



Menu

Khao peeyo

217 Boulevard Cote Vertu Ouest, Saint-Laurent, QC H4N 1C8, Canada | (438) 920-1338

Most Ordered



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.



Naan à l'ail / Garlic Naan

CA\$4.99

Soft, fluffy naan topped with minced garlic and sprinkled with fresh herbs.



Burger aux nouilles / Noodle Burger

CA\$7.99

Noodles formed into a patty, complemented by classic burger toppings and sauces, served between traditional buns.



Biryani au poulet / Chicken Biryani

CA\$17.99

Aromatic basmati rice cooked with tender chicken, spices, and herbs, garnished with fresh cilantro and crispy fried onions.



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.



Paneer Tikka Masala

CA\$14.99

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

Creamy blend of mango and yogurt, sweetened and smooth.

Menu 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



Biryani d'agneau / Lamb Biryani

Aromatic basmati rice layered with tender lamb pieces and fragrant spices, garnished with fresh herbs.

CA\$17.99

Malai Soya Chaap

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

CA\$14.99

Entrées / Appetizers



Aloo-Chana Tikki

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.

CA\$8.99



Chana Samosa

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

CA\$8.99



Pakora aux poisson / Fish Pakora

Crispy fish fritters seasoned with spices, served with fresh cilantro, lemon, green chili, and accompanied by mint and yogurt sauces.

CA\$14.99



Pakora aux poulet / Chicken Pakora

Crispy chicken fritters seasoned with spices, served with fresh herbs and accompanied by a tangy dipping sauce.

CA\$13.99



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

Menu 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



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



Paneer Pakora

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

CA\$12.99

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



Pakora aux crevettes / Shrimp Pakora

Shrimp marinated in a blend of spices and chickpea flour, then fried to create a crispy exterior.

CA\$14.99



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 aux œuf et poulet / Egg Chicken Biryani

Basmati rice cooked with chicken, eggs, and traditional Indian spices, typically includes garlic, ginger, cardamom, and a hint of saffron.

CA\$16.99

Menu Khao peeyo



Biryani d'agneau / Lamb Biryani

CA\$17.99

Aromatic basmati rice layered with tender lamb pieces and fragrant spices, garnished with fresh herbs.



Riz Jeera nature / Plain Jeera Rice

CA\$7.99

Fragrant basmati rice seasoned with cumin seeds and garnished with fresh cilantro.



Riz / Rice

CA\$6.99

Aromatic basmati rice seasoned with traditional biryani spices, offering a fragrant and flavorful foundation for your meal.



Biryani aux crevette / Shrimp Biryani

CA\$17.99

Aromatic basmati rice cooked with succulent shrimp, seasoned with a blend of traditional spices, and garnished with fresh cilantro.



Riz aux pois / Peas Rice

CA\$9.99

Fluffy basmati rice mixed with tender green peas, creating a simple yet satisfying dish.



Biryani au poulet / Chicken Biryani

CA\$17.99

Aromatic basmati rice cooked with tender chicken, spices, and herbs, garnished with fresh cilantro and crispy fried onions.

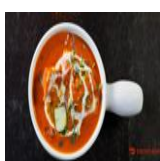


Biryani aux légumes / Veggie Biryani

CA\$15.99

Aromatic rice with mixed vegetables, garnished with fresh herbs and crispy fried onions. Served with a side of yogurt sauce.

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.

Menu Khao peeyo



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.



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.



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.



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.

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.



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 / Kadhai 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.

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.

Menu Khao peeyo

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 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 yogurt, cashews, and almonds.

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 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.



Cari de crevettes / Shrimp Curry

CA\$18.99

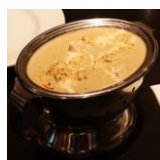
Crevettes cuites dans une sauce à base de tomates avec des oignons, du gingembre. / Shrimp cooked in a tomato-based gravy with onions, ginger, garlic, and spices.



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 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 yogurt, cashews, and almonds.

Végétarien / Vegetarian



Paneer Tikka Masala

CA\$14.99

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.



Shahi Paneer

CA\$14.99

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.



Kadhai Paneer

CA\$14.99

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.



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.



Malai Kofta

CA\$14.99

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.

Matar Methi Malai

CA\$14.99

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.



Aloo Gobi

CA\$14.99

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.



Channa Masala

CA\$14.99

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.

Menu Khao peeyo



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



Palak Paneer

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.

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 Tadka

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

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

Kadhal Soya Chaap

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.

CA\$16.99



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



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

Pains / Breads



Naan au beurre / Butter Naan

CA\$3.99

Soft and fluffy flatbread brushed with melted butter, featuring a slightly charred exterior 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

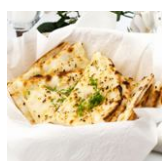
CA\$4.99

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

Chili Naan

CA\$5.99

Freshly baked leavened bread, typically includes green chilies for a spicy touch.



Naan au fromage / Cheese Naan

CA\$9.99

Leavened Indian bread, filled with a blend of melted cheeses, and traditionally baked in a tandoor oven.

Rôti à 3 étages / 3 Layer Rôti

CA\$6.99

Three-layered rôti consists of layered flatbread, typically including whole wheat flour, cooked to achieve a soft texture with subtle, toasty notes.



Naan à l'ail / Garlic Naan

CA\$4.99

Soft, fluffy naan topped 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.

Menu Khao peeyo

Burgers

Burger aux oufs / Egg Burger

CA\$7.99

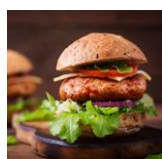
Egg burger typically includes a fried egg, complemented by lettuce, tomato, and a savory sauce on a soft bun.



Burger au poulet / Chicken Burger

CA\$8.99

Grilled or fried chicken typically paired with lettuce, tomato, and mayo on a bun, often accompanied by cheese and a special sauce.



Burger au poulet épicé / Spicy Chicken Burger

CA\$9.99

Spicy marinated chicken breast, typically includes lettuce, tomato, and a spicy sauce, served on a toasted bun.



Burger aux nouilles / Noodle Burger

CA\$7.99

Noodles formed into a patty, complemented by classic burger toppings and sauces, served between traditional buns.



Aloo Tikki Burger

CA\$7.99

Aloo Tikki Burger consists of a seasoned mashed potato patty, typically includes lettuce and tomatoes, served in a bun.

Naan Wraps Sandwich

Wrap au paneer tikka / Paneer Tikka Wrap

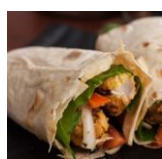
CA\$10.99

Paneer tikka wrapped in naan bread, typically includes marinated paneer grilled with onions, tomatoes, and cilantro, served with a hint of mint-mayo.

Wrap aux oufs / Egg Wrap

CA\$10.99

Egg, typically scrambled or fried, wrapped in a soft naan with a blend of herbs and spices.



Wrap au poulet Tikka / Chicken Tikka Wrap

CA\$10.99

Chicken tikka pieces, marinated and grilled, wrapped in naan with lettuce, onion, tomatoes, and a special sauce.

Menu Khao peeyo



Wrap au poulet au beurre / Butter Chicken Wrap

CA\$10.99

Butter chicken wrapped in naan, typically includes creamy tomato-based sauce with aromatic spices.

Extra



Dahi nature / Plain Dahi

CA\$4.99

Plain dahi is a simple, churned yogurt, served without any additional flavors or ingredients.



Raita de légumes mixtes / Mixed Veg Raita

CA\$6.99

Chilled yogurt typically includes a blend of finely chopped mixed vegetables, often garnished with herbs for added flavor.



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



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).



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.



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.

Menu Khao peeyo



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 Bhatara

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 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.

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.



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.

Nouille aux ouf / Egg Noodle

CA\$15.99

Wok-tossed egg noodles with a blend of vegetables and soy sauce, following a popular Asian cooking style.

Menu Khao peeyo



Riz frit aux oufs / Egg Fried Rice

CA\$15.99

Fluffy rice stir-fried with eggs, green peas, and light seasonings.



Riz frit aux poulet / Chicken Fried Rice

CA\$15.99

Tender chicken pieces stir-fried with rice, carrots, peas, and scrambled eggs.



Riz frit aux légumes / Veggie Fried Rice

CA\$15.99

A medley of rice, broccoli, carrots, and green beans, stir-fried to blend flavors and textures.



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.



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.



Nouilles au poulet / Chicken Noodle

CA\$16.99

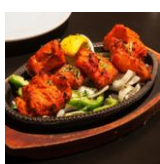
Tender chicken strips and crisp bean sprouts stir-fried with savory noodles and fresh green onions.

Tandoori

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.



Poisson tandoori / Tandoori Fish

CA\$14.99

Fish marinated in a blend of yogurt and traditional spices, then roasted in a tandoori clay oven.

Menu Khao peeyo



Seekh kabab poulet / Chicken Seekh Kabab

CA\$15.99

Kabab de Poulet haché avec des épices et grillées sur une brochette. / Minced chicken kabab with spices and grilled on a skewer.



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.



Assiette mixte de légumes / Veggie Mixed Platter

CA\$19.99

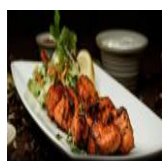
Un mélange de nos plats végétariens tandoori. / A mix of our veggie tandoori dishes.



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.



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.



Masala Chaap

CA\$15.99

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

Crevette tandoori / Tandoori Shrimp

CA\$15.99

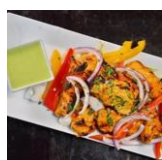
Shrimp marinated in a blend of yogurt and traditional spices, then roasted in a tandoor oven.



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.



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.

Menu Khao peeyo



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 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.

Dessert



Gulab Jamun

CA\$4.99

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



Ras Malai

CA\$5.99

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

Boissons / Drinks



Kadak Chai

CA\$3.99

Strongly brewed black tea with milk, often infused with spices such as ginger and cardamom.



Boisson gazeuses / Soft Drink

CA\$2.99

Asian-inspired drinks selection featuring classics: cola, diet cola, and tangy lemon-lime.



Limonade / Lemonade

CA\$5.99

A classic beverage made with freshly squeezed lemon juice, sweetened to taste, and often served chilled for refreshment.



Lassi à la mangue / Mango Lassi

CA\$5.99

Creamy blend of mango and yogurt, sweetened and smooth.

Menu Khao peeyo



Lassi

Sucré ou salé. / Sweet or salty.

CA\$4.99

Poutine

Poutine poulet au beurre / Butter Chicken Poutine

CA\$14.99

Crispy fries topped with cheese curds and a rich, creamy sauce featuring tender pieces of chicken cooked in a buttery, spiced tomato gravy.

Poutine poulet tikka / Chicken Tikka Poutine

CA\$14.99

Fries topped with cheese curds and a rich, spiced chicken tikka sauce, combining classic poutine with Indian flavors.

Poutine buffalo épicée / Spicy Buffalo Chicken

CA\$15.99

Crispy fries topped with cheese curds, spicy buffalo chicken, and a drizzle of tangy buffalo sauce.



Poutine poulet / Chicken Poutine

CA\$14.99

Fries and cheese curds topped with seasoned chicken pieces, typically includes a savory gravy.



Poutine classique / Classic Poutine

CA\$12.99

Hand-cut fries topped with cheese curds and a rich, savory gravy, following the traditional style of this beloved dish.