

Menu

Restaurant tandoori flames

4847 Sources Blvd, Montreal, QC H8Y 3C6 | (514) 685-8585

Soupes / Soups



Soupe Aux Lentilles / Daal Soup

4,99 \$

Hearty lentil soup made with aromatic spices.

Hors D'oeuvres / Appetizers



Samosa Aux Légumes (2 Mcx) / Vegetable Samosa (2 Pcs)

4,99 \$

Deux boulettes de pâte frites farcies de pommes de terre et pois. / Two fried dumplings filled with potatoes, peas and herbs.



Samosa Aux Légumes Chaat / Chana Samosa Chaat

7,99 \$

Samosa légumes avec pois chiches, yogourt, légumes et épices. / Vegetable samosas with chickpeas, yogurt, vegetables and spices.



Oignon Bhaji / Onion Bhaji

7,99 \$

Oignons enrobés dans de la farine de gramme frits avec des herbes. / Onions dipped in gram flour and fried with herbs.



Pakora Aux Légumes / Vegetable Pakora

7,99 \$

Légumes enrobés de farine de gramme et frits avec des herbes. / Vegetables dipped in gram flour and fried with herbs.



Paneer Pakora

9,99 \$

Morceaux de fromage blanc enrobés de farine de gramme et frits. / Cottage cheese pieces fried in gram flour.



Pakora De Poisson / Fish Pakora

11,99 \$

Poisson enrobés de farine de gramme et frit avec herbes. / Fish dipped in gram flour and fried with herbs.

Menu Restaurant tandoori flames



Lahori Poisson / Lahori Fish

16,99 \$

2 Poisson bassa entier frit dans la farine de pois chiches et chili. / 2 whole fried basa fish battered in chick pea flour and chilli.



Chana Bhatura

11,99 \$

Deux puris frites servi avec des pois chiche, épices et cornichons. / Two fried puris served with season chickpeas and spicy pickles.



Végétarien Manchurian (Oriental)

12,99 \$

Légumes mélangés dans un met exotique asiatique fait avec des oignons, chili vert, sauce Soya et épices. / Mixed vegetables in an exotic asian dish made with onions, green chilli and Soya sauce.



Crispy Mushrooms

13,99 \$

Champignons enrobés dans de la farine de gramme et frits avec des herbes. / Mushrooms dipped in gram flour and fried with herbs.



Chilli Paneer (Oriental)

13,99 \$

Fromage dans une sauce asiatique épicée spéciale. / cottage cheese in a special chilli sauce Asian style.



Raita

3,99 \$

Yogourt mélangé avec des légumes et des épices. / Yogurt mixed with vegetables and spices.

Aloo Tikki + Chana (2 Mcx-pcs)

7,99 \$

Coriandre, épices, purée de pommes de terre frites. / Coriander, spices, fried mashed potatoes.

Spring Rolls (Végétarien / Vegetarian)

6,99 \$

Fait de Chou, champignons, haricots verts, carottes, nouilles et sauce soja. / Made of cabbage, mushroom, green bean, carrot, noodle and soya sauce.

Pakora De Poulet / Chicken Pakora

11,99 \$

Poitrine de poulet enrobées de farine de gramme et frits avec herbes. / Chicken breast dipped in gram flour and fried with herbs.

Menu Restaurant tandoori flames

Chili Poisson / Chilli Fish (Oriental)

13,99 \$

Poisson dans une sauce asiatique épicée spéciale. / Fish in a special chilli sauce asian style.

Crevettes Géantes / King Prawn Pakora

19,99 \$

Crevettes géantes enrobées dans de la farine de gram et frites avec herbes. / King prawns in gram flour and fried with herbs.

Gobi Manchurian (Oriental)

12,99 \$

Chou-fleur dans un met exotique asiatique fait avec des oignons, chili vert, sauce Soya et épices. / Cauliflower in an exotic asian dish made with onions, green chilli and Soya sauce.

Poulet / Chicken Manchurian

14,99 \$

Poulet accompagné de poivrons, pâte de gingembre et d'ail, sel et sauce soja. / Chicken along with bell pepper, ginger-garlic paste, salt, and soya sauce.

Papadum + Chutney

1,99 \$

Pain fin croustillant à base de farine de riz et servi avec sauce menthe & tamarin. / Thin crispy bread made from rice flour and served with mint & tamarind sauce.

Halwa Puri

9,99 \$

(Demandez pour disponibilité / ask for availability).

Chaat Papri

7,99 \$

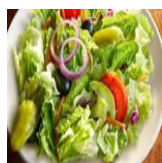
(Demandez pour disponibilité / ask for availability).

Frites / French Fries

4,99 \$

Thinly sliced potatoes, crispy on the outside and fluffy inside.

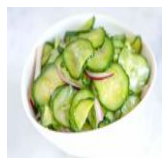
Salades / Salads



Salade Spéciale Du Chef / Chef's Special Salad

5,99 \$

Salade Du jardin fraîche avec laitue, tomates, concombres, oignons rouge, olives noires, vinaigre et sauce à salade. / Fresh garden salad made with lettuce, tomatoes, cucumber, red onion, black olives, vinegar and salad sauce.



Salade Aux Oignons / Onion Salad

3,99 \$

Oignons rouges avec coriandre, chili vert, vinaigre et sauce à salade. / Red onions with coriander, green chilli, vinegar and salad sauce.

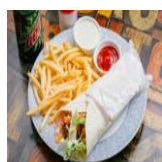


Salade De Concombre / Cucumber Salad

3,99 \$

Concombre avec coriandre, vinaigre et sauce à salade. / Cucumbers with coriander, vinegar and salad sauce.

Rouleaux / Rolls



Rouleau Kebab (Boeuf Ou Poulet) / Kebab Roll (Beef or Chicken)

6,99 \$

Seekh kebab (boeuf ou poulet) servi avec salade tomates, concombres, oignons rouges et sauce maison dans un pain naan. / Seekh kebab (beef or chicken) with fresh salad, tomatoes, cucumber, red onions and our signature sauce wrapped in naan bread.



Rouleau De Poulet Au Beurre / Butter Chicken Roll

6,99 \$

Poulet au beurre avec salade et notre sauce maison dans un pain naan. / Butter chicken with fresh salad, and our signature sauces wrapped in naan bread.



Rouleau Panner Tikka / Paneer Tikka Roll

6,99 \$

Paneer tikka cuit au tandoor avec une salade fraîche avec notre sauce signature enveloppée dans Du pain naan. / Paneer tikka cooked in tandoor with fresh salad with our signature sauce wrapped in naan bread.

Rouleau Tikka Au Poulet / Chicken Tikka Roll

6,99 \$

Poulet tikka servi avec salade, tomates, concombres, oignons rouges et sauce maison dans un pain naan. / Chicken tikka with fresh salad, tomatoes, cucumber, red onions and our signature sauce wrapped in naan bread.

Rouleau Végétarien / Vegetarian Roll

5,99 \$

Légumes frais avec salade et notre sauce maison dans un pain naan. / Vegetables with fresh salad, and our signature sauces wrapped in naan bread.

Plats Tandoori BBQ / Tandoori BBQ Sizzlers



Poulet Tandoori / Chicken Tandoori

5,99 \$

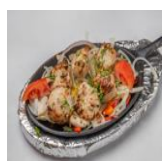
Poulet mariné dans Du yogourt et épices, cuit au four d'argile / chicken marinated in yogurt and spices and cooked in the tandoor.



Poulet Tikka / Chicken Tikka

14,99 \$

Poulet désossé, mariné dans Du yogourt et épices. / Boneless chicken marinated in yogurt and spices.



Poulet Tikka Malai / Malai Chicken Tikka

15,99 \$

Bandes de poulet cuites avec de la crème et des herbes. / Chicken strips cooked with cream and herbs.



Agneau Tandoori (6 Mcx) / Lamb Chop Tandoori (6 Pcs)

23,99 \$

Bifteck de jambe d'agneau cuit au four d'argile et assaisonné d'épice. / Lamb leg steak cooked in the tandoor with special spices.



Plateau Mixte (Pour 4) / Mixed Platter (For 4)

69,99 \$

Côtelettes d'agneau, crevettes tandoori, tikka au saumon, kebab au choix, poulet tikka et bihari kebbab, grillés au tandoor. / Lamb chops, tandoori shrimp, salmon fish tikka, kebab's choice, chicken tikka et bihari kebbab, grilled in tandoor.



Poisson Tikka (Saumon) / Fish Tikka (Salmon)

19,99 \$

Saumon mariné dans Du yogourt et épices, cuit au four d'argile. / Fresh salmon marinated with yogurt and spices and cooked in tandoor.

Tandoori Mixte (Pour 2) / Mixed Tandoori (For 2)

39,99 \$

Côtelettes d'agneau, crevettes tandoori, tikka au saumon, kebab au choix, poulet tikka et bihari kebbab, grillés au tandoor. / Lamb chops, tandoori shrimp, salmon fish tikka, kebab's choice, chicken tikka et bihari kebbab, grilled in tandoor.

Crevettes Géantes Tandoori / King Prawn Tandoori

19,99 \$

Crevettes géantes marinées avec des épices et cuites au four d'argile. / King prawns marinated in yogurt, spices and cooked in the tandoor.

Menu Restaurant tandoori flames

Kebab



Seekh Kebab (Boeuf / Beef)

12,99 \$

Boeuf haché assaisonné et cuit au four d'argile. / Ground beef seasoned and cooked in tandoor.

Resham Kebab (Poulet / Chicken)

12,99 \$

Poulet haché assaisonné et cuit au four d'argile. / Minced seasoned chicken cooked in tandoor.

Bihari Kebab

21,99 \$

Bandes de filets de boeuf grillées au tandoor. / Strips of tenderloin beef roasted in tandoor.

Chef's Special Kebab

19,99 \$

Brochettes au choix (cuites au tandoor) enrobées de crème de cuisson, de fromage, de poivrons, de champignons, paneen sauce spéciale du chef & fines herbes. / Choice of kebabs (cooked in tandoor) mixed with cooking cream, cheese, bell peppers, mushrooms, paneen chef special sauce & herbs.

Plats Végétariens BBQ / BBQ Vegetarian Sizzlers

Paneer Tikka

16,99 \$

Morceaux de fromage fait maison, poivrons et oignons grillés. / Grilled chunks of homemade cheese, peppers & onions.

Achari, Paneer Tikka

18,99 \$

Paneer mariné dans une marinade d'achari. Les morceaux moelleux et juteux de paneer enrobés d'épices sont un délice à manger. / Paneer marinated in an achari marinade the soft and juicy morsels of paneer coated with spicy and is a delight to eat.

Malai Paneer Tikka

19,99 \$

Morceaux de fromage maison grillés, poivrons et oignons avec crème de cuisson. / Grilled homemade cheese pieces, peppers, and onions with cooking cream.

Champs De Soja Tandoori / Tandoori Soya Champs

12,99 \$

Champs de soja marinés dans Du Yaourt et épices, cuits au tandoor. / Soya champs marinated in yogurt, spices and cooked in tandoor.

Menu Restaurant tandoori flames

Malai Champs De Soja / Malai Soya Champs

14,99 \$

Champs de soja marinées dans Du yogourt assaisonné, cuites au tandoor. / Soya marinated in yogurt, spices and baked in the tandoor.

Achari Malai / Soya Champs

16,99 \$

Champs de soja mariné dans une marinade d'achari. Les morceaux moelleux et juteux de paneer enrobés d'épices sont un délice à manger. / Soya marinated in an achari marinade the soft and juicy morsels of paneer coated with spicy and is a delight to eat.

Plats Principaux / Main Dishes



Au Beurre / Butter

14,99 \$

Une sauce crémeuse faite à base de tomates et de beurre. / A rich creamy sauce made with tomatoes and butter.

Curry

14,99 \$

Une sauce faite de tomates et d'oignons. / A sauce made of tomatoes and onions.

Korma

14,99 \$

Une sauce douce et crémeuse fait de yogourt et d'herbes. / A mild creamy sauce made of yogurt and herbs.

Tikka Malasa

14,99 \$

Tikka cuit avec de la sauce masala maison. / Tikka cooked with massala house sauce.

Karahi

14,99 \$

Sauce sèche avec gingembre, ail et coriandre fraîche / dry sauce made of ginger, garlic and fresh coriander.

Jalfrazi

14,99 \$

Une sauce riche faite avec des tomates, oignons et poivrons. / Rich sauce made of tomatoes, onions and bell peppers.

Menu Restaurant tandoori flames

Vindaloo (Épicé / Spicy)

14,99 \$

Met exotique de la province de goa fait de vinaigre et chili rouge. / Exotic from the province of goa made from vinegar and red chilli.

Madras (Épicé / Spicy)

14,99 \$

Un met épicé avec des tomates de Chennai (inde) / a spicy tomato dish originating from Chennai (India).

Poulet / Chicken Manchurian

14,99 \$

Poulet accompagné de poivron, pâte de gingembre et d'ail, sel et sauce soja. / Chicken along with bell pepper, ginger-garlic paste, salt, and soya sauce.

Chilli Masala

14,99 \$

Cuit avec des piments verts, oignons, poivrons verts et de la coriandre. / Made with green chilli, onions, green bell peppers and fresh coriander.

Saagwalla

15,99 \$

Met à base de feuilles d'épinards et herbes variées. / Made with fresh spinach leaves, herbs and spices.

Rogan Josh (Épicé / Spicy)

13,99 \$

Met exotique de kashmir fait de chili et de fleurs sèches. / Exotic kashmiri dish cooked with chilli and dried flowers.

Bhuna

13,99 \$

Cuit lentement dans une sauce au cari avec champignons, poivrons et oignons. / Cooked slowly in curry sauce with mushrooms, peppers and onions.

Achar Gosht

13,99 \$

Préparé avec un mélange de légumes marinés épicés. / Prepared with spicy pickled vegetables.

Daal Gosht

15,99 \$

Daal gosht est un plat savoureux et populaire de viande en cubes avec des lentilles et un mélange d'herbes. / Daal gosht is a popular dish of flavorful, cubed meat with lentil and a blend of herbs.

Menu Restaurant tandoori flames

Chana Gosht

15,99 \$

(Poulet, agneau, boeuf / chicken, lamb, beef) plat pakistanais traditionnel à base de pois chiches et de viande en cubes avec un mélange d'herbes. / Traditional Pakistani dish made with chick peas & cubed meat with blend of herbs.

Spécialités Traditionnelles / Traditional Specialities



Paya D'agneau / Lamb Paya

13,99 \$

Pattes d'agneau préparées avec ail, curcuma, chili rouge et beurre. / Lamb hooves cooked with garlic, tumeric, red chilli and butter.



Poulet Entier Karahi (Frais) / Whole Chicken Karahi (Fresh)

39,99 \$

Demandez pour disponibilité / ask for availability. Poulet frais cuit avec tomates, oignons, ail et gingembre. / Fresh chicken cooked with tomatoes, onion, garlic and ginger.



Chèvre Karahi (1Kg) / Goat Karahi (1Kg)

54,99 \$

Demandez pour disponibilité / ask for availability. Chèvre avec os cuite avec tomates, oignons, ail et gingembre. / Goat with bone cooked in tomatoes, onions, garlic and ginger.

Haleem

13,99 \$

Ragoût de boeuf cuit à la perfection avec lentilles et épices. / Beef stew cooked perfectly with mixed lentils and spices.

Nihari

15,99 \$

Boeuf cuit avec gingembre, garam masala, yogourt et beurre. / Beef cooked with ginger, garam masala, yogurt and butter.

Balties Exotiques Et Fruits De Mer / Exotic Balties & Sea Food

Balti Au Poulet / Balti Chicken

15,99 \$

Tender chicken cooked in a rich, aromatic Balti sauce.

Balti Au Boeuf / Beef Balti

16,99 \$

Tender beef in a rich, aromatic curry sauce.

Menu Restaurant tandoori flames

Balti À L'agneau / Lamb Balti

16,99 \$

Tender lamb in a rich, aromatic sauce.

Balti Au Crevettes Géantes / King Prawn Balti

19,99 \$

King prawns cooked in a rich and flavorful Balti sauce.

Curry De Poisson / Fish Curry (Basa)

13,99 \$

Poisson basa cuit dans un mélange spécial d'épices et herbes indiennes. / Basa fish cooked in special Indian spices and herbs.

Curry De Poisson / Fish Curry (Salmon)

19,99 \$

Poisson grillé au tandoor cuit dans une sauce riche à base de tomates, oignons, et jus de citron. / Fish grilled in tandoor cooked in rich sauce based of tomato, onion, and lemon juice.

Lahori Poisson / Lahori Fish

16,99 \$

Poisson bassa entier frit dans la farine de pois chiches. / Whole fried basa fish battered in chick pea flour and chilli.

Balti Kebab Masala

15,99 \$

Seekh kebab cuit au four d'argile avec notre sauce spéciale. / Seekh kebab cooked in the tandoor with our special sauce.

Spécialités Végétariennes / Vegetarian Specialities

Karahi Paneer

13,99 \$

Sauce sèche avec gingembre, ail et coriandre fraîche avec fromage blanc. / Dry sauce made of ginger, garlic and fresh coriander blend with cottage cheese.

Shahi Paneer

12,99 \$

Fromage blanc avec une sauce crémeuse. / Cottage cheese in a light creamy sauce.

Menu Restaurant tandoori flames

Palak Paneer

12,99 \$

Épinards et fromage préparés avec beurre, gingembre, ail et épices. / Spinach and cheese cooked with butter, ginger, garlic and spices.

Paneer Tikka Masala

12,99 \$

Cubes de fromage paneer maison légèrement grillés, cuits avec des tomates, des poivrons verts et oignons. / Slightly grilled homemade paneer cheese cubes, cooked with tomatoes, green peppers, and onions.

Matar Paneer

12,99 \$

Pois et fromage préparés dans une sauce légèrement épicée. / Peas and cheese cooked with a mildly spicy sauce.

Paneer Korma

12,99 \$

Cubes de fromage avec yogourt et coriandre moulue. / Cottage cheese cubes made with yogurt & ground coriander.

Malai Kofta

12,99 \$

Fromage et boules de pommes de terre dans une sauce crémeuse. / Cheese and potato patties cooked in a rich creamy sauce.

Mélange De Légumes / Mixed Vegetables

9,99 \$

Mélange de légumes, cuits avec des épices orientales. / Mixed vegetables cooked with oriental spices.

Veg Jalfrezi

12,99 \$

Mélange de légumes dans une sauce riche faite de tomates, champignons, oignons et poivrons. / Vegetables in a sauce made with tomatoes, mushrooms, onions and bell peppers.

Sarson Ka Saag

11,99 \$

Feuilles de moutarde préparées avec beurre, gingembre, ail, herbes et épices. / Mustard leaves cooked with butter, ginger, garlic, herbs and spices.

Nauratan Korma

11,99 \$

Légumes frais Du jardin cuits dans une sauce riche avec yogourt. / Garden fresh vegetables cooked in a rich sauce with yogurt.

Menu Restaurant tandoori flames

Daal Makhani

10,99 \$

Lentilles noires et haricots rouges cuits avec des tomates, gingembre, cumin, oignons et ail frais.
/ Black lentils and red kidney beans cooked with tomatoes, ginger, cumin, onions and fresh garlic.

Daal Mash

9,99 \$

Petites lentilles jaunes cuites dans Du gingembre, ail, herbes et épices. / Split yellow lentils cooked with ginger, garlic, herbs and spices.

Daal Chana

10,99 \$

Lentilles jaunes cuites dans Du gingembre, ail, herbes et épices. / Yellow lentils cooked with ginger, garlic, herbs and spices.

Yellow Dal / Dal Tarka

9,99 \$

Lentilles jaunes préparées avec des aromates, des tomates, ail et de l'huile épicée. / Yellow lentils prepared with aromatics, tomatoes, garlic and spiced oil.

Chana Masala

9,99 \$

Pois chiches cuits dans Du gingembre, ail, herbes et épices. / Chick peas cooked with ginger, garlic, herbs and spices.

Bhindi (Okra)

10,99 \$

Gombo préparé avec herbes et épices. / Okra cooked with herbs and spices.

Karela

9,99 \$

Melon amer cuit avec herbes et épices. / Bitter melon cooked with herbs and spices.

Baigan Bharta

10,99 \$

Aubergine cuite avec des tomates, oignons, ail, gingembre et épices fraîches. / Eggplant cooked with tomatoes, onions, garlic, ginger and fresh spices.

Mushrooms Jalfrezi

12,99 \$

Champignons sautés dans une sauce aux oignons, tomates et poivrons. / Mushroom with sautéed in a sauce with onions, tomato and peppers.

Menu Restaurant tandoori flames

Aloo Gobi

9,99 \$

Pommes de terres et chou-fleur préparés avec herbes et épices. / Potatoes and cauliflower cooked with herbs and spices.

Aloo Matar

9,99 \$

Pommes de terre et pois préparés avec herbes et épices. / Potatoes and peas prepared with herbs and spices.

Aloo Palak

9,99 \$

Pommes de terres et épinards préparés avec herbes et épices. / Potatoes and spinach cooked with herbs and spices.

Aloo Korma

9,99 \$

Pommes de terre dans une sauce douce et crémeuse à base de tomates / Potatoes in a mild creamy sauce made of tomatoes and herbs.

Soya Champ Karahi

13,99 \$

Sauce sèche à base de gingembre, d'ail et de coriandre fraîche avec du fromage cottage. / Dry sauce made of ginger, garlic and fresh coriander blend with soya.

Riz / Biryani Rice

Biryani Au Poulet / Chicken Biryani

12,99 \$

Poulet et riz basmati cuit à la perfection avec ail, gingembre, cardamome, cannelle et safran. / Perfectly cooked chicken and basmati rice with garlic, ginger, cardamom, cinamon and saffron.

Poulet Au Beurre Biryani / Butter Chicken Biryani

12,99 \$

Poulet parfaitement cuit avec sauce au beurre et riz basmati à l'ail, au gingembre, à la cardamome, à la cannelle et au safran. / Perfectly cooked chicken with butter sauce and basmati rice with garlic, ginger, cardamom, cinamon and saffron.

Biryani À L'agneau / Lamb Biryani

14,99 \$

Agneau et riz basmati cuit à la perfection avec ail, gingembre, cardamome, cannelle et safran. / Perfectly cooked lamb and basmati rice with garlic, ginger, cardamom, cinamon and saffron.

Menu Restaurant tandoori flames

Biryani Au Boeuf / Beef Biryani

13,99 \$

Boeuf et riz basmati cuit à la perfection avec ail, gingembre, cardamome, cannelle et safran. / Perfectly cooked beef and basmati rice with garlic, ginger, cardamom, cinamom and saffron.

Biryani Au Poisson / Fish Biryani

12,99 \$

Ragoût de Poisson parfumé à la menthe et aux herbes fraîches et recouvert de riz. / Stewed fish flavored with mint and fresh herbs and layered with rice.

Biryani Aux Crevettes Géantes / King Prawn Biryani

19,99 \$

Crevettes géantes et riz basmati cuit à la perfection avec cardamome, safran. King prawns and basmati rice cooked to perfection, with garlic, cardamom, saffron.

Biryani Végétarien / Vegetarian Biryani

10,99 \$

Mélange de légumes et riz basmati cuit à la perfection avec ail, gingembre, cardamome, cannelle et safran. / Perfectly cooked mixed vegetables and basmati rice with garlic, ginger, cardamom, cinamon and saffron.

Riz Frit Au Poulet / Chicken Fried Rice

10,99 \$

Poulet et pois préparés avec herbes et épices. / Chicken and peas cooked with herbs and spices.

Matar Pulao (Pois / Peas)

8,99 \$

Petit pois dans Du riz basmati avec herbes et épices aromatiques. / Peas in basmati rice with herbs and aromatic spices.

Riz Basmati / Basmati Rice

2,99 \$

Fluffy, aromatic rice.

Riz Safran / Saffron Rice

5,99 \$

Riz basmati infusé de safran. / Basmati rice infused with safran.

Riz À L'ail / Garlic Rice

6,99 \$

Riz basmati infusé à l'ail. / Basmati rice infused with garlic.

Menu Restaurant tandoori flames

Jeera / Riz Au Cumin / Cumin Rice

6,99 \$

Riz basmati infusé au cumin / Basmati rice infused with cumin.

Pain / Bread



Kulcha Naan / Sesame Naan

2,49 \$

Pain frais au levain avec graines de sésame et beurre. / Freshly baked leavened bread with sesame seeds and butter.



Naan À La Coriandre / Coriander Naan

2,49 \$

Pain frais au levain avec coriandre. / Freshly baked leavened bread with coriander.



Naan À L'ail / Garlic Naan

2,99 \$

Pain frais au levain cuit avec de l'ail moulu sur le dessus. / Freshly baked leavened bread cooked with crushed garlic on top.

Naan

1,99 \$

Pain frais au levain. / Freshly baked leavened bread.

Naan Aux Oignons / Onion Naan

4,99 \$

Pain frais au levain cuit avec des oignons. Freshly baked leavened bread cooked with onions.

Paneer Naan (Fromage / Cheese)

4,99 \$

Pain frais au levain avec Du fromage. / Freshly baked leavened bread made with cheese.

Aloo Naan (Pommes De Terre / Potatoes)

4,99 \$

Pain frais au levain et cuit avec des pommes de terre. / Freshly baked leavened bread cooked with potatoes.

Menu Restaurant tandoori flames

Keema Naan

6,99 \$

(Poulet ou boeuf / chicken or beef) pain frais au levain farci et cuit avec Du boeuf ou Du poulet haché. / Freshly baked leavened bread stuffed and cooked with chicken or beef.

Roti (Blé Entier / Whole Wheat)

2,49 \$

Pain frais au levain, fait de blé entier / freshly baked leavened bread made with whole wheat.

Tandoori Lacha Paratha

5,99 \$

Pain plat de l'inde frit sur le tandoor, fait de blé entier. / Indian flat bread fried on a tandoor, made with whole wheat.

Amrit Sari Kulcha

4,99 \$

Pain au levain croustillant et moelleux farci de purée de pommes de terre, oignons et épices. / Crisp as well as soft leavened bread which is stuffed with boiled and mashed potatoes, onions and spices.

Amrit Sari Kulcha + Chana

11,99 \$

Pain au levain croustillant et moelleux farci de purée de pommes de terre et d'épices + chana masala (pois chiche) + salad + achar. / Crisp as well as soft leavened bread which is stuffed with boiled and mashed potatoes and spices + chana masala(chick) pea + salad + achar.

Desserts

Kheer

3,99 \$

Pudding au riz riche et sucré avec pistaches. / Rich and sweet milk based rice pouding with pistachios.

Gulab Jamun

3,99 \$

Boules de lait trempées dans Du Sucre et eau de rose, avec arachides. / Milk balls drunched in sugar and rose water, with peanuts.

Ras Malai

5,99 \$

Galettes de fromage blanc trempées dans de la crème riche, avec noix. / Cottage cheese pattes drenched in rich cream, topped with nuts.

Menu Restaurant tandoori flames

Gajar Halwa

4,99 \$

Dessert traditionnel punjab avec corottes, lait et beurre clarifié. / Traditional punjab dish made with carrots, milk and clarified butter.

Kulfi (Crème Glacée / Ice Cream)

3,99 \$

Délicieuse crème glacée, choix de saveur mangue ou vanille. / Delicious creamy soft serve ice cream, in mango or vanilla flavours.

Boissons / Drinks



Lassi (Mangue / Mango)

3,99 \$

Boisson exotique préparée avec Du lait, yogourt et mangues. / Exotic drink made with milk, yogurt and mangoes.

Lassi (Sucré Ou Salé / Sweet or Salty)

3,99 \$

Boisson exotique préparée avec Du lait, yogourt et Sucre ou sel. / Exotic drink made with milk, yogurt and sugar or salt.

Kashmiri Chai (Thé Rose / Pink Tea)

4,99 \$

Fait avec des feuilles de thé spéciales, Du lait, des pistaches et de la cardamome. / Made with special tea leaves, milk, pistachios and cardamom.

Boisson Gazeuses / Soft Drinks

1,99 \$

7Up, Coke, Diet Coke, Canada Dry, etc.

Eau Perrier / Perrier Water

2,49 \$

Sparkling water from Perrier.

Soda Au Citron / Lemon Soda

3,99 \$

Citrusy and refreshing soda with a hint of lemon.

Menu Restaurant tandoori flames

Chai (Thé Au Lait / Milk Tea)

3,99 \$

Rich and creamy black tea blended with milk.

Masala Chai

3,99 \$

Thé au lait avec de herbes aromatiques et un mélange d'épice. / Milk tea mixed with aromatic herbs and spices.

Thé Vert / Green Tea

2,99 \$

Steeped in tradition, a soothing and refreshing brew.

Combo Spécial / Special Combos

Combo Au Poulet / Chicken Combo

18,99 \$

Plat au poulet + riz + naan / Chicken main dish + rice + naan.

Combo D'agneau / Lamb Combo

19,99 \$

Plat à l'agneau + riz + naan / Lamb main dish + rice + naan.

Combo Végétarien / Vegetarian Combo

14,99 \$

Plat végétarien + riz + naan / Vegetarian main dish + rice + naan.

Combo Rouleau Poulet Ou Boeuf / Chicken or Beef Roll Combo

11,99 \$

Rouleau + frites + boisson froide / Roll + fries + cold drink.

Combos Famille / Family Combos

Special A

34,99 \$

2 samosas, 1 riz, 1 poulet au beurre ou plat de poulet, 2 1/4 cuisses de poulet tandoori, 2 pains naan, 1 salade. / 2 samosas, 1 rice, 1 butter chicken or chicken dish, 2 1/4 tandoori 1/4 chicken legs, 2 pains naan, 1 salad.

Menu Restaurant tandoori flames

Special B

34,99 \$

2 samosas, 1 riz, 1 palak paneer, 1 mélange de légumes, 2 pains naan, 1 salade. / 2 samosas, 1 rice, 1 palak paneer, 1 mixed veggies, 2 naan bread, 1 salad.

Special C

49,99 \$

2 samosas, 1 riz, 1 poulet au beurre, 1 daal turka, 2 1/4 cuisses de poulet tandoori, 1 mélange de légumes, 2 pains naan, 1 salade. / 2 samosas, 1 rice, 1 poulet au beurre / butter chicken, 1 daal Turka, 2 tandoori 1/4 chicken legs, 1 mixed veggies, 2 naan bread, 1 salad.
