Menu
Le Taj

2077 Rue Stanley, Montréal, QC H3A 2V4, Canada | (514) 845-9015

Most Ordered



Nàn Tandouri / Tandoori Naan — CA$6.00

Galette de farine sans levain triangulaire servie chaude. / Leavened triangular flat bread of fine flour served hot.



Poulet au Beurre (Murg Makhani) / Butter Chicken (Murg Makhani) — CA$26.00

Plat riche et velouté du nord de l'inde fait de bouchées de poulet tandour désossé longuement revenues dans du beurre, et des épices fraîches. / Boneless tandoori morsels are sauteed laboriously in butter and fresh spices to make this smooth and rich from Northern India.



Garlic Naan / Ail Naan — CA$7.00



Samosa / Samosa (2) — CA$9.00

Légumes assaisonés enrobés d'une légère pâte feuilletée doreée. / Seasoned vegetables wrapped in fine flour dough and fried flaky golden. (2)



Riz Pulao / Pulao Rice — CA$8.00

Riz basmati cuit à la vapeur avec des oignons, des pois verts et du safran. / Basmati rice ateam cooked with onions, green peas and saffron.



Bhaji aux Oignons (Pakoras) / Onion Bhaji (4) — CA$9.00

Appétissants légumes frits dans une pâte assaisonnée d'herbes fraîches. / Mouth-watering vegetables fried with seasoned herbal batter. (4)



Aloo Gobi — CA$19.00

Choux-fleurs et pommes d eterre sautés avec du curcuma, su cumin, des oignons, du gingembre, de l'ail, et des tomates fraîches. Garni avec de la coriandre. / Cauliflower and potatoes sauteed with turmeric, cumin, onion, ginger, garlic, and fresh tomatoes. Garnished with coriander.

Menu Le Taj

Riz / Rice
CA$6.00

Savoureux riz basmati cuit à la vapeur. / Steamed naturally flavoursome basmati rice.

Poulet Tikka Masala / Chicken Tikka Masala
CA$25.00

Morceaux de poulet tandoori désossés dans une sauce au yogourt et herbes spéciales. / Boneless pieces of tandoori chicken in a yogurt sauce, enriched with special herbs.

Biryani
CA$24.00

Riz basmati vapeur cuit avec des morceaux de viande assaisonnés dans un bouilion légèrement épicé. Chois de bouf, d'agneau ou de poulet. Servi avec raita. / Steamed basmati is cooked with seasoned meat pieces in broth of mild spices. Choice of beef, lamb or chicken. Served with raita.

Tandouri / Tandoori



Poulet Tandouri / Chicken Tandoori
CA$25.00

Demi poulet mariné dans du yogourt, du jus de citron, et une pâte de gingembre, et d'ail, cuit sur brochette dans notre traditionnel. / Half chicken marinated in a mixture of yogurt, lemon juice, ginger-garlic paste, skewered, and cooked in our special tandoor.

Poulet Tikka / Chicken Tikka
CA$26.00

Morceaux désossés de poitrine de poulet, rôti avec tomates, oignons, et poivrons. / Boneless pieces of chicken breast, barbecued with tomatoes, onions, and green peppers.

Lamb Tikka/ Agneau Tikka
CA$34.00

boneless pieces of lamb are marinated in yogurt and spices and then cooked in Tandoor/Morceaux d"agneau désossés marinés dans du yogourt et des épices et cuits dans le Tandoor.



Crevettes Tandoori / Shrimp Tandoori
CA$32.00

Crevettes succulentes avec oignons,poivronsverts et tomates/Succlent shrimps with onions,green pepper and tomatoes.



Poisson Tikka / Fish Tikka
CA$32.00

Saumon mariné dans du yogourt, des graines d'ajowan,, de la pâte d egingembre, et d'ail, et du jus de citron, et cuit embroché dans le tandour. / Salmon marinated in yogurt with carom seeds, ginger, and garlic paste, lemon juice, and cooked on skewers in the tandoor.

Menu Le Taj

Plats D'Agneau / Lamb Specialties

Agneau Vindaloo / Lamb Vindaloo — CA$25.00

Agneau délicatement cuit avec des oignons, su cumin, de la coriandre, et des chilis. Du vinaigre est ajouté { plat pour y donner une saveur épicée et relevee. / Lamb is delicately cooked with onions, cumin, coriander, and chillies. Vinegar is added to give it a spicy tangy taste.

Agneau Bhunna / Bhunna Lamb — CA$25.00

Morceaux d'agneau cuits avec poivrons, oignons, épices fraîches, et tomates. / Chunks of lamb are cooked with green peppers, onions, fresh spices, and tomatoes.

Agneau Dal / Dahl Lamb — CA$26.00

Lentilles et agneau cuits d'abord séparément, et ensuite ensemble à petit feu avec du citron frais, de la coriandre, et du fengurec. / Lentils and lamb are first cooked separately and then cooked together on slow heat with fresh lemon,, coriander, and fenugreek.

Agneau Saag / Saag lamb — CA$26.00

Purée d'épinards ajoutée à de l'agneau grésillant et des épices fraîchement moulues, cuit avec du fenugrec, et de la caramome parfumée. / Creamed spinach is added to sizzling lamb and freshly yground spices, cooked with fenugreek, and the fragrant cardamom.

Cari D'Agneau / Lamb Curry — CA$24.00

Morceaux d'agneau cuit dans une sauce crémeuse à base d'amandes, d'épices,, et d'un soupçon d'ail. / Chunks of lamb generous, thick, highly-seasoned sauce.



Agneau Korma / Lamb Korma — CA$26.00

Morceaux d'agneau cuit dans une sauce crémeuse à base d'amandes, d'épices, et d'un soupç d'ail. / Lamb cooked in creamy sauce with almonds, spices, and just a hint of garlic.

Plats de Poulet / Chicken Specialties



Poulet au Beurre (Murg Makhani) / Butter Chicken (Murg Makhani) — CA$26.00

Plat riche et velouté du nord de l'inde fait de bouchées de poulet tandour désossé longuement revenues dans du beurre, et des épices fraîches. / Boneless tandoori morsels are sauteed laboriously in butter and fresh spices to make this smooth and rich from Northern India.

Poulet Tikka Masala / Chicken Tikka Masala — CA$25.00

Morceaux de poulet tandoori désossés dans une sauce au yogourt et herbes spéciales. / Boneless pieces of tandoori chicken in a yogurt sauce, enriched with special herbs.

Menu Le Taj

Poulet Saag / Saag Chicken — CA$24.00

Purée d'épinards ajoutée à de la viande grésillante et des épices fraîchement moulues, cuit avec du fenugrec et de la cardamome parfumée. / Creamed spinach is added to sizzling meat and freshly ground spices, cooked with fenugreek and the fragrant cardamom.



Poulet Korma / Chicken Korma — CA$25.00

Morceaux de poulet tandoori désossés dans une sauce crèmeuse à base d'amandes, et d'épices fraîchement moulues. / Boneless pieces of chicken in a creamy sauce of ground almonds and freshly ground spices.

Poulet Jal-Farezi / Chicken Jal-Farezi — CA$23.00

Morceaux de poitrine de poulet sautés dans un beurre auquel est ajouté un mélange délicat d'herbes et d'épices plat nourrissant avec peu de sauce. / Diced chicken breast stir-fried in flavoured butter, to this, a finicky selection of herbs and spices is added a wholesome dish with very little gravy.

Poulet Vindaloo / Chicken Vindaloo — CA$23.00

Poulet mariné dans des herbes et épices ee cuit dans une pâte épicé faite de piments forts, gingembre, ail, et vinaigre. / Chicken marinated in herbs and spices is cooked in a spicy paste of chillies, ginger, garlic, and vinegar.

Poulet Dâl / Dahl Chicken — CA$23.00

Plat appétissant fait de lentilles assoisonnées cuites avec des herbes fraîches et ajoutées à du poulet en sauce. / Seasoned lentils cooked with fresh herbs are added to gravied chicken and worked into a healthy dish.

Cari de Poulet / Chicken Curry — CA$22.00

Poulet désossé dans une sauce généreuse, épaisse, et bien relevée. / Boneless chicken in agenerous, thick, and highly seasoned sauce.

Poulet Xacutti / Chicken Xacutti — CA$25.00

Poulet cuit dans une pâte fine d'épices grillées à sec, de noix de coco, de tomates, de jus de citron, et d'oignons, et garni de coriandre. Plat du sud de l'inde nappée d'une sauce riche, et épicée. / Chicken is cooked in a fine paste of dry roasted spices, coconut, tomatoes, lemon juice, and onions, and garnished with coriander. A spicy, rich gravied dish from Southern India.

Poissons et Fruits de Mer / Seafood Specialties

Poisson Xacutti / Fish Xacutti — CA$28.00

Saumon cuit dans une savoureuse sauce de masalas rôtis à sec et de pâte d'oignons et noix de coco. Salmon cooked in a flavourful sauceof dry roasted masalas and onion coconut paste.

Menu Le Taj

Cari de Crevettes Bombay / Bombay Shrimp Curry — CA$28.00

Crevettes succulentes sautées légèrement dans une riche sauce d'oignons et de tomates garnies de coriandre fraîche. / Succulent shrimp lightly sautéed in a rich sauce of onion and tomatoes garnished with fresh coriander.

Crevettes bhunna / Bhunna Shrimp — CA$28.00

Crevettes cuites avec poivrons verts, oignons, épices fraîches, et tomates. / Shrimp cooked with green peppers, onions, fresh spices, and tomatoes.

Crevettes Saag / Saag Shrimp — CA$30.00

Purée d'épinards ajoutée à des crevettes grésillantes et des épices fraîchement moulues, cuit avec du fenugrec et de la cardamome parfumée. / Creamed spinach is added to sizzling shrimp and freshly ground spices, cooked with fenugreek, and the fragrant cardamom.

Plats de Boeuf / Beef Specialties

Bouf Korma / Beef Korma — CA$25.00

Bouf cuit dans une sauce crémeuse à base d'amandes et d'épices avec un soupçon d'ail. / Beef cooked in a creamy sauce with almonds spices, and just a hint of garlic.



Boeuf Vindaloo / Beef Vindaloo — CA$23.00

Bouf mariné cuit dans une pâte épicée de chilis, de gingembre, d'ail, et de vinaigre de malte pour saveur piquante. / Pre-marinated beef is cooked in a spicy paste of chillies, ginger, garlic, and malt vinegar to give it a tangy taste.

Cari de Boeuf / Beef Curry — CA$22.00

Morceaux de bouf dans une généreuse sauce épaisse et très relevée. / Chunks of beef in a generous, thick, highly-seasoned sauce.

Boeuf Bhunna / Bhunna Beef — CA$23.00

Morceaux de bouf cuits avec poivrons, oignons, épices fraîches, et tomates. / Chunks of beef are cooked with green peppers, onions, fresh spices, and tomatoes.

Boeuf Saag / Saag Beef — CA$24.00

Purée d'épinards ajoutée à du bouf grésillant et des épices fraîchement moulues, cuit avec du fenugrec et de la cardamome parfumée. / Creamed spinach is added to sizzling beef and freshly ground spices, cooked with fenugreek and the fragrant cardamom.

Menu Le Taj

Bouf Dàl / Dahl Beef — CA$24.00

Lentilles et bouf cuits d'abord séparément et ensuite ensemble à petit feu avec du citron frais, de la coriandre et du fenugrec. / Lentils and beef are first cooked separately and then cooked together on slow heat with frsh lemon, coriander, and fenugreek.

Végétarien / Vegetarian



Masala Panir / Paneer Masala — CA$22.00

Fromage cottage cuit dans une sauce piquante d'oignons et de tomates. / Cottage cheese cooked in a tangy sauce of onions and tomatoes.



Saag Panir / Saag Paneer — CA$20.00

Savoureux morceaux de fromage cottage frais cuit avec des épinards et des épices fraîchement moulues. / Flavourful little chunks of fresh cottage cheese cooked with spinach and freshly ground spices.

Légumes Korma / Vegetable Korma — CA$22.00

Légumes de saison cuites à la perfection avec des épices grillées à sec et un soupçon de crème, plat garni d'amandes. / Seasonal vegetables cooked to perfection with dry roasted spices and hint of cream and garnished with almonds.



Aloo Gobi — CA$19.00

Choux-fleurs et pommes d eterre sautés avec du curcuma, su cumin, des oignons, du gingembre, de l'ail, et des tomates fraîches. Garni avec de la coriandre. / Cauliflower and potatoes sauteed with turmeric, cumin, onion, ginger, garlic, and fresh tomatoes. Garnished with coriander.

Baigan Bhartha — CA$20.00

Aubergines rôties cuites avec oignons, coriandre fraîche. / Raosted aubergine is cooked with onions, tomatoes, fenugreek, and garnished with fresh coriander.



Dâl Tarka (Lentilles) / Dahl Tarka (Lentils) — CA$16.00

Dâl aux herbes accompagné de notre tarka spécial (savoureux sauté-minute de beurre et d'épices). / Herbal dahl embellished with our special tarka (savoury, freshly sauteed mixture of butter and spices).

Channa Masala — CA$18.00

Pois chiches fortement assaisonnés d'oignons, d'ail, de coriandre, de garam masala, et de poudre de mangue, donnant à ce plat consistant de la campagne du pendjab une agréable saveur piquante. / Chick-peas, sharply seasoned with onions, garlic, coriander, garam masala, and mango powder, which gives this hearty dish from roral Punjab a pleasant tang.

Menu Le Taj



Bhindi Masala

CA$19.00

Okras délicatement préparés dans un mélange d'épices. / Okras delicately prepared in a blend of spices.

Mattar Panir / Mattar Paneer

CA$20.00

Plat consistant fait de fromage cottage frais cuit avec des oignons, des épices et des pois. / Fresh cottage cheese, cooked with onion, spices, and garden peas worked into a harty dish.

Dàl Makhni / Dahl Makhni

CA$18.00

Plat de lentilles noires cuites à feu doux et sautées avec des oignons et des tomates, pour une touche finale de saveur. / Black lentils slow cooked over low heat and sauteed with onions and tomatoes, to giv it the final touch of taste.



Cari de Légumes / Mix Vegetables Curry

CA$18.00

Légumes saisonniers cuits dans une sauce d'oignons de tomates, de coriandre, et de garam masala. / Seasonal vegetables cooked in a gravy of onions, tomatoes, and freshly ground spices, garnishes with coriander.

Champignons Do-Piaza / Mushroom Do-Piaza

CA$17.00

Champignons cuits dans une riche sauce d'oignons, de tomates, de coriandre, et de garam masala. / Mushrooms cooked in a rich gravy of onions and tomatoes, coriander, anad garam masala.

Pains / Breads



Garlic Naan / Ail Naan

CA$7.00



Nàn Tandouri / Tandoori Naan

CA$6.00

Galette de farine sans levain triangulaire servie chaude. / Leavened triangular flat bread of fine flour served hot.



Nân Panir / Paneer Naan

CA$8.00

Pain sans levain garni de fromage. / Naturally leavened bread filled with cheese.

Menu Le Taj

Rôti Tandouri / Tandoori Roti — CA$6.00

Galette de blé entier sans levain servie chaude. / Naturally leavened whole-wheat flat bread served hot.

Parathas Tandouri / Tandoori Paratha — CA$7.00

Pain-de blé entier cuit au tandour puis couvert d'une généreuse quantité de beurre. / Whole-wheat bread baked in the tandoor, generously buttered.



Onion Naan/ Oignon Naan — CA$7.00



Mint Naan / Menthe Naan — CA$7.00

Soft, leavened bread infused with fresh mint.

Nàn aux Légumes / Vegetables Nan — CA$8.00

Nan garni de légumes assaisonnés. / Nan with a seasoned-vegetable fillings.

Aloo Paratha — CA$8.00

Pain de blé entier garni de pommes de terre assaisonnées cuit dans le tandour. / Whole wheat bread filled with seasoned potatoes and baked in tandoori.

Nân Keema / Keema Nan — CA$9.00

Pain sans levain garni de viande hachée assaisonnée lors de la cuisson. / Naturally leavened bread filled with seasoned cooked ground meat.

Riz / Rice

Biryani — CA$24.00

Riz basmati vapeur cuit avec des morceaux de viande assaisonnés dans un bouilion légèrement épicé. Chois de bouf, d'agneau ou de poulet. Servi avec raita. / Steamed basmati is cooked with seasoned meat pieces in broth of mild spices. Choice of beef, lamb or chicken. Served with raita.

Menu Le Taj

Riz / Rice
CA$6.00

Savoureux riz basmati cuit à la vapeur. / Steamed naturally flavoursome basmati rice.



Riz Pulao / Pulao Rice
CA$8.00

Riz basmati cuit à la vapeur avec des oignons, des pois verts et du safran. / Basmati rice ateam cooked with onions, green peas and saffron.

Biryani aux Légumes / Vegetable Biryani
CA$20.00

Riz basmati bvapeur cuit avec des légumes de saison et servie avec raita. / Steamed basmati rice cooked with seasonal vegetables. Served with raita.

Biryani aux Crevettes / Shrimp Biryani
CA$30.00

Riz basmati vapeur cuit avec des crevettes assaisonnés dans un bouilion légèrement épicé. Servi avec raita. / Steamed basmati is cooked with seasoned shrimp in broth of mild spices. Served with raita.

Entrées / Appetizers



Bhaji aux Oignons (Pakoras) / Onion Bhaji (4)
CA$9.00

Appétissants légumes frits dans une pâte assaisonnée d'herbes fraîches. / Mouth-watering vegetables fried with seasoned herbal batter. (4)



Samosa / Samosa (2)
CA$9.00

Légumes assaisonés enrobés d'une légère pâte feuilletée doreée. / Seasoned vegetables wrapped in fine flour dough and fried flaky golden. (2)

Chaat Papdi
CA$10.00

Traditionnel casse-croûte des rues de l'Inde fait de croustillantes chips de farine recouvertes de morceaux de pomme de terres et tendres pois chiches, le tout nappé d'une sauce aigre-douce de yogourt à la menthe et sauce tamarin. / A traditional Indian street snack made with crispy floor chips topped with potatoes, tender chickpeas and covered in a tangy sauce of mint yogurt and tamarin sauce.



Aloo Tikke (2)
CA$9.00

Croquettes de pommes de terre légèrement épicées avec coriandre et herbes. / Potato patties mildly spiced with fresh coriander and herbs. (2)

Menu Le Taj

Seekh Kabab (4) — CA$9.00

Émincé d'agneau mariné avec épices et herbes grillé sur brochettes dans notre tandour. / Minced lamb blended with spices and herbs and broiled on long skewers in our tandoor. (4)

Crevettes à l'ail/ Garlic Shrimps (2) — CA$14.00

Crevettes panées de farine de maïs et sautées dans de l'ail frais avec coriandre et poivre noir./ Shrimps patted with corn-flour and sautéed in fresh garlic coriancer and black pepper. (2)

Filets de poisson Amritsari/ Fish Amritsari (4) — CA$12.00

Filets de poisson croustillants et dorés, marinés dans un mélange d'herebs et assaisonnés de gingembre, d'ail, de graines d'ajowan et d'un mélange d'épices./ Fish fillet marinated in a mixture of herbs, seasoned with ginger, garlic, carom seeds and a mix of ground spices, served crispy golden. (4)

Kabab de Poulet Malai / Chicken Malai Kabab (2) — CA$11.00

Kabab crèmeux de poulet désossé, avec fromage, jus de citron, et coriandre fraîche, grillé dans le tandour. / Creamy kabab of boneless chicken blended with cheese, lemon juice, and fresh coriander, grilled in the tandoor. (2)

Soupes et Salade / Soup and Salad

Soupe Dal / Dahl Soup — CA$8.00

Soupe très simple de consistance moyenne, à base de lentilles mijotées avec des épices douces, et des herbes. / An austere lentil soup of medium consistency slow-cooked with mild spices and herbs.

Salade Katchumbar / Katchumbar Salad — CA$10.00

Tomates, concombres, coupés fines garnis de panir, accompagnés de jus de citron, et d'herbes sur un lit de laitue. / Finely chopped tomatoes, cucumber, dressed with lemon and herbs, served on a bed of lettuce, and topped with paneer.



Soupe Mulligatawny / Mulligatawny Soup — CA$10.00

Version adoucie de la traditionnelle soupe mulligatanir, eau de poivre, des tamouls, préparée avec des légumes, des lentilles, et des morceaux de poulet. / A modified, milder version of the Tamil mulligatanir, pepper water, it is prepared with vegetables, lentils, and chicken bits.

Salade verte /Green Salad — CA$10.00

Salad mesclun avec tomates cerises, concombres, carottes et vinaigrette à la mangue, garnie avec pistaches rôties et fromage maison. / Mesclun salad with cherry tomatoes, cucumber, carrots and mango vinaigrette, garnished with roasted pistachios and home-made cheese.

Menu Le Taj

Chutney

Raita
CA$5.00

Yogourt fouetté avec lamelles de concombre et épices. / Whipped yogurt with cucumber slivers and spices.

Pappadum
CA$3.00

Deux galettes de lentilles séchées au soleil, servies rôties ou frites. / Two round sun-dried lentil wafers, served roasted or fried.

Chutney de Mangues / Mango Chutney
CA$3.00

Chutney relevé de mangues et d'épices. / A highly seasoned relish of mango spices.

Sauce Cari / Curry Sauce
CA$3.00

A savory blend of spices and herbs typically simmered with tomatoes and onions to create a rich, aromatic sauce.

Marinade de Mangues / Mango Pickle
CA$3.00

Mango pickle prepared with tangy mangoes and a blend of traditional Indian spices.

Desserts



Gulab Jamun
CA$10.00

Beigne au miel et lait servi chaud, garni avec des pistaches et amandes / Honey doughnut made with milk, garnished with almonds and pistachios.



Kulfi
CA$10.00

Crème glacée maison avec pistaches et amandes. / Home-made ice cream with pistachios and almonds.



Ras Malai
CA$10.00

Boulettes molles et spongieuses faites avec notre fromage cottage maison, trempées dans une savoureuse sauce laiteuse au au safran et noix / Soft and spongy patties made with our home made cottage cheese, dipped in a flavorful milky sauce of saffron and nuts.

Menu Le Taj

Khir
CA$8.00

Pouding au riz avec fruits légèrement parfumé à l'eau de rose. / Rice pudding with fruits lightly perfumed with rose water.

Kulfi à la mangue / Mango Kulfi
CA$10.00

Crème glacée maison à la mangue avec pistaches et amandes. / Home-made mango ice cream with pistachios and almonds.

Breuvages / Beverages

Mango Lassi
CA$5.50

Traditional Indian drink with mango and yogurt.



Boissons Gazeuses / Soft Drinks
CA$3.75

7 Up, Coke, Diet Coke, Ginger Ale.



San Pellegrino - 500 ml
CA$5.50

Sweet Lassi
CA$4.50

Refreshing Yogurt-Based Indian Drink, Sweetened to Perfection

Mango Juice
CA$5.00

Pureed fresh mangoes blended to create a smooth and refreshing drink.



Eau Evian / Evian Water
CA$8.00

Natural mineral water sourced from the French Alps.

Menu Le Taj

Salty Lassi — CA$4.50

Refreshing yogurt drink with a hint of saltiness to invigorate your taste buds.

Chai Tea — CA$5.00

Aromatic blend of spiced tea- a warm, comforting beverage