



Menu

Tandoor et Grille Restaurant & Reception

4690 Bd des Sources, Dollard-des-Ormeaux, QC H8Y 3C4, Canada | (514) 683-4878

Most Ordered



Combo poulet au beurre / Butter Chicken Combo

CA\$18.99

Served with butter chicken, selectable spice levels from mild to extra spicy. Choice of basmati, garlic, or saffron rice and naan options including butter, garlic, or sesame (kulcha).



Beurre au poulet / Butter Chicken

CA\$14.49

Poulet dans une sauce au curry crémeuse légèrement épicée. / Chicken in a mildly-spiced creamy curry sauce.



Poulet biryani (désossé) / Chicken Biryani (Boneless)

CA\$13.99

Poulet et riz basmati cuit à la perfection avec ail, gingembre, cardamome, cannelle et safran. / perfectly cooked chicken and basmati rice with garlic, ginger, cardamom, cinnamon and saffron.



Samosa aux légumes (2 pièces) / Vegetable Samosa (2 Pieces)

CA\$4.99

Deux boulettes de pâte frites farcies de pommes de terre et pois. / Two fried meatballs paste filled with potatoes and peas.



Lassi aux mangues / Mango Lassi

CA\$4.99

Boisson exotique préparée avec du lait, yogourt et des mangues. / Exotic drink made with milk, yogurt and mangoes.



Plat principal végétarien, naan et riz basmati / Choice of Vegetarian Main Dish, Naan and Basmati Rice

CA\$15.99

Combo includes one vegetarian main dish with naan, basmati rice. Options: mixed vegetables, Shahi Paneer, Aloo Gobi. Rice: basmati, garlic, saffron. Naan: plain, butter, garlic, sesame. Choose spice level.



Biryani au bouf (désossé) / Beef Biryani (Boneless)

CA\$13.99

Bouf et riz basmati cuit à la perfection avec ail, gingembre, cardamome, cannelle et safran. / Perfectly cooked beef and basmati rice with garlic, ginger, cardamom, cinnamon and saffron.

Menu Tandoor et Grille Restaurant & Reception Hall (Known as Tandoori Grill)



Biryani d'agneau (sans os) / Lamb Biryani (Boneless)

CA\$15.99

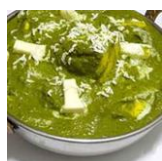
Agneau et riz basmati cuit à la perfection avec ail, gingembre, cardamome, cannelle et safran. / Perfectly Cooked lamb and basmati rice with garlic, ginger, cardamom, cinnamon and saffron.



Chana Bhatura

CA\$12.99

Deux puris frits servis avec des pois chiches de saison, salade, épices et cornichons. / Two fried puris served with season chickpeas, salad, spicy and pickles.



Palak paneer

CA\$11.99

Végétarien. Paneer dans une purée épaisse d'épinards, tomates, oignons et épices. / Vegetarian. Paneer in a Thick puree of spinach, tomatoes and onions and spices.

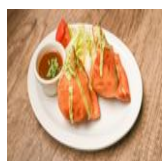
Hors d'ouvres / Appetizers



Chana Bhatura

CA\$12.99

Deux puris frits servis avec des pois chiches de saison, salade, épices et cornichons. / Two fried puris served with season chickpeas, salad, spicy and pickles.



Samosa aux légumes (2 pièces) / Vegetable Samosa (2 Pieces)

CA\$4.99

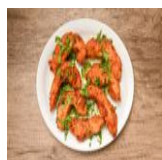
Deux boulettes de pâte frits farcies de pommes de terre et pois. / Two fried meatballs paste filled with potatoes and peas.



Samosa aux légumes chaat / Chana Samosa Chaat

CA\$7.99

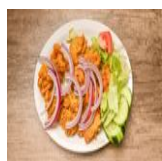
Samosa légumes avec pois chiches, yogourt, légumes et épices. / Vegetable samosas with chickpeas, yogurt, vegetables and spices.



Pakora au poisson / Fish Pakora

CA\$11.99

Poisson trempé dans de la farine de gramme et frit avec des herbes. / Fish dipped in gram flour and fried with herbs.



Pakora aux légumes / Vegetable Pakora

CA\$7.99

Légumes enrobés dans de la farine de gramme et frits avec des herbes. / Vegetables dipped in gram flour and fried with herbs.

Menu Tandoor et Grille Restaurant & Reception Hall (Known as Tandoori Grill)



Raïta / Raita

Yogourt mélangé avec des légumes et des épices. / Yogurt mixed with vegetables and spices.

CA\$3.99



Végétarien manchurian / Vegetarian Manchurian

Légumes mélangés dans un met exotique asiatique fait avec des oignons, piment vert, sauce soja et épices. / Mixed vegetables in an exotic asian dish made with onions, green chili, soya sauce and spices.

CA\$13.99



Frites / French Fries

Frites frais. / Fresh french fries.

CA\$4.49



Bhaji à l'oignon / Onion Bhaji

Oignons enrobés dans de la farine de gramme frits avec des herbes. / Onions dipped in gram flour and fried with herbs.

CA\$7.99



Soupe aux lentilles / Daal Soup

Soupe aux lentilles épaisse et réconfortante. / Thick and comforting lentil soup.

CA\$5.99



Papadum et chutney (sauce à la menthe et sauce au tamarin) / Papadum and Chutney

2 pièces. / 2 pieces.

CA\$2.49



Apéritifs végétariens / Vegetarian Appetizers

Végétarien. Pakora aux légumes, pakora paneer et samosa aux légumes. / Vegetarian. Vegetable pakora, paneer pakora and vegetable samosa.

CA\$10.99



Bhatura

Airy, deep-fried leavened bread, a classic Indian delight.

CA\$2.99



Salade d'oignons / Onion Salad

Oignons rouges avec coriandre, piment vert et vinaigre. / Red onions with coriander, green chili and vinegar.

CA\$3.99



Salade de concombre / Cucumber Salad

CA\$3.99

Concombre avec coriandre et vinaigre. / Cucumbers with coriander and vinegar.



Salade du chef / Chef's Salad

CA\$5.99

Salade fraîche du jardin à base de laitue, tomates, concombre et oignon rouge. / Fresh garden salad made with lettuce, tomatoes, cucumber and red onion.



Crevettes géantes / King Prawn Pakora

CA\$19.99

King prawn pakoras with a choice of spice level: mild, medium, spicy, or extra spicy.



Rouleaux de printemps (végétarien) / Spring Rolls (Vegetarian)

CA\$6.99

Thin pastry rolls filled with a mix of Indian-style vegetables, typically including cabbage, carrots, and onions, subtly spiced and deep-fried for a crisp finish.



Chaat Papri

CA\$6.99

Crispy wafers topped with a blend of chickpeas, potatoes, typically includes yogurt, tamarind, and mint chutney.



Poulet pakora / Chicken Pakora

CA\$11.99

Poitrine de poulet dans farine de gramme et frit avec herbes. / Chicken breast dipped in gram flour and fried with herbs.



Gobi manchurian (orientale) / Gobi Manchurian (Oriental)

CA\$12.99

Chou-fleur dans un met exotique asiatique fait avec des oignons, piment vert, sauce soja et épices. / Cauliflower in an exotic asian dish made with onions, green chili, soya sauce and spices.



Paneer au piment (orientale) / Chilli Paneer (Oriental)

CA\$13.99

Fromage dans une sauce asiatique épicée spéciale. / Cottage cheese in a special spicy sauce asian style.



Champignons croustillants / Crispy Mushrooms

CA\$13.99

Champignons enrobés dans de la farine de gramme et frits avec des herbes. / Mushrooms dipped in gram flour and fried with herbs.



Piment poisson (orientale) / Chilli Fish (Oriental)

CA\$14.99

Poisson dans une piment sauce asiatique épicée spéciale. / Fish in a special spicy chili sauce asian style.



Piment crevettes géantes / King Prawn Chili

CA\$19.99

Crevettes géantes dans une sauce asiatique épicée spéciale. / King prawns in a special spicy sauce asian style.



Amritsari kulcha, chana, raïta et salade / Amritsari Kulcha, Chana, Raita and Salad

L'amritsari kulcha est un pain au levain à la fois croustillant et moelleux, farci de pommes de terre bouillies et écrasées et d'épices, chana masala (pois chiches), salade et achar. / Amritsari kulcha is crisp as well as soft leavened bread which is stuffed with boiled and mashed potatoes and spices, chana masala (chickpea), salad and achar.



Aloo tikki (2 pièces) / Aloo Tikki (2 Pieces)

CA\$6.99

2 pièces aloo tikki, chana et salade. / 2 pieces aloo tikki, chana and salad.

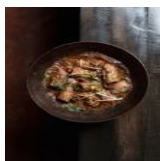
Kebabs BBQ (cuits au charbon de bois) / BBQ Kebab's (Cooked at C



Bihari kebab (bouf) / Bihari Kebab (Beef)

CA\$20.99

Bande de filet de bouf grillées au tandoori. / Strips of tenderloin beef roasted in tandoor.



Kebab de poulet karahi (spécial) / Chicken Kebab Karahi (Special) CA\$15.99

Kebab de poulet cuit au tandoor mélangé à une sauce sèche à base de gingembre, ail et coriandre fraîche. / Chicken Kebab cooked in tandoor mixed with dry sauce made of ginger, garlic and fresh coriander.



Beef kebab masala (spécial) / Beef Kebab Masala (Special)

CA\$15.99

Charcoal-grilled beef kebabs in masala sauce. Choose your spice level: mild to extra spicy.



Seekh kebab (bouf) / Seekh Kebab (Beef)

CA\$12.99

Bouf haché assaisonné et cuit au four d'argile. / Ground beef seasoned and cooked in tandoor.

Menu Tandoor et Grille Restaurant & Reception Hall (Known as Tandoori Grill)



Poulet kebab masala (spécial) / Chicken Kebab Masala (Special) CA\$15.99

Poulet assaisonné haché cuit au tandoor puis mélangé à une sauce au cari à base de tomates, d'herbes et d'épices. / Minced seasoned chicken cooked in tandoor than mixed with curry sauce made with tomatoes, herbs and spices.



Kebab au bouf karahi / Beef Kebab Karahi CA\$15.99

Kebab de boeuf cuit en tandoor mélangé à une sauce sèche à base de gingembre, ail et coriandre fraîche. / Beef kebab cooked in tandoor mixed with dry sauce made of ginger, garlic and fresh coriander.



Kebabs au choix du chef (bhatti kebab) (poulet ou bouf) / Chef Special Choice Kebab CA\$15.99

Choix de brochettes (cuites au tandoor) mélangé avec des papiers de cloche, des légumes, des sauces et herbes spécial du chef. / Choice of kebabs (cooked in tandoor) mixed with bell peppers, vegetables and chef special sources and herbs.



Resham kebab (poulet) / Resham Kebab (Chicken) CA\$12.99

Poulet haché assaisonné et cuit au four d'argile. / Minced seasoned chicken Cooked in tandoor.

Plats principaux de poulet (désossée) / Chicken Main Dishes (Boneless)



Poulet vindaloo (épicé) / Chicken Vindaloo (Spicy) CA\$14.49

Exotique de la province de Goa à base de vinaigre et de piment rouge. / Exotic from the province of Goa made from vinegar and red chili.



Beurre au poulet / Butter Chicken CA\$14.49

Poulet dans une sauce au curry crémeuse légèrement épicée. / Chicken in a mildly-spiced creamy curry sauce.



Poulet au piment / Chilli Chicken CA\$14.49

Fait de piment vert, d'oignons, de poivrons verts et de coriandre fraîche. / Made with green chili, onions, green bell peppers and fresh coriander.



Poulet madras (épicé) / Chicken Madras (Spicy) CA\$14.49

Fait de piment vert, d'oignons, de poivrons verts et de coriandre fraîche. / Made with green chili, onions, green bell peppers and fresh coriander.



Poulet au korma / Chicken Korma

CA\$14.49

Une sauce douce et crémeuse à base de yogourt et d'herbes. / A mild creamy sauce made of yogurt and herbs.



Poulet Rogan Josh (épicé) / Chicken Rogan Josh (Spicy)

CA\$14.49

Plat kashmiri exotique cuit avec du chili et des fleurs séchées. / Exotic kashmiri dish Cooked with chili and dried flowers



Poulet jalfrazi / Chicken Jalfrazi

CA\$14.49

Sauce riche faite de tomates, d'oignons et de poivrons. / Rich sauce made of tomatoes, onions and bell peppers.



Poulet achar gosht / Chicken Achar Gosht

CA\$14.49

Préparé avec des légumes marinés épicés. / Prepared with spicy pickled vegetables.



Poulet à la mangue (spécial) / Mango Chicken (Special)

CA\$14.99

Sauce riche à base de mangues, fines herbes et épices. / Rich sauce made with mangoes, herbs, and spices.



Karachi au poulet entier (1 kg) / Full Chicken Karachi (1 kg)

CA\$45.99

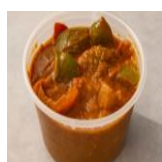
Karachi au poulet entier. / Whole chicken karachi.



Saagwala au poulet / Chicken Saagwala

CA\$14.99

Mélange de poulet au cari et épinards. / Blend of chicken curry and spinach.



Poulet tikka masala / Chicken Tikka Masala

CA\$14.49

Poulet, piments verts et rouges et oignons dans une sauce masala. / Chicken, green and red peppers and onions in a masala sauce.



Poulet kebab masala (spécial) / Chicken Kebab Masala (Special)

CA\$15.99

Poulet assaisonné haché cuit au tandoor puis mélangé à une sauce au cari à base de tomates, d'herbes et d'épices. / Minced seasoned chicken cooked in tandoor than mixed with curry sauce made with tomatoes, herbs and spices



Poulet karahi / Chicken Karahi

CA\$14.49

Sauce sèche avec gingembre, ail et coriandre fraîche. / Dry sauce made of ginger, garlic and fresh coriander.



Poulet au cari / Chicken Curry

CA\$14.49

Une sauce à base de tomates aux herbes et aux épices. / A sauce made of tomatoes in herbs and spices.

Plats principaux d'agneau (désossés) / Lamb Main Dishes (Boneless)



Agneau tikka masala / Lamb Tikka Masala

CA\$16.99

Morceaux d'agneau en sauce avec tomates, oignons et poivrons. / Lamb pieces in a sauce with tomatoes, onions and peppers.



Agneau au beurre / Butter Lamb

CA\$16.99

Agneau dans une sauce au cari crémeuse légèrement épicée. / Lamb in mildly spiced creamy curry sauce.



D'agneau cari / Lamb Curry

CA\$16.99

Agneau dans une sauce à base d'oignons et de tomates, aromatisé au gingembre, à l'ail, aux piments et à une variété d'épices. / Lamb in a onion and tomato-based sauce, flavored with ginger, garlic, chilli peppers and a variety of spices.



Paya agneau / Lamb Paya

CA\$13.99

Sabots d'agneau cuits à l'ail, au curcuma, au piment rouge et au beurre. / Lamb hooves cooked with garlic, tumeric, red chili and butter.



Agneau korma / Lamb Korma

CA\$16.99

Agneau dans une sauce aux amandes douces épicé. / Lamb in a sweet almonds sauce spicy.



Agneau saagwala / Lamb Saagwala

CA\$16.99

Fabriqué avec des feuilles d'épinards frais, des herbes et des épices. / Made with fresh spinach leaves, herbs and spices.



Agneau karahi / Lamb Karahi

CA\$16.99

Sauce à base de gingembre, ail et coriandre fraîche. / Sauce made of ginger, garlic and fresh coriander.



Agneau bhuna / Lamb Bhuna

CA\$16.99

Cuit lentement dans une sauce au cari avec champignons. / Cooked slowly in curry sauce with mushrooms.



Agneau vindaloo (épicé) / Lamb Vindaloo (Spicy)

CA\$16.99

Dans une sauce au cari rouge. Spécialité portugaise de Goa et épicé. / In a red curry sauce. Portuguese from Goa specialty and spicy.

Agneau gingembre / Lamb Ginger

CA\$16.99

Tender lamb cooked with a blend of ginger and traditional Indian spices to create a distinctive sauce.



Jalfrezi d'agneau / Lamb Jalfrazi

CA\$16.99

Sauce riche à base de tomates, oignons et poivrons. / Rich sauce made of tomatoes, onions and bell peppers.



Agneau piment masala / Lamb Chilli Masala

CA\$16.99

Fait de piment vert, d'oignons, de poivrons verts et de coriandre fraîche. / Made with green chili, onions, green bell peppers and fresh coriander.



Agneau madras (épicé) / Lamb Madras (Spicy)

CA\$16.99

Servi dans une sauce aux graines de moutarde, noix de coco et chili. Épicé. / Served in a mustard, coconut and chili sauce. Spicy.



Agneau rogan Josh (épicé) / Lamb Rogan Josh (Spicy)

CA\$16.99

Plat exotique du cachemire cuisiné avec du piment et des fleurs séchées. / Exotic kashmiri dish cooked with chili and dried flowers.

Plats de barbecue tandoori (cuits au charbon de bois) / Tandoori BBQ



Poulet tandoori 1/4 (cuisse) / Tandoori Chicken 1/4 (Leg)

CA\$6.99

Poulet mariné dans yogourt et épices et cuit au four d'argile. (Cuisse). / marinated chicken in yogurt and spices and cooked in clay oven. (Leg)



Tikka au poulet (sans os) / Chicken Tikka (Boneless)

CA\$15.99

Poulet désossé mariné au yogourt et épices cuit au tandoor. / Boneless chicken marinated in yogurt and spices cooked in tandoor.



Poisson tikka (saumon) / Fish Tikka (Salmon)

CA\$19.99

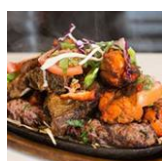
2 pièces de saumon mariné avec yogourt et des épices et cuit au four d'argile. / 2 pieces of fresh salmon marinated with yogurt and spices and cooked in tandoor.



Paneer Tikka

CA\$17.99

Morceaux de fromage maison grillés, poivrons et oignons. / Grilled homemade cheese pieces, peppers and onions.



Tandoori grill mélangé (pour 2 à 3 personnes) / Mixed Grill Tandoori (For 2 to 3 People)

CA\$66.99

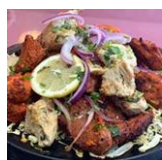
Tikka au poulet, tikka au poisson, côtelettes d'agneau, crevettes royales, kebab au poulet (poulet), kebab au bouf (facultatif), kebab au bahiri (facultatif) mariné avec du yogourt et des épices et cuit au tandoor. / Chicken tikka, fish tikka, lamb chops, king prawns, chicken kebab (chicken), beef kebab (optional), bahiri kebab (optional) marinated with yogurt and spices and cooked in the tandoor.



Malai soya champ (végétarien) / Malai Soya Champ (Vegetarian)

CA\$16.99

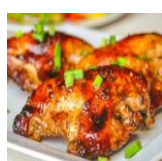
Cube de soja cuit dans le tandoor avec du fromage, de la crème et des herbes. / Soya champ cube cooked in tandoor with cheese, cream and herbs.



Special mixed tandoori platter for (4-6 person) / plateau tandoori mixte spécial pour 4-6 personnes

CA\$69.99

Le repas tandoori ultime mélangé avec (poulet tikka, côtelettes d'agneau, poisson tikka, crevette, crevette royale et de kebab. / The ultimate tandoori meal mixed with chicken tikka, lamb chops, fish tikka, shrimp, king prawn and kebab.



Poulet tandoori 1/4 (poitrine) / Tandoori Chicken 1/4 (Breast)

CA\$7.99

Poulet mariné dans yogourt, épices et cuit au four d'argile. (Poitrine). / Marinated chicken in yogurt, spices and cooked in clay oven. (Breast)



Crevettes géantes tandoori (6 pièces) / Tandoori Giant Shrimps (6 Pieces) ~~CA\$19.99~~

Crevettes géantes marinées et grillées au tandoor. / Giant marinated and grilled shrimps in tandoor.



Malai tikka (poulet) / Malai Tikka (Chicken) ~~CA\$16.99~~

Bandes de poulet cuites avec de la crème et des herbes. / Chicken cube cooked with cream and herbs.

Achari soya champ (végétarien) / Achari Soya Champ (Vegetarian) ~~CA\$17.99~~

Spiced soya chunks marinated in tangy achar, served with assorted vegetables.

Tandoori soya champ (végétarien) / Tandoori Soya Champ (Vegetarian) ~~CA\$15.99~~

Champignons de soja marinés dans du yaourt, des épices et cuits au tandoor. / Soya champs marinated in yogurt, spices and cooked in Tandoor.



Côtelettes d'agneau tandoori (6 pièces) / Lamb Chops Tandoori (6 Pieces) ~~CA\$26.99~~

Bifteck de jambe d'agneau cuit au four d'argile et assaisonné d'épice. / Lamb leg steak cooked in the tandoori with special spices.



Entier poulet tandoori / Whole Chicken Tandoori ~~CA\$21.99~~

Poulet mariné dans yogourt et épices et cuit au four d'argile. / Chicken marinated in yogurt and spices and cooked in the tandoor.



Poulet tandoori 1/2 (demi poulet) / Tandoori Chicken 1/2 (Half) ~~CA\$12.99~~

Poulet mariné dans yogourt et épices et cuit au four d'argile. Demi poulet. / Marinated chicken in yogurt and spices and Cooked in clay oven. Half chicken.

Plats exotiques balties (désossés) / Exotic balties dishes (Boneless)



Balti au poulet / Balti Chicken ~~CA\$15.99~~

Sans gluten. Morceaux de poulet dans une sauce avec des tomates, des oignons et des poivrons. / Gluten-free. Chicken pieces in a sauce with tomatoes, onions and peppers.

Spécial du chef / Chef's Special

CA\$15.99

Crevettes géantes et poulet tikka mariné au citron et cuit avec des tomates, poivrons, oignons et chili vert. / Lemon marinated king prawn and chicken tikka cooked with tomatoes, peppers, onions and green chili.

Balti Wicked

CA\$14.99

Tikka au poulet couvert de jus de citron frais, ail, chili vert et sauce tomate. / Chicken tikka covered with fresh lemon juice, green chili, garlic and tomato sauce.



Balti au bouf / Beef Balti

CA\$15.99

Beef balti - Tender boneless beef in a rich, aromatic sauce. Choose spice level: mild to extra spicy.

Balti Shish Kebab

CA\$14.99

Seekh kebab (bouf) cuit au four d'argile avec notre sauce spéciale. / Seekh kebab (beef) cooked in the tandoor with our special sauce.



Balti à l'agneau / Lamb Balti

CA\$17.99

Morceaux d'agneau en sauce avec tomates, oignons et poivrons. / Lamb pieces in a sauce with tomatoes, onions and peppers.



Balti aux crevettes géantes / King Prawn Balti

CA\$19.99

King prawns cooked with a blend of exotic spices, onions, and tomatoes, typically served in a tangy and aromatic sauce.

Plats principaux de bouf (désossés) / Beef Main Dishes (Boneless)



Beurre de bouf / Butter Beef

CA\$13.99

Butter beef: boneless beef simmered in a creamy, spiced butter sauce. Options for spice level range from mild to extra spicy.



Bouf Rogan Josh (épicé) / Beef Rogan Josh (Spicy)

CA\$14.49

Plat kashmiri exotique cuit avec du chili et des fleurs séchées. / Exotic kashmiri dish cooked with chili and dried flowers.



Bouf tikka masala / Beef Tikka Masala

CA\$14.49

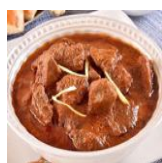
Bouf, poivrons verts et rouges et oignons dans une sauce masala. / Beef, green and red peppers and onions in a masala sauce.



Bouf jalfrezi / Beef Jalfrezi

CA\$14.49

Sauce riche faite de tomates, d'oignons et de poivrons. / Rich sauce made of tomatoes, onions and bell peppers.



Bouf korma / Beef Korma

CA\$13.99

Une sauce douce et crémeuse à base de yogourt et d'herbes. / A mild creamy sauce made of yogurt and herbs.



Madras de bouf (épicé) / Beef Madras (Spicy)

CA\$13.99

Sans gluten. Un plat épicé à la tomate originaire de Chennai (inde). / Gluten-free. A spicy tomato dish originating from Chennai (India).



Bouf bhuna / Beef Bhuna

CA\$14.99

Cuit lentement dans une sauce au cari avec champignons. / Cooked slowly in curry sauce with mushrooms.



Bouf kebab masala (spécial) / Beef Kebab Masala (Special)

CA\$15.99

Beef kebab masala with choice of spice level from mild to extra spicy.



Boeuf au cari / Beef Curry

CA\$14.49

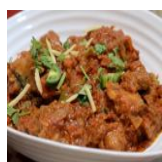
Une sauce à base de tomates aux herbes et aux épices. / A sauce made of tomatoes in herbs and spices.



Bouf au gingembre / Ginger Beef

CA\$13.99

Beef cooked with a ginger-based sauce, typically includes garlic and a blend of Indian spices.



Bouf karahi / Beef Karahi

CA\$14.49

Sauce sèche avec gingembre, ail et coriandre fraîche. / Dry sauce made of ginger, garlic and fresh coriander



Vindaloo de bouf (épicé) / Beef Vindaloo (Spicy)

CA\$14.49

Exotique de la province de Goa à base de vinaigre et de piment rouge. / Exotic from the province of Goa made from vinegar and red chili.

Plats principaux de crevette / Shrimp Main Dishes



Crevettes géantes au beurre / Butter Giant Shrimps

CA\$19.99

Crevettes tigrées géantes dans une sauce tomate crémeuse. / Giant tiger shrimp in a creamy tomato sauce.



Crevettes au gingembre / Shrimp Ginger

CA\$19.99

Shrimp cooked with ginger, typically includes a blend of Indian spices.



Crevettes jalfrezi / Shrimp Jalfrezi

CA\$19.99

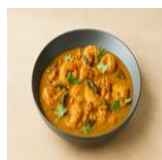
Shrimp jalfrezi typically includes shrimp sautéed with onions and green peppers, immersed in a tangy and spicy sauce.



Crevettes korma / Shrimp Korma

CA\$19.99

Shrimp korma: Creamy, rich sauce with a customizable spice level - mild to extra spicy.



Madras aux crevettes (épicé) / Shrimp Madras (Spicy)

CA\$19.99

Servi dans une sauce aux graines de moutarde, noix de coco et chili. Épicé. / Served in a mustard, coconut and chili sauce. Spicy.



Rogan Josh aux crevettes / Shrimp Rogan Josh

CA\$19.99

Shrimp cooked with a blend of aromatic spices, yogurt, onions, garlic, and ginger in a rich sauce.



Vindaloo aux crevettes (épicé) / Shrimp Vindaloo (Spicy)

CA\$19.99

Exotique de la province de Goa à base de vinaigre et de piment rouge. / Exotic from the province of Goa made from vinegar and red chili.



Crevettes bhuna / Shrimp Bhuna

CA\$19.99

Shrimp bhuna typically includes shrimp cooked with onions, tomatoes, and green peppers in a thick, aromatic spice blend.



Cari de crevette / Shrimp Curry

CA\$19.99

Crevettes dans une sauce à base d'oignons et de tomates, aromatisée au gingembre, à l'ail, aux piments et à une variété d'épices. / Shrimp in a onion and tomato-based sauce, flavored with ginger, garlic, chilli peppers and a variety of spices.



Crevettes tikka masala / Shrimp Tikka Masala

CA\$19.99

Poivrons et oignons verts et rouges dans une sauce masala. / Green and red peppers and onions in a masala sauce.

Plats principaux végétarien / Vegetarian Main Dishes



Palak paneer

CA\$11.99

Végétarien. Paneer dans une purée épaisse d'épinards, tomates, oignons et épices. / Vegetarian. Paneer in a Thick puree of spinach, tomatoes and onions and spices.



Bhindi (Okra)

CA\$10.99

Végétarien. Gombo préparé avec herbes et épices. / Vegetarian. Okra cooked with herbs and spices.



Aloo Gobi (chou-fleur avec pommes de terre) / Aloo Gobi (Cauliflower with Potatoes)

CA\$12.99

Pommes de terre et chou-fleur à base de coriandre, curcuma et cumin. / Potatoes and cauliflower made with coriander, turmeric and cumin.



Amritsari kulcha, chana, raïta et salade / Amritsari Kulcha, Chana, Raita and Salad

CA\$12.99

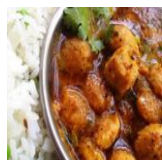
L'amritsari kulcha est un pain au levain à la fois croustillant et moelleux, farci de pommes de terre bouillies et écrasées, d'épices, de chana masala (pois chiches), de salade et d'achar. / Amritsari kulcha is crisp as well as soft leavened bread which is stuffed with boiled and mashed potatoes and spices, chana masala (chickpea), salad and achar.



Baigan Bharta

CA\$10.99

Végétarien. Aubergine cuite avec des tomates, oignons, ail, gingembre et des épices fraîches. / Vegetarian. Eggplant cooked with tomatoes, oignons, garlic, ginger and fresh spices.



Soja champ karahi / Soya Champ Karahi

CA\$13.99

Sauce sèche à base de gingembre, d'ail et de coriandre fraîche mélangée à du fromage blanc. / Dry sauce made of ginger, garlic and fresh coriander blend with cottage cheese.



Daal Makhani

CA\$10.99

Végétarien. Lentilles noires et haricots nains rouge cuits avec des tomates, gingembre, cumin, oignon et ail frais. / Vegetarian. Black lentils and red kidney beans cooked with tomatoes, ginger, cumin, onions and fresh garlic.



Malai Kofta

CA\$12.99

Végétarien. Fromage et boules de pommes de terre dans une sauce crémeuse. / Vegetarian. Cheese and potato patties cooked in a rich creamy sauce.



Karahi Paneer

CA\$13.99

Végétarien. Sauce sèche avec gingembre, ail et coriandre fraîche cuit au fromage blanc. / Vegetarian. Dry sauce made of ginger, garlic and fresh coriander blend with cottage cheese.



Paneer Tikka Masala

CA\$13.99

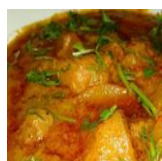
Cubes de fromage cottage à base de tomates et d'épices tikka. / Cottage cheese cubes made with tomatoes and tikka spices.



Daal Tarka

CA\$9.99

Soupe de pois jaunes cassés avec herbes et épices. / Dried split peas soup with fresh herbs and spices.



Aloo Korma

CA\$9.99

Végétarien. Pommes de terre dans une sauce douce et crémeuse à base de tomates. / Vegetarian. Potatoes in a mild creamy sauce made of tomatoes and herbs.



Chana Bhatura

CA\$12.99

Deux puris frites servi avec des pois chiche, épices et cornichons. / Two fried puris served with season chickpeas, salad and spicy pickles.



Mélange de légumes / Mixed Vegetables

CA\$9.99

Végétarien. Mélange de légume cuit avec des épices orientales. / Vegetarian. Mixed vegetables cooked with oriental spices.



Aloo Matar

Végétarien. Pommes de terre et pois préparés avec herbes et épices. / Vegetarian. Potatoes and peas cooked with herbs and spices.

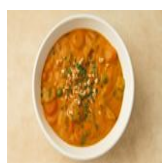
CA\$8.99



Daal Mash

Végétarien. Petites lentilles jaunes cuites dans du beurre, gingembre, ail, herbes et épices. / Vegetarian. Split yellow lentils cooked with butter, ginger, garlic, herbs and spices.

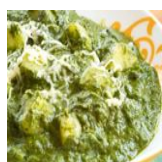
CA\$9.99



Nauratan korma / Vegetable Korma

Végétarien. Légumes frais du jardin cuits dans une sauce riche avec du yogourt. / Vegetarian. Garden fresh vegetables cooked in a rich sauce with yogurt.

CA\$10.99



Aloo Palak

Végétarien. Pommes de terres et épinards préparés avec herbes et épices. / Vegetarian. Potatoes and spinach cooked with herbs and spices.

CA\$9.99



Jalfrezi végétarien / Vegetarian Jalfrezi

Végétarien. Légumes mélangés dans une sauce riche faite de tomates, oignons, et de poivrons. / Vegetarian. Vegetables in a sauce made with tomatoes, onions and bell peppers.

CA\$12.99



Karela

Végétarien. Melon amer cuit avec herbes et épices. / Vegetarian. Bitter melon cooked with herbs and spices.

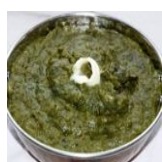
CA\$9.99



Daal CHana

Végétarien. Lentilles jaunes cuites dans du beurre, gingembre, ail, herbes et épices. / Vegetarian. Yellow lentils cooked with butter, ginger, garlic, herbs and spices.

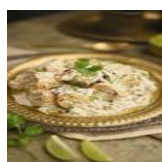
CA\$10.99



Sarson Ka Saag

Végétarien. Feuilles de moutarde préparées avec gingembre, ail, herbes et épices. / Vegetarian. Mustard leaves cooked with ginger, garlic, herbs and spices.

CA\$10.99



Malai soja champ (végétarien) / Malai Soya Champ (Vegetarian)

Cube de soja cuit dans le tandoor avec du fromage, de la crème et des herbes. / Soya champ cube cooked in tandoor with cheese, cream and herbs.

CA\$15.99



Matar Paneer

CA\$11.99

Végétarien. Pois et fromages préparés dans une sauce légèrement épicée. / Vegetarian. Peas and cheese cooked with a mildly spicy sauce.



Shahi Paneer

CA\$12.99

Fromage blanc avec une sauce crémeuse. / Cottage cheese in a light creamy sauce.



Chana masala (pois chiches) / Chana Masala (Chickpeas)

CA\$9.99

Végétarien. Pois chiches cuits dans du beurre, gingembre, ail, herbes et épices. / Vegetarian. Chickpeas cooked with butter, ginger, garlic, herbs and spices.

Spécialités de fruits de mer / Seafood Specialties

Cari au poisson / Fish Curry

CA\$13.99

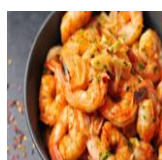
Bassa cuit avec des herbes, épices et feuilles de cari. / Fresh bassa cooked with herbs, spices and curry leaves.



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

CA\$19.99

Crevettes géantes marinées et grillées au tandoor. / Giant marinated and grilled shrimps in tandoor.



Crevettes géantes au beurre / Butter Giant Shrimps

CA\$19.99

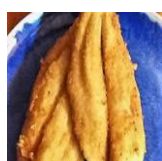
Crevettes tigrées géantes dans une sauce tomate crémeuse. / Giant tiger shrimp in a creamy tomato sauce.



Poisson tikka (saumon) / Fish Tikka (Salmon)

CA\$19.99

2 pièces de saumon mariné avec yogourt et des épices et cuit au four d'argile. / 2 pieces of fresh salmon marinated with yogurt and spices and cooked in tandoor.



Poisson lahori (2 fillet basa) / Lahori Fish (2 Fillet Basa Fish)

CA\$16.99

Poisson entier désossé sans peau cuit au four d'argile. / Cleaned, boneless, skinless, and whole fish delicately cooked.

Spécialités traditionnelles (agneau paya, nihari et haleem) / Tradition



Nihari

Bouf cuit avec gingembre, garam masala, yogourt et beurre. / Beef cooked with ginger, garam masala, yogurt and butter.

CA\$15.99



Paya agneau / Lamb Paya

Sabots d'agneau cuits à l'ail, au curcuma, au piment rouge et au beurre. / Lamb hooves cooked with garlic, tumeric, red chili and butter

CA\$13.99



Chèvre karahi (1 kg) avec os / Goat Karahi (1 kg) with Bone

Spécial karahi de chèvre ou cari (1 kg) avec os. / Special goat karahi or curry (1 kg) with bone or without bone.

CA\$54.99



Karachi au poulet entier (1 kg) / Full Chicken Karachi (1 kg)

Karachi au poulet entier. / Whole chicken karachi.

CA\$45.99

Riz et biryani / Rice and Biryani



Poulet biryani (désossé) / Chicken Biryani (Boneless)

Poulet et riz basmati cuit à la perfection avec ail, gingembre, cardamome, cannelle et safran. / perfectly cooked chicken and basmati rice with garlic, ginger, cardamom, cinnamon and saffron.

CA\$13.99



Biryani au bouf (désossé) / Beef Biryani (Boneless)

Bouf et riz basmati cuit à la perfection avec ail, gingembre, cardamome, cannelle et safran. / Perfectly cooked beef and basmati rice with garlic, ginger, cardamom, cinnamon and saffron.

CA\$13.99



Poulet biryani au beurre / Butter Chicken Biryani

Poulet parfaitement cuit avec sauce au beurre et riz basmati à l'ail, au gingembre, à la cardamome, à la cannelle et au safran. / Perfectly cooked chicken with butter sauce and basmati rice with garlic, ginger, cardamom, cinnamon and saffron.

CA\$13.99



Biryani d'agneau (sans os) / Lamb Biryani (Boneless)

Agneau et riz basmati cuit à la perfection avec ail, gingembre, cardamome, cannelle et safran. / Perfectly Cooked lamb and basmati rice with garlic, ginger, cardamom, cinnamon and saffron.

CA\$15.99



Poisson biryani / Fish Biryani

CA\$13.99

Poisson parfaitement cuit et riz basmati à l'ail, gingembre, cardamome et cannelle.
/ Perfectly cooked fish and basmati rice with garlic, ginger, cardamom and cinnamon.



Riz frit au poulet / Chicken Fried Rice

CA\$12.99

Pommes de terre et pois préparés avec herbes et épices. / Potatoes and peas cooked with herbs and spices.



Riz safran / Saffron Rice

CA\$5.99

Riz basmati infusé de safran. / Basmati rice infused with saffron.



Biryani aux crevettes géantes / King Prawn Biryani

CA\$21.99

Crevettes géantes et riz basmati cuit à la perfection avec cardamome et safran. / King prawns and basmati rice cooked to perfection, with garlic, cardamom and saffron.



Riz à l'ail / Garlic Rice

CA\$5.99

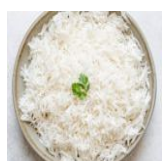
Riz basmati à l'ail infusé. / Basmati rice infused with garlic.



Matar pulao (pois) / Matar Pulao (Peas)

CA\$7.99

Petit pois dans du riz basmati avec herbes et épices aromatiques. / Peas in basmati rice with herbs and aromatic spices.



Riz basmati / Basmati Rice

CA\$3.99

Steamed basmati rice, typically served as a versatile accompaniment.



Biryani végétarien / Vegetarian Biryani

CA\$11.99

Végétarien. Légumes mélangés et riz basmati cuit à la perfection avec ail, gingembre, cardamome, cannelle et safran. / Vegetarian. Perfectly cooked mixed vegetables and basmati rice with garlic, ginger, cardamom, cinnamon and saffron.

Rouleau et des sandwiches / Roll's and Sandwiches



Rouleau de seekh kebab / Beef Kebab Roll

CA\$7.99

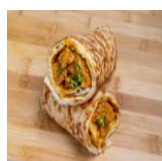
Seekh kebab (bouf) servi avec salade tomates, concombre, oignons rouges et sauce dans un pain naan. / Seekh kebab (beef) with fresh salad, tomatoes, cucumber, red onions and our signature sauce wrapped in naan bread.



Rouleau de paneer tikka / Paneer Tikka Roll

CA\$7.99

Paneer tikka cuit au tandoor avec une salade fraîche avec notre sauce signature enveloppée dans du pain naan. / Paneer tikka cooked in tandoor with fresh salad with our signature sauce wrapped in naan bread.



Rouleau de poulet au beurre / Butter Chicken Roll

CA\$7.99

Butter chicken encased in a roll, offering choices in spice level from mild to extra spicy.

Rouleau végétarien / Vegetarian Roll

CA\$6.99

Légumes frais enveloppés dans du pain naan. / Fresh vegetables wrapped in naan bread.



Rouleau tikka au poulet / Chicken Tikka Roll

CA\$7.99

Poulet tikka cuit au tandoor avec salade fraîche et notre sauce signature enveloppée dans du pain naan. / Chicken tikka Cooked in tandoor with fresh salad and our signature sauce wrapped in naan bread.



Rouleau de kebab de poulet / Chicken Kebab Roll

CA\$7.99

Chicken kebab, spices tailored to your choice: mild, medium, spicy, or extra spicy. Served in a wrap.

Pain et naan / Bread and Naan



Amritsari kulcha, chana, raïta et salade / Amritsari Kulcha, Chana, Raita et Salade

CA\$12.99

L'amritsari kulcha est un pain au levain à la fois croustillant et moelleux, farci de pommes de terre bouillies et écrasées, d'épices, de chana masala (pois chiches), de salade et d'achar. / Amritsari kulcha is crisp as well as soft leavened bread which is stuffed with boiled and mashed potatoes and spices, chana masala (chickpea), salad and achar



Naan

CA\$1.99

Pain frais au levain. Cuit frais dans le tandoor pour un goût exceptionnelle. / Freshly baked leavened bread. Baked fresh in the tandoor for that exceptional taste.



Roti de blé entier / Whole Wheat Roti

CA\$2.99

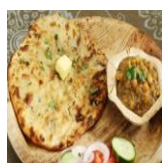
Pain frais au levain avec du blé entier. Cuit frais dans le tandoor pour un goût exceptionnelle. / Freshly baked leavened bread made with whole wheat. Baked fresh in the tandoor for that exceptional taste.



Tandoori Lacha Paratha

CA\$4.99

Pain plat de l'inde frit sur un tawa et fait de blé entier. Cuit frais dans le tandoor pour un goût exceptionnelle. / Indian flat bread fried on a tawa and made with whole wheat. Baked fresh in the tandoor for that exceptional taste.



Amritsari kulcha (spécial) / Amritsari Kulcha (Special)

CA\$4.99

L'amritsari Kulcha est un pain au levain à la fois croustillant et moelleux, farci de pommes de terre bouillies et écrasées et d'épices. / Amritsari Kulcha is crisp as well as soft leavened bread which is stuffed with boiled and mashed potatoes and spices.



Sésame (kulcha) naan / Sesame (Kulcha) Naan

CA\$2.49

Pain frais au levain avec grains de sésame et beurre. Cuit frais dans le tandoor pour un goût exceptionnelle. / Freshly baked leavened bread with sesame seeds and butter. Baked fresh in the tandoor for that exceptional taste.



Paneer naan (fromage) / Paneer Naan (Cheese)

CA\$5.99

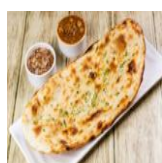
Pain frais au levain avec du fromage. Cuit frais dans le tandoor pour un goût exceptionnelle. / Freshly baked leavened bread made with cheese. Baked fresh in the tandoor for that exceptional taste.



Keema naan (poulet) / Keema Naan (Chicken)

CA\$7.99

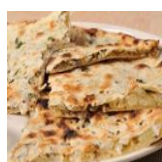
Pain au levain fraîchement cuit au four farci et cuit au poulet. Cuit frais au tandoor pour ce goût exceptionnel. / Freshly baked leavened bread stuffed and cooked with chicken. Baked fresh in the tandoor for that exceptional taste.



Aloo Naan

CA\$4.99

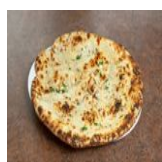
Stuffed with spiced potatoes. Offers spice levels: mild to extra spicy.



Naan aux oignons / Onion Naan

CA\$5.99

Pain frais au levain cuit avec des oignons. Cuit frais dans le tandoor pour un goût exceptionnelle. / Freshly baked leavened bread cooked with onions. Baked fresh in the tandoor for that exceptional taste.



Keema naan (bouf) / Keema Naan (Beef)

CA\$7.99

Pain au levain fraîchement cuit au four farci et cuit au bouf. Cuit frais au tandoor pour ce goût exceptionnel. / Freshly baked leavened bread stuffed and cooked with beef. Baked fresh in the tandoor for that exceptional taste.

Menu Tandoor et Grille Restaurant & Reception Hall (Known as Tandoori Grill)



Naan à la coriandre / Coriander Naan

CA\$2.49

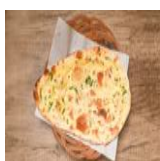
Pain frais au levain avec coriandre. Cuit frais dans le tandoor pour un goût exceptionnelle. / Freshly baked leavened bread with coriander. Baked fresh in the tandoor for that exceptional taste.



Naan aux légumes / Vegetable Naan

CA\$5.99

Pain frais au levain cuit avec des pommes de terres et de la coriandre. Cuit frais dans le tandoor pour un goût exceptionnelle. / Freshly baked leavened bread with potatoes and coriander. Baked fresh in the tandoor for that exceptional taste.



Naan à l'ail / Garlic Naan

CA\$2.99

Pain frais au levain cuit avec de l'ail moulu à l'intérieur. Cuit frais dans le tandoor pour un goût exceptionnelle. / Freshly baked leavened bread cooked with crushed garlic inside. Baked fresh in the tandoor for that exceptional taste.

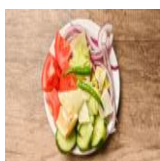


Naan (avec beurre) / Naan (with Butter)

CA\$1.99

Pain frais au levain. Cuit frais dans le tandoor pour un goût exceptionnelle. / Freshly baked leavened bread. Baked fresh in the tandoor for that exceptional taste.

Salades / Salads



Salade du chef / Chef's Salad

CA\$5.99

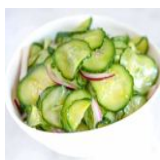
Salade fraîche du jardin à base de laitue, tomates, concombre et oignon rouge. / Fresh garden salad made with lettuce, tomatoes, cucumber and red onion.



Salade d'oignon / Onion Salad

CA\$3.99

Oignons rouges avec coriandre, piment vert (chili) et vinaigre. / Red onions with coriander, green chili and vinegar.



Salade de concombre / Cucumber Salad

CA\$3.99

Concombre avec coriandre et vinaigre. / Cucumbers with coriander and vinegar.

Combo's



Combo poulet au beurre / Butter Chicken Combo

CA\$18.99

Served with butter chicken, selectable spice levels from mild to extra spicy. Choice of basmati, garlic, or saffron rice and naan options including butter, garlic, or sesame (kulcha).

Menu Tandoor et Grille Restaurant & Reception Hall (Known as Tandoori Grill)

Agneau biryani, boisson gazeuse et dessert (gulab juman) / Lamb Biryani, Soft Drink and Dessert ~~CA\$18.99~~

Lamb biryani served with your choice of spice level: mild to extra spicy. Includes a soft drink option and gulab jamun for dessert.

Rouleau de légumes, boisson gazeuse et frites croustillantes / Paneer Tikka Roll, Soft Drink and Crispy Fries ~~CA\$12.99~~

Paneer tikka roll with choice of spice level from mild to extra spicy. Served with crispy french fries and a selection of soft drinks including Coke, Sprite, and Perrier.



Plat principal d'agneau, riz basmati et naan / Choice of Lamb Main Dish, Basmati Rice and Naan ~~CA\$19.99~~

Choose your lamb main from curry, karahi, butter, korma, tikka masala, vindaloo, madras, jalfrazi, paneer, bhuna. Served with Basmati, garlic, or saffron rice and naan options. Spice levels vary.



Roulade de kebab au poulet, boisson gazeuse et frites croustillantes / Chicken Kebab Roll, Soft Drink and Crispy Fries ~~CA\$12.99~~

Roulade de Kebab au Poulet + Boisson Gazeuse + Frites Croustillantes / Chicken Kebab Roll + Soft Drink + Crispy Fries

Spécial A (combo familial) / Special A (Family Combo)

CA\$37.99

2 samosas, 1 poulet au beurre, 2 cuisses tandoori (tandoori), 1 riz, 2 naan et 1 salade. / 2 samosas, 1 butter chicken, 2 tandoori legs (tandoori), 1 rice, 2 naan and 1 salad.

Spécial C (combo familial) / Special C (Family Combo)

CA\$49.99

2 samosas, 1 poulet au beurre, 1 légumes mélangés, 1 daal turka, 2 cuisses de poulet (tandoori), 1 riz, 2 naan et 1 salade. / 2 samosas, 1 butter chicken, 1 mixed vegetable, 1 daal turka, 2 chicken leg (tandoori), 1 rice, 2 naan and 1 salad.

Spécial B (combo familial) / Special B (Family Combo)

CA\$37.99

2 samosas, 1 mélange de légumes, 1 palak paneer, 1 riz, 2 naan et 1 salade. / 2 samosas, 1 mixed vegetables, 1 palak paneer, 1 rice, 2 naan and 1 salad.

Poulet tandoori (3 cuisses), frites et naan / Tandoori Chicken (3 Legs), French Fries and Naan ~~CA\$16.99~~

Tandoori chicken (3 legs), french fries, and naan. Spice level: mild, medium, spicy, or extra spicy.

Poulet au beurre biryani, boisson gazeuse et dessert (gulab juman) / Butter Chicken Biryani, Soft Drink and Dessert ~~CA\$15.99~~

Butter chicken biryani paired with choice of spice level from mild to extra spicy. Includes soft drink options like Coke, Sprite, or Perrier. Completed with a sweet gulab jamun dessert.

Menu Tandoor et Grille Restaurant & Reception Hall (Known as Tandoori Grill)

Biryani de poulet, boisson gazeuse et dessert (gulab juman) / Chicken Biryani, Soft Drink and ~~CA\$15.99~~

Chicken biryani complemented by a selection of soft drinks: Coke, Canada Dry, Sprite, Diet Coke, Crush Orange, or Perrier. Served with gulab juman for dessert.

Rouleau de poulet au beurre, frites et boisson gazeuse / Butter Chicken Roll, French Fries and ~~CA\$12.99~~

Butter chicken wrapped in a roll served with French fries. Choice of drink: cola, ginger ale, diet cola, orange soda, or sparkling water.

Roulade de kebab au bouf, boisson gazeuse et frites croustillantes / Beef Kebab Roll, Soft Drink ~~CA\$12.99~~

Beef kebab wrapped in flatbread, served with your choice of spice level: mild to extra spicy. Includes crispy french fries and a selection of six drink options.

Rouleau de poulet tikka, boisson gazeuse et frites / Chicken Tikka Roll, Soft Drink ~~CA\$12.99~~ French

Chicken tikka wrapped in kati roll, served with crispy french fries. Choice of soft drink: Coke, Diet Coke, Canada Dry, Sprite, Crush Orange, or Perrier water.



Plat principal de poulet, riz basmati et naan / Choice of Chicken Main Dish, Basma ~~CA\$15.99~~

Choice of chicken dish, served with basmati rice & naan. Options include butter chicken, curry, karahi, korma, spicy vindaloo or madras, jalfrazi, special mango chicken. Spice and bread varieties available.



Plat principal végétarien, naan et riz basmati / Choice of Vegetarian Main Dish, Na ~~CA\$15.99~~

Combo includes one vegetarian main dish with naan, basmati rice. Options: mixed vegetables, Shahi Paneer, Aloo Gobi. Rice: basmati, garlic, saffron. Naan: plain, butter, garlic, sesame. Choose spice level.

Boissons / Drinks



Coke diète / Diet Coke

Canette. / Can.

CA\$2.49



Canada Dry (soda au gingembre) / Canada Dry (Ginger Ale)

Canette. / Can.

CA\$2.49

Menu Tandoor et Grille Restaurant & Reception Hall (Known as Tandoori Grill)



Sprite (canette) / Sprite (Can)

Canette. / Can.

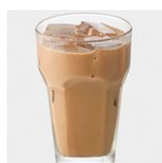
CA\$2.49



Bouteille d'eau / Bottle of Water

A bottle of water, providing hydration with every sip.

CA\$0.99



Chai

Thé au lait. / Milk tea.

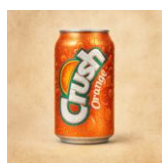
CA\$2.99



Masala Chai

Thé au lait avec des herbes aromatique et un mélange d'épices. / Milk tea with aromatic herbs and a blend of spices.

CA\$2.99



Crush orange (canette) / Crush Orange (Can)

Canette 350 ml. / Can 350 ml.

CA\$2.49



Eau Perrier (canette) / Perrier Water (Can)

Perrier water in a can offers a refreshing taste of sparkling mineral water, capturing its natural effervescence.

CA\$2.49



Kashmiri Chai

Fait avec feuilles du thé spécial, du lait, pistache et cardamome. / Made with special tea leaves, milk, pistachio and cardamom.

CA\$4.99



Thé noir / Black Tea

A warm beverage made from steeped black tea leaves, offering a robust and soothing experience.

CA\$1.99



Thé vert / Green Tea

Green tea, traditionally prepared, often contains natural antioxidants and may include a hint of herbs for added flavor.

CA\$2.99



Lassi aux mangues / Mango Lassi

CA\$4.99

Boisson exotique préparée avec du lait, yogourt et des mangues. / Exotic drink made with milk, yogurt and mangoes.



Coke (canette) / Coke (Can)

CA\$2.49

Canette. / Can.

Desserts / Sweets



Gajar Halwa

CA\$5.99

Dessert traditionnel, du punjab avec carottes, lait et beurre clarifié. / Traditional punjab dish made with carrots, milk and clarified butter



Falooda Kulfi

CA\$5.99

Kulfi falooda combines traditional Indian kulfi with falooda noodles, typically enhanced with rose syrup and sweet basil seeds, garnished with nuts.



Ras malai (2 pièces) / Ras Malai (2 Pieces)

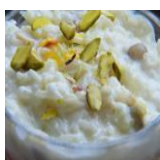
CA\$5.99

Galettes de fromage blanc trempé dans du crème riche avec noix. / Cottage cheese pattes drenched in rich cream and topped with nuts.

Kulfi (mangue, malai ou pista) / Kulfi (Mango, Malai or Pista)

CA\$3.99

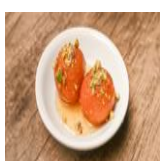
Choix de mangue, malai ou pista. / Choice of mango, malai or pista.



Kheer pudding au riz / Rice Pudding Kheer

CA\$3.99

Pudding au riz riche et sucré avec pistaches. / Rich and sweet milk based rice pudding with pistachios.

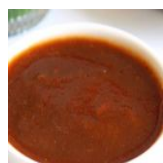


Gulab Jamun

CA\$4.99

Boules de lait trempé dans le sucre et l'eau de rose avec arachides. / Milk balls drenched in sugar and rose water with peanuts.

Extra (sauces, chutneys et yogourt) / Extra (Sauces, Chutneys and Yoghurt)



Sauce tamarin (350 ml) / Tamarind Sauce (350 ml)

CA\$3.99

Tamarind sauce is a tangy and sweet condiment made from tamarind pulp, typically includes jaggery and a blend of spices, creating a unique flavor profile.



Sauce à la menthe (50 ml) / Mint Sauce (50 ml)

CA\$0.50

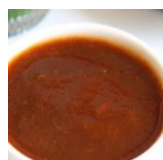
A sauce combining mint and yogurt, typically enhanced with a blend of spices.



Achar mélange de cornichons / Mixed Pickle

CA\$2.99

Achar mélange de cornichons typically includes a variety of vegetables and fruits, such as mangoes and carrots, pickled in a blend of Indian spices and oil.



Sauce tamarin (50 ml) / Tamarind Sauce (50 ml)

CA\$0.50

Tamarind sauce typically includes tamarind pulp and jaggery, often cooked with a blend of spices to create a tangy and sweet condiment.



Yoghourt nature / Plain Yogurt

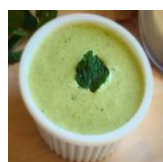
CA\$3.99

Plain yogurt is a smooth, tangy dairy product made without any added flavors, serving as a versatile accompaniment to various dishes.

Sauce poulet au beurre / Butter Chicken Sauce

CA\$6.99

A rich blend of cream, tomatoes, and a variety of Indian spices, typically garnished with coriander, creating a smooth and savory butter sauce.



Sauce à la menthe (350 ml) / Mint Sauce (350 ml)

CA\$3.99

A blend of yogurt and fresh mint, typically includes a hint of spices for a refreshing complement to Indian dishes.



Sauce mayo à l'ail spécial (50 ml) / Special Garlic Mayo Sauce (50 ml)

CA\$1.00

A creamy blend of garlic and mayonnaise, this special sauce is seasoned with a selection of Indian spices, offering a unique accompaniment to various dishes.