



## Menu

# Saveurs de Masala

1970A Rue Léonard-De Vinci, Sainte-Julie QC J3E 1Y8, Canada | (450) 922-6030

## Most Ordered



### Poulet au beurre / Butter Chicken

2 for CA\$30.00

Blanc de poulet rôti préparé avec des épices douces, du lait de coco et des amandes. Servi dans une sauce crémeuse. / Roast chicken breast prepared with mild spices, coconut milk and almonds. Served in a creamy sauce.



### Naan à l'ail / Garlic Naan

2 for CA\$7.00

Pain à l'ail. / Garlic bread.



### Riz jeera / Jeera Rice

2 for CA\$11.00

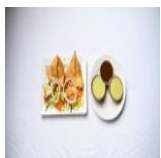
Riz basmati au safran sauté avec graines de cumin et garni d'oignons frits. / Saffron basmati rice sautéed with cumin seeds and garnished with fried onions.



### Bhajee oignon / Onion Bhaji

2 for CA\$8.00

Beignets d'oignon assaisonnés et frits avec du beurre indien. / Onion fritters seasoned and fried with Indian butter.



### Samossa aux légumes / Vegetable Samosa

2 for CA\$8.00

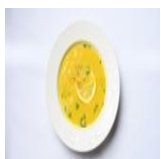
Deux triangles feuilletés, farcis de légumes variés et servis sur un lit de salade. / Two puff pastry triangles, stuffed with various vegetables and served on a bed of salad.



### Poulet tikka masala / Chicken Tikka Masala

2 for CA\$30.00

Poulet mariné aux épices, rôti et sauté avec une sauce masala épicée et de la menthe fraîche. / Spice-marinated chicken, roasted and sautéed with a spicy masala sauce and fresh mint.



### Soupe au Dahl / Dahl Soup

2 for CA\$6.00

Soupe à base de lentilles fraîches, d'ail et d'épices. / Soup made from fresh lentils, garlic and spices.

## Menu Saveurs de Masala

### Naan Tandoori

CA\$6.00

Pain traditionnel indien cuit dans un four en terre cuite. / Traditional Indian bread baked in a Clay oven.

### Riz pulao / Pulao Rice

CA\$9.00

Riz safrané sauté avec ail et gingembre, garni d'oignons frits et d'épices. / Saffron rice sautéed with garlic and ginger and garnished with fried onions and spices.

### Korma

CA\$34.00

Curry doux et crémeux préparé avec oignons caramélisés, noix de coco et raisins secs. / Mild and creamy curry prepared with caramelized onions, coconut and raisins.

## Menu combo pour deux personnes / Combo Menu for Two People

### Saveurs de masala / Flavours Of Masala

CA\$105.00

Poulet tikka, onion bhajee, agneau sagwala, poulet au beurre, aloo gobi, riz basmati à l'ail, pain naan, dessert du jour et thé chaï ou café. / Tikka chicken, onion bhajee, lamb saagwala, butter chicken, aloo gobi, garlic basmati rice, naan bread, dessert of the day and chai tea or coffee.

### Madras

CA\$105.00

Poulet tikka, pakora agneau madras, poulet bhuna, matar paneer, riz basmati à l'ail pain naan dessert du jour et thé chaï ou café. / Tikka chicken, lamb madras pakora, bhuna chicken, matar paneer, garlic basmati rice, naan bread, dessert of the day and chai tea or coffee.

### Indien / Indian

CA\$96.00

Bhajee à l'oignon et au shish kebab poulet tandoori, bouf au curry, mélange de légumes, riz basmati à l'ail pain naan dessert du jour et thé chaï ou café. / Onion bhaji and tandoori chicken shish kebab, beef curry, mixed vegetables, basmati garlic rice, naan bread, dessert of the day and chai tea or coffee.

### Delhi

CA\$85.00

Samoussa aux légumes, pakora biryani aux légumes, saag paneer, mattar aloo, naan kulcha dessert du jour, thé chai ou café. / Vegetable samosa, vegetable biryani pakora, saag paneer, mattar aloo, naan kulcha, dessert of the day, chai tea or coffee.

## Entrées / Starters

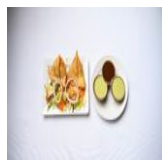


### Assortiment d'entrées / Assortment of Appetizers

CA\$24.00

Assortiment de poulet tikka, pakora, bhajee oignon et samossa aux légumes. / Assortment of chicken tikka, pakora, onion bhajee and vegetable samosa.

## Menu Saveurs de Masala



### Samossa aux légumes / Vegetable Samosa

2 for CA\$8.00

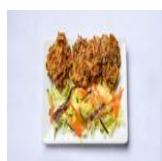
Deux triangles feuilletés, farcis de légumes variés et servis sur un lit de salade.  
/ Two puff pastry triangles, stuffed with various vegetables and served on a bed of salad.



### Bhajee oignon / Onion Bhaji

2 for CA\$8.00

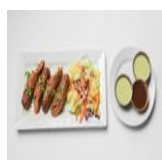
Beignets d'oignon assaisonnés et frits avec du beurre indien. / Onion fritters seasoned and fried with Indian butter.



### Pakora

2 for CA\$8.00

Beignets de légumes assaisonnés et frits avec du beurre indien. / Seasoned vegetable fritters fried with Indian butter.



### Shish kebab

CA\$15.00

Viande de boeuf hachée ou poulet, marinée avec des herbes fraîches et des épices, moulée sur une broche et rôtie dans un four en terre cuite. / Minced beef or chicken, marinated with fresh herbs and spices, shaped on a skewer and roasted in a Clay oven



### Agneau tikka / Lamb Tikka

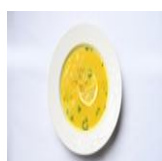
CA\$18.00

Tranches de tendre agneau marinées dans des épices et rôties dans un four en terre cuite. / Slices of tender lamb marinated in spices and roasted in a Clay oven.

### Poulet tikka / Tikka Chicken

CA\$16.00

Tranches de poitrine de poulet marinées dans des épices et rôties dans un four en terre cuite. / Chicken breast slices marinated in spices and roasted in a Clay oven.



### Soupe au Dahl / Dahl Soup

2 for CA\$6.00

Soupe à base de lentilles fraîches, d'ail et d'épices. / Soup made from fresh lentils, garlic and spices.



### Soupe au mulligatawny / Mulligatawny Soup

2 for CA\$8.00

Soupe aux lentilles et légumes. / Lentil and vegetable soup.

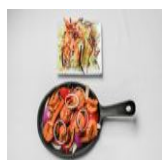
### Spécialités tandoori / Tandoori Specialties



#### Assiette de grillades mixtes / Mixed Grill Platter

CA\$42.00

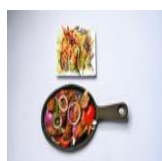
Plat mixte comprenant poulet tandoori, poulet tikka, agneau tikka, crevettes tikka et shish kebab. / Mixed platter including tandoori chicken, chicken tikka, lamb tikka, shrimp tikka and shish kebab.



#### Crevettes tandoori / Tandoori Shrimp

CA\$39.00

Crevettes marinées dans des épices et rôties dans un four en terre cuite. / Shrimp marinated in spices and roasted in a Clay oven.



#### Agneau tikka / Tikka Lamb

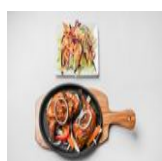
CA\$35.00

Tranches d'agneau tendre marinées dans des épices et rôties dans un four en terre cuite. / Slices of chicken breast marinated in spices and roasted in a Clay oven.

#### Poulet shashlik / Shashlik Chicken

CA\$34.00

Poulet tandoori avec légumes grillés. Servi sur une plaque chaude. / Tandoori chicken with grilled vegetables. Served on a hot plate.



#### Poulet tandoori / Tandoori Chicken

2 for CA\$30.00

Poulet tendre mariné dans du yaourt et des épices et rôti dans un four en terre cuite. / Tender chicken marinated in yogurt and spices and roasted in a Clay oven.

#### Poulet tikka / Tikka Chicken

CA\$33.00

Tranches de blanc de poulet marinées dans des épices et rôties dans un four en terre cuite. / Slices of chicken breast marinated in spices and roasted in a Clay oven.

### Spécialités curry / Curry Specialties

#### Korma

CA\$34.00

Curry doux et crémeux préparé avec oignons caramélisés, noix de coco et raisins secs. / Mild and creamy curry prepared with caramelized onions, coconut and raisins.

#### Sagwala

CA\$34.00

Curry doux préparé avec oignons, tomates, poivrons verts et épinards frais, aromatisé à la coriandre. / Mild curry prepared with onions, tomatoes, green peppers and fresh spinach flavored with coriander.

## Menu Saveurs de Masala

---

### Dhansak

CA\$34.00

Curry doux, aigre-doux, préparé avec lentilles, herbes et épices. / Mild, sweet-and-sour curry, prepared with lentils, herbs and spices.

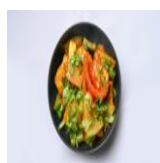
---

### Vindaloo

CA\$34.00

Curry très épicé préparé avec oignons caramélisés, ail, gingembre et piments forts. / Very spicy curry prepared with caramelized onions, garlic, Ginger and hot peppers.

---



### Dopiaza

CA\$34.00

Curry doux préparé avec tomates, poivrons verts et épices et garni d'oignons frits. / Mild curry prepared with tomatoes, green peppers, and spices and garnished with fried onions.

---

### Rogan

CA\$34.00

Curry doux préparé avec tomates, poivrons verts et épices, garni de tomates frites. / Mild curry prepared with tomatoes, green peppers, and spices and garnished with fried tomatoes

---

### Pathia

CA\$34.00

Curry doux et acidulé préparé avec oignons, tomates, poivrons verts et épices. / Mild and tangy curry made with onions, tomatoes, green peppers and spices.

---

### Madras

CA\$34.00

Curry assez épicé préparé avec oignons caramélisés, ail, gingembre et piments forts. / Quite spicy curry prepared with caramelized onions, garlic, Ginger and hot peppers.

---

### Bhuna

CA\$34.00

Curry doux préparé avec oignons, tomates, poivrons verts et épices. / Mild curry prepared with onions, tomatoes, green peppers and spices.

---

## Biryani

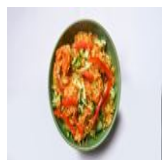
### Biryani à l'agneau / Lamb Biryani

CA\$30.00

Morceaux d'agneau assaisonnés et mélangés avec du riz basmati au safran. / Lamb pieces seasoned and mixed with saffron basmati rice.

---

## Menu Saveurs de Masala



### Biryani aux crevettes / Shrimps Biryani

CA\$33.00

Crevettes saisies et assaisonnées, mélangées avec du riz basmati au safran. / Sautéed and seasoned shrimp, mixed with saffron basmati rice.

### Biryani au poulet tikka / Chicken Tikka Biryani

CA\$30.00

Morceaux de poulet tikka grillés et assaisonnés et mélangés avec du riz basmati au safran. / Grilled and seasoned tikka chicken pieces mixed with saffron basmati rice.

### Biryani au bouf / Beef Biryani

CA\$29.00

Morceaux de bouf grillés et assaisonnés, mélangés avec du riz basmati au safran. / Grilled and seasoned beef pieces mixed with saffron basmati rice.

### Biryani aux légumes / Vegetable Biryani

CA\$27.00

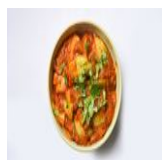
Mélangé avec des légumes frais, assaisonné et mélangé avec du riz basmati au safran. / Mixed with fresh vegetables, seasoned and combined with saffron basmati rice.

### Biryani au poulet / Biryani Chicken

CA\$29.00

Poulet assaisonné et mélangé avec du riz basmati au safran. / Seasoned chicken mixed with saffron basmati rice.

## Recommandations du chef / Chef's Recommendations



### Poulet tikka masala / Chicken Tikka Masala

2 for CA\$30.00

Poulet mariné aux épices, rôti et sauté avec une sauce masala épicée et de la menthe fraîche. / Spice-marinated chicken, roasted and sautéed with a spicy masala sauce and fresh mint.

### Agneau karahi / Lamb Karahi

CA\$33.00

Morceaux d'agneau mijotés avec oignons, ail et épices, garnis de poivrons verts et d'oignons. / Lamb pieces stewed with onions, garlic, and spices, garnished with green peppers and onions.

### Karahi poulet / Chicken Karahi

CA\$29.00

Morceaux de poulet sautés avec oignons, ail, tomates et épices, garnis de poivrons verts et d'oignons. / Chicken pieces sautéed with onions, garlic, tomatoes and spices, garnished with green peppers and onions.

## Menu Saveurs de Masala

### Agneau pasanda / Lamb Pasanda

CA\$33.00

Morceaux d'agneau préparés avec sauce masala et fromage maison, garnis de crème fraîche. / Lamb pieces prepared with masala sauce and homemade cheese and topped with fresh cream.

### Agneau tikka jalfrezi / Lamb Tikka Jalfrezi

CA\$33.00

Agneau mariné aux épices, rôti dans un four en terre cuite et sauté avec des piments verts. / Lamb marinated with spices, roasted in a Clay oven and sautéed with green chilies.

### Agneau tikka rejalla / Men's Lamb Tikka

CA\$33.00

Agneau mariné aux épices, rôti et sauté avec une sauce masala épicée et de la menthe fraîche. / Marinated lamb with spices, roasted and sautéed with a spicy masala sauce and fresh mint.

### Agneau tikka masala / Lamb Tikka Masala

CA\$33.00

Morceaux d'agneau marinés dans des épices, rôtis et sautés avec une sauce masala. / Lamb pieces marinated in spices, roasted and sautéed with a masala sauce.

### Crevettes tandoori masala / Tandoori Masala Shrimp

CA\$34.00

Crevettes marinées aux épices, rôties dans un four en terre cuite et servies avec une sauce masala. / Spiced marinated shrimp, roasted in a Clay oven and served with a masala sauce.

### Poulet tikka jalfrezi / Tikka Jalfrezi Chicken

CA\$29.00

Poulet mariné dans des épices, rôti au four en terre cuite et sauté avec des piments verts chili. / Chicken marinated in spices, oven-roasted in Clay and sautéed with green chili peppers.

### Poulet tikka rejalla / Regalla Chicken Tikka

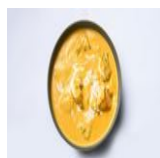
CA\$29.00

Poulet mariné aux épices, rôti et sauté avec une sauce masala épicée et de la menthe fraîche. / Spice-marinated chicken, roasted and sautéed with a spicy masala sauce and fresh mint.

### crevettes au beurre /butter shrimp

CA\$38.00

crevettes sautees avec oignons ,ali ,tomates et epices garnis de poivrons verts et d'oignons /rosted shrimp prepared with mild spices coconut milk almond and serve in a creamu sauce



### Poulet au beurre / Butter Chicken

2 for CA\$30.00

Blanc de poulet rôti préparé avec des épices douces, du lait de coco et des amandes. Servi dans une sauce crémeuse. / Roast chicken breast prepared with mild spices, coconut milk and almonds. Served in a creamy sauce.

## Menu Saveurs de Masala

---

### Poulet chili à l'ail / Garlic Chili Chicken

CA\$29.00

Morceaux de poulet préparés avec ail et piments verts, nappés d'une sauce épicée. / Chicken pieces prepared with garlic and green chilies topped with a spicy sauce.

---

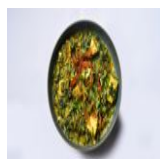
## Végétarien / Vegetarian

### Shahi Paneer

CA\$21.00

Végétarien. Fromage maison cuit dans une sauce crémeuse sucrée avec tomates et épices. / Vegetarian. Homemade cheese cooked in a sweet creamy sauce with tomatoes and spices.

---



### saag Paneer

2 for CA\$21.00

Végétarien. Fromage maison assaisonné et cuit avec épinards. / Vegetarian. Homemade cheese seasoned and cooked with spinach

---

### Chana Masala

CA\$18.00

Végétarien. Pois chiches assaisonnés et sautés avec sauce masala. / Vegetarian. Chickpeas seasoned and sautéed with masala sauce.

---

### saag Aloo

CA\$18.00

Végétarien. Épinards et pommes de terre cuits avec oignons, herbes et épices. / Vegetarian. Spinach and potatoes cooked with onions, herbs and spices

---

### Matar Paneer

CA\$21.00

Végétarien. Fromage maison assaisonné et cuit avec pois verts. / Vegetarian. Homemade cheese seasoned and cooked with green peas.

---

### Bombay Aloo

CA\$18.00

Végétarien. Pommes de terre cuisinées avec épices moulues, oignons, piments et tomates. / Vegetarian. Potatoes cooked with ground spices, onions, chilies and tomatoes.

---

### Tarka Dal

CA\$18.00

Végétarien. Lentilles cuites avec une touche de beurre et ail frit. / Vegetarian. Cooked lentils with a touch of butter and fried garlic.

---

## Menu Saveurs de Masala

---

### Bhajee aux légumes / Vegetable Bhajee

CA\$20.00

Végétarien. Légumes mélangés sautés avec oignons, tomates, herbes et épices. / Vegetarian. Mixed vegetables sautéed with onions, tomatoes, herbs and spices.

---



### Aloo Gobhi

2 for CA\$18.00

Végétarien. Chou-fleur et pommes de terre cuits avec des épices fraîchement moulues. / Vegetarian. Cauliflower and potatoes cooked with freshly ground spices.

---

### Aloo Mattar

CA\$18.00

Végétarien. Pommes de terre et pois verts assaisonnés avec herbes et épices. / Vegetarian. Potatoes and green peas seasoned with herbs and spices.

---

## Pains indiens / Indian Breads



### Naan à l'ail / Garlic Naan

2 for CA\$7.00

Pain à l'ail. / Garlic bread.

---

### Naan fromage / Cheese Naan

CA\$8.00

Pain garni de mozzarella. / Bread topped with mozzarella.

---

### Naan Kheema

CA\$9.00

Pain garni de bœuf haché assaisonné. / Bread filled with seasoned minced beef.

---

### Naan Tandoori

CA\$6.00

Pain traditionnel indien cuit dans un four en terre cuite. / Traditional Indian bread baked in a Clay oven.

---

### Naan Kulcha

CA\$7.00

Naan kulcha pain garni d'oignons et coriandre fraîche. / Naan kulcha topped with onions and fresh coriander.

---

## Menu Saveurs de Masala

---

### Riz / Rice

#### Riz aux légumes / Vegetable Rice

CA\$12.00

Riz basmati au safran sauté avec légumes. / Saffron basmati rice sautéed with vegetables.



#### Riz jeera / Jeera Rice

2 for CA\$11.00

Riz basmati au safran sauté avec graines de cumin et garni d'oignons frits. / Saffron basmati rice sautéed with cumin seeds and garnished with fried onions.

#### Riz pulao / Pulao Rice

CA\$9.00

Riz safrané sauté avec ail et gingembre, garni d'oignons frits et d'épices. / Saffron rice sautéed with garlic and ginger and garnished with fried onions and spices.

### Dessert

#### Kulfi

CA\$8.00

Glace indienne. / Indian ice cream.

#### Gulab Jamun

CA\$6.00

Beignet indien avec un sirop sucré. / Indian doughnut with a sweet syrup.

#### Phirni

CA\$8.00

Riz au lait. / Rice pudding.

### Boissons / Drinks

#### Eau gazeuse / Sparkling Water

CA\$9.50

Sparkling water: A refreshing carbonated drink, typically enjoyed for its effervescent bubbles.

#### Thé masala / Masala Tea

CA\$3.95

Indian milk tea brewed with aromatic spices like cardamom, ginger, and cloves.

---

# Menu Saveurs de Masala

---

## Espresso

CA\$3.95

Concentrated form of coffee, served in shots.

---

## Cappuccino

CA\$4.95

Classic espresso with steamed milk, topped with a layer of frothy foam.

---

## Thé / Tea

CA\$2.95

Traditional Indian tea typically made with black tea leaves and milk.

---

## Evian 1.5 L

CA\$8.50

Bottled natural mineral water from the French Alps.

---

## Sodas

CA\$2.95

Choice of sodas: Cola, Diet Cola, or Lemon Lime.

---

## Café / Coffee

CA\$2.95

Rich, aromatic blend brewed to perfection

---

## Mélanges glacés / Frozen Mixes

### Lassi mangue / Mango Lassi

CA\$6.95

Milkshake à la mangue et yaourt. / Mango and yogurt milkshake.

---

### Fraise / Strawberry

CA\$7.50

Fresh strawberries blended into a smooth and refreshing frozen mix, typically including elements like yogurt or syrup.

---

## Menu Saveurs de Masala

---

### **Piña Colada**

**CA\$7.50**

Typically includes pineapple juice and coconut milk, blended to a smooth consistency.

---

## **Suppléments / Add-ons**

### **Pappadum**

**CA\$3.00**

Thin, crisp Indian flatbread typically made from lentil flour, seasoned with spices, and cooked until crispy.

---

### **Sauce Curry**

**CA\$3.00**

Curry sauce: A spiced curry sauce typically made with onions, garlic, ginger, and a blend of traditional Indian spices.

---