



Menu

Everest Masala: Cuisine Indienne (Jarry, A

7065 Rue Jarry E, Montréal, QC H1J 3B8, Canada | (514) 510-6999

Most Ordered



Poulet au beurre / Butter Chicken

CA\$17.99

Poulet Tikka (poitrine de poulet) mariné et cuit au tandoor, puis mijoté dans une sauce crémeuse aux tomates. / Chicken marinated and baked in the tandoor, then simmered in a creamy tomato gravy.

Biryani

CA\$14.99

Choix de votre viande cuite aux herbes, riz basmati, noix et épices. / Choice of your meat cooked with Herbs, Basmati rice, Nuts and Spices

Soupe aux champignons / Mushroom Soup

CA\$5.50

Champignons Shiitake et Cremini dans une base de tomate. / Shitake & Creamini mushrooms in a tomato base

Riz nature / Plain Rice

CA\$4.99

Riz basmati de qualité supérieure cuit à la perfection. / Superior quality Basmati rice cooked to perfection.

Apéritifs / Appetizers



Samosa ?à la viande (2 mcx) / Meat Samosa (2 Pcs)

CA\$5.99

Poulet haché épicé et épinards enveloppé dans une pâte de farine blanche, frit. / Spiced minced chicken and spinach wrapped in organic white flour pastry, deep fried.

Pakora aux poulets (6 pcs) / Chicken Pakora (6 Pcs)

CA\$6.99

Poitrine de poulet marinée enrobée de pâte de pois chiches et frit. / Marinated chicken breast coated in chickpea batter and deep fried.

Pakora aux poissons (6 pcs) / Fish pakora (6 pcs)

CA\$7.99

Saumon mariné enrobé de pâte de pois chiches et frit. / Marinated salmon coated in chickpea batter and deep fried.

Menu Everest Masala: Cuisine Indienne (Jarry, Anjou)

Pakora aux chou-fleur (6 pcs) / Cauliflower Pakora (6 Pcs)

CA\$4.99

Fleurons chou-fleur marinées enrobé dans une pâte de pois chiches et frits. / Marinated cauliflower florets coated in a chickpea batter and deep fried.

Bhajia aux oignons (4 pcs) / Onion Bhajia (4 Pcs)

CA\$4.99

Oignons assaisonnés, enrobés de farine de pois chiches et frit. / Seasoned onions, coated in chickpea flour and deep fried.

Pakora aux crevettes (6 pcs) / Shrimp pakora (6 pcs)

CA\$7.99

Crevettes marinées enrobées de pâte de pois chiches et frites. / Marinated shrimp coated in chickpea batter and deep fried.



Pakora végétarien / Veg Pakora

CA\$4.99

Légumes marinés enrobés d'une pâte de pois chiches et frits. / Marinated veggies coated in a chickpea batter and deep fried.



Samosa végétarien (2pcs) / Veggie samosa (2pcs)

CA\$4.99

Pommes de terre infusées au cumin, mélange végétarien enveloppé dans une pâte de farine blanche, frits. / Cumin infused potatoes & veggie medley wrapped in organic white flour pastry, deep fried.

Soupes et salade / Soups & Salads

Soupe aux champignons / Mushroom Soup

CA\$5.50

Champignons Shiitake et Cremini dans une base de tomate. / Shitake & Creamini mushrooms in a tomato base

Khira Raita

CA\$4.99

Tranches de concombres garnis de yaourt fait maison. / Sliced cucumbers topped with homemade yoghurt.

Soupe aux tomates / Tomato Soup

CA\$5.50

Mélange de tomates avec une touche de crème. / Blended tomatoes with a touch of cream.

Menu Everest Masala: Cuisine Indienne (Jarry, Anjou)

Salade kachumber / Kachumber salad

CA\$4.99

Oignon en dés, concombre, carotte, tomates, poivre mélangé, coriandre, poivre et jus de citron. / Diced onion, cucumber, carrot, tomatoes, mixed pepper, cilantro, pepper and lemon juice.

Soupe mulligatawny / Mulligatawny Soup

CA\$5.50

Soupe de lentilles jaunes aux légumes et tikka de poulet haché dans un mélange d'épices. / Yellow lentil soup w/ veggies & minced chicken tikka in a blend of spices.

Tandoori / Tandoori Sizzlers

Poulet tandoori en entier / Tandoori Chicken Full (8 pcs)

CA\$20.99

Poulet mariné dans du yaourt maison, du gingembre, de l'ail, des épices, du jus de lime et cuit au Tandoor, servi sur un lit d'oignons et de poivrons mélangés. / Chicken marinated in homemade Yogurt, Ginger, Garlic, Spices, Lime juice and cooked in Tandoor, served on a bed of onions and mixed peppers.

Thangidi Kabab [4 Pcs]

CA\$17.99

Cuisses de poulet marinées dans du yaourt maison, du gingembre, de l'ail, des épices, de la pâte de noix de cajou et cuites au Tandoor, servies sur un lit d'oignons et de poivrons mélangés. / Chicken legs marinated in homemade Yogurt, Ginger, Garlic, Spices, Cashew Paste and cooked in Tandoor, served on a bed of onions and mixed peppers.

Chou-fleur tandoori / Tandoori Cauliflower

CA\$13.99

Fleurons de chou-fleur marinés dans du yogourt maison, du gingembre, de l'ail, des épices, du jus de lime et cuits au tandoor, servis sur un lit d'oignons et de poivrons mélangés. / Florets of Cauliflower marinated in homemade Yogurt, Ginger, Garlic, Spices, Lime juice and Cooked in Tandoor, served on a bed of onions and mixed peppers.

Poulet tandoori en demi / Tandoori Chicken Half (4 pcs)

CA\$15.99

Poulet mariné dans du yaourt maison, du gingembre, de l'ail, des épices, du jus de lime et cuit au Tandoor, servi sur un lit d'oignons et de poivrons mélangés. / Chicken marinated in homemade Yogurt, Ginger, Garlic, Spices, Lime juice and cooked in Tandoor, served on a bed of onions and mixed peppers.



Mélanges de grillade / House Mixed Grill

CA\$21.99

Poulet tandoori, Reshmi Kebab, poulet Tikka, crevettes Tandoori; Poisson, mariné dans du yaourt fait maison, du gingembre, de l'ail, des épices, du jus de lime et cuit au Tandoori, servi sur un lit d'oignons et de poivrons mélangés. (Servi avec Naan). /Tandoori chicken, reshmi kebab, thangidi chicken, tandoori prawn & fish, marinated in homemade yogurt, ginger, garlic, spices, lime juice and cooked in tandoor, served on a bed of onions and mixed peppers. Served with naan.

Poisson tandoori / Tandoori Fish (3 Pcs)

CA\$19.99

Saumon désossé mariné dans du yogourt fait maison, du gingembre, de l'ail, des épices, du jus de lime et cuit au tandoor, servi sur un lit d'oignons et de poivrons mélangés. Vient avec un naan au beurre. / Boneless Salmon marinated in homemade Yogurt, Ginger, Garlic, Spices, Lime juice and Cooked in Tandoor, served on a bed of onions & mixed peppers. Comes with one butter naan.

Menu Everest Masala: Cuisine Indienne (Jarry, Anjou)

Paneer tikka [6 pcs]

CA\$15.99

Cubes de fromage cottage indien mariné dans du yogourt fait maison, du gingembre, de l'ail, des épices, du jus de citron vert et cuit au tandoor, servi sur un lit d'oignons et de poivrons mélangés. / Cubes of Indian cottage cheese marinated in homemade Yogurt, Ginger, Garlic, Spices, Lime Juice and cooked in Tandoor, served on a bed of onions and mixed peppers.

Délices de viande / Meat Delights



Poulet au beurre / Butter Chicken

CA\$17.99

Poulet Tikka (poitrine de poulet) mariné et cuit au tandoor, puis mijoté dans une sauce crémeuse aux tomates. / Chicken marinated and baked in the tandoor, then simmered in a creamy tomato gravy.

Cari / Curry

CA\$16.99

Sauce traditionnelle à la tomate et à l'oignon avec un mélange de garam masala fait maison. / Traditional tomato and onion gravy w/ house's garam masala blend.

Poulet tikka masala / Chicken Tikka Masala

CA\$17.99

Poulet Tikka mariné dans du yaourt fait maison, du gingembre, de l'ail, des épices, du jus de lime et cuit dans du tandoor, puis ajouté à une sauce masala avec tomate, oignon, gingembre, ail, poivre mélangé, coriandre et une touche de yaourt. / Chicken marinated in homemade yogurt, ginger, garlic, spices, lime juice and cooked in tandoor, then added to a masala gravy with tomato, onion, ginger, garlic, mixed pepper, cilantro and a touch of yogurt.



Karahi

CA\$16.99

Cuit avec un mélange de poivrons, des oignons, des tomates, de la coriandre et du gingembre frais, dans une sauce masala et une touche de yogourt. / Cooked w/ mixed peppers, onion, tomato, cilantro and fresh ginger, in a masala gravy and a touch of yogurt.

Poulet au piment / Chilli Chicken

CA\$16.99

Cubes de poitrine de poulet assaisonnés frits et ajoutés à l'ail, à la sauce soja et à la sauce chili, avec les poivrons en dés sautés, le gingembre et l'oignon. / Seasoned cubes of chicken deep fried and added to garlic, soya sauce & chili gravy, with sautéed diced peppers, ginger and onion.

Shahi

CA\$16.99

Cuit dans un lait de coco crémeux et une sauce aux oignons aux épices. / Cooked in a creamy coconut milk and onion gravy with spices

Vindaloo

CA\$16.99

Votre choix de viande et de pommes de terre mijotées dans une sauce aigre, piquante et épicée au tamarin. / Your choice of meat & potato simmered in a sour, tangy & spicy tamarind sauce.

Menu Everest Masala: Cuisine Indienne (Jarry, Anjou)



Madras

CA\$16.99

Cuit dans une sauce au lait de coco, au yaourt et à un mélange d'épices du sud de l'Inde, servi avec un piment rouge entier. / Cooked in a gravy of coconut milk, yogurt and a blend of South Indian spices, served w/ a whole red chili.

Mughlai

CA\$17.99

Cuit avec un mélange d'épices dans une sauce crémeuse aux noix de cajou. / Cooked with a blend of spices in a creamy cashew gravy.

Saag

CA\$16.99

Épinards en purée, oignon, tomate et une touche de crème avec du gingembre frais. / Puréed spinach, onion, tomato, and a touch of cream w/ fresh ginger.

Délices aux fruits de mer / Seafood Delights

Cari au poisson . Fish Curry

CA\$19.99

Poisson saumon désossé cuit dans une sauce au tamarin, avec tomate, yaourt, oignon et épices légères. / Boneless Salmon fish cooked in a tamarind sauce, with Tomato, yogurt, Onion and light spices.

Karahi aux crevettes / Shrimp Karahi

CA\$19.99

Cuit avec des poivrons mélangés, des oignons, des tomates, de la coriandre et du gingembre frais, dans une sauce masala et une touche de yaourt. / Cooked w/ mixed peppers, onion, tomato, cilantro and fresh ginger, in a masala gravy and a touch of yogurt.

Crevettes vindaloo / Shrimp Vindaloo

CA\$19.99

Crevettes tigrées et pomme de terre assaisonnée, mijotées dans une sauce aigre-piquante au tamarin avec un mélange d'épices. / Tiger prawns and seasoned Potato, simmered in a sour and tangy Tamarind Sauce with a blend of spices.

Shahi de crevettes / Shrimp Shahi

CA\$19.99

Crevettes tigrées cuites dans une sauce crémeuse au lait de coco et aux oignons aux épices. / Tiger prawns cooked in a creamy coconut milk and onion gravy with spices

Plats végétariens / Vegetarian Dishes



Aloo Gobi

CA\$12.99

Chou-fleur et pommes de terre cuites à l'oignon, à la tomate et aux épices aromatiques. / Cauliflower and Potatoes cooked in Onion, Tomato and aromatic spices.

Menu Everest Masala: Cuisine Indienne (Jarry, Anjou)

Shahi Paneer

CA\$14.99

Fromage indien cottage cuit dans une sauce crémeuse aux oignons et lait de coco et épices. / Indian cottage cheese cooked in a creamy onion and coconut milk gravy and spices



Daal aux épinards / Daal With Spinach

CA\$12.99

Lentilles fendues et épinards cuits à la tomate assaisonnés d'épices et d'herbes à la Hyderabadi. / Split lentils and Spinach cooked with Tomato seasoned with spices & Herbs in Hyderabadi Style

Navrathan Curry

CA\$13.99

9 légumes: pomme de terre, petit maïs, paneer, pois, haricots, carottes, brocoli, chou-fleur et champignons cuits avec un mélange d'épices dans une sauce au curry. / 9 vegetables: potato, baby corn, paneer, peas, beans, carrots, broccoli, cauliflower & mushrooms Cooked with a blend of spices in a curry gravy.

Alevins d'épinards / Spinach Fry

CA\$14.99

Épinards sautés à l'ail, oignons, épices et citron. / Spinach sauted with garlic, onions, spices & lemon

Palak Paneer

CA\$14.99

Fromage cottage, épinards et tomates avec une touche de crème. / Cottage Cheese, Spinach and Tomato with touch of cream

Piment de piment / Chilli Paneer

CA\$14.99

Paner frit ajouté à l'ail, à la sauce soya et à la sauce chili avec du poivre en dés, du gingembre et de l'oignon. / Deep fried paneer added to garlic, soy sauce & chili gravy with diced pepper, ginger & onion.

Channa Masala

CA\$13.99

Pois chiches cuits à la tomate, aux épices et aux herbes à la perfection. / Chickpea cooked in Tomato, Spices and Herbs to perfection

Navarathan Mogulai

CA\$14.99

9 légumes: pomme de terre, mini maïs, paneer, pois, haricots, carottes, brocoli, chou-fleur et champignons cuits avec un mélange d'épices dans une sauce crémeuse aux noix de cajou. / 9 vegetables: potato, baby corn, paneer, peas, beans, carrots, broccoli, cauliflower & mushrooms Cooked with a blend of spices in a creamy cashew gravy.

Bhendi Masala

CA\$14.99

Okra croquant préparé avec des oignons frais, des tomates, des épices et des herbes. / Crisp Okra prepared with fresh Onions, Tomatoes, Spices and Herbs.

Menu Everest Masala: Cuisine Indienne (Jarry, Anjou)

Mutter Paneer

CA\$14.99

Fromage cottage et pois verts cuits en crème et sauce tomate. / Cottage Cheese and Green peas cooked in Cream & Tomato Sauce

Daal Curry

CA\$12.99

Lentilles fendues cuites à la tomate assaisonnées d'épices et d'herbes à la Hyderabadi. / Split Lentils cooked with tomato seasoned with Spices and Herbs in Hyderabadi Style

Baingan Bhartha

CA\$13.99

Aubergines entières cuites au Tandoor, écrasées et sautées avec des oignons, des tomates, une touche de crème et des herbes fraîches. / Whole Eggplant baked in Tandoor, mashed and sauted with Onions, Tomatoes, touch of Cream and fresh Herbs.

Aloo Mogulai

CA\$14.99

Pommes de terre assaisonnées cuites avec un mélange d'épices dans une sauce crémeuse aux noix de cajou. / Seasoned Potatoes cooked with a blend of spices in a creamy cashew gravy

Daal Makhani

CA\$13.99

Lentilles noires entières cuites à la tomate, à la crème et aux herbes dans le style de l'Inde du Nord. / Whole black lentils cooked with tomato, cream and herbs in the North Indian style.

Paneer Makhani

CA\$14.99

Cubes de fromage cottage mijotés dans une sauce tomate et crème. / Cottage cheese cubes simmered in a tomato and cream sauce.

Paneer Tikka Masala

CA\$14.99

Cuit au tandoor, puis ajouté à une sauce masala avec un mélange de poivrons, d'oignon, de coriandre et une touche de yogourt. / Cooked in the tandoor, then added to a masala sauce with a mixture of peppers, onion, coriander and a touch of yogurt.

Plats de riz / Rice Dishes

Riz nature / Plain Rice

CA\$4.99

Riz basmati de qualité supérieure cuit à la perfection. / Superior quality Basmati rice cooked to perfection.

Menu Everest Masala: Cuisine Indienne (Jarry, Anjou)

Biryani

CA\$14.99

Choix de votre viande cuite aux herbes, riz basmati, noix et épices. / Choice of your meat cooked with Herbs, Basmati rice, Nuts and Spices

Riz pulao / Pulao Rice

CA\$5.50

Riz basmati cuit à l'oignon et aux épices indiennes. / Basmati rice cooked with Onion and Indian Spices

Jeera Rice

CA\$5.99

Riz basmati trafiqué de graines de cumin. / Basmati rice tampered with Cumin Seeds

Riz au safran / Saffron Rice

CA\$6.99

Riz infusé au safran avec une touche de crème. / Saffron infused rice with a touch of Cream.

Peas Pulao

CA\$6.99

Riz basmati parfumé cuit aux petits pois, oignons sautés, poivrons mélangés et yaourt. / Flavored Basmati rice cooked with Green Peas, sautéed Onion, Mixed Pepper and Yoghurt.



Riz à l'ail / Garlic Rice

CA\$5.99

Riz basmati mélangé à de l'ail frit, de la coriandre et des herbes - une spécialité de Banjara. / Basmati rice mixed with fried Garlic, Cilantro and Herbs.

Biryani aux légumes / Vegetable Biryani

CA\$13.99

Légumes étuvés mélangés avec du riz Basmati, des herbes, des noix de cajou et des épices. / Stewed Vegetables mixed with Basmati rice, Herbs, Cashews and Spices.

Pain / Bread

Naan à l'ail / Garlic Naan

CA\$4.00

Pain tandoori garni d'ail, coriandre. / Tandoori bread topped with Garlic, Cilantro

Menu Everest Masala: Cuisine Indienne (Jarry, Anjou)

Naan nature / Naan au beurre / Plain Naan/ Butter Naan

CA\$3.99

Pain traditionnel cuit au Tandoor avec beurre (beurre Naan) / sans beurre (Naan nature) /
Traditional bread baked in Tandoor with butter (Butter Naan) withoutButter (Plain Naan)

Fromage naan / Cheese Naan

CA\$5.99

Pain tandoori farci de mozzarella, fromage cheddar et épices. / Tandoori bread stuffed with
Mozzarella & cheddar cheese and Spices. Great for kids

Roti nature / Roti au beurre / Plain Roti/Butter Roti

CA\$3.50

Pain de blé entier cuit au Tandoor. / Whole wheat bread baked in Tandoor.

Poori / Bhatura

CA\$4.99

Pain de blé entier frit (Poori), pain de farine biologique frit (Bhatura) / Whole wheat bread deep
fried (Poori), all Purpose Organic Flour bread deep fried (Bhatura)

Aloo Kulcha

CA\$5.99

Pain farci aux pommes de terre et aux épices. / Bread stuffed with Potatoes and Spices

Chilli Garlic Naan

CA\$4.50

Pain tandoori garni d'ail, de flocons de piment rouge et de coriandre. / Tandoori bread topped with
Garlic, Red Chilli Flakes, and Cilantro.

Breuvages / Beverages

Sel/ Sucrée / Mangue] / Lassi[Salt / Sweet / Mango]

CA\$4.75

Boisson fraîche au yaourt, infusée de cumin et de chat masala. Boisson au yogourt sucrée et fraîche
infusée de cardamome et de sucre. Boisson fraîche au yogourt et à la mangue. / Salt- Cool yoghurt
drink, infused with cumin & Chat masala. Sweet- Cool yogurt drink infused with cardamom & sugar.
Mango- Cool yogurt drink blended with mango

Lait frappé à la mangue / Mango Milk Shake

CA\$5.99

Blended drink made with ripe mango pieces, milk, and sugar.

Menu Everest Masala: Cuisine Indienne (Jarry, Anjou)

Thé / Tea

CA\$3.99

Various tea flavors available: Green, Mint, Honey, Lemon, and Darjeeling.

Boissons non-alcoolisées / Soft Drinks

CA\$3.00

Soft drinks: Coke, Diet Coke, Nestea, Ginger Ale, Pepsi, Cplus, Sprite. Choices may vary.

Perrier

CA\$3.99

Refreshing sparkling water. Available in small or large sizes.

Eau fiji / Fiji Water

CA\$3.50

Fiji water: Natural spring water sourced and bottled in Fiji, offering a refreshing and hydrating experience.

Jus / Juice

CA\$4.50

Selection of juices. Available flavors: Mango, Orange, Apple.

Thé masala / Masala Tea

CA\$4.50

Thé au lait indien infusé de gingembre et de cardamome. / Indian milk tea infused with ginger and cardamom.

Desserts

Ras malai

CA\$3.50

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

Riz au lait / Rice pudding

CA\$3.50

Rice pudding: Made from rice cooked in milk, typically including sugar, cardamom, and garnished with almonds and pistachios.

Menu Everest Masala: Cuisine Indienne (Jarry, Anjou)

Gulab jamun

CA\$3.50

Deep-fried milk balls soaked in rose-flavored sugar syrup with a hint of cardamom.

Accompagnements / Side Orders

Yaourt fait maison / Home made yogurt

CA\$3.50

Homemade yogurt: Plain, homemade yogurt that typically serves as a cooling accompaniment to spicy dishes.

Temrin Sauce

CA\$1.00

A traditional Indian sauce, typically includes tamarind pulp, jaggery, and spices, offering a tangy and sweet flavor.

Sauce à la menthe / Mint Sauce

CA\$1.00

Mint sauce typically includes fresh mint, yoghurt, coriander, and a blend of Indian spices.

Jeera Papadam

CA\$1.50

Roasted thin lentil flour wafers with cumin seeds.
