



## Menu

# Restaurant khao peeyo

3704 R. Notre Dame O, Montréal, QC H4C 1P7, Canada | (438) 375-3575

## Most Ordered



### Naan à l'ail / Garlic Naan

CA\$4.99

Soft and chewy flatbread infused with minced garlic and sprinkled with fresh herbs.



### Poulet aux beurre / Butter Chicken

2 for CA\$24.99

Poulet cuit dans une sauce crémeuse à base de tomates avec du beurre, de la crème et des épices aromatiques. / Chicken cooked in a creamy tomato-based gravy with butter, cream, and aromatic spices.



### Samosa aux légumes / Vegetable Samosa

CA\$5.99

Pâte croustillante frite farcie de légumes ou de viande épicés. / Crispy fried pastry filled with spiced vegetables.



### Biryani au poulet / Chicken Biryani

CA\$16.99

Fragrant basmati rice mixed with tender chicken, aromatic spices, and garnished with fresh herbs and crispy fried onions.



### Riz / Rice

CA\$6.99

Fragrant basmati rice infused with aromatic spices, offering a classic biryani experience.



### Paneer Tikka Masala

CA\$15.99

Paneer (fromage cottage) mariné dans des épices et grillé, puis cuit dans une sauce crémeuse à la tomate. / Paneer (cottage cheese) marinated in spices and grilled, then cooked in a creamy tomato sauce.



### Lassi à la mangue / Mango Lassi

CA\$5.99

A creamy blend of mango puree and yogurt, sweetened to perfection.

## Menu Restaurant khao peeyo



### Dal Makhani

Lentilles cuites avec du beurre, de la crème et un mélange d'épices aromatiques. / Lentils cooked with butter, cream, and a blend of aromatic spices.

CA\$14.99



### Cari d'agneau / Lamb Curry

Agneau cuit dans une sauce à base de tomates avec des oignons, du gingembre, de l'ail et des épices aromatiques. / Lamb cooked in a tomato-based gravy with onions, ginger, garlic, and aromatic spices.

CA\$17.99



### Burger aux nouilles / Noodle Burger

Grilled patty topped with stir-fried noodles and shredded cabbage, sandwiched in a sesame bun.

CA\$7.99

## Momos Vegeterian

### Malai momos

Creamy momos stuffed with a delicate blend of vegetables, enveloped in a silky, rich sauce.

CA\$14.99



### Tandoori momos

Savor the succulent blend of spices in each bite of these delicious momos, filled with finely chopped vegetables and seasoned to perfection!

CA\$14.99

### Chilli momos

Flash-fried dumplings filled with a savory mix of vegetables, tossed in a tangy and spicy chili sauce, garnished with fresh scallions and coriander.

CA\$14.99

### Fried momos

Crispy fried dumplings filled with a delightful mix of fresh vegetables, bursting with flavor in every bite.

CA\$13.99

### Steam momos

Dumplings filled with mixed vegetables.

CA\$12.99

## Entrées / Appetizers



### Pakora aux poulet / Chicken Pakora

CA\$13.99

Crispy, golden-brown chicken fritters seasoned with aromatic spices, garnished with fresh herbs and served with a tangy dipping sauce.



### Chaat Papdi

CA\$8.99

Galettes croustillantes garnies de pommes de terre, de pois chiches, de yogourt et de chutneys. / Crispy dough wafers topped with potatoes, chickpeas, yogurt, and chutneys.



### Spring rolls

CA\$12.99

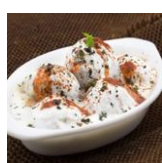
Crispy spring rolls filled with mixed vegetables, served with a side of lettuce, carrots, and dipping sauces.



### Paneer Pakora

CA\$12.99

Cubes de paneer (fromage indien) trempés dans une pâte épicée et frits. / Cubes of paneer (Indian cheese) dipped in spiced batter and deep-fried.



### Dahi Bhalla

CA\$8.99

Boulettes de lentilles frites trempées dans du yogourt épicé. / Fried lentil dumplings soaked in spiced yogurt.



### Bhanji Oignon / Onion Bhaji

CA\$7.99

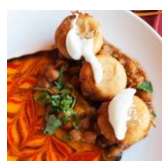
Des oignons tranchés enrobés d'une pâte épicée et frits. / Sliced onions coated in spiced batter and deep-fried.



### Chana Samosa

CA\$8.99

Samosas farcis de pois chiches épicés. / Samosas filled with spiced chickpeas.



### Aloo-Chana Tikki

CA\$8.99

Galettes faites de purée de pommes de terre et de pois chiches, assaisonnées d'épices et frites. / Patties made with mashed potatoes and chickpeas, seasoned with spices and fried.

## Menu Restaurant khao peeyo



### Bhel Puri

Riz soufflé mélange à des légumes hachés, des épices et des chutneys. / Puffed rice mixed with chopped vegetables, spices, and chutneys.

CA\$7.99



### Pakora aux poisson / Fish Pakora

Crispy fish fritters seasoned with spices, served with green chutney and creamy sauce, garnished with lemon and fresh herbs.

CA\$14.99



### Pakora aux crevettes / Shrimp Pakora

Crispy shrimp fritters seasoned with spices, featuring a golden-brown exterior and tender shrimp interior.

CA\$14.99

### Pakora mixte / Mixed Pakora

Assortiment de légumes et/ou de viande trempés dans une pâte épicée et frits. / Assortment of vegetables and/or meat dipped in spiced batter and deep-fried.

CA\$6.99



### Pani Puri

Boules de pâte croustillantes et creuses remplies d'eau épicée et de pommes de terre. / Crispy hollow dough balls filled with spiced water and potato filling.

CA\$9.99



### Dahi Puri

Boules de pâte croustillantes et creuses remplies d'eau épicée, de pommes de terre et garnies de yogourt. / Crispy hollow dough balls filled with spiced water potato filling, and topped with yogurt.

CA\$9.99



### Samosa aux légumes / Vegetable Samosa

Pâte croustillante frite farcie de légumes ou de viande épicés. / Crispy fried pastry filled with spiced vegetables.

CA\$5.99



### Pain pakora / Pakora Bread

Tranches de pain trempées dans une pâte épicée et frites. / Slices of bread dipped in spiced batter and deep-fried.

CA\$4.99

### Riz biryani / Biryani Rice



#### Biryani d'agneau / Lamb Biryani

CA\$17.99

Fragrant basmati rice cooked with tender lamb pieces and aromatic spices, garnished with fresh herbs.



#### Biryani aux légumes / Veggie Biryani

CA\$15.99

Aromatic basmati rice mixed with a medley of vegetables, garnished with fresh herbs and crispy fried onions.



#### Riz / Rice

CA\$6.99

Fragrant basmati rice infused with aromatic spices, offering a classic biryani experience.

#### Biryani aux ouf et poulet / Egg Chicken Biryani

CA\$16.99

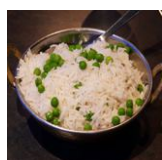
Basmati rice typically cooked with tender chicken, boiled eggs, and aromatic spices, creating a fragrant biryani dish.



#### Riz Jeera nature / Plain Jeera Rice

CA\$7.99

Aromatic basmati rice subtly flavored with cumin seeds, garnished with fresh cilantro.



#### Riz aux pois / Peas Rice

CA\$9.99

Fragrant basmati rice mixed with tender green peas, seasoned with aromatic spices.



#### Biryani au poulet / Chicken Biryani

CA\$16.99

Fragrant basmati rice mixed with tender chicken, aromatic spices, and garnished with fresh herbs and crispy fried onions.



#### Biryani aux crevette / Shrimp Biryani

CA\$17.99

Fragrant basmati rice cooked with spices and succulent shrimp, garnished with fresh herbs.

### Cari à la viande / Meat Curry



#### Poulet aux beurre / Butter Chicken

2 for CA\$24.99

Poulet cuit dans une sauce crémeuse à base de tomates avec du beurre, de la crème et des épices aromatiques. / Chicken cooked in a creamy tomato-based gravy with butter, cream, and aromatic spices.



#### Cari d'agneau / Lamb Curry

CA\$17.99

Agneau cuit dans une sauce à base de tomates avec des oignons, du gingembre, de l'ail et des épices aromatiques. / Lamb cooked in a tomato-based gravy with onions, ginger, garlic, and aromatic spices.



#### Poulet tikka masala / Chicken Tikka Masala

CA\$16.99

Poulet grillé mariné dans des épices et du yaourt, puis cuit dans une sauce crémeuse à base de tomates. / Grilled chicken marinated in spices and yogourt, then cooked in a creamy tomato-based gravy.



#### Poulet korma / Chicken Korma

CA\$16.99

Poulet cuit dans une sauce crémeuse et légèrement épicée à base de yaourt, de noix de cajou et d'amandes. / Cooked in a creamy and mildly spiced gravy made with yogourt, cashews, and almonds.

#### Poulet madras / Chicken Madras

CA\$16.99

Poulet cuit dans une sauce épicée et aromatique à base de lait de coco, de graines de moutarde, de feuilles de curry et d'épices. / Chicken cooked in a spicy and flavourful gravy made with coconut milk, mustard seeds, curry leaves, and spices.

#### Agneau madras / Lamb Madras

CA\$17.99

Agneau cuit dans une sauce épicée et aromatique à base de lait coco, de graines de moutarde, de feuilles de curry et d'épices. / Lamb cooked in a spicy and flavourful gravy made with coconut milk, mustard seeds, curry leaves, and spices.



#### Cari de crevettes / Shrimp Curry

CA\$18.99

Crevettes cuites dans une sauce à base de tomates avec des oignons, du gingembre. / Shrimp cooked in a tomato-based gravy with onions, ginger, garlic, and spices.



#### Agneau vindaloo / Lamb Vindaloo

CA\$17.99

Agneau cuit dans une sauce épicée et acidulée à base de vinaigre de gingembre, d'ail et d'épices / Lamb cooked in a spicy and tangy gravy made with vinegar, ginger, garlic, and spices.

## Menu Restaurant khao peeyo



### Agneau korma / Lamb Korma

CA\$17.99

Agneau cuit dans une sauce crémeuse et légèrement épicée à base de yaourt, de noix de cajou et d'amandes. / Lamb cooked in a creamy and mildly spiced gravy made with yogourt, cashews, and almonds.



### Cari de poulet / Chicken Curry

CA\$15.99

Poulet cuit dans une sauce à base de tomate avec des oignons, du gingembre, de l'ail et des épices aromatiques. / Chicken cooked in a tomato-based gravy with onions, ginger, garlic, and aromatic spices.



### Poulet vindaloo / Chicken Vindaloo

CA\$16.99

Poulet cuit dans une sauce épicée et acidulée à base de vinaigre, de gingembre, d'ail et d'épices. / Chicken cooked in a spicy and tangy gravy made with vinegar. Ginger, garlic, and spices.



### Poulet jalfrezi / Chicken Jalfrezi

CA\$16.99

Poulet cuit dans une sauce à base de tomates avec des oignons, des poivrons et des épices. / Chicken cooked in a tomato-based gravy with onions, peppers, and spices.

### Cari aux oufs / Egg Curry

CA\$14.99

oufs durs cuits dans une sauce à base de tomates avec des oignons, du gingembre, de l'ail et des épices. / Hard-boiled eggs cooked in a tomato-based gravy with onions, ginger, garlic, and spices.



### Agneau saag / Lamb Saag

CA\$17.99

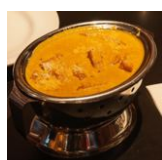
Agneau cuit dans une sauce à base d'épinards avec du gingembre, de l'ail et des épices. / Lamb cooked in a spinach-based gravy with ginger, garlic, and spices.



### Agneau kadhal / Lamb Kadhai

CA\$17.99

Agneau cuit dans une sauce épaisse à base de tomates avec des poivrons, des oignons et des épices. / Lamb cooked in a thick tomato-based gravy with peppers, onions. And spices.



### Cari de poisson / Fish Curry

CA\$18.99

Poisson cuit dans une sauce à base de tomates avec des oignons. Du gingembre, de l'ail et des épices. / Fish cooked in a tomato-based gravy with onions, ginger, garlic, and spices.

### Butter shrimp

CA\$17.99

Sautéed shrimp cooked in a creamy butter curry sauce with onions and tomatoes, garnished with fresh cilantro.

# Menu Restaurant khao peeyo

## Shrimp korma

CA\$18.99

Shrimp korma features shrimp simmered in a mild, creamy sauce typically enriched with yogurt, cashews, and a blend of Indian spices.



## Poulet saag / Saag Chicken

CA\$16.99

Poulet cuit dans une sauce à base d'épinards avec du gingembre, de l'ail et des épices. / Chicken cooked in a spinach-based gravy with ginger, garlic, and spices.

## Poulet kadhal / Kadhal Chicken

CA\$16.99

Poulet cuit dans une sauce épaisse à base de tomates avec des poivrons, des oignons et des épices. / Chicken cooked in a thick tomato-based gravy with peppers, onions, and spices.

## Végétarien / Vegetarian



## Paneer Tikka Masala

CA\$15.99

Paneer (fromage cottage) mariné dans des épices et grillé, puis cuit dans une sauce crémeuse à la tomate. / Paneer (cottage cheese) marinated in spices and grilled, then cooked in a creamy tomato sauce.



## Kadhai Paneer

CA\$15.99

Paneer cuit avec des poivrons, des oignons, des tomates et des épices dans une sauce épaisse. / Cooked with bell peppers, onions, tomatoes, and spices in a thick sauce.



## Palak Paneer

CA\$14.99

Fromage cottage cuit dans une sauce crémeuse aux épinards avec de l'ail, du gingembre et des épices. / Cottage cheese cooked in a creamy spinach gravy with garlic, ginger and spices.



## Shahi Paneer

CA\$15.99

Paneer cuit dans une sauce riche et crémeuse faite avec des noix de cajou, des oignons et des épices aromatiques. / Paneer cooked in a rich, creamy sauce made with cashews, onions, and aromatic spices.



## Malai Kofta

CA\$15.99

Boulettes de légumes faites avec des pommes de terre, du paneer et des épices, servies dans une sauce crémeuse. / Vegetable balls made with potatoes, paneer, and spices, served in a creamy sauce.

## Menu Restaurant khao peeyo



### Dal Tadka

Lentilles assaisonnées avec du cumin, de l'ail et d'autres épices. / Lentils tempered with cumin, garlic, and other spices.

CA\$14.99

### Matar Methi Malai

Petits pois et feuilles de fenugrec cuites dans une sauce crémeuse avec des épices. / Green peas and fenugreek leaves cooked in a creamy sauce with spices.

CA\$16.99



### Bhindi Masala

Okra cuit avec des oignons, des tomates et des épices dans une sauce épaisse. / Okra cooked with onions, tomatoes, and spices in a thick sauce.

CA\$14.99



### Aloo Gobi

Pommes de terre et Chou-fleur cuits avec des oignons, des tomates et des épices dans une sauce épaisse. / Potatoes and cauliflower cooked with onions, tomatoes, and spices in a thick sauce.

CA\$14.99



### Matar Paneer

Fromage cottage et petits pois cuits dans une sauce crémeuse à la tomate avec des épices. / Cottage cheese and green peas cooked in a creamy tomato sauce with spices.

CA\$14.99



### Dal Bukhara

Lentilles noires cuites lentement avec de la crème, du beurre et des épices, donnant une texture crémeuse et une saveur riche. / Black lentils slow-cooked with cream, butter, and spices, giving a creamy texture and rich flavour.

CA\$14.99



### Channa Masala

Pois chiches cuits dans une sauce épicée à base de tomates avec de l'oignon, de l'ail et du gingembre. / Chickpeas cooked in a spicy tomato-based sauce with onion, garlic, and ginger.

CA\$14.99



### Légumes melanges / Mixed Veggies

Un mélange de légumes de saison cuits dans une sauce savoureuse faite avec un mélange d'épices. / A medley of seasonal vegetables cooked in a flavourful sauce made with a blend of spices.

CA\$14.99

### Sarson Da Saag

Fait de feuilles de moutarde et d'épinards cuits avec des épices. / Made from mustard leaves and spinach cooked with spices.

CA\$14.99

## Menu Restaurant khao peeyo

### Kadhal Soya Chaap

CA\$16.99

Protéine de soja cuite avec des poivrons, des oignons, des tomates et des épices dans une sauce épaisse. / Soy protein cooked with bell peppers, onions, tomatoes, and spices in a thick sauce.

### Veg korma

CA\$15.99

Mixed vegetables simmered in a creamy curry sauce, typically featuring a blend of aromatic spices for a rich and satisfying breakfast dish.



### Dal Makhani

CA\$14.99

Lentilles cuites avec du beurre, de la crème et un mélange d'épices aromatiques. / Lentils cooked with butter, cream, and a blend of aromatic spices.

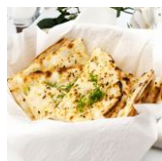


### Paneer Bhurji

CA\$17.99

Paneer râpé cuit avec des oignons, des tomates et des épices pour faire un plat sec et friable. / Grated paneer cooked with onions, tomatoes, and spices to make a dry, crumbly dish.

## Pains / Breads



### Naan au fromage / Cheese Naan

CA\$9.99

Soft, oven-baked flatbread filled with melted cheese, garnished with fresh herbs.



### Naan au beurre / Butter Naan

CA\$3.99

Soft, fluffy flatbread topped with melted butter and garnished with fresh herbs.



### Tandoori Rôti

CA\$3.99

Pain indien rond et plat cuit dans un four tandoor, avec une texture légèrement croustillante et une saveur de blé grillé. / Indian flatbread that is baked in a clay oven and has a slightly crispy texture.



### Lacha Paratha

CA\$4.99

Pain indien multicouche, feuilleté et croustillant, cuit sur une plaque chaude. / Indian flatbread that is made by layering dough and then coiling.

# Menu Restaurant khao peeyo

## Chili Naan

CA\$5.99

Naan bread infused with chili, typically baked in a tandoori clay oven, offering a subtle heat and aromatic flavor.

## Rôti à 3 étages / 3 Layer Rôti

CA\$6.99

A layered flatbread, typically featuring a combination of flour and water, cooked to a soft, pliable texture, inspired by traditional roti preparation methods.



## Naan à l'ail / Garlic Naan

CA\$4.99

Soft and chewy flatbread infused with minced garlic and sprinkled with fresh herbs.



## Pain naan / Naan Bread

CA\$3.99

Pain indien plat, cuit aux four tandoor, doux et moelleux avec une texture. / Indian bread that is soft and fluffy, baked in the tandoor.

## Burgers



## Burger au poulet / Chicken Burger

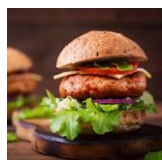
CA\$8.99

Grilled chicken patty with lettuce and tomato on a sesame seed bun.

## Burger aux oufs / Egg Burger

CA\$7.99

Egg burger: Grilled beef patty, fried egg, cheese, lettuce, tomato, and mayonnaise on a bun. Typically includes bacon and sauce for added flavor.



## Burger au poulet épicé / Spicy Chicken Burger

CA\$9.99

A spicy chicken patty topped with fresh lettuce, tomato, cheese, and onion, served on a whole grain bun.



## Burger aux nouilles / Noodle Burger

CA\$7.99

Grilled patty topped with stir-fried noodles and shredded cabbage, sandwiched in a sesame bun.

# Menu Restaurant khao peeyo



## Aloo Tikki Burger

Crispy potato patty with lettuce and onions in a sesame bun.

CA\$7.99

## Naan Wraps Sandwich

### Wrap au paneer tikka / Paneer Tikka Wrap

Tandoori paneer (Indian cottage cheese) marinated in spices, grilled with red onions, tomatoes, and peppers, wrapped in naan with a tandoori garlic and cilantro sauce.

CA\$10.99

### Wrap aux oufs / Egg Wrap

Scrambled eggs typically combined with cheese, wrapped in naan bread.

CA\$10.99



### Wrap au poulet au beurre / Butter Chicken Wrap

Grilled chicken, fresh tomatoes, cucumbers, red onions, and lettuce, drizzled with creamy sauce, wrapped in naan bread.

CA\$10.99



### Wrap au poulet Tikka / Chicken Tikka Wrap

Grilled chicken tikka pieces with fresh lettuce, tomatoes, and onions, wrapped in soft naan bread.

CA\$10.99

## Extra

### Green salad

Fresh mixed greens with seasonal vegetables

CA\$5.99



### Dahi nature / Plain Dahi

Smooth and creamy plain yogurt, perfect for pairing with various dishes or enjoyed on its own.

CA\$4.99

### Onion salad

Crisp Onion Salad with Fresh Herbs and a Zesty Dressing

CA\$4.99

## Menu Restaurant khao peeyo

### Sweet sauce

CA\$1.00

A sweet sauce, typically featuring sugar and spices, ideal for drizzling over breakfast items like pancakes or waffles.



### Mint sauce

CA\$1.00

A vibrant blend of fresh mint, herbs, and spices, perfect for adding a refreshing touch to your meal.

### Extra raita with biryani

CA\$1.99

Spiced yogurt condiment typically featuring ingredients like cucumber or boondi, served alongside biryani for added flavor and texture.



### Raita de légumes mixtes / Mixed Veg Raita

CA\$6.99

Creamy yogurt blended with mixed vegetables, garnished with fresh herbs and crunchy chickpea flour balls.

### Boondi Raita

CA\$5.99

Classic yogurt condiment with crispy flour droplets and flavorful spices, perfect for dipping or as a side.

## Menu déjeuner / Breakfast Menu



### Amritsari Kulcha

CA\$16.99

Un type de pain indien fait de farine raffinée et farci de purée d'oignons, de pommes de terre épicées et de paneer (fromage indien). / A type of Indian bread made with refined flour and stuffed with spiced mashed potatoes, onions, and paneer (Indian cheese).



### Aloo Paratha(2)

CA\$14.99

Pain plat non levé aux blé entier farci de purée de pommes de terre épicée. / Unleavened whole wheat bread stuffed with spiced mashed potatoes.



### Paneer Paratha (2)

CA\$14.99

Un type de pain indien farci de paneer épicé (fromage indien). / A type of Indian bread stuffed with spiced paneer (Indian cheese).

## Menu Restaurant khao peeyo



### Paratha à l'oignon / Onion Paratha(2)

CA\$14.99

Un type de pain indien farci d'oignons épicés. / A type of Indian bread stuffed with spiced onions.



### Paratha mixte / Mixed Paratha(2)

CA\$14.99

Un type de pain indien farci d'un mélange de légumes épicés et servi avec du beurre ou de la chutney. / A type of Indian bread stuffed with a mix of spiced vegetables and served with butter or chutney.



### Chana Bhatura

CA\$14.99

Pois chiches épicés (chana) servis avec un pain frit et moelleux (bhatura). / Spicy chickpeas (chana) served with a fluffy deep-fried bread (bhatura).



### Chana Puri

CA\$12.99

Pois chiches épicés (chana) servis avec du pain frit (puri) et du pudding de semoule sucré (halwa). / Spiced chickpeas (chana) served with deep-fried bread (puri) and sweet semolina pudding (halwa).

## Chinois desi / Desi Chinese



### Manchurian aux légumes / Veggie Manchurian

CA\$14.99

Un plat indo-chinois populaire à base de boulettes de légumes frites servies dans une sauce acidulée et épicée. / Indo-chinese dish made with deep-fried vegetable dumplings served in a tangy and spicy sauce.

### Poulet 65 / Chicken 65

CA\$16.99

Poulet mariné et frit, aromatisé aux gingembre, à l'ail et aux feuilles de curi. / Deep-fried marinated chicken, flavoured with ginger, garlic and curry leaves.

### Patates miel chilli / Honey Chilli Potato

CA\$15.99

Des quartiers de pommes de terre croustillants enrobés d'une sauce sucrée et épicée à base de miel et de flocons de piment. / Crispy potato wedges coated in a sweet and spicy sauce made with honey and chilli flakes.



### Nouilles hakka / Hakka Noodle

CA\$14.99

Nouilles sautées avec des légumes, de l'ail, de la sauce soja et d'autres assaisonnements. / Noodles stir-fried with vegetables, garlic, soy sauce and other seasonings.

## Menu Restaurant khao peeyo



### Riz frit aux oufs / Egg Fried Rice

CA\$15.99

Fluffy rice stir-fried with eggs and peas, offering a simple blend of textures and flavors.



### Riz frit aux poulet / Chicken Fried Rice

CA\$15.99

Stir-fried rice with diced chicken, carrots, peas, and scrambled eggs.

### Nouille aux ouf / Egg Noodle

CA\$15.99

Soft noodles stir-fried with eggs and vegetables in a soy-garlic sauce, offering a blend of Desi Chinese flavors.

### Rouleau imperial / Spring Roll

CA\$9.99

Rouleaux croustillants remplis de légumes ou de viande, généralement servis en entrée. / Crispy rolls filled with vegetables or meat, usually served as an appetizer.



### Choux fleur miel chilli / Honey Chilli Cauliflower

CA\$15.99

Bouquets de Chou-fleur croustillants enrobés d'une sauce sucrée et épicée à base de miel et de flocons de piment. / Crispy cauliflower florets coated in a sweet and spicy sauce made with honey and chilli flakes.



### Riz frit aux légumes / Veggie Fried Rice

CA\$15.99

Stir-fried rice with broccoli, carrots, green beans, and peas, offering a mix of vibrant vegetables.



### Chilli Paneer

CA\$15.99

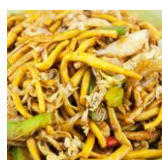
Base de paneer (fromage cottage indien), de poivrons, d'oignons, d'ail et de sauce piquante. / With paneer (Indian cottage cheese), bell peppers, onions, garlic and chilli sauce.



### Poulet chilli / Chilli Chicken

CA\$16.99

Un plat épicé indo-chinois à base de Poulet, de piments forts, d'oignons, d'ail et de sauce piquante. / A spicy indo-chinese dish made with chicken, hot peppers, onions, garlic and chilli sauce.



### Nouilles au poulet / Chicken Noodle

CA\$16.99

Stir-fried noodles with cabbage, bell peppers, and savory sauce.

# Menu Restaurant khao peeyo

## Tandoori



### Poulet malai tikka / Chicken Malai Tikka

CA\$15.99

Morceaux de Poulet marinés dans une marinade à base de crème et grillés. / Pieces of chicken marinated in a cream-based marinade and grilled.

### Malai Soya Chaap

CA\$14.99

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



### Achari Soya Chaap

CA\$15.99

Protéine de soja marinée avec des épices à l'achat et grillée. / Soy protein marinated with achar spices and grilled.



### Cuisse de poulet tandoori / Tandoori Chicken Leg

CA\$7.99

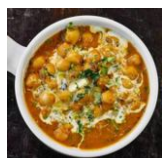
1 morceau. / 1 Piece.



### Crevette tandoori / Tandoori Shrimp

CA\$15.99

Grilled shrimp marinated in aromatic spices, garnished with fresh herbs and served with lime wedges.



### Masala Chaap

CA\$15.99

Protéine de soja grillée avec des épices et des herbes aromatiques. / Grilled soy protein with spices and aromatic herbs.



### Poulet tikka / Chicken Tikka

CA\$14.99

Morceaux de Poulet marinés dans des épices et grillés. / Pieces of chicken marinated in spices and grilled.



### Poulet tikka à la menthe / Chicken Tikka Mint

CA\$15.99

Morceaux de Poulet marinés avec de la menthe, des épices et grillés. / Pieces of chicken marinated with mint, spices and grilled.

## Menu Restaurant khao peeyo



### Poulet tikka achari / Chicken Tikka Achari

CA\$15.99

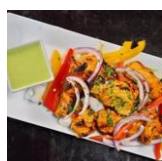
Morceaux de Poulet marinés avec des épices à l'achat (condiment épicé indien) et grillés. / Pieces of chicken marinated with achar spices (Indian spicy condiment) and grilled.



### Poisson tandoori / Tandoori Fish

CA\$14.99

Grilled fish marinated in tandoori spices, served on a bed of sliced onions and bell peppers, garnished with fresh herbs and a lemon wedge.



### Tandoori Paneer Tikka

CA\$15.99

Fromage blanc mariné avec des épices et grillé dans un four tandoor. / Cottage cheese marinated with spices and grilled in a tandoor oven.



### Assiette mixte de légumes / Veggies Mixed Platter

CA\$19.99

Un mélange de nos plats végétariens tandoori. / A mix of our veggie tandoori dishes.

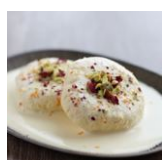


### Assiette de grillades de viandes mixtes / Mixed Meat Grill Plate

CA\$20.99

Un mélange de nos viandes tandoori. / A mix of our meats tandoori dishes.

## Dessert



### Ras Malai

CA\$5.99

Cheese discs soaked in sweet milk, garnished with nuts for a delightful finish.

## Boissons / Drinks



### Boisson gazeuses / Soft Drink

CA\$5.98+

Choice of Cola, Diet Cola, or Canada Dry.



### Limonade / Lemonade

CA\$5.99

Freshly squeezed lemon juice blended with water and a touch of sweetness.

# Menu Restaurant khao peeyo

## Blue lagoon

CA\$5.99

Vibrant mix of blue curaçao, lemonade, and a twist of lime for a refreshing and invigorating drink experience.

## Virgin mojito

CA\$4.99

Mint leaves mingle with zesty lime and a touch of sweet syrup, creating a refreshingly crisp and invigorating blend.



## Kadak Chai

CA\$3.99

Strong tea infused with aromatic spices and milk.



## Lassi à la mangue / Mango Lassi

CA\$5.99

A creamy blend of mango puree and yogurt, sweetened to perfection.



## Lassi

CA\$4.99

Sucré ou salé. / Sweet or salty.

## Poutine

### Poutine poulet tikka / Chicken Tikka Poutine

CA\$14.99

Chicken tikka poutine typically features fries, cheese curds, and chicken marinated in tikka spices, all topped with a savory gravy.

### Poutine poulet au beurre / Butter Chicken Poutine

CA\$14.99

Fries topped with cheese curds and creamy butter chicken sauce, garnished with cilantro and red onions.



### Poutine classique / Classic Poutine

CA\$12.99

Crispy fries topped with cheese curds and rich gravy.



### **Poutine poulet / Chicken Poutine**

Crispy fries topped with cheese curds, shredded chicken, green peas, and savory gravy.

**CA\$14.99**

---