



Menu

Le Bistro Indien

926 Rue Ste-Catherine E, Montréal QC H2L 2E7, Canada | (514) 315-3005

Most Ordered



Poulet au beurre / Butter Chicken

2 for CA\$22.99

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



Paneer Tikka Masala

2 for CA\$20.99

Vegetarien. (Fromage indien) mariné grillé dans un tandoor et cuit dans une sauce crémeuse à base de tomates et d'épices aromatiques. / Vegetarian. (Indian cheese) grilled in a tandoor and cooked in a creamy tomato-based gravy with aromatic spices.



Samosa aux légumes (2) / Veggie Samosa (2)

2 for CA\$6.99

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



Chaat Papdi

2 for CA\$6.99

Gaufrettes de pâte frites croustillantes servies avec des pommes de terre, des pois chiches, du yaourt et des chutneys. / Crisp fried dough wafers served with chickpeas garnished with onions, tomatoes, potatoes and chutneys.



Lassi de mangue / Mango Lassi

2 for CA\$4.99

Creamy yogurt blended with ripe mangoes for a smooth, refreshing drink.



Gulab Jamun

2 for CA\$4.99

Soft, spongy milk-solid dumplings soaked in a fragrant sugar syrup.

Riz à la vapeur basmati / Basmati Steamed Rice

CA\$5.99

Basmati rice steamed to a light and fluffy texture.

Menu Le Bistro Indien

Thali agneau / Lamb Thali

CA\$16.99

Lamb thali: Typically includes lamb curry, naan, dal, rice, salad, pickle, and a dessert.

Thali poulet au beurre / Butter Chicken Thali

CA\$15.99

Thali végété / Veggie Thali

CA\$14.99

Three vegetable curries, rice, naan, raita, pickle, and dessert.

Thali

Thali poulet au beurre / Butter Chicken Thali

CA\$15.99

Thali cari poulet / Chicken Curry Thali

CA\$15.99

Chicken curry thali typically includes boneless chicken cooked in a curry sauce with tomatoes, onions, and Indian spices, accompanied by rice, naan, and a vegetarian curry.

Thali végété / Veggie Thali

CA\$14.99

Three vegetable curries, rice, naan, raita, pickle, and dessert.

Thali agneau / Lamb Thali

CA\$16.99

Lamb thali: Typically includes lamb curry, naan, dal, rice, salad, pickle, and a dessert.

Déjeuner / Breakfast

Aloo Paratha

CA\$12.99

2 pièces. / 2 pieces.

Menu Le Bistro Indien

Paratha oignon / Onion Paratha

CA\$12.99

2 pièces. / 2 pieces.

Armistrari Kulcha

CA\$13.99

2 pièces. / 2 pieces.

Paneer Paratha

CA\$12.99

2 pièces. / 2 pieces.

Paratha mixte / Mixed Paratha

CA\$12.99

2 pièces. / 2 pieces.

Gobi Paratha

CA\$12.99

2 pièces. / 2 pieces.

Channa Bathura

CA\$11.99

2 pièces. / 2 pieces.

Channa Puri

CA\$10.99

2 pièces. / 2 pieces.

Breuvages / Drinks

Boisson gazeuse en canette / Canned Soft Drink

CA\$3.99

Variety of canned soft drinks. Options include Cola, Diet Cola, and Lemon Lime.

Menu Le Bistro Indien

Kadai Chai

CA\$3.99

Indian tea brewed with black tea, aromatic spices, and milk.



Limonade / Lemonade

CA\$4.99

A refreshing blend of lemon juice, water, and sugar, garnished with a hint of spice.



Lassi salé / Salty Lassi

2 for CA\$4.99

A creamy yogurt-based drink seasoned with salt, offering a traditional savory taste.

Eau / Water

CA\$1.99

Pure, refreshing hydration

Red Bull

CA\$4.99

Invigorating Energy Surge: The Classic Red Bull Experience



Lassi de mangue / Mango Lassi

2 for CA\$4.99

Creamy yogurt blended with ripe mangoes for a smooth, refreshing drink.

Lassi sucré / Sweet Lassi

CA\$4.99

Sweet lassi: A traditional Indian drink made with yogurt, water, and sugar.

Dessert

Crème glacée / Ice Cream

CA\$4.99

Prepared with sweetened milk and typically includes traditional Indian flavors such as mango, cardamom, or pistachio.

Menu Le Bistro Indien



Gulab Jamun

Soft, spongy milk-solid dumplings soaked in a fragrant sugar syrup.

2 for CA\$4.99



Rasmalai

Soft cheese dumplings soaked in sweetened, saffron-infused milk, garnished with slivers of almond.

2 for CA\$4.99

Burgers

Burger au poulet / Chicken Burger

Grilled chicken patty, lettuce, tomato, onion, and a special sauce served in a bun.

CA\$7.99

Burger au poulet épicé / Spicy Chicken Burger

Spicy chicken patty, lettuce, tomato, and onion on a toasted bun.

CA\$7.99

Burger aux oufs / Egg Burger

Egg burger: Indian masala omelet, cheese, buttered bun, mint mayo, and ketchup.

CA\$7.99

Aloo Tikki Burger

Avec galette de patate frites. / Fried potato patty.

CA\$6.99

Burger aux nouilles / Noodle Burger

Crispy potato patty, savory noodles, fresh vegetables, and house-made sauces nestled in a soft bun.

CA\$6.99

Biryani et riz / Biryani and Rice

Riz à la vapeur basmati / Basmati Steamed Rice

Basmati rice steamed to a light and fluffy texture.

CA\$5.99

Menu Le Bistro Indien

Riz jeera (riz cumin) / Jeera Rice (Cumin Rice)

CA\$6.99

Basmati rice infused with cumin seeds.

Biryani à l'agneau / Lamb Biryani

CA\$15.99

Lamb and basmati rice cooked with garlic, ginger, cardamom, cinnamon, and saffron.

Biryani aux crevettes / Shrimp Biryani

CA\$16.99

Basmati rice sautéed with shrimp, onions, spices, and garnished with coriander.

Riz pulao avec pois / Pulao Rice with Peas

CA\$6.99

Riz basmati cuit avec pois verts. / Basmati rice cooked with green peas.

Biryani au poulet ouf / Chicken Egg Biryani

CA\$15.99

Basmati rice cooked with spices, chicken, and boiled eggs.

Biryani au poulet / Chicken Biryani

CA\$14.99

Basmati rice cooked with boneless chicken, onions, and spices, garnished with coriander.

Biryani aux légumes / Veggie Biryani

CA\$13.99

Basmati rice sautéed with mixed vegetables, onions, and spices, garnished with coriander.

Naan Wraps

Paneer Tikka

CA\$8.99

Marinated paneer tikka wrapped in naan with onions, tomatoes, green peppers, and house-made sauce.

Menu Le Bistro Indien

Wrap aux oufs / Egg Wrap

CA\$8.99

Eggs mixed with onions, cheese, and Indian spices, wrapped in naan bread.

Poulet tikka / Chicken Tikka

CA\$8.99

Grilled chicken tikka, onions, cucumbers, and lettuce, wrapped in a naan with mint chutney.

Poulet au beurre / Butter Chicken

2 for CA\$14.99

Pains / Bread

Naan au fromage / Cheese Naan

CA\$7.99

Tandoor-baked flatbread stuffed with cheese.

Naan au chilli et ail / Chilli Garlic Naan

CA\$4.99

Tandoori bread topped with garlic, red chilli flakes, and cilantro.

Tandoori Roti

CA\$2.99

Freshly baked, traditional flatbread from the tandoor oven.

Naan au chilli / Chilli Naan

CA\$3.99

Flatbread baked in a tandoor clay oven, typically garnished with fresh green chillies.

Roti 3 couches / 3 Layer Roti

CA\$4.99

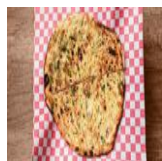
Whole wheat flatbread, typically prepared with three layers, cooked on a tawa.

Menu Le Bistro Indien

Latcha Paratha

CA\$3.99

Whole wheat flatbread, layered and typically pan-fried on a tawa.



Naan à l'ail / Garlic Naan

CA\$3.99

Soft, leavened flatbread topped with minced garlic and fresh herbs.



Naan au beurre / Butter Naan

CA\$2.99

Soft, leavened flatbread brushed with melted butter, featuring a golden-brown, slightly charred surface.

Tandoori



Seekh kebab poulet / Chicken Seekh Kabab

CA\$14.99

Poulet haché garni avec oignons et ail, rôti dans un four d'argile traditionnel indien et servi avec salade. / Marinated minced chicken meat garnished with onions, garlic roasted in a traditional Indian clay oven and served with salad.



Paneer Tikka

CA\$14.99

Fromage maison mariné et cuit dans un four d'argile. / Homemade cheese marinated and cooked in a clay oven.

Poulet tikka malai / Chicken Tikka Malai

CA\$13.99

Morceaux de poulet tendres marinés dans de la crème, du yaourt et épices douces et puis grillés. / Tender chicken pieces marinated in cream, yogurt and mild spices and then grilled.

Poulet tikka menthe / Chicken Mint Tikka

CA\$13.99

Boneless chicken breast marinated with mint, yogurt, garlic, and ginger, roasted in a traditional Indian clay oven.

Poulet achari tikka / Chicken Achari Tikka

CA\$14.99

Poulet mariné dans du yaourt et des épices à pickle, puis grillé pour une saveur acidulée et fumée. / Chicken marinated in yogurt and pickling spices, then grilled for a tangy and smoky flavor.

Menu Le Bistro Indien

Crevettes tandoori / Tandoori Shrimps

CA\$13.99

Shrimps marinated in yogurt, ginger, garlic, and spices, then roasted in a traditional clay oven.

Poisson tandoori / Tandoori Fish

CA\$13.99

Fish marinated with yogurt and spices, fried, then cooked in a tandoor oven.

Grillade mixte tandoori / Tandoori Mix Grill

CA\$18.99

An assortment of tandoori chicken, chicken tikka, lamb tikka, and shrimp, marinated in yogurt and spices, cooked in a traditional clay oven.

Grillade mixte tandoori végété / Tandoori Mix Grilled Veggie

CA\$15.99

Végétarien. / Vegetarian.

Champignons tandoori / Tandoori Mushrooms

CA\$12.99

Marinated mushrooms with yogurt and spices, cooked in a tandoor.

Malai soja chaap / Malai Soya Chaap

CA\$14.99

Soya chaap marinated in creamy yogurt, cashew paste, and spices, grilled in a tandoor (clay oven).

Achari soja chaap / Achari Soya Chaap

CA\$14.99

Soya chaap marinated in yogurt and traditional Indian pickling spices, grilled in a tandoor (clay oven).

Masala soja chaap / Masala Soya Chaap

CA\$14.99

Marinated soya chunks cooked in a blend of spices and curry sauce.

Cuisse de poulet tandoori / Tandoori Chicken Leg

CA\$5.99

Marinated in yogurt, fresh ginger, garlic, and Indian spices, then grilled in a traditional tandoor oven.

Menu Le Bistro Indien

Poulet tikka / Chicken Tikka

CA\$12.99

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

Indo-chinois / Desi Chinese

Poulet chilli / Chilli Chicken

CA\$14.99

Poulet cuit avec des piments, des oignons, des poivrons et de la coriandre fraîche dans une sauce épaisse à l'ail. / Chicken made with chillies, onion, bell peppers and fresh coriander in a thick garlic sauce.

Manchurian aux légumes / Veggie Manchurian

CA\$12.99

Boulettes de légumes qui sont frites puis cuites dans une sauce savoureuse et acidulée. / Vegetable dumplings that are deep-fried and then cooked in a savory and tangy manchurian sauce.

Riz frit aux crevettes / Shrimp Fried Rice

CA\$14.99

Shrimp fried rice: Basmati rice stir-fried with shrimp, mixed vegetables, eggs, and soy sauce.

Nouilles aux œufs / Egg Noodles

CA\$14.99

Stir-fried noodles with eggs and a variety of vegetables, seasoned with soy sauce and aromatic spices.

Riz frit aux légumes / Veggie Fried Rice

CA\$13.99

Rice stir-fried with mixed vegetables, typically including carrots, peas, and bell peppers, seasoned with soy sauce and aromatics.

Riz frit aux œufs / Egg Fried Rice

CA\$13.99

Eggs, vegetables, and rice stir-fried in a wok with Indo-Chinese spices.

Riz frit au poulet / Chicken Fried Rice

CA\$13.99

Stir-fried rice with chicken, mixed vegetables, egg, and Indo-Chinese sauces.

Menu Le Bistro Indien

Chilli Paneer

CA\$14.99

Cubes de paneer (fromage indien) cuits avec des poivrons, des oignons et une sauce épicée et acidulée. / Cubes of paneer (Indian cheese) cooked with bell peppers, onions and a spicy and tangy sauce.

Champignons croustillant chilli / Chilli Crispy Mushrooms

CA\$12.99

Batter-fried mushrooms sautéed with onions, bell peppers, and a sweet-spicy chili sauce.

Patates miel et chilli / Honey Chilli Potato

CA\$14.99

Crispy fried potato fingers tossed in a sweet and spicy honey chilli sauce, garnished with sesame seeds.

Nouilles hakka / Hakka Noodles

CA\$13.99

Stir-fried noodles with assorted vegetables and sauces.

Nouilles au poulet / Chicken Noodles

CA\$14.99

Noodles stir-fried with chicken, egg, and vegetables in a blend of Indo-Chinese sauces.

Cari à la viande / Meat Curry

Poulet tikka masala / Chicken Tikka Masala

CA\$14.99

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

Agneau korma / Lamb Korma

CA\$15.99

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

Agneau saag / Lamb Saag

CA\$15.99

Agneau cuit dans les épinards en sauce. / Lamb cooked in spinach gravy.

Menu Le Bistro Indien

Poulet vindaloo / Chicken Vindaloo

CA\$14.99

Poulet désossé cuit au cari épicé avec des pommes de terre. / Boneless chicken cooked in spicy curry with potatoes.

Bhoona au poulet / Chicken Bhoona

CA\$13.99

Poulet cuit avec oignons, tomates, ail et gingembre dans une sauce épaisse. / Chicken cooked with onions, tomatoes, garlic and ginger in a thick sauce.

Poulet korma / Chicken Korma

CA\$15.99

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

Poulet saag / Chicken Saag

CA\$14.99

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

Poulet kadhai / Chicken Kadhai

CA\$14.99

Poulet cuit dans une sauce rouge avec des épices fraîchement moulues et poivrons vert. / Chicken cooked in red gravy with freshly ground spices and capsicum.

Poulet madras / Chicken Madras

CA\$14.99

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

Poulet jalfrezi / Chicken Jalfrezi

CA\$14.99

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

Cari d'agneau / Lamb Curry

CA\$15.99

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

Agneau au beurre / Butter Lamb

CA\$15.99

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

Menu Le Bistro Indien

Agneau vindaloo / Lamb Vindaloo

CA\$15.99

Agneau cuit avec pommes de terre au sauce cari épicée (très piquant). / Lamb cooked with potatoes in a spicy curry sauce (very spicy).

Agneau madras / Lamb Madras

CA\$15.99

Agneau avec piments forts, graines de moutarde et lait de coco. / Lamb with hot pepper, mustard seeds and coconut milk.

Agneau rogan josh / Lamb Rogan Josh

CA\$15.99

Agneau cuit avec menthe, yogourt et épices indiennes. / Lamb cooked with mint, yogourt and indian spices.

Bhoona agneau / Lamb Bhoona

CA\$14.99

Agneau cuit avec oignons, tomates, ail et gingembre dans une sauce épaisse. / Lamb cooked with onions, tomatoes, garlic and ginger in a thick sauce.

Cari poisson / Fish Curry

CA\$14.99

Poisson cuit avec une sauce au cari avec diverses épices. / Fish cooked in a curry sauce with various spices.

Cari crevette / Shrimp Curry

CA\$15.99

Crevette cuit avec une sauce au cari avec diverses épices. / Shrimp cooked in a curry sauce with various spices.

Bhoona crevette / Shrimp Bhoona

CA\$14.99

Crevette cuite avec oignons, tomates, ail et gingembre dans une sauce épaisse. / Shrimp cooked with onions, tomatoes, garlic and ginger in a thick sauce.

Bhoona poisson / Fish Bhoona

CA\$14.99

Poisson cuit avec oignons, tomates, ail et gingembre dans une sauce épaisse. / Fish cooked with onions, tomatoes, garlic and ginger in a thick sauce.

Cari aux oufs / Egg Curry

CA\$14.99

Eggs cooked in a curry sauce with onions, tomatoes, and various Indian spices.

Menu Le Bistro Indien

Agneau kadhai / Lamb Kadhai

CA\$15.99

Agneau cuit dans une sauce rouge avec des épices fraîchement moulues et poivrons vert. / Lamb cooked in red gravy with freshly ground spices and capsicum.

Agneau jalfrezi / Lamb Jalfrezi

CA\$14.99

Agneau cuit avec oignons et piments verts avec un goût épicé et savoureux. / Lamb cooked with onions and peppers with a spicy and tangy taste.



Poulet au beurre / Butter Chicken

2 for CA\$22.99

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

Cari de poulet / Chicken Curry

CA\$14.99

Poulet désossé cuit avec une sauce au cari avec diverses épices. / Boneless chicken cooked in a curry sauce with various spices.

Entrées / Appetizers



Chaat Papdi

2 for CA\$6.99

Gaufrettes de pâte frites croustillantes servies avec des pommes de terre, des pois chiches, du yaourt et des chutneys. / Crisp fried dough wafers served with chickpeas garnished with onions, tomatoes, potatoes and chutneys.



Dahi Bhalla

2 for CA\$7.99

Boulettes servies dans yogourt (plat froid). / Dumplings served in sweet yogurt (cold dish).

Bhaji aux oignons / Onion Bhaji

CA\$6.99

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



Pakora au pain / Bread Pakora

CA\$5.99

Pépites indiens authentiques faites à base de pain, patates et épices dans une pâte farine de pois chiche. / Authentic Indian nuggets made with bread, potatoes, spices and herbs in chickpea flour batter.

Menu Le Bistro Indien

Pakora de poulet / Chicken Pakora

CA\$12.99

Boneless chicken marinated in yogurt, ginger, and garlic, coated in chickpea flour, and deep-fried.

Pakora de poisson / Fish Pakora

CA\$13.99

Marinated fish pieces coated in chickpea flour, seasoned with traditional Indian spices, and deep-fried.

Pakora aux crevettes / Shrimp Pakora

CA\$14.99

Shrimp Pakora: Shrimp coated in a seasoned chickpea batter and deep-fried.

Channa Samosa

CA\$6.99

Samosa végétarien garni de pois chiches au curry et garni avec des oignons, tomates, yaourts et chutney. / Vegetarian samosa topped with chickpea curry and garnished with onions, tomatoes, yogurt and chutney.

Aloo Channa Tikki

CA\$7.99

Galettes épicées de pommes de terre et de pois chiches servies avec des chutneys et garnies d'oignons et d'épices. / Spiced potato and chickpea patties with chutneys and garnished with onions and spices.

Bhel Puri

CA\$7.99

Boulettes servies dans yogourt (plat froid). / Dumplings served in sweet yogurt (cold dish).

Pani Puri

CA\$8.99

Puris ronde et croustillants remplis de pommes de terre épicées, de pois chiches, de chutney de tamarin et d'une eau aromatisée à la menthe, acidulée et épicée. / Crispy puris filled with a mixture of spiced potatoes, chickpeas, tamarind chutney, and a tangy and spicy mint-flavored water.

Dahi Puri

CA\$8.99

Puris croustillants remplis de pommes de terre épicées, de pois chiches et de chutneys sucrée et acidulés, garnie de yaourt et de nouilles croustillantes. / Small, crispy puris filled with spiced potatoes, chickpeas and sweet and tangy chutneys, with yogurt and garnished with crispy noodle.

Frites / French Fries

CA\$5.99

Deep-fried potato strips, lightly seasoned with salt.

Menu Le Bistro Indien



Samosa aux légumes (2) / Veggie Samosa (2)

2 for CA\$6.99

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



Pakora de paneer / Paneer Pakora

CA\$11.99

Pépites indiens faites avec des boules de fromage frites dans une pâte farine de pois chiche. / Authentic Indian nuggets made with cheese balls fried in chickpea flour.

Soupes / Soups

Soupe au poulet / Chicken Soup

CA\$7.99

Traditional Indian-style chicken soup, typically featuring a clear broth with tender chicken pieces and a blend of aromatic spices.

Soupe mulligatawny / Mulligatawny Soup

CA\$7.99

Mulligatawny soup: A traditional Anglo-Indian soup with chicken, lentils, assorted vegetables, and spices.

Soupe daal / Daal Soup

CA\$5.99

Yellow lentil soup, mildly spiced with garlic, ginger, and cilantro, prepared in traditional Indian style.

Soupe tomates / Tomato Soup

CA\$5.99

Blended fresh tomatoes simmered with Indian spices and a hint of cream.

Poutine

Poutine poulet au beurre / Butter Chicken Poutine

CA\$12.99

Fries topped with butter chicken, cheese curds, and cilantro.

Poutine

CA\$10.99

Classic Canadian fries topped with cheese curds and rich brown gravy.

Plats végétariens / Vegetarian Dishes



Paneer Tikka Masala

2 for CA\$20.99

Végétarien. (Fromage indien) mariné grillé dans un tandoor et cuit dans une sauce crémeuse à base de tomates et d'épices aromatiques. / Vegetarian. (Indian cheese) grilled in a tandoor and cooked in a creamy tomato-based gravy with aromatic spices.



Aloo Gobi

2 for CA\$20.99

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



Channa Masala

2 for CA\$20.99

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

Shahi Paneer

CA\$14.99

Végétarien. Cubes de fromage cuits avec une sauce crémeuse garnie d'épices indiennes et d'ail. / Vegetarian. Cheese cubes cooked in a creamy sauce garnished with Indian spices and garlic.

Palak Paneer

CA\$13.99

Végétarien. Fromage en cube dans un cari d'épinards doux. / Vegetarian. Cheese cubes cooked in a smooth spinach curry.

Kadai Paneer

CA\$13.99

Végétarien. (Fromage indien) cuits avec des poivrons, des oignons, des tomates et des épices aromatiques dans un wok traditionnel indien. / Vegetarian. (Indian cheese) cooked with bell peppers, onions, tomatoes, and aromatic spices in a traditional Indian wok.

Mutter Paneer

CA\$13.99

Végétarien. Petit pois cuits avec fromage et diverses épices indiennes. / Vegetarian. Green peas cooked with cheese and various Indian spices.

Tadka Daal

CA\$12.99

Végétarien. Lentilles jaune cuite avec épices indiennes. / Vegetarian. Yellow lentil cooked with Indian spices.

Menu Le Bistro Indien

Légumes korma / Veggie Korma

CA\$12.99

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

Légumes mélangés / Mixed Veggies

CA\$12.99

Végétarien. Assortiment de légumes, cuits au curry avec des épices. / Vegetarian. Assortment of vegetables, cooked in curry with Indian spices.

Sarson Saag

CA\$13.99

Végétarien. Feuilles de moutarde cuisinées avec des épinards et des épices. / Vegetarian. Mustard greens cooked with spinach and spices.

Paneer Bhurji

CA\$14.99

Végétarien. Fromage indien brouillé avec des oignons, des tomates et un mélange d'épices. / Vegetarian. Scrambled Indian cheese cooked with onions, tomatoes, and a blend of spices.

Matar Methi Malai

CA\$14.99

Végétarien. Petits pois et feuilles de fenugrec cuits dans une sauce crémeuse et légèrement épicée. / Vegetarian. Green peas and fenugreek leaves cooked in a creamy, mildly spiced gravy.

Bhindi Masala

CA\$13.99

Végétarien. Gombo cuit avec des épices indiennes spéciales, sautés avec oignons et ails. / Vegetarian. Okra cooked with special Indian spices sauteed with chopped onions and garlic.

Malai Kofta

CA\$13.99

Végétarien. Boules végétariens cuites dans une sauce crémeuse garni avec des épices et des herbes indiennes. / Vegetarian. Vegetarian balls cooked in a creamy sauce with Indian spices and herbs.

Kadahi soja chaap / Kadahi Soya Chaap

CA\$13.99

Végétarien. Soja chaap cuisiné avec des poivrons, des oignons, des tomates et des épices dans une sauce savoureuse de style kadahi. / Vegetarian. Soya chaap cooked with bell peppers, onions, tomatoes, and spices in a flavorful kadahi style gravy.



Daal Makhni

2 for CA\$20.99

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

Menu Le Bistro Indien

Daal Bukhara

CA\$12.99

Végétarien. Lentilles noires mijotées dans une sauce tomate crémeuse, enrichie de beurre et d'épices. / Vegetarian. Black lentils in a creamy tomato gravy, enriched with butter and spices.

Extra

Légume raita / Raita Veggie

CA\$5.99

Homemade yogurt blended with diced cucumber, tomato, onion, and spices.

Sauce à la menthe / Mint Sauce

CA\$1.99

Mint leaves blended with yogurt, coriander, green chillies, and mild Indian spices.

Salade oignon / Onion Salad

CA\$4.99

Sliced onions typically mixed with green chillies, lemon juice, and chaat masala.

Salade crevette / Shrimp Salad

CA\$4.99

Shrimp Salad: Mixed greens, tomatoes, cucumbers, and typically includes marinated grilled shrimp.

Sauce sucrée / Sweet Sauce

CA\$1.99

Sweet Sauce: Often includes sugar and tamarind, creating a sweet and tangy condiment that enhances the flavors of various dishes.

Boondi Raita

CA\$3.99

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

Dahi nature / Plain Dahi

CA\$3.99

Plain dahi: Smooth and creamy yogurt, typically used to balance the flavors of spicy Indian dishes.

Menu Le Bistro Indien

Salade poulet / Chicken Salad

CA\$4.99

Chicken breast, lettuce, tomatoes, cucumbers, and a light dressing.

Salade mixte / Mix Salad

CA\$4.99

Cucumber, carrot, tomato, lettuce, and onion, typically dressed with lemon juice and spices.
