



Menu

Masala Art

11612 Bd de Salaberry, Dollard-des-Ormeaux, QC H9B 2R8, Canada | (514) 685-3444

Most Ordered



Poulet au beurre / Butter Chicken

CA\$16.99

Poulet désossée cuit dans le tandoori Fait avec la sauce base de tomate, beurre et des épices fraîches. / Boneless chicken cooked in tandoor prepared with tomato sauce, butter, and exotic fresh spices.



Biryani poulet / Chicken Biryani

CA\$14.99

Poulet, riz basmati clients avec Des épices exotiques, base de Cannelle et cardamome). / Chicken, basmati rice perfectly cooked in exotic spices based on cinnamon, and cardamom



Poulet tikka rouleau / Chicken Tikka Roll

CA\$9.99

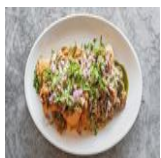
Tender chicken tikka wrapped in soft flatbread, filled with fresh lettuce and a tangy sauce.



Lassi

CA\$5.00

Traditional Indian yogurt-based beverage, available in mango, sweet, or salted varieties.



Chaat de samosa avec pois chiches / Chana Samosa Chaat

CA\$8.99

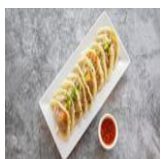
Samosa de légumes trempés dans du curry de pois chiches assaisonné, garnish de yogurt nature, de menthe et de chutneys au tamarin. / Vegetable samosas dunked in seasoned chickpea curry, topped with yogurt, mint, and tamarind chutneys



Chèvre curry (avec os) / Curry Goat (with Bone)

CA\$22.50

Viande de chèvre cuite dans Une sauce base de Tomate, ail, gingembre et des épices. / Goat meat cooked in sauce based of tomato, garlic, ginger, and blend of spices.



Légumes dumplings / Veg Momos

CA\$12.00

Végétarien. Boulettes cuites à la vapeur farcies d'une légère garniture de légumes épicés. / Steamed dumpling stuffed with a light spiced vegetable filling.

Menu Masala Art

Riz nature / Plain Rice

CA\$4.99

Steamed basmati rice, offering a simple and aromatic accompaniment.

Momos chili au végété / Veg Chili Momos

CA\$14.00

Végétarien. Momo's stay avec des herbes et de la sauce. / Momo's stay with herbs and sauce.

Poulet tikka masala / Chicken Tikka Masala

CA\$16.99

Tendres morceaux de poitrine de poulet désossés, marinés, grillés au tandoori, cuits dans un savoureux oignon et tomates. / Tender pieces of boneless chicken breast marinated, grilled in tandoori, and cooked in flavorful tomato onion masala.

Soupes / Soups

Dal Soup (soupe de lentilles) / Dal Soup (Lentils Soup)

CA\$5.50

Dal soup, a savory blend of lentils simmered with a mix of traditional Indian spices, herbs, and a hint of garlic for depth.

Soupe de poulet / Chicken Soup

CA\$6.50

Chicken soup simmered with traditional Indian herbs and spices, offering a comforting and aromatic experience.

Salades / Salads

Salade kachumber / Kachumber Salad

CA\$8.99

Oignon, tomates, concombre avec sel, poivre et vinaigrette au citron. / Onion, tomatoes, cucumber with salt, pepper, and lemon dressing.

Salade fraîche verte / Fresh Green Salad

CA\$7.99

Salade fraîche du jardin avec vinaigrette légère. / Garden fresh salad with light dressing.

Entrées / Starters



Beignets d'oignons / Onion Bhaji

CA\$8.50

Beignets d'oignons frits croustillants trempés dans la pâte de pois chiches. / Crispy fried onions fritters dipped in chickpea batter.

Menu Masala Art

Aloo Tikki Chana

CA\$9.50

Galettes de pommes de terre farcies avec du chana et du chatni. / Stuffed potato patties with chana and chatni.



Poisson amritsari / Amritsari Fish

CA\$14.00

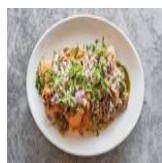
C'est un plat préféré d'amritsar au punjab c'est fait de filete basa. / Absolute favorite dish from amritsar made with basa fillet.



Samosa de légumes / Vegetables Samosa

CA\$4.50

Végétarien. Chaussons pâtisseries farcis de pommes de terre assaisonnées et de pois verts. / Vegetarian. Pastry turnovers stuffed with seasoned potatoes and green peas.

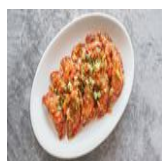


Chaat de samosa avec pois chiches / Chana Samosa Chaat

CA\$8.99

Samosa de légumes trempés dans du curry de pois chiches assaisonné, garnish de yogurt nature, de menthe et de chutneys au tamarin. / Vegetable samosas dunked in seasoned chickpea curry, topped with yogurt, mint, and tamarind chutneys

Principaux / Mains



Momos chili au poulet / Chicken Chili Momos

CA\$16.00

Momo's stay avec des herbes et de la sauce. / Momo's stay with herbs and sauce.

Poulet momos / Chicken Momos

CA\$14.00

Boulettes cuites à la vapeur farcies de poulet haché aromatisé à la sauce soja. / Steamed dumpling stuffed with minced chicken flavored with soya sauce.

Pomme de terre au chili / Chilli Potato

CA\$12.00

Frites croustillantes avec sauce et herbes. / Crispy fries with sauce and herbs.

Momos chili au végété / Veg Chili Momos

CA\$14.00

Végétarien. Momo's stay avec des herbes et de la sauce. / Momo's stay with herbs and sauce.

Menu Masala Art



Légumes dumplings / Veg Momos

CA\$12.00

Végétarien. Boulettes cuites à la vapeur farcies d'une légère garniture de légumes épicés. / Steamed dumpling stuffed with a light spiced vegetable filling.

Rouleaux et wraps / Rolls and Wraps



Poulet tikka rouleau / Chicken Tikka Roll

CA\$9.99

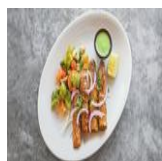
Tender chicken tikka wrapped in soft flatbread, filled with fresh lettuce and a tangy sauce.

Paneer tikka rouleau / Veg Paneer Roll

CA\$8.99

Végétarien. / Vegetarian.

Spécialités tandoori / Tandoori Specialities



Tandoori poulet seekh kebab / Chicken Seekh Kebab Tandoori

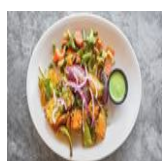
CA\$14.50

Poulet haché, mélangé aux épices et cuit au tandoor. Servi avec un côté de légumes mélangés. / minced chicken mixed with fresh herbs, and spices cooked in tandoor. Served with the side of tossed vegetable.

Malai Soja Chaap / Malai Soya Chaap

CA\$14.00

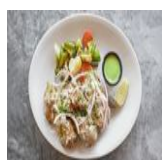
Chaap de soja mariné avec du yaourt et du masala indien. Servi avec un assortiment de légumes. / Soya chaap marinated with yogurt and Indian masala. Served with a side of tossed vegetables.



Achari Paneer Tikka Tandoori

CA\$14.00

Paneer préparé dans une marinade achari les morceaux doux et juteux de paneer enrobés d'épices est un délice à manger. Servi avec un côté de légumes mélangés. / Paneer marinated in an achari marinade the soft, juicy morsels of paneer coated with spicy, and is a delight to eat. Served with the side of tossed vegetable. Served with side of tossed vegetable.



Tangdi Kebab Tandoori

CA\$17.99

Pilon de poulet mariné au yaourt et aux herbes, cuit dans le tandoor. / Chicken drumstick marinated with yogurt and herbs cooked in tandoor.

Tandoori saumon tikka / Dill Salmon Tikka Tandoori

CA\$23.50

Filets de saumon marinés au yaourt à l'aneth et cuits au tandoori au charbon. Servi avec un côté de légumes mélangés. / Salmon filets marinated in yogurt with fresh dill and cooked in charcoal tandoor. Served with the side of tossed vegetable

Menu Masala Art

Tandoori masala agneau / Lamb Chops Tandoori

CA\$23.50

Côtelettes d'agneau marinés à l'ail, au gingembre et à nos épices maison. Servi avec un côté de légumes mélangés. / Lamb chops marinated in garlic, ginger, and our house made spices. Served with the side of tossed vegetable.

Tandoori crevette malai jumbo / Malai Jumbo Shrimp Tandoori

CA\$24.50

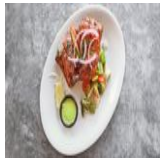
Crevettes marinées aux épices crémeuses douces cuites au tandoori. Servi avec un côté de légumes mélangés. / Shrimps marinated in mild creamy sauce cooked in tandoor. Served with the side of tossed vegetable



Tandoori poulet tikka / Chicken Tikka Tandoori

CA\$16.50

Poulet désossé mariné dans du yaourt et des épices cuit dans le tandoori. Servi avec un côté de légumes mélangés. / Boneless chicken marinated in the yoghurt and spices cooked in tandoor. Served with the side of tossed vegetable.



Tandoori poulet / Chicken Tandoori

CA\$12.50

Poulet mariné dans du yaourt et des épices cuit dans le tandoori. Servi avec un côté de légumes mélangés. / Whole chicken marinated in the yogurt and spices cooked in tandoor. Served with the side of tossed vegetable.

Assiettes principales / Main Dishes

Poulet-65 / Chicken-65

CA\$16.99

Poulet cuit avec Des saveurs de feuilles de curry, de gingembre, d'ail, de piment et de graines de moutarde. / Chicken cooked with punchy flavors of curry leaves, ginger, garlic, chili, and mustard seeds.

Poulet karahi / Karahi Chicken

CA\$16.99

Poulet désossé, cuit dans Une sauce base de Tomate et gingembre. / Boneless chicken cooked in tomato sauce, and ginger.

Poulet chettinad / Chicken Chettinad

CA\$16.99

Poulet cuit dans la pâte de piment rouge, noix de coco, la graine de Pavot et les graine de coriandre. / Chicken cooked in the paste of red chillies, coconut, Poppy Seeds, coriander seeds, cumin seeds, fennel seeds, and black pepper.

Poulet curi / Curry Chicken

CA\$16.99

Poulet cuit dans Une sauce faite de Tomate et d'oignons. / Chicken cooked in sauce made of tomato and onions.

Menu Masala Art

Poulet tawa masala / Chicken Tawa Masala

CA\$14.99

Poulet cuit avec des épices et des saveurs exotiques. / Chicken cooked with some exotic spices and flavor.

Poulet korma / Chicken Korma

CA\$16.99

Plat traditionnel mughlai cuit avec des épices et de la pâte d'oignon. / Traditional mughlai dish cooked with spice and onion paste.

Poulet vindaloo / Chicken Vindaloo

CA\$16.99

Le plat Exotique de Goa, Fait de vinaigre et piments rouges. / Exotic dish from Goa made of vinegar and red chili.



Poulet au beurre / Butter Chicken

CA\$16.99

Poulet désossée cuit dans le tandoori Fait avec la sauce base de tomate, beurre et des épices fraîches. / Boneless chicken cooked in tandoor prepared with tomato sauce, butter, and exotic fresh spices.

Poulet tikka masala / Chicken Tikka Masala

CA\$16.99

Tendres morceaux de poitrine de poulet désossés, marinés, grillés au tandoori, cuits dans un savoureux oignon et tomates. / Tender pieces of boneless chicken breast marinated, grilled in tandoori, and cooked in flavorful tomato onion masala.

Agneau / Lamb

Agneau karahi / Lamb Karachi

CA\$18.99

Agneau désossée cuit dans une sauce base de tomate et gingembre. / Boneless lamb cooked in fresh tomato gravy and ginger.

Agneau korma / Lamb Korma

CA\$18.99

Agneau cuit lentement avec du yaourt et des épices. / Lamb slow-cooked with yogurt and spice.

Agneau vindaloo / Lamb Vindaloo

CA\$17.99

Le plat Exotique de Goa Fait de vinaigre et piments rouges. / Exotic dish from Goa made of vinegar and red chilli

Menu Masala Art

Agneau rara gosht / Lamb Rara Gosht

CA\$18.99

Viande hachée cuite dans Une sauce spéciale de la maison. / Minced meat cooked in special house made sauce.

Agneau rogan josh / Lamb Rogan Josh

CA\$17.99

Plat de kashmir Fait avec mélanges d'épices dans un curry de tomate. / Kashmiri lamb curry with a heady combination of intense spices in a tomato curry sauce.



Chèvre curry (avec os) / Curry Goat (with Bone)

CA\$22.50

Viande de chèvre cuite dans Une sauce base de Tomate, ail, gingembre et des épices. / Goat meat cooked in sauce based of tomato, garlic, ginger, and blend of spices.

Fruit de mer / Seafood

Curry de poisson d'Andhra / Andhra Fish Curry

CA\$18.99

Filet de poisson cuit dans des épices spéciales du sud de l'Inde. / Fish fillet cooked in special south Indian spices.

Masala de crevettes à l'Andhra / Andhra Style Prawn Masala

CA\$22.99

Crevettes cuites dans des épices spéciales de l'Andhra. / Prawns cooked in special Andhra spices.

Végétarien / Vegetarian

Aloo gobhi masala chou-fleur / Aloo Gobhi Masala Cauliflower

CA\$12.99

Végétarien. Fleurons de chou-fleur (Gobi), pommes de Terre (aloo) cuits avec un savoureux mélange d'herbes et d'épices. / Vegetarian. Cauliflower florets (Gobi), potatoes (aloo) cooked with a flavorful blend of herbs, and spices.

Bhindi Masala

CA\$12.99

Végétarien. Gombo sauté avec un savoureux mélange d'herbes et d'épices. / Vegetarian. Okra sautéed with flavourful blend of herbs and spices.

Dal masala art (Lentilles) / Dal masala art (Lentils)

CA\$12.99

Végétarien. Authentiques lentilles dal makhni- à la crème, cuites lentement, aromatisées au gingembre Frais, à l'ail, à un mélange d'herbes et d'épices. / Vegetarian. Authentic dal makhni-creamed lentils slow cooked, flavored with fresh ginger, garlic, blend of herbs, and spices

Menu Masala Art

Baingan Bharat

CA\$12.99

Végétarien. Aubergine en purée fumée au charbon, sautée avec Des oignons, Des tomates et d'herbes.
/ Vegetarian. Charcoal smoked eggplant mashed, sautéed with onions, tomatoes, and herbs.

Shahi Malai Kofta

CA\$14.50

Boulettes de pommes de terre, de paneer frites, dorées, servies dans une sauce crémeuse aromatisée aux épices et herbes exotiques. / Golden fried vegetable dumplings served in a creamy sauce flavoured with exotic spices, and herbs.

Palak paneer épinard / Spinach Paneer Palak

CA\$14.00

Végétarien. Épinard, paneer préparés au beurre, gingembre, ail et épices. / Vegetarian. Spinach, cheese cooked with butter, ginger, garlic, and spices.

Yellow dal tadka (Lentilles trempées) / Yellow Dal Tadka (Dipped Lentils)

CA\$12.99

Végétarien. Lentilles jaunes, rouges cuites avec un délicieux mélange d'herbes et d'épices traditionnelles. / Vegetarian. Yellow, red lentils cooked with a delicious blend of traditional herbs, and spices.

Mix légumes / Mix vegetable

CA\$12.99

Végétarien. Mélange de légumes Frais, tomates fraîches, gingembre Frais, ail Frais et épices indiennes. / Vegetarian. Mix of fresh vegetables, fresh tomatoes, fresh ginger, fresh garlic, and spices.

Sarson Da Saag

CA\$14.00

Végétarien. Épinards Frais cuits avec oignons, tomates, moutarde, ail, gingembre et épices indiennes. / Vegetarian. Fresh spinach cooked with onions, tomatoes, mustard, garlic, ginger, and Indian spices.

Jalfrezi champignons / Mushroom Jalfrezi

CA\$12.99

Végétarien. Champignons sautés dans une sauce épicée aux oignons et poivrons. / Vegetarian. Mushrooms sautéed in a spicy sauce with onions and bell peppers.

Tawa Paneer Khatta Pyaz

CA\$14.00

Végétarien. Paneer cuit avec des oignons marinés. / Vegetarian. Paneer cooked with pickled onions.

Paneer Tikka Masala

CA\$14.00

Végétarien. Paneer tikka cuit au tandoori Fait avec Une sauce base de tomates et mignons. / Vegetarian. Paneer cooked in tandoor prepared with a sauce made of tomato, onions, and a blend of special spices.

Menu Masala Art

Chana masala pois chiche / Chana Masala Chickpea

CA\$12.99

Végétarien. Pois chiches cuites délicatement sautés au curry avec un mélange spécial d'herbes et d'épices. / Vegetarian. Gently cooked chickpeas sautéed in a curry with spécial blend of herbs and spices.

Chinois Indian / Indian Chinese

Riz frit végétarien / Veg Fried Rice

CA\$11.50

Végétarien. Riz cuit avec des légumes dans un style oriental). / Vegetarian. Rice cooked with veggies in an oriental style.

Poulet au chili et à l'ail / Chilli Garlic Chicken

CA\$15.99

Chicken pieces cooked with fresh garlic, chili peppers, and typically includes onions and bell peppers, sautéed in a spicy and tangy sauce.

Manchurian au poulet / Chicken Manchurian

CA\$15.99

Chicken pieces cooked in a savory blend of soy sauce, ginger, and garlic, typically includes bell peppers and onions, served in a rich Manchurian sauce.

Paneer au piment / Chilli Paneer

CA\$14.99

Paneer cubes sautéed with bell peppers and onions, tossed in a blend of soy sauce, vinegar, and chili sauce for a distinctive Indo-Chinese flavor.

Manchurian végétarien / Veg Manchurian

CA\$12.99

Végétarien. / Vegetarian.

Riz frit au poulet / Chicken Fried Rice

CA\$12.99

Riz, poulet crits dans un style oriental. / Rice and chicken cooked in an oriental style.

Riz basmati / Basmati Rice

Biryani agneau / Lamb Biryani

CA\$17.50

Agneau, riz basmati cuits avec Des épices exotiques, base de Cannelle et cardamome. / Lamb, basmati rice perfectly cooked in exotic spices based on cinnamon, and cardamom.

Menu Masala Art

Biryani légumes / Vegetables Biryani

CA\$12.99

Légumes mélangés, riz basmati cuits avec des épices exotiques, base de cannelle et de cardamome. / Mix of vegetables perfectly cooked in exotic spices based of cinnamon, and cardamom.

Petits pois / Peas Pulao

CA\$6.99

Petit pois dans le riz basmati cuit avec mélanges d'épices aromatiques. / Peas in basmati rice cooked in perfect blend of aromatic spices.

Riz nature / Plain Rice

CA\$4.99

Steamed basmati rice, offering a simple and aromatic accompaniment.



Biryani poulet / Chicken Biryani

CA\$14.99

Poulet, riz basmati clients avec Des épices exotiques, base de Cannelle et cardamome). / Chicken, basmati rice perfectly cooked in exotic spices based on cinnamon, and cardamom

Plats d'accompagnement / Side Dishes

Papad

CA\$2.50

Crispy, spiced, Indian lentil crackers

Chutney de tamarin / Mint Chutney

CA\$1.50

Sauce aigre-douce à base de tamarin, souvent rehaussée de jaggery et d'un mélange d'épices. / Sweet and sour tamarind sauce typically enhanced with jaggery and a blend of spices. Mint chutney: Purée de feuilles de menthe fraîche, coriandre, piments verts, et jus de citron, agrémentée de diverses épices. / Puree of fresh mint leaves, coriander, green chillies, and lemon juice, seasoned with various spices.

Yaourt nature / Plain Yogurt

CA\$4.99

A simple, homemade yogurt, often served as a cooling complement to spicy dishes.

Boondi Raita

CA\$5.99

Boulettes de farine de pois chiches mélangée à du yaourt et à des épices spéciales. / Small balls made of chickpea flour whipped in yogurt and some special spices.

Menu Masala Art

Concombre et carottes raïta / Cucumber and Carrot Raita

CA\$5.99

Yaourt fouetté aux carottes, concombre et épices. / Yogurt whipped with carrots, cucumber, and spices.

Chutney de menthe / Mint Chutney

CA\$1.50

A blend of fresh mint and coriander, typically includes green chilies, lemon juice, and a selection of Indian spices.

Pains / Breads

Pains assortis / Bread Basket

CA\$12.50

Tandoori rôti, naan nature, naan à l'ail et lacha paratha. / Roasted tandoori, plain naan, garlic naan, and lachha paratha.

Lachha Partha

CA\$5.00

Pain de blé entier cuit au tandoori avec or sans menthe. / Flat bread cooked in tandoor plain or with mint.

Tandoori rôti / Roasted Tandoori

CA\$3.50

Pain Frais au levain avec du blé entier. / Freshly baked leavened bread made of whole wheat.

Kulcha

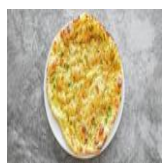
CA\$6.50

Stuffed flatbread with choice of potato or onion topping.

Paneer (fromage) / Paneer (Cheese)

CA\$7.00

Soft Indian bread traditionally prepared with a filling of homemade paneer (cheese), cooked in a tandoor oven.

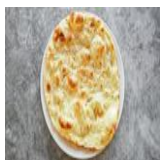


Naan à l'ail / Garlic Naan

CA\$4.50

Pain frais au levain cuit avec l'ail à l'intérieur. / Freshly baked leavened bread stuffed with crushed garlic.

Menu Masala Art

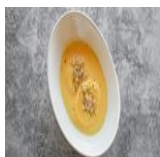


Naan nature / Plain Naan

CA\$3.50

Pain cuit au tandoori. / Bread cooked in the tandoori.

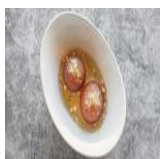
Desserts



Ras malai à la mangue / Mango Ras Malai

CA\$7.50

Boulettes de fromage en grains aplaties à la crème, aromatisées à la mangue et garnies de pistaches. / Flattened balls of cheese curds in cream, flavored with mango, and garnished with pistachios.



Gulab Jamun

CA\$4.50

Boulettes sucrées au sirop de sucre. / Sweet dumpling in sugar syrup.

Malai Kheer

CA\$5.99

Pouding au riz indienne. / Indian rice pudding

Boissons / Drinks

Jus (orange) / Juice (Orange)

CA\$4.00

Freshly squeezed orange juice, offering a natural and refreshing citrus taste.

Boissons gazeuses / Soft Drinks

CA\$3.00

Selection of sodas including Coke, Diet Coke, 7 Up, and Canada Dry.

Eau minérale / Mineral water

CA\$2.50

Pure, refreshing mineral water, often naturally infused with essential minerals.

Autre-eau Perrier / Other Water Perrier

CA\$4.00

Naturally carbonated mineral water, known for its crisp taste and effervescent bubbles, sourced from France.

Menu Masala Art



Lassi

Traditional Indian yogurt-based beverage, available in mango, sweet, or salted varieties.

CA\$5.00

Lait fouetté / Milkshakes

Milkshakes with a selection of vanilla or chocolate flavors.

CA\$5.50

Lunch Combo Vegetarian

Paneer Tikka Masala Combo

Vegetarian.

CA\$15.50

Shahi Paneer Combo

Vegetarian.

CA\$15.50

Mix Vegetables Combo

Vegetarian.

CA\$14.99

Aloo Gobhi Combo

Vegetarian.

CA\$14.99

Palak Paneer Combo

Vegetarian.

CA\$15.50

Chilly Paneer Combo

Vegetarian.

CA\$15.50

Menu Masala Art

Chana Masala Combo

Vegetarian.

CA\$14.99

Baigan Bharta Combo

Vegetarian.

CA\$14.99

Dal Makhani Combo

Vegetarian.

CA\$14.99

Dal Tadka Combo

Vegetarian.

CA\$14.99

Lunch Combo Non Vegetarian

Chicken Tikka Masala Combo

Non Vegetarian.

CA\$17.00

Chicken 65 Combo

Non Vegetarian.

CA\$17.00

Chicken Korma Combo

Non Vegetarian.

CA\$17.00

Chilly Chicken Combo

Non Vegetarian.

CA\$17.00

Menu Masala Art

Lamb Rogan Josh Combo

Non Vegetarian.

CA\$18.00

Lamb Vindaloo Combo

Non Vegetarian.

CA\$18.00

Lamb Korma Combo

Non Vegetarian.

CA\$18.00

Chicken Vindaloo Combo

Non Vegetarian.

CA\$17.00

Butter Chicken Combo

Non Vegetarian.

CA\$17.00

Chicken Curry Combo

Non Vegetarian.

CA\$17.00

Lunch Combo Tandoori

Tangeli Kebab Combo

3 pieces.

CA\$17.00

Chicken Tikka Combo

2 pieces.

CA\$17.00

Menu Masala Art

Chicken Seek Kebab Combo

CA\$17.00

3 pieces.

Tandoori Chicken Combo

CA\$17.00

Succulent tandoori chicken, choice of full leg or full breast. Served with a side of aromatic basmati rice and naan bread.

Achari Paneer Tikka Combo

CA\$15.50

2 pieces.

Soya Chaap Combo

CA\$15.50

4 pieces.
