



Menu

MonAgrofoods - La Meilleure Cuisine Indienne

132 Rue St Pierre, Saint-Constant, QC J5A 2G9, Canada | (450) 638-0404

Most Ordered



Poulet au beurre / Butter Chicken

CA\$18.99

Épicé. Morceaux de poulet tendres dans une sauce crémeuse à base de tomates et d'épices aromatiques, offrant une saveur riche et savoureuse. / Spicy. Tender chicken pieces in a creamy tomato and aromatic spice sauce, for a rich, flavorful taste.



Naan à l'ail / Garlic Naan

CA\$5.99

Pain plat moelleux, parfumé à l'ail, cuit dans le tandoor traditionnel. / Soft, garlic-flavoured flatbread baked in the traditional tandoor.



Curry d'agneau / Lamb Curry

CA\$20.99

Épicé. Agneau tendre cuit dans une sauce curry riche et aromatique, imprégnée d'épices sud-indiennes pour une expérience gustative authentique. / Spicy. Tender lamb cooked in a rich, aromatic curry sauce, infused with South Indian spices for an authentic taste experience.



Riz Blanc/ White Rice

CA\$5.99

Fluffy white rice garnished with cumin seeds.



Samosa (2PC)

CA\$5.99

Comes with Tamarind Sauce



Lassi à la mangue / Mango Lassi

CA\$7.99

Creamy yogurt blended with ripe mangoes, topped with a hint of cardamom.



Masala de paneer au beurre / Paneer Butter Masala

CA\$16.99

Plat onctueux de paneer dans une sauce crémeuse au beurre et aux épices. / Creamy dish of paneer in a creamy butter and spice sauce.



Biryani au poulet / Chicken Biryani

CA\$17.99

Épicé. Blanc de poulet tendre, épices aromatiques, riz basmati - le tout cuit lentement dans le style dum pour une explosion de saveurs irrésistible. / Spicy. Tender chicken breast, aromatic spices, basmati rice - all slow-cooked in dum style for an irresistible explosion of flavor.



Chick Pea Masala Curry/ Curry de pois chiches Masala

CA\$14.99

Pois chiches mijotés dans une sauce parfumée aux épices, offrant une explosion authentique de saveurs. / Chickpeas simmered in a spice-flavored sauce, offering an authentic explosion of flavours.



Poulet au beurre avec Naan / Butter Chicken with Naan

CA\$21.99

Rice and Noodles/ Riz et nouilles



Riz Blanc/ White Rice

CA\$5.99

Fluffy white rice garnished with cumin seeds.



Bagara Rice/ Riz Bagara

CA\$7.99

Aromatic basmati rice cooked with a blend of spices, herbs, and vegetables.



Egg Hakka Noodles/ Nouilles hakka aux oeufs

CA\$16.99

Stir-fried noodles combined with eggs, mixed vegetables, and Indo-Chinese sauces.

Chicken Stir Fried Rice/Riz sauté au poulet

CA\$17.99

Chicken stir-fried rice: Basmati rice stir-fried with tender chicken, assorted vegetables, scrambled eggs, and seasoned with soy sauce.

Vegetable Stir Fried Rice/ Riz sauté aux légumes

CA\$16.99

Basmati rice stir-fried with mixed vegetables and onions, typically seasoned with soy sauce and spices.



Veg Hakka Noodles/Nouilles hakka végétariennes

CA\$17.99

Stir-fried noodles with assorted vegetables, soy sauce, and spices, cooked in a wok.



Chicken Hakka Noodles/Nouilles au poulet Hakka

CA\$17.99

Stir-fried noodles with chicken, soy sauce, garlic, chili, sesame oil, and mixed vegetables.

Currys



Masala de paneer au beurre / Paneer Butter Masala

CA\$16.99

Plat onctueux de paneer dans une sauce crémeuse au beurre et aux épices. / Creamy dish of paneer in a creamy butter and spice sauce.



Chick Pea Masala Curry/ Curry de pois chiches Masala

CA\$14.99

Pois chiches mijotés dans une sauce parfumée aux épices, offrant une explosion authentique de saveurs. / Chickpeas simmered in a spice-flavored sauce, offering an authentic explosion of flavours.



Curry d'agneau / Lamb Curry

CA\$20.99

Épicé. Agneau tendre cuit dans une sauce curry riche et aromatique, imprégnée d'épices sud-indiennes pour une expérience gustative authentique. / Spicy. Tender lamb cooked in a rich, aromatic curry sauce, infused with South Indian spices for an authentic taste experience.



Curry de chèvre / Goat Curry

CA\$18.99

Épicé. Chèvre tendre cuit dans une sauce curry riche et aromatique, imprégnée d'épices sud-indiennes pour une expérience gustative authentique. / Spicy. Tender goat meat cooked in a rich, aromatic curry sauce, infused with South Indian spices for an authentic taste experience.



Indian Egg Plant Masala Curry/ Curry d'aubergines Masala Indien

CA\$15.99

Cari d'aubergine - un délicieux mélange d'aubergines tendres dans une sauce masala pleine de saveurs. / Eggplant curry - a delicious blend of tender eggplants in a flavorful masala sauce.



Palak Paneer Curry/ Curry de paneer aux épinards

CA\$16.99

Épinards crémeux avec morceaux de paneer. Une délicieuse expérience végétarienne. / Creamy spinach with paneer pieces. A delicious vegetarian experience.

Chicken Tikka Masala/ Poulet Tikka Masala

CA\$18.99

Shrimp Curry/ Curry de crevettes

CA\$17.99

Shrimp sautéed and cooked in a curry sauce with tomatoes, onions, green peppers, garlic, ginger, and Indian spices.

Vegetable Korma Curry/ Curry de légumes Korma

CA\$14.99

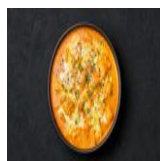
Mixed vegetables cooked in a creamy, mildly spiced sauce with coconut milk and cashew paste.



Curry de lentilles épinards / Lentil and Spinach Curry

CA\$14.99

Curry de lentilles aux épinards - un mélange savoureux de lentilles et d'épinards dans une sauce curry riche et aromatique. / Lentil curry with spinach - a tasty blend of lentils and spinach in a rich, aromatic curry sauce.



Poulet au beurre / Butter Chicken

CA\$18.99

Épicé. Morceaux de poulet tendres dans une sauce crémeuse à base de tomates et d'épices aromatiques, offrant une saveur riche et savoureuse. / Spicy. Tender chicken pieces in a creamy tomato and aromatic spice sauce, for a rich, flavorful taste.



Curry de poulet / Chicken Curry

CA\$17.99

Épicé. Poulet tendre cuit dans une sauce curry riche et aromatique, imprégnée d'épices sud-indiennes pour une expérience gustative authentique. / Spicy. Tender chicken cooked in a rich, aromatic curry sauce, infused with South Indian spices for an authentic taste experience.

Tandoori



Poulet tikka tandoori Platter /Chicken Tikka Tandoori Platter

CA\$18.99

Épicé. Bouchées de poulet grillé mariné aux épices tandoori pour un délice savoureux. / Spicy. Bites of grilled chicken marinated in tandoori spices for a savory delight.



Naan à l'ail / Garlic Naan

CA\$5.99

Pain plat moelleux, parfumé à l'ail, cuit dans le tandoor traditionnel. / Soft, garlic-flavoured flatbread baked in the traditional tandoor.



Naan au beurre / Butter Naan

CA\$4.49

Naan moelleux, beurré, cuit dans le tandoor traditionnel. / Soft, buttery naan cooked in the traditional tandoor.

Tandoori Naan

CA\$3.99

Pain plat traditionnel, moelleux et expertement cuit dans un tandoor. / Traditional, soft flatbread expertly baked in a tandoor.



Poulet entier tandoori / Whole Tandoori Chicken

CA\$28.99

Épicé. Mariné et cuit dans un four tandoori traditionnel pour une expérience authentique et pleine de saveurs. / Spicy. Marinated and cooked in a traditional tandoori oven for an authentic, flavorful experience.

Poulet tandoori moitié / Tandoori Chicken Half

CA\$18.99

Épicé. Mariné et cuit dans un four tandoori traditionnel pour une expérience authentique et pleine de saveurs. / Spicy. Marinated and cooked in a traditional tandoori oven for an authentic, flavorful experience.

Signature Combos



Butter Chicken with Garlic Naan/ Poulet au beurre avec naan à l'ail CA\$22.99



Chicken Tikka Masala Curry With Garlic Naan / Poulet Tikka Masala CA\$21.99 et na

Poulet au beurre avec Riz / Butter Chicken with Rice

CA\$21.99

Tender chicken pieces in a creamy tomato sauce, served with fragrant basmati rice. contain nuts

Curry d'agneau avec riz / Lamb Curry with Rice

CA\$22.99

Lamb cooked in a curry sauce with tomatoes, onions, and various spices, served with rice.



Poulet au beurre avec Naan / Butter Chicken with Naan

CA\$21.99



Curry de poulet avec Riz / Chicken Curry with Rice

CA\$21.99

Tender chicken pieces in a rich, fragrant curry sauce with aromatic spices, served with a side of fluffy basmati rice garnished with fresh cilantro.

Desserts



Lassi à la mangue / Mango Lassi

CA\$7.99

Creamy yogurt blended with ripe mangoes, topped with a hint of cardamom.



Gulab Jamun

CA\$5.49

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

Entrées / Starters

Onion Bhaji

CA\$11.99

Sliced onions dipped in spiced chickpea batter and deep-fried until golden brown.



Samosa (2PC)

CA\$5.99

Comes with Tamarind Sauce



Manchurien Legumes/ Vegetarian Manchurian

CA\$14.99

Épicé. Des boulettes de légumes cuites dans une sauce épicée et acidulée, garnies d'herbes fraîches et d'oignons verts. / Spicy. Vegetable dumplings cooked in a spicy, tangy sauce, garnished with fresh herbs and green onions.

Paneer au piment / Chili Paneer

CA\$14.99

Épicé. Paneer sauté cuisiné avec des oignons, des poivrons et de la sauce piquante pour un plat épicé et savoureux. / Spicy. Sautéed paneer cooked with onions, peppers and hot sauce for a spicy, flavorful dish.

Samosa Chaat

CA\$13.99

Crispy pastry filled with spiced vegetables, drizzled with yogurt and chutney on a chickpea base.

Chou-fleur 65 / Cauliflower 65

CA\$12.99

Épicé. Fleurettes de chou-fleur dans des épices, enrobées d'une pâte croustillante et frites à la perfection pour une collation ou une entrée savoureuse. / Spicy. Cauliflower florets in spices, coated in crispy batter and fried to perfection for a tasty snack or appetizer.

Poulet au piment / Chili Chicken

CA\$15.99

Épicé. Poulet sauté cuisiné avec des oignons, des poivrons et de la sauce piquante pour un plat épicé et savoureux. / Spicy. Sautéed chicken cooked with onions, peppers and hot sauce for a spicy, flavorful dish.



Crevettes frites / Fried Shrimps

CA\$15.99

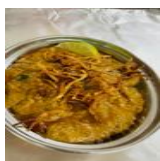
Épicé. Des crevettes croustillantes et succulentes, enrobées d'une pâte assaisonnée et frites à la perfection dorée. / Spicy. Crispy, succulent shrimps, coated in seasoned batter and fried to golden perfection.



Poisson apollo / Apollo Fish

CA\$15.99

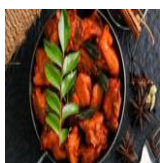
Épicé. Des morceaux de poisson marinés et frites à la perfection, relevés d'épices aromatiques et de feuilles de cari pour une explosion de saveurs sud indiennes. / Spicy. Pieces of fish marinated and fried to perfection, enhanced with aromatic spices and curry leaves for an explosion of South Indian flavors.



Hyderabadi Mutton Haleem

CA\$16.99

Authentic Hyderabadi Haleem A world-famous, slow-simmered masterpiece. This rich, high-protein stew blends finely shredded meat with grains and pulses into a thick, velvety consistency. Infused with traditional Hyderabadi aromatics and plenty of ghee, it's a soul-warming meal that offers instant energy.



Poulet 65 / Chicken 65

CA\$15.99

Épicé. Poulet mariné épicé, frit à la perfection pour une bouchée juteuse et pleine de saveur. / Spicy. Spicy marinated chicken, fried to perfection for a juicy, flavorful bite.

Pakoda de poulet / Chicken Pakoda

CA\$15.99

Épicé. Morceaux de poulet tendres marinés dans un mélange d'épices aromatiques. Enrobés d'une pâte et frites à la perfection. / Spicy. Tender chicken pieces marinated in a blend of aromatic spices. Battered and fried to perfection.

Biryani



Biryani au Poulet 65/ Chicken 65 Biryani

CA\$17.99

Fragrant basmati rice with marinated chicken, garnished with fresh mint, cilantro, and a slice of lime, served with a side of onion.

Biryani d'agneau / Lamb Biryani

CA\$19.99

Épicé. Agneau tendre, épices parfumées, riz basmati - le tout cuit lentement dans le style dum pour une explosion de saveurs irrésistible. / Spicy. Tender lamb, fragrant spices, basmati rice - all slow-cooked in dum style for an irresistible explosion of flavor.



Biryani au poulet / Chicken Biryani

CA\$17.99

Épicé. Blanc de poulet tendre, épices aromatiques, riz basmati - le tout cuit lentement dans le style dum pour une explosion de saveurs irrésistible. / Spicy. Tender chicken breast, aromatic spices, basmati rice - all slow-cooked in dum style for an irresistible explosion of flavor.
