



## Menu

# Mumbai Masala

3673 Boul St-Laurent, Montréal, QC H2X 2V5, Canada | (514) 843-3399

## Most Ordered



### Butter Chicken Special

CA\$18.99

Tender chicken in creamy tomato sauce. Served with your choice of naan: either garlic or tandoori.



### Garlic Nan / Garlic Naan

CA\$4.49

Soft, leavened flatbread topped with minced garlic and baked to a golden finish.



### Poulet au Beurre / Butter Chicken

CA\$13.99

Poulet désossé cuit dans une riche sauce au beurre. / Boneless chicken baked and cooked in a rich butter sauce.



### Poulet Biryani / Chicken Biryani

CA\$13.99

Riz basmati sauté avec poulet désossé, oignons, épices et garni de coriandre. / Basmati rice sautéed with boneless chicken, onions, spices, and garnished with coriander.



### Poulet Tikka Masala / Chicken Tikka Masala

CA\$13.99

Poulet désossé cuit au four d'argile et frit dans une sauce riche et épicée. / Boneless chicken cooked in a clay oven and fried in a rich spicy sauce.



### Lassi à la Mangue / Mango Lassi

CA\$5.49

Creamy mango yogurt blend with a hint of sweetness.



### Palak Paneer

CA\$11.99

Fromage cuit dans un curry d'épinards lisse. / Cheese cubes cooked in a smooth spinach curry.

# Menu Mumbai Masala

---

## Dal Makhani

CA\$10.99

Lentilles noires cuites avec des épices indiennes. / Black lentils cooked with various Indian spices.

---

## Matter Paneer

CA\$11.99

Pois cuits avec fromage et diverses épices indiennes. / Peas cooked with cheese and various Indian spices.

---

## Chana Samosa

CA\$7.49

Samosa végétarienne accompagnée de pois chiches, garnie d'oignons, de tomates, de yaourt et de chutney sucré. / Vegetable samosa served with chickpea curry garnished with onions, tomatoes, yogurt, and sweet chutney.

---

## Spécialités Non Végétariennes / Non-Vegetarian Specials

### Chicken Madras Special

CA\$18.99

Fiery South Indian curry with tender chicken pieces. Served with your choice of Garlic or Tandoori Naan.

---



### Chicken Vindaloo Special

CA\$18.99

Spicy Indian chicken dish with a choice of naan: garlic or tandoori.

---



### Butter Chicken Special

CA\$18.99

Tender chicken in creamy tomato sauce. Served with your choice of naan: either garlic or tandoori.

---

### Chicken Korma Special

CA\$18.99

Rich and aromatic chicken korma accompanied by your choice of naan: garlic-infused or tandoori.

---

## Spécialités Végétariennes / Vegetarian Specials

### Aloo Gobi Special Gobi Special

CA\$16.99

Aloo Gobi with cauliflower and spicy potatoes. Served with choice of naan: garlic or tandoori.

---

# Menu Mumbai Masala

---

## Mattar Paneer Special

CA\$16.99

Creamy peas and paneer in spiced tomato gravy. Served with choice of Garlic Naan or Tandoori Naan.

---

## Paneer Madras Special

CA\$16.99

Paneer in spicy Madras sauce. Served with choice of naan: garlic or tandoori.

---

## Shahi Paneer Special

CA\$16.99

Creamy paneer dish in rich gravy. Served with choice of Naan: Garlic or Tandoori.

---

## Soupes / Soups

### Soupe de Poulet Végétarienne / Chicken Vegetarian Soup

CA\$7.99

Soupe de poulet avec divers légumes. / Chicken soup with various vegetables.

---

### Soupe de Lentille / Lentil Soup (Dal)

CA\$5.99

Soupe traditionnelle aux lentilles, style indien. / Traditional Indian-style lentil soup.

---

### Soupe Mulligatawny / Mulligatawny Soup

CA\$6.99

Soupe de lentilles avec légumes. / Lentil soup with vegetables.

---

## Entrées / Appetizers

### Chana Samosa

CA\$7.49

Samosa végétarienne accompagnée de pois chiches, garnie d'oignons, de tomates, de yaourt et de chutney sucré. / Vegetable samosa served with chickpea curry garnished with onions, tomatoes, yogurt, and sweet chutney.

---

### Oignon Bhaji / Onion Bhaji (5 pcs)

CA\$4.99

Oignons frits avec de la farine de pois chiche, garnis d'épices. / Onions fried with chickpea flour and garnished with spices.

---

# Menu Mumbai Masala

## Dahi Bhalla

CA\$5.99

Beignets servis dans du yaourt sucré. / Dumplings served in sweet yogurt.

## Chat Papri

CA\$5.99

Petites galettes croquantes garnies de yaourt, pois chiches, pommes de terre, épices et sauce au tamarin. / Small crunchy wafers topped with yogurt, chickpeas, potatoes, spices, and tamarind sauce.

## Chana Aloo Tikki

CA\$6.99

Purée de pomme de terre, coriandre frais et épices indiennes servis avec une sauce à la menthe. / Mashed potatoes, fresh coriander, and Indian spices served with chickpea curry garnished with onions, tomatoes, yogurt, and sweet chutney.



## Beignet au Fromage / Paneer Pakora (6 Pcs)

CA\$5.99

Nourriture indienne authentique faite avec du fromage et de la farine, servie avec du chutney. / Authentic Indian finger food made with cheese and flour, served with chutney.

## Pani Puri (9 Pcs)

CA\$8.99

Boules soufflées creuses et croustillantes, remplies de pommes de terre, pois chiches, épices et eau aromatisée. / Hollow, crispy-fried puffed balls filled with potatoes, chickpeas, spices, and flavored mint water.

## Dahi Golgappa (9 pcs)

CA\$8.99

Puris creux et croustillants, fourrés d'un mélange de pommes de terre épicées, de pois chiches, de yaourt et de chutneys variés, et garnis d'épices. / Hollow, crispy puris filled with a combination of spiced potatoes, chickpeas, yogurt, and various chutneys, garnished with spices.

## Sev Chat (9 Pcs)

CA\$9.99

Papdi croustillant et puri frit croustillant, chargés de pommes de terre, pois chiches, oignons, épices, coriandre, sev, et divers types de chutneys et de yaourt. / Crispy papdi and fried puri loaded with potatoes, chickpeas, onions, spices, coriander, sev, and various chutneys and yogurt.

## Chilli Manchurian

CA\$14.99

Boulettes de Manchurian maison cuisinées avec poivrons verts, piments verts, oignons et tomates. / Homemade Manchurian balls cooked with green peppers, green chilies, onions, and tomatoes.

## Chicken Pakora

CA\$5.99

Authentiques amuse-gueules indiens à base de poulet et de farine, servis avec du chutney. / Authentic Indian finger food made with chicken and flour, served with chutney.

## Menu Mumbai Masala

---



### Fish Pakora

Authentiques amuse-gueules indiens à base de poisson et de farine, servis avec du chutney. / Authentic Indian finger food made with fish and flour, served with chutney.

CA\$5.99

---

### Pakora aux Crevettes Géantes / Jumbo Prawn Pakora

Authentiques amuse-gueules indiens à base de grosses crevettes et de farine, servis avec du chutney. / Authentic Indian finger food made with jumbo prawns and flour, served with chutney.

CA\$9.99

---

### Samosa Végétarien / Vegetarian Samosa (1)

Petit pâté indien bourré de pommes de terre et de pois, préparé avec diverses épices. / Indian patty stuffed with potatoes and peas with various spices.

CA\$2.49

---



### Pakora Végétarien / Vegetarian Pakora

Pépites indiennes authentiques faites avec chou-fleur et épinards, frites dans une pâte de farine de pois chiche. / Authentic Indian nuggets made with cauliflower and spinach, fried in a chickpea flour batter.

CA\$4.99

---

## De Notre Tandoor / From Our Tandoori

### Malai Chicken Tikka

Poulet mariné épicé et rôti dans un four d'argile traditionnel indien, servi avec salade. / Spicy marinated chicken pieces roasted in a traditional Indian clay oven, served with salad.

CA\$13.99

---

### Tawa Chicken Tikka

Cubes désossés de poulet cuits avec des poivrons, des oignons, du gingembre et une touche de citron. / Boneless cubes of chicken cooked with peppers, onions, ginger, and a touch of lemon.

CA\$13.99

---

### Crevette Tandoori / Shrimp Tandoori (8)

Crevettes marinées grillées dans un four en argile, accompagnées de salade. / Marinated shrimp roasted in a clay oven, served with salad.

CA\$15.99

---

### Tandoori Malai Shrimp (8)

Crevettes marinées grillées dans un four en argile, accompagnées de salade. / Marinated shrimp roasted in a clay oven, served with salad.

CA\$15.99

---

## Menu Mumbai Masala

### Paneer Tikka

CA\$13.99

Fromage paneer mariné et rôti au four en terre cuite, servi avec salade. / Marinated paneer cheese roasted in a clay oven, served with salad.

### Malai Paneer Tikka

CA\$13.99

Fromage paneer mariné et rôti au four en terre cuite, servi avec salade. / Marinated paneer cheese roasted in a clay oven. served with malai sauce.

### Tandoori Soya Chaap (Large)

CA\$15.99

Protéine de soja marinée avec crème et épices, puis grillée. / Soy protein marinated with cream and spices and grilled.

### Malai Soya Chaap (Large)

CA\$16.99

Protéine de soja marinée avec crème et épices, puis grillée. / Soy protein marinated with cream and spices and grilled.

### Chicken Tikka Makhni Malai

CA\$16.99

Poulet mariné épicé et rôti dans un four d'argile traditionnel indien, servi avec salade. / Spicy marinated chicken pieces roasted in a traditional Indian clay oven, served with salad.

### Cuisse de Poulet Tandoori / Tandoori Chicken Leg

CA\$5.99

Cuisse de poulet marinée, rôtie dans un four d'argile traditionnel indien et servie avec salade. / Marinated chicken leg roasted in a traditional Indian clay oven, served with salad.



### Poulet Tikka / Chicken Tikka

CA\$13.99

Poulet mariné épicé et rôti dans un four d'argile traditionnel indien, servi avec salade. / Spicy marinated chicken pieces roasted in a traditional Indian clay oven, served with salad.

## Végétarien / Vegetarian



### Palak Paneer

CA\$11.99

Fromage cuit dans un curry d'épinards lisse. / Cheese cubes cooked in a smooth spinach curry.

# Menu Mumbai Masala

## Matter Paneer

CA\$11.99

Pois cuits avec fromage et diverses épices indiennes. / Peas cooked with cheese and various Indian spices.

## Tarka Dal

CA\$10.99

Lentilles jaunes cuites avec des épices indiennes. / Yellow lentils cooked with various Indian spices.

## Chana Masala

CA\$10.99

Pois chiches cuits avec des oignons et des épices indiennes. / Chickpeas cooked with onions and various Indian spices.



## Mixed Vegetables

CA\$10.99

Assortiment de légumes cuits au curry avec des épices indiennes. / Assorted vegetables cooked in curry with Indian spices.

## Pakora Curry

CA\$11.99

Pakorras végétariennes servies dans une savoureuse sauce au yaourt aux épices. / Vegetarian pakoras served in a tasty yogurt sauce with spices.

## Zeera Aloo

CA\$10.99

Mélange aromatique de pommes de terre, d'épices et de cumin dans une sauce savoureuse, garni de coriandre. / Aromatic blend of potatoes, spices, and cumin in our flavorful sauce, garnished with coriander.



## Aloo Gobi

CA\$12.99

Pommes de terre et chou-fleur sautés avec un assortiment d'épices indiennes. / Potatoes and cauliflower sautéed with an assortment of Indian spices.



## Paneer Madras

CA\$12.99

Curry végétarien délicieux cuit avec fromage dans une sauce crémeuse aux épices et aux herbes. / Delicious vegetarian curry cooked with cheese in a creamy sauce with spices and herbs.

## Shahi Paneer

CA\$12.99

Fromage fait maison avec crème et sauce spéciale. / Homemade cheese cooked with cream and special sauce.

# Menu Mumbai Masala

---

## Paneer Bhurji

CA\$13.99

Fromage cottage frais préparé avec du gingembre, des oignons, des tomates et des poivrons. / Fresh ground cottage cheese cooked with fresh ginger, onions, tomatoes, and peppers.

---

## Kadai Paneer

CA\$13.99

Cubes de fromage maison cuits avec du gingembre frais, des oignons, des tomates et des poivrons. / Cubes of homemade cheese cooked with fresh ginger, onions, tomatoes, and peppers.

---

## Kadai Mushroom

CA\$12.99

Tranches de champignons, oignons, tomates, gingembre, ail et piments verts. / Slices of mushrooms, onions, tomatoes, ginger, garlic, and green chilies.

---

## Dhaba Style Dal Fry

CA\$10.99

Lentilles cuites avec oignons, tomates, gingembre, ail et diverses épices indiennes. / Lentils cooked with onion, tomato, ginger, garlic, and various Indian spices.

---

## Paneer Tikka Masala

CA\$14.99

Fromage mariné maison, rôti au four tandoor, puis cuit avec de la crème et une sauce spéciale. / Homemade marinated cheese roasted in a tandoori clay oven, then cooked with cream and special sauce.

---

## Dhaba Style Paneer Masala

CA\$14.99

Cuisiné dans un curry et une sauce spéciaux, avec des cubes de paneer tendres mijotés dans une sauce à l'oignon et à la tomate, agrémentés de coriandre fraîche, de gingembre, d'ail et d'une sauce maison de style dhaba. / Cooked in a special curry and sauce featuring soft paneer cubes simmered in an onion-tomato gravy, with fresh coriander, ginger, garlic, and a house-made dhaba-style sauce.

---

## Chilli Paneer

CA\$13.99

Fromage maison cuit avec poivrons verts, piments forts, oignons et tomates. / Homemade cheese cooked with green peppers, green chili, onions, and tomatoes.

---

## Rajma

CA\$11.99

Haricots rouges et lentilles cuits avec oignons, tomates, gingembre, ail et diverses épices indiennes. / Kidney beans and lentils cooked with onion, tomato, ginger, garlic, and various Indian spices.

---

## Baigan Bertha

CA\$14.99

Aubergine fumée sautée avec oignons et diverses épices, garnie de coriandre. / Smoked eggplant sautéed with onions and various spices, garnished with coriander.

---

## Menu Mumbai Masala

---

### Bhindi Masala

CA\$14.99

Gombo cuit avec des épices indiennes spéciales, sauté avec des oignons et de l'ail. / Okra cooked with special Indian spices, sautéed with onions and garlic.

---

### Dal Makhani

CA\$10.99

Lentilles noires cuites avec des épices indiennes. / Black lentils cooked with various Indian spices.

---

### Navaratan Curry

CA\$11.99

Légumes assortis cuits dans une riche sauce crémeuse avec des épices indiennes. / Assorted vegetables cooked in a rich creamy sauce with Indian spices.

---

## Poulet / Chicken



### Poulet Tikka Masala / Chicken Tikka Masala

CA\$13.99

Poulet désossé cuit au four d'argile et frit dans une sauce riche et épicée. / Boneless chicken cooked in a clay oven and fried in a rich spicy sauce.

---

### Poulet Korma / Chicken Korma

CA\$13.99

Poulet désossé cuit avec yogourt et une sauce crémeuse. / Boneless chicken cooked with yogurt and a creamy sauce.

---

### Poulet Vindaloo / Chicken Vindaloo

CA\$13.99

Poulet désossé cuit au curry épicé avec pomme de terre. / Boneless chicken cooked in curry with potatoes.

---

### Poulet Tikka Masala (avec Poivron) / Chicken Tikka Masala (With Bell Pepper) CA\$14.99

Poulet désossé cuit dans un four en terre cuite et frit dans une sauce épicée et riche avec des poivrons et des oignons. / Boneless chicken cooked in a clay oven and fried in a rich spicy sauce with bell peppers and onions.

---

### Poulet Madras / Madras Chicken

CA\$13.99

Poulet désossé cuit dans une sauce de noix de coco épicée. / Boneless chicken cooked in a spicy coconut sauce.

---

## Menu Mumbai Masala

---

### Poulet Saag / Chicken Saagwala

CA\$13.99

Poulet désossé cuit avec épinards et diverses épices. / Boneless chicken cooked with spinach and various spices.

---

### Poulet Jalfrezi / Chicken Jalfrezi

CA\$13.99

Poulet désossé cuit avec oignons et piments verts pour un goût épicé et savoureux. / Boneless chicken cooked with onions and green peppers with a spicy and tangy taste.

---

### Poulet Roganjosh / Chicken Roganjosh

CA\$13.99

Poulet cuit avec des épices spéciales et des herbes, avec addition de tomates et de crème. / Chicken cooked with chef's special blended spices and herbs with extra tomato and cream.

---

### Poulet aux Piments / Chilli Chicken

CA\$14.99

Tendres morceaux de poulet cuits avec des poivrons frais, des oignons, des tomates et du gingembre dans une sauce spéciale. / Tender pieces of chicken cooked with fresh peppers, onions, tomatoes, and ginger with special sauce.

---

### Kadai de Poulet / Kadai Chicken

CA\$14.99

Tendres morceaux de poulet cuits avec oignons, tomates, gingembre, poivrons verts et épices. / Tender pieces of chicken cooked with onions, tomatoes, ginger, green peppers, and spices.

---

### Chicken Buna

CA\$16.99

Poulet cuit avec oignons, tomates, gingembre, ail et poivrons verts. / Chicken cooked with onions, tomato, ginger, garlic, and green peppers.

---



### Poulet au Beurre / Butter Chicken

CA\$13.99

Poulet désossé cuit dans une riche sauce au beurre. / Boneless chicken baked and cooked in a rich butter sauce.

---

### Poulet au Cari / Chicken Curry

CA\$12.99

Poulet désossé cuit dans une sauce au curry aux épices. / Boneless chicken cooked in a curry sauce with spices.

---

## Menu Mumbai Masala

---

### Agneau / Lamb

#### Agneau Madras / Lamb Madras

CA\$14.99

Agneau cuit dans une sauce de noix de coco épicée. / Lamb cooked in a spicy coconut sauce.

---

#### Agneau Korma / Lamb Korma

CA\$14.99

Agneau cuit dans un yogourt et une sauce crémeuse. / Lamb cooked in yogurt and creamy sauce.

---

#### Agneau Vindaloo / Lamb Vindaloo

CA\$14.99

Agneau cuit avec des pommes de terre dans une sauce au curry avec un soupçon de citron. / Lamb cooked with potatoes in a curry sauce with a hint of lemon.

---

#### Agneau Jalfrezi / Lamb Jalfrezi

CA\$14.99

Agneau cuit avec des oignons, des tomates et des poivrons dans une sauce épicée et piquante. / Lamb cooked with onions, tomatoes, and peppers in a spicy and tangy sauce.

---

#### Agneau Saag Wala / Lamb Saagwala

CA\$14.99

Agneau cuit dans une sauce crémeuse aux épinards. / Lamb cooked in a creamy spinach gravy.

---

#### Agneau Kadai / Kadai Lamb

CA\$16.99

Morceaux d'agneau au style hyderabadi, cuits avec oignons, tomates et gingembre. / Pieces of lamb in Hyderabadi style with onions, tomatoes, and ginger.

---

#### Lamb Buna

CA\$17.99

Agneau cuit avec oignons, piments verts, gingembre et ail. / Lamb cooked with onions, green peppers, ginger, and garlic.

---

#### Agneau au Cari / Lamb Curry

CA\$13.99

Agneau cuit dans une sauce au curry avec épices variées. / Lamb cooked in a curry sauce with various spices.

---

## Menu Mumbai Masala

---

### Agneau Roganjosh / Lamb Roganjosh

CA\$14.99

Agneau cuit avec des tomates supplémentaires, des épices, des herbes et de la crème. / Lamb cooked with extra tomatoes, spices, herbs, and cream.

---

## Biryani's

### Agneau Biryani / Lamb Biryani

CA\$14.99

Riz basmati sauté avec des morceaux d'agneau, oignons, épices et garni de coriandre. / Basmati rice sautéed with lamb pieces, onions, spices, and garnished with coriander.

---

### Spécial Chef Biryani / Chef Special Biryani

CA\$14.99

Riz basmati sauté avec poulet et agneau désossés, oignons, épices et garni de coriandre. / Basmati rice sautéed with boneless chicken and lamb, onions, spices, and garnished with coriander.

---

### Crevette Biryani / Shrimp Biryani

CA\$14.99

Riz basmati sauté avec crevettes marinées, oignons, épices et garni de coriandre. / Basmati rice sautéed with marinated shrimps, onions, spices, and garnished with coriander.

---

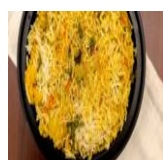


### Poulet Biryani / Chicken Biryani

CA\$13.99

Riz basmati sauté avec poulet désossé, oignons, épices et garni de coriandre. / Basmati rice sautéed with boneless chicken, onions, spices, and garnished with coriander.

---



### Biryani Végétarien / Vegetarian Biryani

CA\$12.99

Riz basmati sauté avec un mélange de légumes, oignons, épices et garni de coriandre. / Basmati rice sautéed with vegetables, onions, spices, and garnished with coriander.

---

## Fruits de Mer / Seafood

### Crevettes Jalfrezi / Shrimp Jalfrezi

CA\$15.99

Crevettes cuites avec oignons et poivrons verts dans une sauce savoureuse. / Shrimps cooked with onions and green peppers in a tangy sauce.

---

### Crevettes Madras / Shrimp Madras

CA\$15.99

Crevettes cuites dans une sauce à la noix de coco épicée. / Shrimps cooked in a spicy coconut sauce.

---

## Menu Mumbai Masala

---

### Crevettes Roganjosh / Shrimp Roganjosh

CA\$15.99

Crevettes cuites avec des épices spéciales et des herbes du chef avec des tomates et de la crème supplémentaires. / Shrimps cooked with chef's special spices and herbs with extra tomatoes and cream.

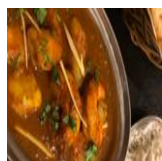
---

### Curry au Poisson ou aux Crevettes / Fish or Shrimp Curry

CA\$14.99

Crevettes cuites dans une sauce au curry avec épices indiennes. / Shrimps cooked in a curry sauce with Indian spices.

---



### Crevettes Vindaloo / Shrimp Vindaloo

CA\$15.99

Crevettes cuites avec des pommes de terre au curry. / Shrimps cooked with potatoes in a curry sauce.

---

## Pain Indien / Indian Bread



### Garlic Nan / Garlic Naan

CA\$4.49

Soft, leavened flatbread topped with minced garlic and baked to a golden finish.

---

### Basmati Rice

CA\$3.99

Long-grain rice typically characterized by its fragrant aroma and fluffy texture, commonly served as a staple in Indian cuisine.

---

### Zeera Rice

CA\$4.49

Basmati rice typically includes cumin seeds for a fragrant and aromatic dish.

---

### Lacha Paratha

CA\$4.99

Whole wheat layered bread typically baked in a tandoor, known for its flaky texture.

---

### Paneer Nan / Fromage Naan

CA\$4.99

Soft Indian bread stuffed with homemade paneer cheese, traditionally baked in a tandoor clay oven.

---

# Menu Mumbai Masala

---

## Chilli Cheese Garlic Nan

CA\$5.99

Soft Indian bread typically stuffed with green chillies, cheese, and garlic, garnished with cilantro, and baked in a tandoor oven.

---

## Amritsari Kulcha

CA\$5.99

Leavened bread typically filled with spiced potatoes and cooked in a tandoor, offering a traditional Indian flavor.

---

## Coconut Nan / Naan

CA\$5.99

Soft Indian bread made with white flour, topped with shredded coconut, and baked in a tandoor oven.

---

## Rice Pulao

CA\$4.99

Basmati rice cooked with chicken, typically seasoned with aromatic spices and vegetables, creating a savory and fragrant dish.

---

## Mushroom Rice

CA\$5.99

Fragrant rice typically combined with tender mushrooms and aromatic spices, offering a harmonious blend of flavors.

---



## Tandoori Nan / Naan

CA\$3.99

Soft, leavened flatbread baked in a tandoor, featuring a slightly charred exterior and tender interior.

---

## Tandoori Roti

CA\$2.99

Rôti indien à base de farine de blé, cuit au tandoor./indian roti made with wheat flour, baked in tandoor.

---

## Accompagnements / Sides

### Raita

CA\$4.49

Yaourt fait maison avec du concombre râpé et des herbes./homemade yogurt with shredded cucumber and herbs.

---

## Menu Mumbai Masala

---

### Dahi (Yogurt Nature / Plain Yogurt)

CA\$3.99

Plain yogurt, typically homemade, offering a creamy texture and subtle tanginess, often enjoyed as a refreshing accompaniment.

---

### Boondi Raita

CA\$4.49

Fried gram flour droplets mixed into yogurt, creating a crunchy texture, typically seasoned with spices for added flavor.

---

### Mango Chutney

CA\$2.99

Mango chutney typically combines mango, sugar, and vinegar, offering a sweet and tangy flavor with hints of spices and herbs.

---

### Papadam / Papadum

CA\$0.99

Thin and crispy cracker made from lentil flour, typically seasoned with cumin and black pepper.

---

### Cornichon / Mixed Pickle

CA\$2.99

Mélange indien de cornichons/indian mixture of pickles.

---

## Breuvages / Drinks



### Lassi à la Mangue / Mango Lassi

CA\$5.49

Creamy mango yogurt blend with a hint of sweetness.

---



### Salt Lassi / Lassi Salé

CA\$4.49

Creamy yogurt blend with a hint of salt, garnished with fresh mint leaves.

---



### Sweet Lassi / Lassi Sucré

CA\$4.49

Creamy yogurt-based drink blended with sugar, garnished with rose petals and a hint of cardamom.

---

## Menu Mumbai Masala

---

### **Thé Vert Glacé / Green Iced Tea**

**CA\$4.99**

Freshly brewed green tea, served chilled over ice, offering a refreshing and subtle taste.

---

### **Thé Indien / Indian Tea**

**CA\$5.99**

Indian tea: Brewed with milk and a blend of spices, offering a traditional and aromatic flavor experience.

---



### **Soft Drink / Boisson Gazeuse**

**CA\$2.99**

Choose from a variety of soft drinks: Cola, Diet Cola, or Lemon-Lime.

---



### **Indian Soda**

**CA\$3.99**

Limca, Thums Up, Fanta.

---

## **Desserts**

### **Ras Malai (2 Pc)**

**CA\$7.99**

Homemade cheese patties soaked in sweet, creamy milk sauce, delicately flavored with cardamom and saffron, garnished with pistachios.

---

### **Kheer Gulab Jamun Special**

**CA\$7.99**

Un bol de kheer servi avec deux gulab jamuns chauds. / One bowl of kheer served with two hot gulab jamuns.

---

### **Gulab Jamun (1 Pc)**

**CA\$1.99**

Deep-fried milk dumpling soaked in a sweet rose and cardamom syrup.

---

### **Kheer (8 Oz)**

**CA\$4.99**

Basmati rice simmered in sweetened milk, typically flavored with cardamom and garnished with mixed nuts, creating a traditional Indian rice pudding.

---