

Pappadum, bhaji a l'oignon, parkura, sag paneer, gobi aloo, biryani aux légumes, marinades, raita, tandoori rôti et dessert. / Pappadum, onion bhaji, parkura, sag paneer, aloo gobi, vegetable biryani, pickles, raita, tandoori roti, and dessert.

Menu Ganges Restaurant



Combo végétarien pour 4 personnes / Vegetarian Combo for 4 People **CA\$84.95**

Pappadum, bhaji a l'oignon, parkura, saag paneer, gobi aloo, biryani aux légumes, marinades, raita, tandoori rôti et dessert. / Pappadum, onion bhaji, parkura, saag paneer, aloo gobi, vegetable biryani, pickles, raita, tandoori roti, and dessert.

Special du chef pour 2 personnes / Chef Special for 2 People

CA\$69.95

Pappadum, seekh kebab, samosa aux légumes, 1/2 poulet tandoori, cari d'agneau, bhaji aux légumes mélangés, marinades, riz pulao, naan et dessert. / Pappadum, seekh kebab, vegetable samosa, 1/2 tandoori chicken, lamb curry, pickles, pulao rice, naan, and dessert.

Special du chef pour 4 personnes / Chef Special for 4 People

CA\$94.95

Pappadum, seekh kebab, samosa aux légumes, 1/2 poulet tandoori, cari d'agneau, bhaji aux légumes mélangés, marinades, riz pulao, naan et dessert. / Pappadum, seekh kebab, vegetable samosa, 1/2 tandoori chicken, lamb curry, pickles, pulao rice, naan, and dessert.

Plats du riz / Rice Dishes



Riz Pulao / Pulao Rice

CA\$5.95

Spicy. La meilleure qualité de riz basmati, frit avec oignons et autres épices pour Donner un goût distinctif. / Best quality Basmati rice fried with onions and other spices to give a distinctive flavour.



Crevettes Biryani / Shrimp Biryani

CA\$25.95

Crevettes rôties en brochettes au tandoor, puis cuites dans une sauce crème, noix de coco fraîche râpée et amandes. / Shrimp roasted on skewers in the tandoor, then cooked in cream, fresh shredded coconut and almond sauce.



Biryani au poulet / Chicken Biryani

CA\$22.95

Ces plats a base de riz sont cuit avec viande, crevettes, ou légumes, donnant ainsi un goût spécial au riz. Les biryanis sont garnis de fruits séchés et oignons frits. / These dishes consist of rice cooked together with meats or vegetables, whereby the flavour of the meat etc permeates the rice. Biryanis are garnished with almonds and fried onions.



Biryani a' l'agneau / Lamb Biryani

CA\$25.95

Ces plats a base de riz sont cuit avec viande, crevettes, ou légumes, donnant ainsi un goût spécial au riz. Les biryanis sont garnis de fruits séchés et oignons frits. / These dishes consist of rice cooked together with meats or vegetables, whereby the flavour of the meat etc permeates the rice. Biryanis are garnished with almonds and fried onions.



Biryani aux légumes / Vegetable Biryani

CA\$14.95

Ces plats a base de riz sont cuit avec viande, crevettes, ou légumes, donnant ainsi un goût spécial au riz. Les biryanis sont garnis de fruits séchés et oignons frits. / These dishes consist of rice cooked together with meats or vegetables, whereby the flavour of the meat etc permeates the rice. Biryanis are garnished with almonds and fried onions.

Menu Ganges Restaurant



Riz au légumes / Vegetable Rice

CA\$12.75

Riz basmati de première qualité, cuit avec légumes frais, oignons et autres épices.
/ Best quality basmati rice cooked with fresh vegetables, onions and other spices.



Riz aux champignons / Mushroom Rice

CA\$12.25

Riz basmati de la meilleure qualité, cuit avec oignons, champignons et épices.
/ The best quality basmati rice cooked with onions, mushroom and other spices.

Les Soupes / Soups



Soupe Dal / Dal Soup

CA\$6.95

Soupe aux lentilles jaunes. / Yellow lentil soup.



Soupe Mulligatawny / Mulligatawny Soup

CA\$6.95

Une soupe Anglo-Indienne épicée traditionnelle. / A traditional spicy Anglo-Indian soup.

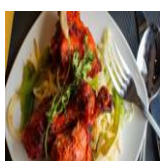
Tandoori BBQ



Poulet Tikka Tandoori / Chicken Tikka Tandoori

CA\$23.95

Poitrines de poulet, légèrement marinées, rôties en brochette au four tandoor et servies avec légumes, riz et salade. / Mildly marinated diced boneless chicken breast roasted on skewers in clay oven & served with vegetable rice and salad.



Poulet Tandoori / Chicken Tandoori

CA\$25.75

Demi-poulet mariné selon notre recette exclusive, rôti de bois dans notre four tandoor et servi avec salade. / Tender half chicken marinated in our own special recipe, barbecued over charcoal in the tandoor and served with salad.



Crevettes Tandoori / Shrimp Tandoori

CA\$25.95

Grosses crevettes spécialement épicées, cuites de bois dans notre four tandoor et servies avec salade et riz basmati. / Specially selected king size fresh shrimp cooked on charcoal in the tandoor, served with salad and vegetable rice.

Pains Indiens / Indian Breads



Naan

CA\$4.75

Un pain fait de farine auto levante et cuit sur les murs de tandoor. / Our loved Naan bread is baked in house, made out of self rising flour and baked in a tandoor.

Menu Ganges Restaurant



Pappadum

L'équivalent indien de la croustille géant. Une gaufre frite, a base de lentilles broyées. / India's answer to the giant potato chip. A crisp fried wafer made from ground lentils.

CA\$1.50

Marinades et divers / Pickles & Sundries



Yaourt / Yoghurt

Rafraîchissant, un antidote nature aux plats. / Very cooling, a natural antidote to most spices, yoghurt is a wonderful dip for our meals.

CA\$5.95



Marinade de cornichons / Pickle Marinade

Épicé. Marinade aigre tres piquante. / Spicy. Mixed pickle marinade.

CA\$2.95



Raita Concombre / Cucumbers Raita

Yaourt au concombre râpée et aux épices, un délicieux accompagnement pour nos assiettes. / Yoghurt with grated cucumber and spices, a delicious accompaniment for our plates.

CA\$5.95



Chutney

Chutney aigre-doux la mangue. / A sweet and sour mango chutney with a nice chunky texture and flavour.

CA\$2.95

Desserts Indien / Indian Desserts



Gulab Jamun

Boulettes de lait frites dans un sirop la cardamome. / Fried milk balls in cardamom flavoured syrup.

CA\$5.95