

Menu

IKBAL MAISON INDIAN RESTAURANT INC.

345 Boulevard Henri-Bourassa O, Montreal, NAMED H3L 1N9 | (514) 441-7115

Entrées (Appetizers)

Samosa Végétarien (2 mcx) (Vegetarian Samosa (2 pcs))

3,99 \$

Pâte indienne bourrée de pommes de terre et de pois, préparée avec diverses épices (Indian patty stuffed with potatoes and peas prepared with various spices).

Channa Samosa

6,99 \$

Samoussa végétarien servi avec pois chiches au cari, garnie de tomates, et yogurt (Veggie samosa served with chicken pea curry garnished with onions, tomatoes, yogurt, and sweet chutney).

Pakora Végétarien (Vegetarian Pakora)

4,99 \$

Petits faites avec le chou-fleur et épinards frits dans la pâte farine de pois chiche (Indian finger food made with cauliflower chick peas, flour and spinach).

Pakora Poulet (Chicken Pakora)

9,99 \$

Chicken pieces coated in a spiced batter and deep-fried until crispy.

Pakora Poisson (Fish Pakora)

9,99 \$

Fish pieces coated in batter and deep-fried with Indian spices.

Poulet 65 (Chicken 65)

13,99 \$

Morceaux de poulet épicés, marinés et frits à la perfection (Spicy and flavorful chicken pieces, marinated and deep-fried to perfection).

Poulet Chilli (Chilli Chicken)

13,99 \$

Morceaux de poulet tendres cuits avec des poivrons, des oignons et des piments verts dans une sauce savoureuse et épicée (Tender chicken pieces cooked with bell peppers, onions and green chilies in a flavorful and spicy sauce).

Menu IKBAL MAISON INDIAN RESTAURANT INC.

Chaat Papdi

5,99 \$

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).

Panner Pakora

6,99 \$

Pépites faites avec des boules de fromage frites dans une pâte à base de farine de pois chiche (Nuggets made with cheese balls fried in chickpea flour batter).

Special Chole Bhathura

9,99 \$

Pois chiches épicés (chole) servis avec un grand pain frit moelleux (Spicy chickpeas (chole) served with large, fluffy and deep-fried bread).

Doigts De Paneer (Paneer Fingers)

12,99 \$

Finger-shaped pieces of paneer (Indian cottage cheese).

Soupe Aux Lentilles (Lentil Soup)

4,99 \$

Lentil soup cooked with Indian spices.

Soupe Au Poulet (Chicken Soup)

5,99 \$

Chicken soup with pieces of chicken in broth.

Soupe Aux Tomates (Tomato Soup)

3,99 \$

Crush tomatoes, salt, black pepper, Lemmon, chat masala

Gobi Manchurian

9,99 \$

Chou-fleur croustillantes enrobées d'une sauce savoureuse à base de soja, de gingembre, d'ail et d'autres épices (Crispy cauliflower florets tossed in a flavorful sauce made with soy, ginger, garlic and other spices).

Dahi Balla

6,99 \$

Boulettes de lentilles moelleuses trempées dans du yaourt et garnies de chutney de tamarin acidulé et d'un mélange d'épices (Soft lentil dumplings soaked in yogurt and topped with tangy tamarind chutney and a blend of spices).

Menu IKBAL MAISON INDIAN RESTAURANT INC.

Dahi Puri

9,99 \$

Crisp puri shells filled and topped with yogurt, chutneys, and sev.

Aloo Tikki (2 pcs)

5,99 \$

Galettes croustillantes de pommes de terre assaisonnées avec des épices (Crispy potato patties seasoned with spices).

Aloo Tikki Chaat

6,99 \$

Galettes de pommes de terre épicées garnies d'un mélange savoureux de yaourt, de chutneys et épices (Spiced potato patties topped with a flavorful mix of yogurt, chutneys and various spices).

Gol Gappe

7,99 \$

Petits puris ronds et croustillants remplis d'un mélange de pommes de terre épicées, de pois chiches, de chutney de tamarin et d'une eau aromatisée (Small, round, crispy puris filled with a mixture of spiced potatoes, chickpeas, tamarind chutney and a tangy mint-flavored water).

Rouleaux Impériaux (Spring Rolls) (2 pcs)

4,99 \$

Two spring rolls with a savory filling in thin pastry wrappers.

Biryani et Riz (Biryani and Rice)

Biryani Poulet (Chicken Biryani)

12,99 \$

Chicken and rice cooked with various Indian spices.

Biryani Agneau (Lamb Biryani)

13,99 \$

Lamb pieces cooked with rice and various Indian spices.

Biryani Légumes (Veggie Biryani)

11,99 \$

Rice cooked with mixed vegetables, Indian spices, and herbs.

Menu IKBAL MAISON INDIAN RESTAURANT INC.

Biryani Crevettes (Shrimp Biryani)

14,99 \$

Shrimp and basmati rice cooked with various Indian spices.

Riz Pulao Légumes (Veggie Pulao Rice)

4,99 \$

Rice cooked with mixed vegetables and Indian spices.

Riz Frit Poulet (Chicken Fried Rice)

9,49 \$

Stir-fried rice with boneless chicken pieces.

Riz Frit Aux Oeufs (Egg Fried Rice)

9,99 \$

Stir-fried rice tossed with scrambled eggs.

Riz Basmati (Basmati Rice)

2,99 \$

Aromatic long-grain basmati rice.

Nouilles (Noodles)

Poulet Nouilles (Chicken Noodles)

12,99 \$

Grilled bone less chicken, noodles, some vegetables and add some Spacy sauces

Crevette Nouilles (Shrimp Noodles)

14,99 \$

7 pc shrimps, noodles and add some sauces

Légumes Nouilles (Veggie Noodles)

10,99 \$

Noodles cooked with mixed vegetables.

Burgers and Rolls

Poulet Rouleau et Breuvage (Chicken Roll) 10,99 \$

Boneless chicken, some vegetables and add some Spacy sauces

Paneer Veggie Rouleau et Breuvage 9,99 \$

Grilled paneer, some vegetables, some sauces add in naan

Burger Aloo Tikki Végé et Breuvage (Veggie Aloo Tikki Burger and Drink) 9,99 \$

Vegetarian burger with aloo tikki (Indian-style potato patty) in a bun. Comes with a drink.

Poulet Burger, Frites et Breuvage (Chicken Burger with Fries and Drink) 10,99 \$

Fried Boneless chicken, some vegetables and add some Spacy sauces

Oeuf et Nouilles Rouleau et Breuvage (Egg, Noodle Roll and Drink) 10,99 \$

Egg omelette, noodles, some Spacy sauces add in naan

Combos

Combo A 35,99 \$

Poulet au beurre, palak paneer papad, riz, naan, 3 pakora, et 1 gulab jamun (Butter chicken, palak paneer, pappadam rice, naan, 3 pakoras and 1 gulab jamun).

Combo B 35,99 \$

Korma végété, channa masala riz, naan, pappadam, samosa et gulab jamun (Veggie korma, chana masala, rice, naan pappadam, samosa and gulab jamun).

Combo AA 59,99 \$

Poulet au beurre, cari agneau legumes mixte, riz, 2 naan, 2 samosa, et 2 gulab jamun (Butter chicken, lamb curry, mix veggies rice, 2 naan, 2 samosa and 2 gulab jamun).

Menu IKBAL MAISON INDIAN RESTAURANT INC.

Combo BB

59,99 \$

Agneau Korma, cari poulet légumes mixte, 2 poulet tandoor riz, 2 naan, et 2 gulab jamun (Lamb korma, chicken curry, mix veggies 2 chicken tandoori, rice, 2 naan and 2 gulab jamun).

Combo CC

58,99 \$

Shahi paneer, chana masala, aloo gobi riz, 2 naan, 2 samosa et 2 gulab jamun (Shahi paneer, chana masala, aloo gobi rice, 2 naan, 2 samosa and 2 gulab jamun).

Combo DD

58,99 \$

Korma végété, tadka dal palak paneer, 6 pakora végété riz, 2 naan, et 2 gulab jamun (Veggie korma, tadka dal, palak paneer 6 veggie pakora, rice, 2 naan and 2 gulab jamun).

Tandoori

Poulet Tikka (Chicken Tikka)

14,99 \$

Morceaux de poulet grillés, marinés dans du yaourt, des épices et des herbes, créant une entrée savoureuse et tendre, et un choix classique. (Chicken pièces marinated in yogurt, spices and herbs, creating a flavorful and tender appetizer, classic choice).

Poulet Tikka Malai (Chicken Malai Tikka)

13,99 \$

Morceaux de poulet tendres marinés dans un mélange onctueux de crème de fromage et d'épices aromatiques, ensuite embrochés et grillés à la perfection. (Tender chicken pieces marinated in a luscious mixture of cream, cheese and aromatic spices, skewered and grilled to perfection).

Reshmi Poulet Kebab (Chicken Reshmi Kabab)

14,99 \$

Morceaux de poulet tendres sont marinés dans un mélange riche crème, de yaourt et d'épices, puis embrochés, et grillés. (Chicken pièces marinated in a rich mixture of cream, yogurt, and spices then skewered and grilled to perfection).

Cuisses de Poulet Tandoori

5,99 \$

Tandoori chicken legs.

Poulet Tandoori Entier et Boisson

24,99 \$

Whole tandoori chicken and drink.

Menu IKBAL MAISON INDIAN RESTAURANT INC.

Demi 1/2 Poulet Tandoori et Boisson

13,99 \$

Half tandoori chicken and drink.

Kebab Agneau

15,99 \$

Lamb chaap.

Chaap Agneau

19,99 \$

Lamb chaap.

Saumon Tikka

19,99 \$

Salmon tikka.

Poisson Tikka

14,99 \$

Fish tikka.

Crevettes Tandoori

15,99 \$

Tandoori shrimp.

Achari Tikka

14,99 \$

Morceaux de poulet tendres sont marinés dans un masala achari acidulé et épicé, embrochés, et grillés. (chicken pieces are marinated in a tangy and spicy achari masala, skewered, and grilled)

Poulet Hariyali (Chicken Hariyali)

14,99 \$

Poulet tendre sont mariné dans une concoction vert de menthe, de coriandre et d'autres herbes, créant une délectation grillée. (Tender chicken pieces are marinated in a green concoction of mint, coriander and other herbs et creating a flavorful and refreshing grilled delight).

Paneer Tikka

14,99 \$

Cubes de fromage paneer marinés dans un mélange d'épices et de yaourt, embrochés, et grillés à la perfection. (Cubes of paneer marinated in a spiced yogurt mixture et skewered and grilled to perfection).

Menu IKBAL MAISON INDIAN RESTAURANT INC.

Malai Chaap

12,99 \$

Soya chaap marinés dans un mélange riche de crème, de yaourt et d'épices, grillés à la perfection. (Cubes of paneer marinated in a spiced yogurt mixture, skewered and grilled to perfection).

Masala Chaap

12,99 \$

Chaap marinated in masala spices and cooked in the tandoor.

Grillades Mixtes Tandoori et Boisson

24,99 \$

Tandoori mix grill.

Grillades Mixtes Tandoori Végé et Boisson

19,99 \$

Vegetarian tandoori mix grill and drink.

Cari au Poulet (Chicken Curry)

Cari au Poulet (Chicken Curry)

13,99 \$

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

Poulet au Beurre (Butter Chicken)

13,99 \$

Poulet désossé cuit dans une riche crème au beurre, garni de coriandre. (Boneless chicken cooked in a rich butter cream garnished with coriander.)

Poulet Karahi (Chicken Kadai)

13,99 \$

Poulet cuit avec coriandre, tomates, et des épices indiennes. (Chicken cooked with tomatoes, coriander and Indian spices.)

Poulet Tikka Masala (Chicken Tikka Masala)

13,99 \$

Poulet désossé cuit dans un four en argile, puis frit dans une sauce riche et épicée. (Boneless chicken cooked in a clay oven and fried in a rich spicy sauce.)

Menu IKBAL MAISON INDIAN RESTAURANT INC.

Saag Poulet (Chicken Saag)

12,99 \$

Poulet désossé cuit avec des épinards et diverses épices. (Boneless chicken cooked with spinach and various spices.)

Poulet Chilli (Chilli Chicken)

13,99 \$

Poulet désossé farci, sauté avec des piments verts, des oignons et des poivrons, dans une sauce aigre-douce. (Boneless chicken fried, sautéed with green chilies and onions, bell pepper and sweet n sour sauce.)

Poulet Korma (Chicken Korma)

13,99 \$

Poulet désossé cuit dans une sauce au yaourt et à la crème. (Boneless chicken cooked in yogurt and creamy sauce.)

Poulet Rogan Josh (Chicken Rogan Josh)

13,99 \$

Poulet cuit avec de la menthe, du yaourt et des épices indiennes. (Chicken cooked with mint, yogurt and indian spices.)

Poulet Achari (Chicken Achari)

12,99 \$

Morceaux de poulet tendres cuits dans un curry acidulé et savoureux à base de pickles. (Tender pieces of chicken cooked in a tangy and flavorful pickle-based curry.)

Poulet Bhuna (Chicken Bhuna)

12,99 \$

Poulet cuit avec des oignons, des tomates, de l'ail et du gingembre dans une sauce épaisse. (Chicken cooked with onions, tomatoes, garlic and ginger in a thick sauce.)

Poulet À La Mangue (Mango Chicken)

12,99 \$

Poulet cuit dans un curry aux épices indiennes et au pickle de mangue sucrée, avec une saveur acidulée de mangue. (Chicken cooked in sweet pickle and Indian spices with tangy taste of mango.)

Poulet Madrasi (Chicken Madrasi)

12,99 \$

Poulet aux piments forts, aux graines de moutarde et au lait de coco. (Chicken with hot pepper, mustard seeds and coconut milk.)

Poulet Vindaloo (Chicken Vindaloo)

12,99 \$

Poulet désossé cuit avec des pommes de terre. (Boneless chicken cooked with potatoes.)

Menu IKBAL MAISON INDIAN RESTAURANT INC.

Poulet Jalfrezi (Chicken Jalfrezi)

12,99 \$

Poulet aux oignons et aux poivrons verts, avec une sauce épicée et acidulée. (Boneless chicken onions and green peppers with a spicy and tangy sauce.)

Poulet Dansak (Chicken Dansak)

12,99 \$

Poulet cuits dans un curry de lentilles épicé. (Chicken pieces cooked in a spiced lentil curry.)

Poulet Au Gingembre (Ginger Chicken)

12,99 \$

Morceaux de poulet marinés et cuits avec du gingembre frais, de l'ail et des épices aromatiques. (Chicken pieces marinated and cooked with fresh ginger, garlic and aromatic spices.)

Fruits de Mer (Sea Food)

Crevettes Saag (Shrimp Saag)

14,99 \$

Crevettes cuites avec des épinards et de la crème maison. (Shrimp cooked with spinach and homemade cream.)

Crevette Chilli (Shrimp Fish)

14,99 \$

Crevettes sautées aux piments verts, aux oignons et aux poivrons, dans une sauce sucrée et acidulée. (Shrimp with green chilies and onions, bell pepper and sweet n sour sauce.)

Cari Crevettes (Shrimp Curry)

14,99 \$

Crevettes cuites dans une sauce au curry et aux épices variées. (Shrimp cooked in a curry sauce with various spices.)

Cari Poisson (Fish Curry)

14,99 \$

Morceaux de poisson cuits dans une sauce au curry et aux épices variées. (pieces of fish cooked in a curry sauce with various spices.)

Crevettes Korma (Shrimp Korma)

14,99 \$

Crevettes cuites dans une sauce au yaourt et à la crème. (Shrimp cooked in yogurt and creamy sauce.)

Menu IKBAL MAISON INDIAN RESTAURANT INC.

Poisson Vindaloo (Fish Vindaloo)

14,99 \$

Curry de poisson goanais épicé, à base de piments rouges forts, de vinaigre et d'un mélange d'épices aromatiques. (Spicy goan fish curry with a fiery blend of red chilies, vinegar and aromatic spices.)

Poisson Chilli (Chilli Fish)

14,99 \$

Morceaux de poisson sautés avec des piments verts, des poivrons et une sauce aigre-douce. (Pieces of fish sauteed with green chilies, bell pepper and sweet n sour sauce.)

Cari Agneau (Lamb Curry)

Cari Agneau (Lamb Curry)

14,99 \$

Agneau désossé cuit dans une sauce au curry et aux épices variées. (Boneless lamb cooked in a curry sauce with various spices.)

Agneau Vindaloo (Lamb Vindaloo)

13,99 \$

Agneau désossé cuit avec des pommes de terre. (Boneless lamb cooked with potatoes.)

Agneau Madrasi (Lamb Madrasi)

13,99 \$

Agneau aux piments forts, aux graines de moutarde et au lait de coco. (Lamb with hot pepper, mustard seeds and coconut milk.)

Agneau Korma (Lamb Korma)

13,99 \$

Agneau désossé cuit dans une sauce au yaourt et à la crème. (Boneless lamb cooked in yogurt and creamy sauce.)

Saag Agneau (Lamb Saag)

13,49 \$

Agneau cuit avec des épinards et diverses épices. (Lamb cooked with spinach and various spices.)

Agneau Jalfrezi (Lamb Jalfrezi)

13,99 \$

Agneau aux oignons et aux poivrons verts, dans une sauce épicée et acidulée. (Lamb cooked with onions and green peppers with a spicy and tangy taste.)

Menu IKBAL MAISON INDIAN RESTAURANT INC.

Agneau Tikka Masala (Lamb Tikka Masala)

13,99 \$

Agneau désossé cuit au four en argile (tandoor), puis frit dans une sauce riche et épicée.
(Boneless lamb cooked in a clay oven and fried in a rich and spicy sauce.)

Agneau Achari (Lamb Achari)

13,99 \$

Morceaux tendres d'agneau cuits dans un curry acidulé et savoureux à base de cornichons. (Tender pieces of lamb cooked in a tangy and flavorful pickle-based curry).

Agneau au Gingembre (Ginger Lamb)

13,99 \$

Morceaux d'agneau marinés et cuits avec du gingembre frais, de l'ail et des épices aromatiques.
(Lamb pieces marinated and cooked with fresh ginger, garlic and aromatic spices.)

Agneau Rogan Josh (Lamb Rogan Josh)

13,99 \$

Agneau cuit à la menthe, au yaourt et aux épices indiennes. (Lamb cooked with mint, yoghurt and Indian spices.)

Agneau Do Pyaza (Lamb Do Pyaza)

12,99 \$

Agneau cuit avec une abondance d'oignons, de tomates et un mélange d'épices aromatiques. (Lamb cooked with an abundance of onions, tomatoes and a blend of aromatic spices.)

Agneau Bhuna (Lamb Bhuna)

13,99 \$

Agneau cuit avec des oignons, des tomates, de l'ail et du gingembre dans une sauce épaisse. (Lamb cooked with onions, tomatoes, garlic and ginger in a thick sauce.)

Cari Chevre (Goat Curry)

16,99 \$

Viande de chèvre cuite dans une sauce au curry et aux épices variées. (Goat meat cooked in a curry sauce with various spices.)

Chevre Kadahi (Goat Karahi)

16,99 \$

Chèvre cuite avec des tomates, de la coriandre et des épices indiennes. (Goat cooked with tomatoes, coriander and Indian spices.)

Menu IKBAL MAISON INDIAN RESTAURANT INC.

Cari Boeuf (Beef Curry)

Cari Boeuf (Beef Curry)

15,99 \$

Bouf désossé cuit dans une sauce au curry et aux épices variées. (Boneless beef cooked in a curry sauce with various spices.)

Boeuf Vindaloo (Beef Vindaloo)

15,99 \$

Bouf désossé cuit avec pommes de terre. (Boneless beef cooked with potatoes.)

Boeuf Korma (Beef Korma)

15,99 \$

Bouf désossé cuit dans une sauce au yaourt et à la crème. (Boneless beef cooked in yogurt and creamy sauce.)

Boeuf Jalfrezi (Beef Jalfrezi)

15,99 \$

Bouf cuit avec des oignons et des poivrons verts, dans une sauce épicée et acidulée. (Beef cooked with onions and green peppers with a spicy and tangy taste.)

Pain (Breads)

Naan

2,49 \$

Pain indien moelleux fait avec de la farine blanche, cuit au tandoor. (Soft Indian bread with white flour baked in tandoor.)

Naan au Beurre (Butter Naan)

2,99 \$

Soft Indian bread baked in tandoor, brushed with butter.

Naan a L'ail (Garlic Naan)

2,99 \$

Soft Indian bread baked in tandoor with garlic.

Naan au poulet (Chicken Naan)

5,99 \$

Naan stuffed with chicken, baked in tandoor.

Menu IKBAL MAISON INDIAN RESTAURANT INC.

Paneer Naan **3,99 \$**
Soft leavened Indian bread stuffed with paneer cheese, baked in a tandoor.

Keema Naan **5,99 \$**
Soft naan filled with minced meat and spices, baked in a tandoor.

Kulcha Oignon (Onion Kulcha) **3,50 \$**
Leavened kulcha stuffed with onions and spices, baked in a tandoor.

Aloo Paratha **4,99 \$**
Flatbread stuffed with spiced mashed potatoes.

Mix Paratha **4,49 \$**
Assorted whole wheat parathas, flaky Indian flatbreads cooked on a griddle.

Gobi Paratha **4,99 \$**
Whole-wheat flatbread stuffed with seasoned cauliflower and Indian spices.

Tandoori Roti **2,49 \$**
Whole-wheat flatbread baked in a tandoor.

Amritsari Kulcha **5,99 \$**
Amritsar-style stuffed Indian bread baked in tandoor.

Lacha Paratha **4,99 \$**
Whole wheat make round figures make in tandoori

Menu IKBAL MAISON INDIAN RESTAURANT INC.

Tawa Roti

1,99 \$

Unleavened whole wheat flatbread cooked on a tawa griddle.

Cari Végétarien (Veggie Curry)

Aloo Gobi

11,99 \$

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

Bhindi (Okra Masala)

12,99 \$

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

Baingan Bharta

11,99 \$

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

Légumes Mélangés (Mixed Vegetables)

12,99 \$

Légumes mélangés frits avec des épices pour former un cari sec. (Mixed vegetables fried with spices to form a dry curry).

Saag Paneer

12,99 \$

Fromage maison assaisonné, cuit avec épinards et crème maison. (Seasoned homemade cheese cooked with spinach, and home made cream).

Tarka Daal

10,99 \$

Lentilles jaunes cuites avec épices indiennes. (Yellow daal cooked with various spices, garnished with tomatoes).

Dal Makhani

10,99 \$

Lentilles noires cuites avec épices indiennes et crème maison. (Black daal cooked with various spices, garnished with tomatoes and cream).

Menu IKBAL MAISON INDIAN RESTAURANT INC.

Chana Masala

10,99 \$

Pois chiches assaisonnés, et mélangés avec une sauce masala. (Chickpeas seasoned and mixed with masala sauce).

Chilli Paneer

13,99 \$

Fromage, piments verts, oignons, sauce tomate sucrée, et épices Indiennes. (Cheese, green peppers, onions, sweet tomato sauce, and Indian spices).

Palak Paneer

11,99 \$

Curry crémeux d'épinards avec des cubes de paneer, fromage indien, assaisonné d'épices aromatiques. (Creamy spinach curry with cubes of paneer (Indian cheese), seasoned with aromatic spices).

Paneer Lababdar

11,99 \$

Fromage cottage cuit avec sauce tomates, oignons et capsicum, avec crème, et sauce au beurre. (Cottage cheese cooked with a tomato sauce, onions, and capsicum with cream and butter gravy).

Mutter Paneer

11,99 \$

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

Paneer Tikka Masala

12,99 \$

Cari au fromage cuit au four d'argile, frit dans une sauce riche et épicée. (Cheese cooked in a clay oven and fried in a rich spicy sauce).

Shahi Paneer

12,99 \$

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

Paneer Kadai

12,99 \$

Fromage cuit avec piments verts, oignons, gingembre, tomates, et crème 35%. (Cheese cooked with green peppers, onions, ginger, tomatoes, and 35% cream).

Paneer Bhurji

15,99 \$

Fromage cottage épicé et brouillé, (paneer) cuit avec des oignons, des tomates et des épices. (Spiced and scrambled Indian cottage cheese (paneer) dish cooked with onions, tomatoes, and spices).

Menu IKBAL MAISON INDIAN RESTAURANT INC.

Malai Kofta

12,99 \$

Boules de fromage cuits avec sauce crémeuse, et épices crémeuses. (Baked cheese balls with creamy sauce, and creamy spices).

Korma Végé (Veggie Korma)

11,99 \$

Légumes cuit dans un yogourt et une sauce crémeuse garni de coriandre fraîche. (Vegetables cooked in yogurt and a creamy sauce with fresh coriander).

Jalfrezi Végé (Veggie Jalfrezi)

11,99 \$

Légumes mélangés, oignons, tomates, épices et herbes. (Mixed vegetables, onions, tomatoes, spices and herbs).

Saag

11,99 \$

Épinards, des feuilles de moutarde ou du fenugrec, assaisonné avec des épices aromatiques. (Spinach, mustard greens, or fenugreek, and seasoned with aromatic spices).

Breuvages (Drinks)

Mango Lassi

3,99 \$

Yogurt-based drink blended with mango.

Lassi Sucré (Sweet Lassi)

2,99 \$

Classic yogurt drink blended with sugar.

Lassi Salé (Salty Lassi)

2,99 \$

Yogurt drink blended with water and salt.

Mango Shake

4,99 \$

Mango blended with milk into a smooth shake.

Menu IKBAL MAISON INDIAN RESTAURANT INC.

Boisson Gazeuse (Soft Drink)

2,49 \$

Carbonated non-alcoholic beverage.

Lemon Soda

3,99 \$

Carbonated lemon-flavoured soft drink.

Limca

2,99 \$

Indian tast

Fanta

2,99 \$

Indian tast

Morceaux de poulet grillés, marinés dans du yaourt, des épices et des herbes, créant une entrecôte

2,99 \$

Chicken, fish, kabab, shrimps and vegetables

Eau (Water)

1,50 \$

Refreshing, calorie-free drinking water.

Café (Coffee)

3,99 \$

Brewed coffee.

Thé (Tea)

2,99 \$

Steeped tea.

Menu IKBAL MAISON INDIAN RESTAURANT INC.

Dessert

Rasmalai

Soft cheese patties soaked in sweetened, creamy milk.

2,99 \$

Gulab Jamun

Milk-based dough balls, deep-fried and soaked in sugar syrup.

1,99 \$

Gajrela

Indian carrot pudding cooked with milk and sugar.

4,99 \$

Kulfi

Traditional Indian milk-based frozen dessert with a dense, creamy texture.

3,99 \$

Creme Glacée (Ice Cream)

Crème glacée onctueuse, dessert glacé rafraîchissant. (Creamy ice cream, a refreshing frozen dessert.)

4,99 \$

Side Orders

Pappadam

Crispy lentil cracker.

0,99 \$

Achar

Indian pickled condiment, tangy and spiced.

2,49 \$

Green Salad Mix

Side portion of assorted leafy greens.

5,99 \$

Menu IKBAL MAISON INDIAN RESTAURANT INC.

Bondi Raita

3,99 \$

Yogurt raita seasoned with Indian spices.

Mix Raita

2,99 \$

Yogurt mixed with vegetables, spices and herbs.

Plain Raita

2,99 \$

Cool, creamy yogurt raita served plain as a side.
