

Menu

Vedha | Indian Cuisine | Best Dosa Place

9221-0327 Quebec Inc., 1242 Rue Mackay Apt 300, Montréal, QC H3G 2H4, Canada | (514) 937-0003

Most Ordered



Poulet au beurre / Butter Chicken

2 for CA\$17.99

Poulet désossé cuit dans une riche crème au beurre garnie de coriandre. / Boneless chicken cooked in a rich butter cream garnished with coriander.



Naan à l'oignon / Onion Naan

2 for CA\$5.99

Soft, leavened flatbread topped with caramelized onions and garnished with cilantro.



Riz frit au poulet / Chicken Fried Rice

2 for CA\$15.99

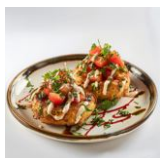
Riz sauté avec poulet, légumes et assaisonnement à base de soja. / Stir-fried rice with chicken, veggies and soy-based seasoning.



Samosa végétarien 2 / Samosa Vegetarian 2

2 for CA\$4.99

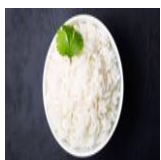
Végétarien. Pâte indien bourré de pommes de terre et de pois préparé avec diverses épices. / Vegetarian. Indian patty stuffed with potatoes & peas prepared with various spices.



Aloo Tikki Chaat

2 for CA\$11.99

Galettes de pommes de terre croustillantes garnies de chutneys, yaourt et épices. / Crispy potato patties topped with chutneys, yogurt and spices.



Riz nature / Plain Rice

CA\$4.99

Plain rice Available in small or large bowl.



Naan à l'ail / Garlic Naan

CA\$4.99

Naan à l'ail: Traditional Indian bread cooked in the tandoor with fresh garlic.



Dosa aux oignons, rava et masala / Onion Rava Masala Dosa

CA\$15.50

Dosa croustillant au rava garni d'oignons et de pommes de terre épicées. / Crispy rava dosa filled with onions and spiced mashed potatoes.



Paneer Masala Dosa

CA\$16.00

Dosa croustillant garni de paneer épicé et de pommes de terre. / Crispy dosa filled with spiced paneer and mashed potatoes.

Dosa à la masala d'oignon / Onion Masala Dosa

CA\$13.50

Dosa croustillant garni de pommes de terre épicées et d'oignons sautés. / Crispy dosa filled with spiced potatoes and sautéed onions.

Entrees / Appetizers



Aloo Tikki Chaat

2 for CA\$11.99

Galettes de pommes de terre croustillantes garnies de chutneys, yaourt et épices. / Crispy potato patties topped with chutneys, yogurt and spices.



Dahi Puri (6)

CA\$10.99

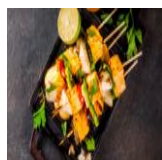
Puris croustillants remplis de pommes de terre épicées, de pois chiches et de chutneys sucrés et acidulés, garnis de yaourt et de nouilles croustillantes. / Small, crispy puris filled with spiced potatoes, chickpeas, and sweet and tangy chutneys, with yogurt and garnished with sev (crispy noodle).



Soya Malai Chaap

CA\$19.99

Soya chaap crémeuse, légèrement épicée et grillée. / Creamy, mildly spiced soya chaap marinated and grilled.



Paneer Malai Tikka

CA\$18.99

Fromage marinés dans un mélange crémeux de yaourt, de crème et d'épices aromatiques, embrochés et grillés. / Cheese marinated in a creamy blend of yogurt, cream, and aromatic spices, skewered and grilled to perfection.

Paneer Pakora (10)

CA\$12.99

Pepites faites avec des boules de fromage frit dans la pâte farine de pois chiche. / Nuggets made with cheese balls fried in chickpea flour batter.



Samosa chat

CA\$8.99

Crispy samosas combined with chickpeas, onions, tomatoes, and topped with yogurt, tamarind, and mint chutneys.

Rouleaux de printemps / Spring Rolls

CA\$13.99

Rouleaux croustillants garnis de légumes variés et d'épices. / Crispy rolls stuffed with mixed vegetables and spices.

Soya Tandoori Chaap

CA\$19.99

Soya chaap marinée aux épices tandoori et grillée au four tandoor. / Soya chaap marinated in tandoori spices and grilled in a Clay oven.

Chaot Papdi

CA\$14.99

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



Paneer Tikka

CA\$17.99

Fromage indien marinés dans un mélange épicé de yaourt, embrochés et grillés. / Indian cheese marinated in a spiced yogurt mixture, skewered and grilled to perfection.



Dahi bhalla

CA\$11.99

Lentil dumplings in yogurt, garnished with tamarind chutney, spices, and fresh coriander.

Pani puri

CA\$8.99

Pani puri is one of India's most beloved street foods, known as a, "bite-sized explosion of flavors and textures". It consists of small, hollow, crispy-fried, dough shells (puris) filled with a mix of potatoes, chickpeas, onions, and various chutneys, which are then dipped in a savory, spicy, and tangy water (pani)

Soya Masala Chaap

CA\$17.99

Soya chaap cuite dans une sauce masala épicée et savoureuse. / Soya chaap cooked in a spicy, flavorful masala gravy.

Gobhi Pakora

CA\$10.99

Fleurons de chou-fleur enrobés d'une pâte épicée et frits. / Cauliflower florets dipped in spiced batter and deep-fried.

Assiette mixte tandoori / Mixed Tandoori Plate

CA\$27.99

Assortiment de viandes et entrées tandoori servi sur une assiette fumante. / A sizzling platter of assorted tandoori meats and appetizers.



Samosa végétarien 2 / Samosa Vegetarian 2

2 for CA\$4.99

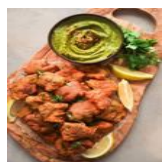
Végétarien. Pâte indien bourré de pommes de terre et de pois préparé avec diverses épices. / Vegetarian. Indian patty stuffed with potatoes & peas prepared with various spices.

Pakora végétarien (6) / Pakora Vegetarian (6)

CA\$11.99

Végétarien. Pépites faites avec le chou-fleur et épinards frits dans la pâte farine de pois chiche. / Vegetarian. Indian finger food made with cauliflower chickpeas, flour & spinach

Non-veg



Fish pakora

2 for CA\$17.99

Crispy fried fish pieces seasoned with aromatic spices, served with a side of tangy green chutney and lemon wedges.

Poulet au masala tandoori complet / Full Tandoori Masala Chicken

CA\$24.99

Tandoori chicken masala poulet tandoori mijoté dans une sauce masala onctueuse et épicée. / Tandoori chicken masala: tandoori chicken simmered in a creamy and spicy masala sauce.



Poulet 65 / Chicken 65

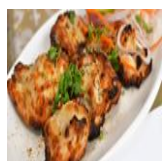
CA\$19.99

Morceaux de poulet frits à la sud-indienne, épicés et savoureux. / Spicy south indian- style fried chicken bites.

Poulet tandoori masala / Tandoori Masala Chicken

CA\$9.99

Tandoori chicken masala poulet tandoori mijoté dans une sauce masala onctueuse et épicée. / Tandoori chicken masala: tandoori chicken simmered in a creamy and spicy masala sauce.



Poulet malai tikka / Chicken Malai Tikka

CA\$19.99

Morceaux de poulet tendres marinés dans un mélange crémeux de yaourt, de crème et d'épices aromatiques, embrochés et grillés. / Chicken pieces marinated in a creamy blend of yogurt, cream and aromatic spices, skewered and grilled to perfection.

Cuisse de poulet tandoori / Tandoori Chicken Thigh

CA\$7.99

Cuisse de poulet marinée aux épices tandoori et grillée au four tandoor. / Chicken leg marinated in tandoori spices and grilled in a Clay oven.



Demi-Poulet Tandoori / Tandoori Chicken Half

CA\$17.99

Demi-poulet juteux mariné aux épices et grillé au tandoor. / Juicy half chicken marinated in spices and grilled in a tandoor.

Poulet tandoori masala half / Tandoori Masala Chicken Half

CA\$17.99

Tandoori chicken masala poulet tandoori mijoté dans une sauce masala onctueuse et épicée. / Tandoori chicken masala: tandoori chicken simmered in a creamy and spicy masala sauce.

Combo for 2-3 people

CA\$49.99

Butter chicken, lamb curry, rice, naan, vegetable samosas, and gulab jamun, offering a variety of traditional Indian flavors typically enjoyed together.



Poulet tikka / Chicken Tikka

CA\$18.99

Blanc de poulet mariné aux épices et grillé dans le tandoor. / Breast of chicken marinated in spices roasted in the tandoor.

Entière de Poulet Tandoori / Tandoori Chicken Full

CA\$25.99

Poulet entier mariné aux épices tandoori et grillé. / Whole chicken marinated in tandoori spices and grilled.

Pilons de poulet frits / Fried Drumstick

CA\$17.99

Pilons de poulet frits croustillants et épicés. / Crispy deep-fried chicken drumsticks with spices.



Pakora de poulet (sans os) / Chicken Pakora (Boneless)

CA\$17.99

Poulet désossé frit dans une pâte de farine de pois chiches épicée. / Boneless chicken fried in a spiced chickpea flour batter.

Crevette tandoori / Tandoori Shrimp

CA\$20.99

Crevettes juteuses marinées aux épices tandoori et grillées à la perfection. / Juicy shrimp marinated in tandoori spices and grilled to perfection.



Poulet seekh kabab / Chicken Seekh Kabab

CA\$17.99

Viande haché assaisonné avec des épices aromatiques, sur brochettes et grillé. / Minced meat seasoned with aromatic spices, molded onto skewers and grilled.

Agneau seekh kabab / Lamb Seekh Kabab

CA\$19.99

Agneau haché assaisonné avec des épices aromatiques, sur brochettes et grillé. / Minced lamb seasoned with aromatic spices, molded onto skewers and grilled

Curry de légumes / Veg Curries



Paneer Tikka Masala

CA\$17.99

Cari au fromage cuit au four d'argile, frit dans une sauce riche et épicée. / Cheese cooked in a Clay oven & fried in a rich spicy sauce.



Kadai Paneer

CA\$17.99

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



Dal Tadka

CA\$15.99

Lentilles jaunes cutes à la perfection et assaisonnées d'un mélange d'épices, d'ail et d'oignons. / Yellow lentils cooked to perfection and seasoned with a blend of spices, garlic and onions.



Paneer au Beurre / Butter Paneer

CA\$17.99

Fromage paneer cuit dans une riche crème au beurre garnie de coriandre. / Pancer cheese cooked in a rich butter cream garnished with coriander.



Baingan Bharta

CA\$13.99

Aubergine fraîche cuite avec oignons, tomates, herbes et épices. / Fresh eggplant cooked with onions, tomatoes, herbs and spices.

Navratan Korma

CA\$17.99

Légumes cuit dans un yaourt et une sauce crèmeuse garnie de coriandre fraîche. / Vegetables cooked in yogurt & a creamy sauce with fresh coriander



Aloo Gobi

Chou-fleur et patates cuits avec des épices fraîchement moulues. / Cauliflower, and potatoes cooked with freshly ground spices.

CA\$15.99



Bhindi Masala

Gombo cuit avec des épices indiennes spéciales, sautés avec des oignons et ail. / Okra cooked with indian spices, stir fried with onions and garlic.

CA\$14.99

Chana Masala

Pois chiches assaisonnés et mélangés avec une sauce masala. / Chickpeas seasoned and mixed with masala sauce.

CA\$14.99



Dal Makhni

Lentilles noires cuites avec épices indiennes et crème maison. / Black lentils cooked with indian spices and homemade cream

CA\$16.99



Shahi Paneer

Cari au fromage cuit avec une sauce crémeuse garnie d'épices. / Cheese cooked in a creamy sauce garnished with spices.

CA\$17.99

Aloo Matar

Pommes de terre et pois verts mijotés dans une sauce épicée et savoureuse. / Potatoes and green peas cooked in a mildly spiced, flavorful curry.

CA\$15.99



Matar Paneer

Fromage maison assaisonné cuit avec petits pois verts. / Seasoned homemade cheese cooked with green peas.

CA\$16.99



Malai Kofta

Boulettes de légumes frais et de fromage cuites dans une sauce crémeuse. / Dumplings of fresh vegetables and cheese cooked in creamy sauce.

CA\$17.99

Curry d'agneau / Lamb Curry

Agneau tikka masala / Lamb Tikka Masala

CA\$18.99

Tikka masala agneau cuit avec des poivrons, des oignons, des tomates, du gingembre, de l'ail, de la crème à 35% et des épices indiennes. / Lamb cooked with Bell peppers, onions, tomatoes, Ginger, garlic, 35% cream and indian spices



Cari aux crevettes / Shrimp Curry

CA\$18.99

Curry crevette mijotée dans une sauce aux épices, gingembre et ail. / Shrimp simmered in a sauce of spices, Ginger and garlic.



Agneau vindaloo / Lamb Vindaloo

CA\$18.99

Agneau mijoté dans un curry à base de vinaigre avec ciboulette rouge entière, dans une sauce épicée spéciale. / Lamb stewed in a vinegar-based curry with whole red chives, in a special spicy sauce.



Curry d'oufs / Egg Curry

CA\$16.99

Oufs durs servis dans une sauce tomate épicée aux saveurs indiennes traditionnelles. / Boiled eggs simmered in a spiced tomato-based curry with traditional indian flavors.

Cari agneau / Dear Lamb

CA\$18.99

Lamb curry (7-8 pc) agneau mijotée dans une sauce aux épices, gingembre et ail. / Lamb simmered in a sauce of spices, Ginger and garlic.

Crevette karahi / Shrimp Karahi

CA\$19.99

Crevette cuit avec des poivrons, des oignons, de l'ail, du gingembre et des épices indiennes. / Shrimp cooked with Bell peppers, onions, garlic, Ginger and indian spices.

Agneau karahi / Karahi Lamb

CA\$19.99

Karahi agneau cuit avec piments verts, oignons, tomates, gingembre, poivrons verts ail et épices indiennes. / Lamb cooked with green chilies, green peppers, onions, tomatoes, garlic and indian spices

Agneau rogan / Rogan Lamb

CA\$18.99

Agneau cuisiné avec de la menthe, du yogourt et des épices indiennes. / Lamb cooked with mint, yogurt and indian spices.

Cari chèvre / Goat Curry

CA\$20.99

Curry de chèvre mijoté dans une sauce aux épices, gingembre et ail. / Goat meat simmered in a sauce of spices, Ginger and garlic.

Cari au poisson / Fish Curry

CA\$17.99

Curry poisson mijotée dans une sauce aux épices, gingembre et ail. / Fish simmered in a sauce of spices, Ginger and garlic.

Curry non végété / Non-Veg Curries



Poulet au beurre / Butter Chicken

2 for CA\$17.99

Poulet désossé cuit dans une riche crème au beurre garnie de coriandre. / Boneless chicken cooked in a rich butter cream garnished with coriander.

Poulet tikka masala / Chicken Tikka Masala

CA\$18.99

Morceaux de poulet grillés cuits dans une sauce tomate crémeuse et épicée. / Grilled chicken pieces cooked in a creamy, spiced tomato gravy.

Poulet Rara / Rara Chicken

CA\$18.99

Poulet haché et morceaux entiers cuits dans une sauce riche et épicée du nord de l'Inde. / Ground chicken and whole pieces cooked in a rich and spicy North Indian sauce.

Poulet karahi (sans os) / Karahi Chicken (Boneless)

CA\$17.99

Poulet cuit avec des poivrons, des chignons, de l'ail, du gingembre et des épices indiennes. / Chicken cooked with peppers, onions, garlic, ginger and Indian spices.

Poulet Tawa / Tawa Chicken

CA\$18.99

Morceaux de poulet grillés cuits dans une sauce tomate crémeuse et épicée. / Grilled chicken pieces cooked in a creamy, spiced tomato gravy.

Poulet karahi (avec os) / Karahi Chicken (With Bone)

CA\$16.99

Poulet cuit avec des poivrons, des chignons, de l'ail, du gingembre et des épices indiennes. / Chicken cooked with peppers, onions, garlic, ginger and Indian spices.



Poulet jalfrezi / Jalfrezi Chicken

CA\$16.99

Chicken jalfrezi poulet désossé cuit avec oignons et piments verts avec un goût épicé et savoureux. / Boneless chicken onions & green peppers with a spicy and tangy sauce.

Poulet à la mangue / Mango Chicken

CA\$16.99

Poulet cuit avec piments verts, oignons, cornichons, épices indiennes et mangue. / Chicken cooked in sweet pickle & indian spices with a tangy taste of mango.



Poulet korma / Chicken Korma

CA\$17.99

Poulet tendre mijoté dans une sauce onctueuse aux noix, épices douces et crème. / Tender chicken cooked in a creamy sauce with nuts, mild spices and cream.

Curry poulet / Chicken Curry

CA\$16.99

Curry poulet mijotée dans une sauce aux épices, gingembre et ail./chicken simmered in a sauce of spices, Ginger and garlic. / Chicken simmered in a sauce of spices, Ginger and garlic.

Sud-indien / South Indian



Paneer Masala Dosa

CA\$16.00

Dosa croustillant garni de paneer épicé et de pommes de terre. / Crispy dosa filled with spiced paneer and mashed potatoes.



Dosa aux oignons, rava et masala / Onion Rava Masala Dosa

CA\$15.50

Dosa croustillant au rava garni d'oignons et de pommes de terre épicées. / Crispy rava dosa filled with onions and spiced mashed potatoes.

Rava Masala Dosa

CA\$15.00

Dosa croustillant au rava garni de pommes de terre épicées. / Crispy rava dosa filled with spiced mashed potatoes.

Dosa à la masala d'oignon / Onion Masala Dosa

CA\$13.50

Dosa croustillant garni de pommes de terre épicées et d'oignons sautés. / Crispy dosa filled with spiced potatoes and sautéed onions.



Sambar idli (3 mcx) / Sambar Idli (3 Pcs)

CA\$12.00

Idlis moelleux servis avec un sambar épicé aux légumes. / Soft idlis served with spicy vegetable sambar.

Medhu vada (2 mcx) / Medhu Vada (2 Pcs)

CA\$8.00

Deux beignets croustillants à base de pâte de lentilles noires. / Two crispy fritters made from black gram lentil batter.

Dosa au fromage et masala / Cheese Masala Dosa

CA\$15.00

Dosa croustillant garni de pommes de terre épicées et de fromage fondu. / Crispy dosa stuffed with spiced potato and melted cheese.



Uttapam à l'oignon / Onion Uttapam

CA\$13.00

Galette moelleuse garnie d'oignons frais et d'épices. / Soft uttapam topped with fresh onions and spices.

Uttapam aux oignons, tomates et piments (otc) / Onion Tomato Chilli Uttapam (CA\$14.00)

Galette moelleuse garnie d'oignons, tomates et piments épicés. / Soft uttapam topped with onions, tomatoes and spicy chillies.

Idli (4 mcx) / Idli (4 Pcs)

CA\$12.00

Quatre idlis moelleux à base de riz fermenté. / Four soft, steamed rice cakes made from fermented batter.

2+2 madrasscombo (2 mcx idli et 2 mcx vada) / 2+2 Madrasscombo (2 Pcs Idli and 2 Pcs Vada) CA\$24.00

Steamed rice cakes (idli) and deep-fried lentil donuts (vada) typically served with sambar and coconut chutney.

3+1 combo (3 pcs idli et 1 pcs vada) / 3+1 Combo (3 Pcs Idli and 1 Pcs Vada)

CA\$13.00

Three steamed rice and lentil cakes paired with one crispy fried lentil doughnut, typically served with sambar and coconut chutney.



Vada sambar (3 mcx) / Sambar Vada (3 Pcs)

CA\$14.99

Trois beignets croustillants servis avec un sambar épicé aux légumes. / Three crispy vadas served with spicy vegetable sambar.

Uttapam

CA\$12.00

Galette moelleuse garnie de légumes frais et d'épices. / Soft savory pancake topped with fresh vegetables and spices.

Dosa au masala d'agneau / Lamb Masala Dosa

CA\$16.00

Dosa croustillant garni de curry d'agneau tendre et épicé. / Crispy dosa filled with tender and spiced lamb curry.

Uttapam Masala

CA\$17.99

Galette moelleuse garnie de légumes épicés et d'arômes savoureux. / Soft uttapam topped with spiced vegetables and flavorful seasonings.

Dosa aux oignons, ail, piment, fromage et masala / Onion Garlic Chilli Cheese Masala Dosa

Dosa croustillant garni d'oignon, d'ail, de piment et de fromage fondu. / Crispy dosa filled with spicy onion, garlic, chilli and melted cheese.

Dosa au poulet masala / Chicken Masala Dosa

CA\$15.00

Dosa croustillant garni de poulet épicé savoureux. / Crispy dosa stuffed with flavorful spiced chicken filling.

Desi chinois (Végé) / Desi Chinese (Veg)

Chou-fleur au miel et piment / Honey Chilli Gobi

CA\$14.99

Chou-fleur frit nappé d'une sauce indo-chinoise au miel et piments. / Fried cauliflower coated in sweet and spicy indo-chinese honey chilli sauce.



Nouilles végétariennes / Vegetarian Noodles

CA\$13.99

Végétarien. Nouilles sautées aux légumes frais et aux saveurs indo-chinoises. / Vegetarian. Stir-fried noodles with fresh vegetables and indo-chinese flavors.

Nouilles au paneer / Paneer Noodle

CA\$15.99

Nouilles sautées avec cubes de paneer, légumes croquants et épices indo-chinoises. / Stir-fried noodles with paneer cubes, crunchy veggies and indo-chinese spices.

Maggi végétarien / Maggi Vegetarian

CA\$9.99

Végétarien. Nouilles Maggi sautées aux légumes et épices indiennes. / Vegetarian. Maggi noodles stir-fried with vegetables and Indian spices.



Riz frit aux légumes / Vegetable Fried Rice

CA\$15.99

Riz sauté avec légumes frais et épices parfumées. / Stir-fried rice with fresh vegetables and aromatic spices.

Piments au fromage / Cheese Chilly

CA\$15.99

Cubes de fromage sautés avec des poivrons, oignons et sauce indo-chinoise épicée. / Fried cheese cubes tossed with peppers, onions and spicy indo-chinese sauce.

Manchurian légumes / Manchurian Vegetables

CA\$14.99

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

Chinois Desi (non-végé) / Desi Chinese (Non-Veg)



Riz frit au poulet / Chicken Fried Rice

2 for CA\$15.99

Riz sauté avec poulet, légumes et assaisonnement à base de soja. / Stir-fried rice with chicken, veggies and soy-based seasoning.

Nouilles au poulet / Chicken Noodle

CA\$15.99

Nouilles sautées avec poulet tendre et légumes aux saveurs indo-chinoises. / Stir-fried noodles with tender chicken and vegetables in indo-chinese flavors.



Riz frit aux oufs / Egg Fried Rice

CA\$13.99

Riz parfumé sauté avec oufs brouillés et épices. / Fragrant rice stir-fried with scrambled eggs and spices.

Maggi poulet / Chicken Maggie

CA\$13.99

Nouilles maggi épicées mélangées avec morceaux de poulet tendre. / Spicy maggi noodles tossed with tender chicken pieces.

Poulet manchurian / Manchurian Chicken

CA\$16.99

Morceaux de poulet cuits dans une sauce manchurienne savoureuse à l'ail et au soja. / Chicken cubes cooked in a flavorful manchurian sauce with garlic and soy.

Poulet pimenté / Spicy Chicken

CA\$16.99

Poulet frit sauté dans une sauce pimentée et acidulée indo-chinoise. / Fried chicken sautéed in a tangy Indo-Chinese spicy sauce.

Biryani et riz / Biryani and Rice



Biryani d'agneau / Lamb Biryani

CA\$17.99

Riz basmati cuit avec de l'agneau tendre et des épices riches. / Basmati rice cooked with tender lamb and rich spices.

Biryani poulet 65 / Chicken 65 Biryani

CA\$16.99

Riz basmati accompagné de poulet 65 épicé, croustillant et savoureux. / Basmati rice served with spicy, crispy chicken 65.

Biryani au poulet avec pilons / Chicken Biryani with Drumsticks

CA\$15.99

Riz basmati cuit lentement avec du poulet tendre et des épices aromatiques. / Basmati rice slowly cooked with tender chicken and aromatic spices.

Biryani végété 65 / Veg 65 Biryani

CA\$15.99

Riz basmati accompagné de légumes croustillants façon 65 et d'épices. / Basmati rice served with crispy 65-style vegetables and spices.



Biryani aux crevettes / Shrimp Biryani

CA\$17.99

Riz basmati cuisiné avec des crevettes savoureuses et des épices. / Basmati rice cooked with flavorful shrimp and spices.

Biryani végétarienne / Vegetarian Biryani

CA\$14.99

Végétarien. Riz basmati aromatique cuisiné avec des légumes frais et des épices indiennes. / Vegetarian. Aromatic basmati rice cooked with fresh vegetables and indian spices.

Hyderabadi Biryani

CA\$15.99

Riz basmati parfumé cuisiné à la façon hyderabadi avec des épices riches et des herbes. / Fragrant basmati rice cooked hyderabadi-style with rich spices and fresh herbs.

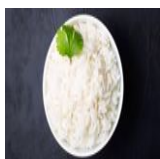
Bread et riz / Bread and Rice



Naan à l'oignon / Onion Naan

2 for CA\$5.99

Soft, leavened flatbread topped with caramelized onions and garnished with cilantro.



Riz nature / Plain Rice

CA\$4.99

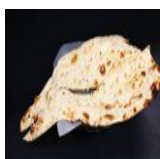
Plain rice Available in small or large bowl.



Naan à l'ail / Garlic Naan

CA\$4.99

Naan à l'ail: Traditional Indian bread cooked in the tandoor with fresh garlic.



Naan au beurre / Butter Naan

CA\$3.99

Soft and fluffy flatbread brushed with butter, featuring a slightly charred exterior and tender interior.



Riz pulao / Pulao Rice

CA\$6.99

Fragrant basmati rice cooked with mixed vegetables, peas, and spices.

Lachha Parantha

CA\$4.99

A multi-layered Indian flatbread made with whole wheat flour, typically cooked in a clay oven for a flaky texture.

Missi rôti / Roasted Missi

CA\$4.99

Flatbread made from whole wheat and gram flour, mixed with spices and roasted.

Menu Vedha | Indian Cuisine | Best Dosa Place

Keema Naan

CA\$7.99

Soft, fluffy bread filled with savory, spiced minced meat.

Aloo Naan

CA\$5.99

Naan stuffed with seasoned mashed potatoes, baked in a tandoor.



Paneer Naan

CA\$6.99

Soft naan bread topped with melted paneer cheese and garnished with fresh herbs.

Naan nature / Plain Naan

CA\$2.99

Fluffy basmati rice garnished with fresh cilantro.



Tawa rôti / Roasted Tawa

CA\$2.49

Soft and slightly charred flatbread, cooked on a griddle to a golden-brown perfection.

Tandoori rôti / Roasted Tandoori

CA\$2.99

Whole wheat bread, traditionally baked in a tandoor (clay oven).

Wraps et burgers / Wraps and Burgers

Vedha Burger Combo

CA\$13.99

Burger signature servi avec frites croustillantes et boisson. / Signature burger served with crispy fries and a drink.

Burger aux nouilles / Noodle Burger

CA\$9.99

Burger garni de nouilles épicées, de légumes croquants et de sauces savoureuses. / Burger filled with spicy noodles, crunchy veggies and flavorful sauces.

Wrap de kebab de poulet / Chicken Kabab Wrap

CA\$13.99

Wrap savoureux garni de kebab de poulet épicé, de légumes frais et de sauces maison. / Tasty wrap filled with spiced chicken kebab, fresh veggies and house-made sauces.

Agneau kabab wrap / Lamb Kabab Wrap

CA\$14.99

Wrap savoureux garni de kebab d'agneau épicé, de légumes frais et de sauces maison. / Delicious wrap filled with spiced lamb kebab, fresh veggies and house-made sauces.

Paneer Wrap

CA\$12.99

Wrap savoureux garni de paneer épicé, de légumes frais et de sauces maison. / Delicious wrap filled with spiced paneer, fresh vegetables and house-made sauces.



Wrap au poulet tikka / Chicken Tikka Wrap

CA\$13.99

Wrap savoureux garni de poulet tikka grillé, de légumes frais et de sauces maison. / Delicious wrap filled with grilled chicken tikka, fresh veggies and house-made sauces.

Desserts

Brownie spécial vedha / Vedha Special Brownie

CA\$6.99

Brownie au chocolat fondant servi chaud avec une touche sucrée spéciale. / Rich chocolate brownie served warm with a sweet twist.

Crème glacée / Ice Cream

CA\$5.99

Boules de crème glacée onctueuse aux saveurs classiques au choix. / Creamy scoops of your favorite classic ice cream flavors.



Rasmalai (2 mcx) / Rasmalai (2 Pcs)

CA\$7.99

Boules de paneer tendres trempées dans du lait sucré parfumé au safran. / Soft paneer balls soaked in sweet and saffron-flavored milk.



Gulab jamun (2 mcx) / Gulab Jamun (2 Pcs)

CA\$6.99

Boulettes moelleuses au lait trempées dans un sirop parfumé à la rose. / Soft milk dumplings soaked in rose-flavored sugar syrup.

Parantha et kulcha / Parantha and Kulcha

Assiette de Kulcha d'Amritsar / Amritsari Kulcha Plate

CA\$9.99

Flatbread stuffed with spiced potatoes and onions, typically served with chickpeas, yogurt, and salad. Originating from Amritsar, this dish offers a taste of traditional Punjabi cuisine.

Chana Bhatura

CA\$11.99

Chickpeas cooked with spices, served with deep-fried leavened bread called bhatura.

Paneer Parantha (2)

CA\$15.99

Whole wheat flatbread stuffed with spiced paneer (Indian cottage cheese).

Bhatura

CA\$5.99

Airy, deep-fried leavened bread, a classic Indian delight.

Aloo prantha (1 pcs)

CA\$7.99

Aloo prantha plate with 1 aloo prantha



Aloo Parantha (2 pcs)

CA\$13.99

Stuffed flatbread with spiced mashed potatoes and herbs.

Gobhi Parantha (2)

CA\$14.99

Whole wheat flatbread stuffed with spiced cauliflower and herbs.

Boissons / Drinks



Lassi à la mangue / Mango Lassi

CA\$6.99

Creamy blend of yogurt and mango puree, garnished with a fresh mint sprig.

Menu Vedha | Indian Cuisine | Best Dosa Place

Thé masala / Masala Tea

CA\$5.99

Masala tea: Indian milk tea brewed with a blend of aromatic spices.



Boissons gazeuses / Soft Drinks

CA\$2.99

Choice of soft drinks including Coke Light, Fanta, Sprite, and Pepsi.

Milk-shake à la mangue / Mango Shake

CA\$7.99

Blend of milk and mango pulp.



Citronnade / Lemonade

CA\$6.99

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

Eau / Water

CA\$2.99

Pure, refreshing hydration



Lassi salé / Salty Lassi

CA\$4.99

A tangy blend of yogurt, water, and salt, creating a traditional savory Indian beverage.



Lassi sucré / Sweet Lassi

CA\$5.99

Creamy yogurt-based drink blended with sugar for a sweet and refreshing taste.

Salades / Salads

Salade à la crème / Cream Salad

CA\$8.99

Cabbage and carrot mixed in a creamy dressing with salt and pepper.



Salade d'oignons / Onion Salad

CA\$5.99

Sliced red onions mixed with fresh parsley leaves.

Salade Mixte / Mix Salad

CA\$7.99

Cucumbers, onions, tomatoes, radishes, lemon, and green chilies.

Thalis

Assiette thali au poulet au beurre / Thali Plate with Butter Chicken

CA\$15.99

Assiette thali au curry d'agneau / Thali Plate with Lamb Curry

CA\$16.99

Lamb cooked in a curry sauce with onions, tomatoes, and aromatic spices, served on a thali plate.

Thali de légumes mixtes / Mixed Veg Thali

CA\$14.99

Mixed vegetable thali typically includes a variety of vegetable curries, dal, rice, roti, raita, pickle, and a dessert.

Shahi Paneer Thali

CA\$16.99

Cottage cheese cooked in a creamy tomato and cashew nut gravy, served with rice, naan, raita, salad, and pickle.
