



# Menu

## Tandoori Delicious

4616 Rue Wellington, Verdun, QC H4G 1W9, Canada | (514) 767-3000

### Most Ordered



#### Poulet au beurre / Butter Chicken

CA\$17.99

Recommand. Poulet désossé cuit avec crème et beurre, ensuite garni avec des feuilles de coriandre (goût très doux). / Boneless chicken cooked with butter and cream then garnished with fresh coriander leaves (very mild flavor). /



#### Riz pulao / Pulao Rice

CA\$8.99

Riz basmati cuit avec poudre de curcuma, oignons, pois, garnis avec oignons, et coriandre. / Basmati rice cooked with turmeric powder, onions, peas, garnished with onions, and coriander.



#### Chana Samosa

CA\$9.99

Un mélange de pâte levée feuilletée croustillante aux pommes de terre épicées et pois chiches, oignons, et tomates hachés avec chutney. / A blend of flaky crisp turnovers filled with spicy potato and chickpeas, chopped onions, and tomatoes with chutney.



#### Biryani au poulet / Chicken Biryani

CA\$18.99

Riz basmati au poulet. / Chicken on basmati rice.



#### Poulet tikka masala / Chicken Tikka Masala

CA\$17.99

Poulet désossé cuit avec poivrons, oignons, tomates, gingembre, ail, yogourt, et divers épices indiennes. / Boneless chicken cooked with bell peppers, onions, tomatoes, ginger, garlic, yogurt, and various Indian spices.



#### Palak Paneer

CA\$15.99

Fromage indien cuit avec épinard épicé. / Cheese deep fried and cooked in fresh purée spinach.



#### Malai Kofta

CA\$16.99

Légumes et fromage cuit avec amendes dans une crème fraîche. / Dumpling of fresh vegetables and cheese cooked in cream sauce.

## Menu Tandoori Delicious



### Dal Makhani

CA\$14.99

Lentilles cuit au beurre, servies avec coriandre frais, et épices indiennes. / Lentil simmered for hours with spices and sautéed in butter and garnished with fresh coriander.

---

### Thali non-végétarien / Non-Vegetarian Thali

CA\$18.99

Poulet au beurre, agneau au cari, et un légume au choix du chef. Servi avec riz, et pain naan. / Butter chicken, lamb curry, and chef's choice of one vegetable. Served with rice, and naan bread.

---

### Thali végétarien / Vegetarian Thali

CA\$16.99

Une combinaison du chef de cari végétarien. Servie avec riz, salade, et pain naan. / Chef's combination of vegetarian curry. Served with rice, salad, and naan bread.

---

## Spécialités du chef / Chef's Specialties

### Chicken thali

CA\$18.99

2 type of chicken 1 vege rice and naan

---

### Thali végétarien / Vegetarian Thali

CA\$16.99

Une combinaison du chef de cari végétarien. Servie avec riz, salade, et pain naan. / Chef's combination of vegetarian curry. Served with rice, salad, and naan bread.

---

### Thali non-végétarien / Non-Vegetarian Thali

CA\$18.99

Poulet au beurre, agneau au cari, et un légume au choix du chef. Servi avec riz, et pain naan. / Butter chicken, lamb curry, and chef's choice of one vegetable. Served with rice, and naan bread.

---

### Chana Bhatura (2 Bhatura)

CA\$13.99

Pois chiches cuit avec des oignons et tomates. Servi avec pain molleux frit. / Chickpeas cooked with onions and tomatoes. Served with fluffy deep-fried bread.

---

## Entrées / Appetizers



### Samosa aux légumes / Vegetable Samosa (2)

CA\$5.99

Pâte levée feuilletée croustillante aux pommes de terre épicées et pois chiches avec chutney. / Flaky crisp turnovers filled with spicy potato and chickpeas with chutney.

## Menu Tandoori Delicious

### Paneer pakora au fromage / Cheese Paneer Pakora

CA\$10.99

Paneer pakora au fromage features Indian cheese coated in a chickpea flour batter, typically spiced and deep-fried.



### Pakora aux légumes / Vegetable Pakora(6)

CA\$5.99

Crispy vegetable fritters made with a blend of chickpea flour and assorted vegetables, lightly spiced and deep-fried to golden perfection.



### Bhaji à l'oignon / Onion Bhaji

CA\$5.99

Crispy onion fritters seasoned with aromatic spices, garnished with fresh herbs and shredded cabbage.

### Bhelpuri

CA\$9.99

Riz soufflé légumes et une sauce acidulée au tamarin. / Puffed rice, vegetables, and a tangy tamarind sauce.

### Dahi Vada

CA\$9.99

Boulettes trempées dans du yogourt sucré avec chutney aigre-doux. / Dumplings soaked in sweetened yogurt with sweet-and-sour chutney.



### Chana Samosa

CA\$9.99

Un mélange de pâte levée feuilletée croustillante aux pommes de terre épicées et pois chiches, oignons, et tomates hachés avec chutney. / A blend of flaky crisp turnovers filled with spicy potato and chickpeas, chopped onions, and tomatoes with chutney.



### Pakora au poulet / Chicken Pakora(6)

CA\$9.99

Tender chicken pieces coated in seasoned chickpea flour batter, deep-fried until golden and garnished with fresh cilantro.

### Pakora au poisson / Fish Pakora

CA\$10.99

Strips of fish marinated in a blend of Indian spices, coated in chickpea flour batter, and deep-fried.



### Papri Chaat

CA\$9.99

Un mélange de gaufrettes croustillantes, pommes de terre et pois chiches cuits, oignons, et tomates hachés avec chutney. / A blend of crisp fried dough wafers, boiled potatoes, chickpeas, yogurt, and chutney.

## Menu Tandoori Delicious



### Aloo tikki avec chutney / Aloo Tikki with Chutney(2)

CA\$8.49

Galettes de pommes de terre, servi avec sauce. / Potato patties, served with sauce.

### Aloo tikki avec chana / Aloo Tikki with Chana

CA\$9.99

Galettes de pommes de terre, servi avec pois chiches et sauce au tamarin. / Potato patties served with chickpeas and tamarind sauce.

## Soupes / Soups



### Soupe au poulet / Chicken Soup

CA\$7.99

Tender chicken pieces simmered with diced carrots, onions, and aromatic spices in a clear broth.

### Soupe Sambar

CA\$6.99

Lentil-based vegetable soup typically including tamarind, carrots, eggplant, and a blend of South Indian spices.



### Soup Tomato

CA\$6.99

Blended fresh tomatoes cooked with Indian spices and a touch of cream.



### Soupe aux lentilles / Lentil Soup

CA\$5.99

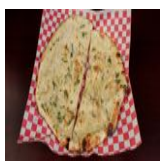
Creamy lentil soup garnished with crispy fried onions.

### Soupe mulligatawny / Mulligatawny Soup

CA\$6.99

Au poulet, lentilles, et légumes. / With chicken, lentils, and vegetables.

## Pains / Breads



### Pain naan à l'ail / Garlic Naan Bread

CA\$4.99

Topped with minced garlic and fresh herbs, this soft and fluffy naan bread offers a savory complement to any meal.

## Menu Tandoori Delicious



### **Pain naan / Naan Bread**

**CA\$3.99**

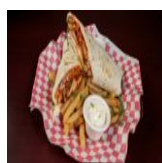
Soft, leavened flatbread with a slightly charred surface, garnished with fresh cilantro leaves.



### **Pain aloo paratha / Aloo Paratha Bread**

**CA\$6.99**

Stuffed with spiced mashed potatoes, this unleavened flatbread is pan-fried until golden brown and topped with a pat of butter.



### **Pain naan au poulet / Chicken Naan Bread**

**CA\$6.99**

Tandoor-baked flatbread traditionally filled with tender pieces of chicken, typically includes a blend of aromatic spices.



### **Pain lachha paratha / Lachha Paratha Bread**

**CA\$4.99**

Layered flatbread with a crispy exterior and soft interior, made from whole wheat flour.



### **Pain chapati / Chapati Bread**

**CA\$3.99**

Soft, thin, unleavened flatbread made from whole wheat flour, perfect for pairing with various Indian dishes.

### **Pain masala naan / Masala Naan Bread**

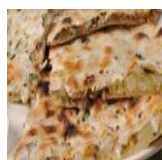
**CA\$4.99**

Masala naan bread is a leavened flatbread typically seasoned with a blend of aromatic spices, baked in a tandoor to achieve a distinctive taste and texture.

### **Pain peshwari naan / Peshwari Naan Bread**

**CA\$6.99**

Leavened white bread filled with a sweet mix of coconut, nuts, and raisins, traditionally baked in a tandoor oven.



### **Pain kulcha à l'oignon / Onion Kulcha Bread**

**CA\$5.49**

Soft and flaky flatbread stuffed with finely chopped onions and herbs, offering a savory and aromatic experience.



### **Pain paneer au fromage / Cheese Paneer Bread**

**CA\$6.99**

Topped with melted cheese, this Indian bread is filled with seasoned paneer, offering a savory blend of spices and creamy texture.

## Menu Tandoori Delicious

### Poulet / Chicken



#### Poulet au beurre / Butter Chicken

CA\$17.99

Recommand. Poulet désossé cuit avec crème et beurre, ensuite garni avec des feuilles de coriandre (goût très doux). / Boneless chicken cooked with butter and cream then garnished with fresh coriander leaves (very mild flavor). / .



#### Poulet tikka masala / Chicken Tikka Masala

CA\$17.99

Poulet désossé cuit avec poivrons, oignons, tomates, gingembre, ail, yogourt, et divers épices indiennes. / Boneless chicken cooked with bell peppers, onions, tomatoes, ginger, garlic, yogurt, and various Indian spices.



#### Poulet au cari / Chicken Curry

CA\$16.99

Poulet désossé cuit dans une sauce au cari, aromatisé aux herbes, et épices indiennes. / Boneless chicken cooked in a curry sauce with aromatic herbs, and Indian spices.



#### Poulet Korma / Chicken Korma

CA\$17.99

Poulet désossé cuit avec crème fraîche et yogourt. / Boneless chicken cooked in yogurt and creamy sauce.



#### Poulet à la mangue / Mango Chicken

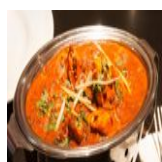
CA\$16.99

Poulet désossé cuit avec piments verts, oignons, cornichons sucrés, et divers épices indiennes. / Boneless chicken cooked with green peppers, onions, sweet pickles, and various Indian spices.

#### Poulet madrasi / Chicken Madrasi

CA\$16.99

Poulet désossé cuit avec tranches de tomates, sauce à l'oignon, noix de coco, jus de citron, et coriandre frais avec un goût très piquant. / Boneless chicken cooked with sliced tomatoes, onion sauce, coconut, lemon juice, and fresh coriander with a pronounced tangy taste.



#### Poulet dhansak / Chicken Dhansak

CA\$16.99

Poulet désossé cuit avec lentilles jaunes et divers épices indiennes. / Boneless chicken cooked with yellow lentils and various Indian spices.



#### Poulet karahi / Chicken Karahi

CA\$16.99

Poulet désossé cuit avec poivrons, gingembre, ail, et divers épices indiennes. / Boneless chicken cooked with bell peppers, ginger, garlic, and various Indian spices.

## Menu Tandoori Delicious



### Poulet vindaloo / Chicken Vindaloo

CA\$16.99

Poulet désossé cuit avec pommes de terre, gingembre, ail, et divers épices indiennes avec un goût très piquant. / Boneless chicken cooked with potatoes, ginger, garlic, and various Indian spices with a pronounced tangy taste.

### Poulet saag / Chicken Saag

CA\$16.99

Poulet désossé cuit aux épinards et divers épices indiennes. / Boneless chicken cooked with spinach, and various Indian spices.



### Poulet bhuna / Chicken Bhuna

CA\$16.99

Poulet cuits avec poivrons verts, oignons, et tomates dans une sauce épaisse. / Chicken cooked with green peppers, onions, and tomatoes in a thick sauce.

### Poulet pasanda

CA\$17.99

Chicken pasanda is a mild curry marinated and cooked with yogurt, typically garnished with almonds and raisins.

### Poulet jalfrazi / Chicken Jalfrazi

CA\$16.99

Poulet désossé cuit aux oignons et poivrons verts avec un goût très piquant. / Boneless chicken cooked with onions, green peppers with a pronounced tangy taste.



### Chili au poulet / Chicken Chili

CA\$16.99

Poulet désossé sauté aux piments verts, oignons, et poivrons verts dans une sauce aigre-douce. / Boneless chicken sautéed with green chilies and onions, and bell peppers in a sweet and-sour sauce.

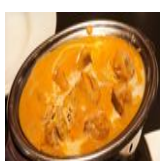
## Agneau / Lamb



### Agneau karahi / Lamb Karahi

CA\$18.99

Agneau cuit avec poivrons, gingembre, ail, et divers épices indiennes. / Lamb cooked with bell peppers, ginger, garlic, and various Indian spices.



### Agneau korma / Lamb Korma

CA\$19.99

Agneau cuit avec crème fraîche et yogourt. / Lamb cooked in yogurt and creamy sauce.

## Menu Tandoori Delicious



### Agneau saag / Lamb Saag

CA\$18.99

Agneau cuit aux épinards et divers épices indiennes. / Lamb cooked with spinach, and various Indian spices.



### Agneau au cari / Lamb Curry

CA\$18.99

Agneau cuit dans une sauce au cari, aromatisé aux herbes et épices indiennes. / Lamb cooked in a curry sauce with aromatic herbs and Indian spices.



### Agneau madrasi / Lamb Madrasi

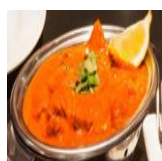
CA\$18.99

Agneau cuit avec tranches de tomates, sauce à l'oignon, noix de coco, jus de citron, et coriandre frais avec un goût très piquant. / Lamb cooked with sliced tomatoes, onion sauce, coconut, lemon juice, and fresh coriander with a pronounced tangy taste.

### Agneau dhansak / Lamb Dhansak

CA\$18.99

Agneau cuit avec lentilles jaunes et divers épices indiennes. / Lamb cooked with yellow lentils, and various Indian spices.



### Agneau vindaloo / Lamb Vindaloo

CA\$18.99

Agneau cuit avec pommes de terre, gingembre, ail, et divers épices indiennes avec un goût très piquant. / Lamb with potatoes, ginger, garlic, and various Indian spices with a pronounced tangy taste.



### Lamb Pasanda

CA\$19.99

Tender lamb marinated in yogurt and spices, cooked in a creamy almond and cashew sauce, garnished with saffron and cardamom.



### Agneau tikka masala / Lamb Tikka Masala

CA\$19.99

Agneau cuit avec poivrons, oignons, tomates, gingembre, ail, crème, beurre, yogourt, et divers épices indiennes. / Lamb cooked with bell peppers, onions, tomatoes, ginger, garlic, butter, cream, yogurt, and various Indian spices.



### Agneau bhuna / Lamb Bhuna

CA\$18.99

Agneau cuits avec poivrons verts, oignons, et tomates dans une sauce épaisse. / Lamb cooked with green peppers, onions, and tomatoes in a thick sauce.

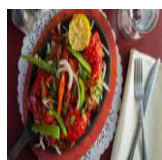
## Mets Tandoori / Tandoori Dishes



### Poulet tikka vert / Chicken Green Tikka

CA\$15.99

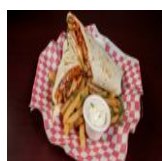
Morceaux de poulet marinés et assaisonnés aux épices, sauce à la menthe et coriandre, servis avec salade. Nos mets sont cuits dans notre four traditionnel tandoori. / Marinated chicken pieces, and seasoned with spices, coriander mint sauce, served with salad. Our dishes are cooked in our traditional tandoori oven.



### Cuisse de poulet Tandoori / Tandoori Chicken Leg

CA\$8.99

Cuisse de poulet mariné, servie avec salade. Nos mets sont cuits dans notre four traditionnel tandoori. / Marinated chicken leg, served with salad. Our dishes are cooked in our traditional tandoori oven.



### Poulet tikka / Chicken Tikka

CA\$20.99

Morceaux de poulet marinés et assaisonnés aux épices, servis avec salade. Nos mets sont cuits dans notre four traditionnel tandoori. / Marinated chicken pieces, and seasoned with spices, served with salad. Our dishes are cooked in our traditional tandoori oven.

### Seekh kebab à l'agneau / Lamb Seekh Kebab

CA\$19.99

Agneau haché et assaisonné, servi avec salade. Nos mets sont cuits dans notre four traditionnel tandoori. / Minced seasoned lamb, served with salad. Our dishes are cooked in our traditional tandoori oven.

### Crevettes tandoori / Tandoori Shrimp

CA\$19.99

Poivrons, oignons, menthe et assaisonnés aux épices indiens, servie avec salade. Nos mets sont cuits dans notre four traditionnel tandoori. / Bell peppers, onions, mint, and seasoned with indian spices, served with salad. Our dishes are cooked in our traditional tandoori oven.

### Paneer Tikka

CA\$15.99

Morceaux de fromage marinés et épicé, servis avec salade. Nos mets sont cuits dans notre four traditionnel tandoori. / Marinated spicy cheese pieces, served with salad. Our dishes are cooked in our traditional tandoori oven.

### Tikka au poivre noir / Black Pepper Tikka

CA\$18.99

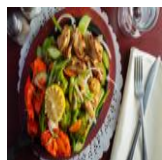
Morceaux de poitrine de poulet marinés, poivre noir fraîchement moulu, gingembre, ail, et yogourt. Nos mets sont cuits dans notre four traditionnel Tandoori. / Marinated chicken breast pieces, freshly grinded black peppercorn, ginger, garlic, and yogurt. Our dishes are cooked in our traditional Tandoori oven.

### Chicken seekh kebab

CA\$18.99

Minced chicken blended with traditional Indian spices and herbs, skewered, and cooked in a tandoor oven.

## Menu Tandoori Delicious



### Spécialité maison / House Specialty

CA\$33.99

Un assortiment de mets au cari indien: cuisse de poulet, poulet tikka, shish kebab, agneau tikka, servis avec salade. Nos mets sont cuits dans notre four traditionnel tandoori. / An assortment of indian curry dishes: chicken leg, chicken tikka, shish kebab, lamb tikka, served with salad. Our dishes are cooked in our traditional tandoori oven.

### Achari Tikka

CA\$18.99

Morceaux de poitrine de poulet marinés, sauce achari, gingembre, ail et yogourt. Nos mets sont cuits dans notre four traditionnel Tandoori. / Marinated chicken breast pieces, achari sauce, ginger, garlic, and yogurt. Our dishes are cooked in our traditional Tandoori oven.

## Poisson et fruits de mer / Fish & Seafood

### Poisson madrasi / Fish Madrasi

CA\$18.99

Poisson cuit avec tranches de tomates, sauce à l'oignon, noix de coco, jus de citron, et coriandre frais avec un goût très piquant. / Fish cooked with sliced tomatoes, onion sauce, coconut, lemon juice, and fresh coriander with a pronounced tangy taste.



### Crevettes au cari / Shrimp Curry

CA\$19.99

Crevettes cuites dans une sauce au cari, aromatisé aux herbes, et épices indiennes. / Shrimp cooked in a curry sauce with aromatic herbs and Indian spices.

### Crevettes vindaloo / Shrimp Vindaloo

CA\$19.99

Crevettes cuites avec pommes de terre, gingembre, ail, et divers épices indiennes avec un goût très piquant. / Shrimp with potatoes, ginger, garlic, and various Indian spices with a pronounced tangy taste.

### Crevettes madrasi / Shrimp Madrasi

CA\$19.99

Crevettes cuites avec tranches de tomates, sauce à l'oignon, noix de coco, jus de citron, et coriandre frais avec un goût très piquant. / Shrimp cooked with sliced tomatoes, onion sauce, coconut, lemon juice, and fresh coriander with a pronounced tangy taste.



### Crevettes jalfrazi / Shrimp Jalfrazi

CA\$19.99

Crevettes cuites aux oignons et poivrons verts avec un goût très piquant. / Shrimp cooked with onions, green peppers with a pronounced tangy taste.

### Crevettes bhuna / Shrimp Bhuna

CA\$19.99

Crevettes cuites avec poivrons verts, oignons et tomates dans une sauce épaisse. / Shrimp cooked with green peppers, onions, and tomatoes in a thick sauce.

## Menu Tandoori Delicious

---

### Crevettes karahi / Shrimp Karahi

CA\$19.99

Crevettes cuites avec poivrons, gingembre, ail, et divers épices indiennes. / Shrimp cooked with bell peppers, ginger, garlic, and various Indian spices.

---

### Butter shrimp

CA\$20.99

Shrimp sautéed in a creamy, tomato-based sauce, typically includes a blend of aromatic spices.

---

### Shrimp Pasanda

CA\$20.99

Shrimp cooked with a creamy sauce made from cashews, typically includes onions and mild spices.

---

### Shrimp Korma

CA\$20.99

Shrimp simmered in a mild, creamy sauce typically includes yogurt, nuts, and a blend of aromatic spices, garnished with almonds and raisins.

---

### Fish Tikka Masala

CA\$18.99

Fish fillets marinated and roasted in a tandoor oven, cooked in a creamy tomato-based masala sauce with onions and spices.

---

### Butter Fish

CA\$18.99

Fish cooked in a rich tomato, nut, and butter sauce.

---

### Fish Pasanda

CA\$18.99

Fish cooked in a creamy sauce with yogurt, ground almonds, and mild spices, typically including garlic, ginger, and aromatic herbs.

---



### Poisson au cari / Fish Curry

CA\$18.99

Poisson dans une sauce au cari, aromatisé aux herbes et épices indiennes. / Fish cooked in a curry sauce with aromatic herbs and Indian spices.

---

### Poisson vindaloo / Fish Vindaloo

CA\$18.99

Poisson cuit avec pommes de terre, gingembre, ail, et divers épices indiennes avec un goût très piquant. / Fish with potatoes, ginger, garlic, and various Indian spices with a pronounced tangy taste.

---

## Menu Tandoori Delicious

### Riz basmati et biryani / Basmati Rice & Biryani



#### Biryani à l'agneau / Lamb Biryani

Riz basmati à l'agneau. / Lamb on basmati rice.

CA\$20.99



#### Biryani au poulet / Chicken Biryani

Riz basmati au poulet. / Chicken on basmati rice.

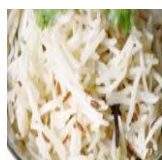
CA\$18.99



#### Riz à la vapeur / Steamed Rice

Riz basmati cuit à la perfection. / Basmati rice cooked to perfection.

CA\$5.49



#### Riz jeera / Jeera Rice

Riz basmati cuit avec graines de cumin. / Basmati rice cooked with cumin seeds.

CA\$5.99



#### Riz pulao / Pulao Rice

Riz basmati cuit avec poudre de curcuma, oignons, pois, garnis avec oignons, et coriandre. / Basmati rice cooked with turmeric powder, onions, peas, garnished with onions, and coriander.

CA\$8.99



#### Biryani aux légumes / Biryani Vegetables

Riz basmati aux légumes, assaisonné aux épices exotiques. / Basmati rice mixed with vegetables, seasoned with exotic spices.

CA\$16.99



#### Biryani aux crevettes / Shrimp Biryani

Riz basmati aux crevettes. / Basmati rice with shrimp.

CA\$21.99

### Légumes / Vegetables



#### Palak Paneer

Fromage indien cuit avec épinard épicé. / Cheese deep fried and cooked in fresh purée spinach.

CA\$15.99

# Menu Tandoori Delicious

## Mutter Paneer

CA\$14.99

Fromage et pois dans une crème fraîche. / Cheese and peas cooked in creamy curry sauce.

## Paneer Tikka Masala

CA\$16.99

Cube de fromage dans une sauce masala exotique. / Cheese cubes in exotic masala sauce with green pepper and onions.



## Bhindi Masala

CA\$15.99

Gombo cuit avec oignons, gingembre, tomates, coriandre frais, et épices indiennes.  
/ Okra cooked with onions, ginger, tomatoes, fresh coriander, and Indian spices.

## Paneer aux piments / Chili Paneer

CA\$15.99

Fromage et piments verts cuits avec oignon. / Cheese and green pepper stir fried with onions.

## Paneer Karahi

CA\$15.99

Cube de fromage avec poivrons, oignons, gingembre, ail, et épices indiennes. / Cheese cubes with bell peppers, onions, garlic, ginger, and Indian spices.

## Paneer Bhuna

CA\$15.99

Cube de fromage avec poivrons verts, oignons, et tomates dans une sauce épaisse. / Cheese with green peppers, onions, and tomatoes in a thick sauce.

## Paneer Vindaloo

CA\$15.99

Fromage avec pommes de terre, gingembre, ail, et épices indiennes (très épicés). / Cheese with potatoes, garlic, ginger and Indian spices (very spicy).



## Malai Kofta

CA\$16.99

Légumes et fromage cuit avec amandes dans une crème fraîche. / Dumpling of fresh vegetables and cheese cooked in cream sauce.

## Légumes korma / Vegetable Korma

CA\$16.99

Cuits avec des épices indiennes dans une crème fraîche. / Fresh garden vegetables cooked in cream sauce.

## Menu Tandoori Delicious



### Mélange de légumes / Mixed Vegetables

CA\$14.99

Légumes assortis, tomates, sauce épaisse, et servi avec coriandre frais. / Mixed garden fresh vegetables cooked with onion, garlic, ginger, tomatoes, Indian spices, and garnished with coriander.



### Aloo Gobi

CA\$15.99

Cuit avec pommes de terre, choufleur, oignons, tomates, gingembre, ail et épices indiennes. / Cooked potato, cauliflower, onions, tomatoes, ginger, garlic, and Indian spices.



### Baingan Bharta

CA\$15.99

Aubergines cuites dans un four tandoor, assortis avec herbes, et épices. / Eggplants baked in a tandoor oven, sautéed with herbs, and spices.



### Dal Makhani

CA\$14.99

Lentilles cuit au beurre, servies avec coriandre frais, et épices indiennes. / Lentil simmered for hours with spices and sautéed in butter and garnished with fresh coriander.

### Tarka Dal

CA\$14.99

Lentilles jaunes cuit avec épices indiennes garnies de tomates. / Yellow lentils cooked with various spices, and garnished with tomatoes.

### Chana Masala

CA\$14.99

Pois chiches épicés cuits avec oignons et tomates. / Spicy chickpeas cooked with onions and tomatoes.

### Paneer Bhurji

CA\$15.99

Scrambled Indian cottage cheese with herbs and spices

### Saag aloo

CA\$14.99

Spinach and potatoes cooked with onions, tomatoes, and spices.

### Shahi Paneer

CA\$16.99

Cheese cubes in a creamy tomato and butter sauce with aromatic herbs.

# Menu Tandoori Delicious

---

## Kadai Paneer

CA\$15.99

Spicy and creamy paneer (cheese) curry made with a blend of aromatic spices.

---

## Combos

### Combo D 4 Parsons

CA\$99.99

Butter chicken, mattar paneer, daal makhani, rice, and 4 naan.

---

### Combo-D

CA\$51.99

Samosa, pakora aux légumes, poulet au beurre, agneau bhuna, crevettes cari, 2 légumes au choix du chef. / Tasting menu: samosa, vegetable pakora, butter chicken, lamb bhuna, shrimp curry, chef's choice of two vegetables.

---

### Combo A 2 Parsons

CA\$43.99

Combo A for 2: Vegetable samosa, chana masala, mixed vegetable coconut curry, rice, and naan.

---

### Combo-C

CA\$25.99

Menu de dégustation: poulet au cari, poulet au beurre, agneau au cari, pakora aux légumes, 2 légumes au choix du chef, yogourt. / Tasting menu: chicken curry, butter chicken, lamb curry, vegetable pakora, chef's choice of two vegetables, yogurt.

---

### Spécialité du chef / Chef's Special

CA\$31.99

Chana samosa, pakora aux légumes, poulet au beurre, agneau bhuna, 2 légumes au choix du chef. / Tasting menu: chana samosa, vegetable pakora, butter chicken, lamb bhuna, chef's choice of two vegetables.

---

### Combo-C-Végé / Combo-C-Veggie

CA\$22.99

Menu de dégustation: 4 légumes au choix du chef, yogourt. / Tasting menu: chef's choice of four vegetables.

---

### Combo B 2 Parsons

CA\$45.99

Burger combo for two: Includes vegetable samosa, butter chicken, cauliflower and potato, rice, and naan.

---

# Menu Tandoori Delicious

---

## Combo C Vege 2 Parsons

CA\$43.99

Vegetable pakora, mixed vegetables, palak paneer, tarka daal, 2 naan, basmati rice, and 2 rasmalai.

---

## Combo C 2 Parsons

CA\$49.99

Chicken pakora, butter chicken, lamb curry, rice, naan, and dessert (dinner for 2).

---

## Combo-A

CA\$22.99

Oignons bhaji, poulet bhuna, shahi paneer et 1 végété choix du chef. / Onion bhaji, chicken bhuna, shahi paneer, and chef's choice of veggie.

---

## Combo-B

CA\$23.99

Poulet tandoori, poulet au beurre, samosa, et 1 végété choix du chef. / Tandoori chicken, butter chicken, samosa, and chef's choice of veggie.

---

## Accompagnements / Side Orders

### Salade verte / Mixed Green Salad

CA\$5.99

Mixed green salad available in large or small sizes.

---

### Papadum

CA\$1.49

Crispy Indian appetizer made from lentil flour and spices, perfect for snacking

---

### Achar

CA\$2.99

Spicy pickled mixture of vegetables and fruits, typically includes mustard oil.

---

### Chutney de mangue / Mango Chutney

CA\$2.49

A sweet and tangy condiment made with mango pieces and a blend of spices.

---

# Menu Tandoori Delicious

---

## Salade Verte Big

CA\$9.99

Fresh lettuce, cucumber, onions, and tomatoes, typically dressed with lemon.

---

## Raita

CA\$3.99

Crisp, cool yogurt dip flavored with cucumber and fresh herbs.

---

## Dahi

CA\$2.99

Plain homemade yogurt, traditionally churned and served as a refreshing accompaniment.

---

## Breuvages / Beverages

### Boisson gazeuse / Soft Drink

CA\$2.49

Selection of sodas including Coca-Cola, Diet Coke, and Sprite.

---

### Limca

CA\$2.99

Boisson gazeuse importée de l'inde. / Soft drink imported from India.

---

### Thumbs-Up

CA\$2.99

Boisson gazeuse importée de l'inde. / Soft drink imported from India.

---



### Fanta

Boisson gazeuse. / Soft drink.

CA\$2.99

---

### Perrier

CA\$2.49

Eau minérale gazeuse. / Sparkling mineral water.

---

# Menu Tandoori Delicious

---

## Lassi à la mangue / Mango Lassi

CA\$4.99

A smooth blend of yogurt and mango pulp, subtly sweetened to create a refreshing beverage.

---

## Sweet Lassi

CA\$3.99

Un mélange de yogourt, eau, et sucre. / A blend of yogurt, water, and sugar.

---

## Desserts

### Gulab Jamun

CA\$1.99

Traditional Indian sweet, milky dough fried and immersed in fragrant syrup.

---

### Rasmalai

CA\$2.99

Decadent, creamy cheese dumplings soaked in sweet, cardamom-scented milk.

---

### Kulfi de mangue / Mango Kulfi

CA\$3.99

Homemade Indian ice cream crafted with rich mango pulp and infused with traditional spices.

---