Menu

Maison Indian Curry

Maison Indian Curry, 996 Rue Jean-Talon O, Montréal, QC H3N 1S8, Canada | (514) 273-0004

Most Ordered



Poulet au beurre / Butter Chicken

CA$15.50

Morceaux de poulets cuit avec crème de 35% garnis avec coriandre. / Boneless chicken cooked with rich buttercream garnished with coriander.



Samosa aux légumes / Vegetable Samosa

CA$5.50

Pommes de terre et pois verts épicés farcis dans une pâte triangulaire et frits (2 Pièces) / Spiced potatoes and green peas stuffed in triangular thin pastry and deep-fried (2 Pieces).



Poulet tikka Masala / Chicken Tikka Masala

CA$16.00

Poulet cuit avec poivrons, oignons, tomates, gingembre, ail, 35% crème, et épicés indienne. / Chicken cooked with bell peppers, oninons, tomatoes, giner, garlic, 35% cream, and Indian spices.



Pakora aux légumes / Vegetable Pakora

CA$5.50

Boulettes de légumes frites faites dans une pâte de farine de pois chiche (6 mcx) / Fried vegetable fritters made from chickpea flour (6 pcs).



Palak Paneer

CA$13.50

Fromage indien cuit avec épinard épicé. / Cheese deep fried and cooked in fresh pureed spinach mildly spiced.



Onion Bhaji

CA$5.50

Boulettes d'oignons frites faites dans une pâte de farine de pois chiche (6 mcx) / Fried onion fritters made from chickpea flour (6 pcs).



Lassi à la mangue / Mango Lassi

CA$5.50

Boisson à base de yogourt crémeux fait avec pulpe de mangue / Creamy yogurt drink made with mango pulp.

Menu Maison Indian Curry



Shahi Paneer
CA$13.50

Fromage indien, ail, gingembre, oignons, et tomates dans une crème fraiche. / Cheese sauteed with fresh ginger, garlic, onions, and tomatoes.

Thali Poulet au Beurre / Butter Chicken
CA$16.50

Une combinaison d'une portion de poulet au beurre, un morceau de cuisse de poulet tandoori, et une portion d'un met végétarien du jour servi avec naan, et riz / A combination of a portion of butter chicken, a chicken tandoori leg, and one portion of a vegetarian special of the day served with naan, and rice.

Fromage / Paneer Naan
CA$5.00

Freshly baked tandoori bread stuffed with homemade Indian cheese (paneer).

Entrées / Appetizers



Samosa aux légumes / Vegetable Samosa
CA$5.50

Pommes de terre et pois verts épicés farcis dans une pâte triangulaire et frits (2 Pièces) / Spiced potatoes and green peas stuffed in triangular thin pastry and deep-fried (2 Pieces).

Pakora au poulet / Chicken Pakora
CA$8.00

Croquettes de poulet indiens frites faites dans une pâte de farine de pois chiche (6 mcx) / Fried Indian chicken nuggets made from chickpea flour (6 pcs).



Onion Bhaji
CA$5.50

Boulettes d'oignons frites faites dans une pâte de farine de pois chiche (6 mcx) / Fried onion fritters made from chickpea flour (6 pcs).

Channa Samosa
CA$8.00

Samosas aux légumes avec chana masala, des oignons, du yaourt, chutney au tamarin et du chutney à la menthe ajoutés au-dessus / Vegetable samosas topped off with Chana Masala, onions, yogurt, tamarind chutney and mint chutney.



Pakora aux légumes / Vegetable Pakora
CA$5.50

Boulettes de légumes frites faites dans une pâte de farine de pois chiche (6 mcx) / Fried vegetable fritters made from chickpea flour (6 pcs).

Menu Maison Indian Curry



Aloo Tikki avec Chana / Aloo Tikki with Chana — CA$8.00

Galette de pommes de terres épicée avec chana masala, des oignons, du yaourt, chutney au tamarin et du chutney à la menthe ajoutés au-dessus / Spiced potato patty topped off with chana masala, onions, yogurt, tamarind chutney and mint chutney.



Paneer Pakora — CA$8.00

Croquettes de fromage indiens frites faites dans une pâte de farine de pois chiche (6 mcx) / Fried Indian cheese nuggets made from chickpea flour (6 pcs).

Pakora au poisson / Fish Pakora — CA$8.00

Croquettes de poisson indiens frites faites dans une pâte de farine de pois chiche (6 mcx) / Fried Indian fish nuggets made from chickpea flour (6 pcs).



Chat Papri — CA$7.50

Papdi croustillant (craquelins à la farine frits) garni de pois chiches, yaourt, chutneys (menthe et tamarin). / Crispy papdi (deep fried flour crackers) topped with chickpeas, yogurt, chutneys (mint and tamarind).



Bhel Puri — CA$7.50

Riz soufflé épicé garni d'oignons et de chutneys de tamarin et de menthe. CONTIENT NOIX / Spiced puffed rice topped with onions and tamarind and mint chutneys. CONTAINS NUTS

Aloo Tikki avec Chutney / Aloo Tikki with Chutney — CA$5.50

Galette de pommes de terre épicée et frite servie avec chutney de tamarin / Spiced and deep-fried potato patty served with tamarind chutney.

Soupe / Soup

Soupe aux Lentilles / Lentil Soup — CA$4.50

Soupe aux lentilles jaunes / Yellow lentils soup.

Soupe de Sambar — CA$5.50

Ragoût de lentilles et légumes cuisinés avec des épices et du tamarin. / Lentil and vegetable stew cooked with spices and tamarind.

Menu Maison Indian Curry

Mets tandoori / Tandoori Items



Mélange Poulet Tandoori + Naan / Mixed Chicken Tandoori + Naan CA$25.00

Une combination de tandoori cuisses de poulet, poulet tikka, et seekh kabab (poulet). Servi avec naan et salade. / A combination of tandoori items, chicken legs, chicken tikka, and chicken seekh kabab. Served with naan and salad.

Tikka de poulet et naan / Chicken Tikka and Naan CA$16.50

Morceaux de poulet mariné and épicé servi avec salade. / Spicy marinated chicken breast pieces roasted in traditional Indian clay oven served with salad.



Cuisses de poulet / Chicken Legs CA$6.50

Poulet mariné roti dans un four traditionnel servi avec salade. / Marinated chicken leg roasted in traditional Indian clay oven served with salad.

Crevettes tandoori / Tandoori Shrimp CA$21.50

Poivrons, oignons, et menthe avec épicés indiennes. / Bell pepper, onion, and mint with Indian spices.

Paneer Tikka & Naan CA$16.50

Morceaux de formage épicés roti dans un four traditional servi avec salade. / Spicy marinated cheese pieces roasted in traditional Indian clay oven served with salad.

Plats végétariens / Vegetarian Dishes



Palak Paneer CA$13.50

Fromage indien cuit avec épinard épicé. / Cheese deep fried and cooked in fresh pureed spinach mildly spiced.



Shahi Paneer CA$13.50

Fromage indien, ail, gingembre, oignons, et tomates dans une crème fraiche. / Cheese sauteed with fresh ginger, garlic, onions, and tomatoes.



Choufleur aux pommes de terre / Aloo Gobhi CA$12.50

Pommes de terre et choufleur cuit avec oignons, tomates avec ail, et gingembre épicés indiennes. / Diced potatoes and cauliflower cooked with onions, tomatoes with ginger, garlic, and a blend of Indian spices.

Menu Maison Indian Curry



Légume Korma / Vegetable Korma

CA$13.50

Cuit avec des épices Indienne dans une crème fraiche. / Fresh garden vegetables cooked in a creamy sauce and spices.



Dal Makhani

CA$12.00

Lentilles cuites au beurres. Servi avec coriandre frais et des épicés indienne. / Lentil slimmered for hours with spices and sauted in butter and garnished with fresh coriander.



Paneer Tikka Masala

CA$13.50

Cube de fromage dans une sauce masala exotique avec poivrons verts et oignons. / Cheese cubes in exotic masala sauce with green pepper and onions.



Aubergine Bhartha / Baingan Bhartha

CA$13.00

Aubergine cuit dans un fandoor et assortis avec des herbs et épices. / Eggplant baked in a tandoor and sauted with herbs and spices.

Bhindi Masala (Okra)

CA$13.50

Okra cuit avec oignons, gingembre tomates, coriandre frais, et épicés indiennes. / Okre cooked with onions, ginger, tomatoes, fresh coriander, and Indian spices.



Dal Tarka

CA$12.00

Lentilles jaunes cuites avec épicés indienne. / Yellow lentil cooked with various spices garnished with tomatoes.



Mélanges de légumes / Mixed Vegetables

CA$12.50

Légumes assortis, tomates, et sauce épaisse. Servi avec coriandre frais. / Mixed garden fresh vegetables cooked with onions, garlic, ginger, tomatoes, and Indian spices garnished with coriander.



Malai Kofta

CA$13.50

Legumes et fromage cuit dans une crème fraiche. / Dumpling of fresh vegetables and cheese cooked in cream sauce.



Paneer Do Pyaza

CA$13.50

Paneer cuit avec beaucoup d'oignons. / Paneer cooked with plenty of onions.

Menu Maison Indian Curry



Channa Masala

CA$12.00

Pois garbanzo épicé cuit avec oignons et tomates. / Spicy garbanzo beans cooked with onions and tomatoes.

Sauce au Beurre / Butter Sauce

CA$9.00

Sauce avec crème de 35% garnis avec coriandre. / Rich buttercream sauce garnished with coriander.



Paneer Mughlai

CA$13.50

Cube de fromage avec 35% crème, piments verts, oignons, et graines de moutarde. / Cheese in exotic masala sauce with 35% cream green pepper, onion, and mustard seeds.



Kadi Pakoda

CA$11.00

3 morceaux de pakoras à l'oignon dans une sauce composée de yogourt, farine de pois chiches, oignons, gingembre, ail et épices indiennes / 3 pieces of onion pakoras in a gravy made of yogourt, gram flour, onions, ginger, garlic and Indian spices.

Paneer Vindaloo

CA$13.50

Fromage cuit avec pommes de terre gingembre, ail, et épicés indienne (très épicé). / Cheese with potatoes, garlic, ginger, and Indian spices (very spicy).

Mutter Paneer

CA$13.50

Fromage et pois verts dans une crème fraiche. / Cheese and peas cooked in creamy curry sauce.

Poulet / Chicken



Poulet au beurre / Butter Chicken

CA$15.50

Morceaux de poulets cuit avec crème de 35% garnis avec coriandre. / Boneless chicken cooked with rich buttercream garnished with coriander.



Poulet tikka Masala / Chicken Tikka Masala

CA$16.00

Poulet cuit avec poivrons, oignons, tomates, gingembre, ail, 35% crème, et épicés indienne. / Chicken cooked with bell peppers, oninons, tomatoes, giner, garlic, 35% cream, and Indian spices.

Menu Maison Indian Curry

Poulet Korma / Chicken Korma — CA$16.00

Poulet cuit dans une sauce de yogourt. / Chicken cooked in cream sauce garnished with coriander.



Poulet vindaloo / Chicken Vindaloo — CA$16.00

Poulet avec pommes de terre, gingembre, ail, et épicés indiennes. (Très épicé). / Chicken with potatoes, garlic, ginger, and Indian spices. (Very Spicy).



Poulet Saag / Chicken Saag — CA$16.00

Poulet cuit avec épinards et épicés indiennes. / Boneless chicken cooked with spinach and various indian spices.



Poulet à la mangue / Mango Chicken — CA$16.00

Poulet cuit avec piments verts, oignons, cornichons, et épicés indiennes. / Chicken cooked in sweet pickles and Indian spices.



Poulet Do Pyaza / Chicken Do Pyaza — CA$16.00

Poulet cuit avec beaucoup d'oignons. / Chicken cooked with plenty of onions.



Poulet cari / Chicken Curry — CA$14.50

Poulet tendre cuit dans sauce de cari plusieurs épicés indiennes. / Boneless chicken cooked in a curry sauce with various Indian spices.

Poulet Madrasi / Chicken Madrasi — CA$16.00

Morceau de poulet cuit avec des tranche de tomates, oignons, sauce d'oignon, noix de coco, jus de citron, et coriandre frais. (Très épicé). / Chicken cooked with sliced tomatoes, onion sauce, coconut, lemon juice, and fresh coriander. (Very spicy).

Poulet Mughlai / Chicken Mughlai — CA$16.00

Poulet avec piments verts, oignons, 35% crème, et graines de moutarde. / Chicken in exotic masala sauce with 35% cream, green pepper, onions, and mustard seeds.



Poulet Jalfrezi / Chicken Jalfrezi — CA$16.00

Poulet tendre cuit avec des oignons, poivrons verts, et vinaigre. Boneless chicken cooked with onions, green pepper, and Vinegar.

Menu Maison Indian Curry

Poulet Dansak / Chicken Dansak — CA$16.00

Poulet désossé cuit avec lentilles jaunes et épicés indiennes. / Boneless chicken cooked with yellow lentil and Indian spices.



Poulet Kadahi / Chicken Karahi — CA$16.00

Poulet cuit avec, oignons, gingembre, ail, et épicés indiennes. / Chicken with bell pepper, onions, garlic, ginger, and Indian spices.

Agneau / Lamb



Agneau vindaloo / Lamb Vindaloo — CA$17.00

Agneau avec pommes de terre, gingembre, ail, et épicés indiennes. / Lamb cooked with potatoes, garlic, ginger, and Indian spices.



Agneau tikka Masala / Lamb Tikka Masala — CA$17.00

Agneau cuit avec poivrons, oignons, tomates, gingembre, ail 35% crème, et épicés indiennes. / Lamb cooked with bell pepper, onion, tomatoes, ginger, garlic, 35% cream, and Indian spices.



Agneau Korma / Lamb Korma — CA$17.00

Agneau cuit dans une sauce de yogourt. / Lamb cooked in cream sauce garnished with coriander.



Agneau cari / Lamb Curry — CA$16.00

Agneau cuit dans sauce de cari avec plusieurs épicés indiennes. / Lamb cooked in curry sauce with various Indian spices.



Agneau Karahi / Lamb Karahi — CA$17.00

Agneau avec gingembre, ail, et épicés Indienne. / Lamb with green pepper, onion, garlic, ginger, and Indian spices.

Agneau Jalfrezi / Lamb Jalfrezi — CA$17.00

Agneau tendre cuit avec des oignons et poivrons verts. (Très épicé). / Boneless lamb cooked with onion and green pepper with spicy and tangy taste. (Very spicy).

Menu Maison Indian Curry



Agneau do pyaza / Lamb Do Pyaza — CA$17.00

Agneau cuit avec beaucoup d'oignons. / Lamb cooked with plenty of onions.

Agneau madrasi / Lamb Madrasi — CA$17.00

Morceaux d'agneau cuit avec tranche de tomates, oignons, sauce d'oignons, noix de coco, jus de citron, et coriandre frais. (Très épicé). / Lamb cooked with sliced tomatoes, onion sauce, onions, coconut, lemon juice, and fresh coriander. (Very spicy).

Agneau Mughlai / Lamb Mughlai — CA$17.00

Agneau cuit avec piments verts, oignons, 35% crème, et graines de moutarde. / Lamb in exotic masala sauce with 35% cream, green pepper, onion, and mustard seeds.



Agneau Saag / Lamb Saag — CA$17.00

Agneau cuit avec épinards et des épicés indiennes. / Lamb cooked with spinach and various Indian spices.



Agneau Dhansak / Lamb Dhansak — CA$17.00

Agneau cuit avec lentilles jaunes et épices indiennes. / Lamb cooked with yellow lentil and Indian spices.

Fruits de mer / Seafood



Crevette Jalfrezi / Shrimp Jalfrezi — CA$18.00

Crevettes cuit avec des oignons et poivrons verts. (Très épicé). / Shrimps with onion and green pepper with spicy and tangy sauce. (Very Spicy).

Crevette Madrasi / Shrimp Madrasi — CA$18.00

Crevettes cuit avec tranche de tomates, oignons, sauce d'oignons, noix de coco. jus de citron, et coriandre frais. (Très épicé). / Shrimps cooked with sliced tomatoes, onion sauce, onions, coconut, lemon juice, and fresh coriander. (Very spicy).



Poissons cari / Fish Curry — CA$15.50

Poissons cuit dans une sauce de cari avec plusieurs épicés indiennes. / Fish cooked in curry sauce with various Indian spices.

Menu Maison Indian Curry



Crevette Saag / Shrimp Saag — CA$18.00

Crevettes cuit avec épinards et épicés indiennes. / Shrimps cooked with spinach and various Indian spices.

Crevette vindaloo / Shrimp Vindaloo — CA$18.00

Crevettes avec pommes de terre, gingembre, ail, et épicés indiennes. (Très épicé). / Shrimps cooked with potatoes, garlic, ginger, and Indian spices. (Very spicy).

Poissons vindaloo / Fish Vindaloo — CA$17.00

Poissons avec pommes de terre, gingembre, ail, et épicés indiennes. (Très épicé). Fish cooked with potatoes, garlic, ginger, and Indian spices. (Very spicy).

Crevette au Beurre / Butter Shrimp — CA$18.00

Poisson Do Pyaza / Fish Do Pyaza — CA$17.00

Poisson cuit avec beaucoup d'oignons. / Fish cooked with plenty of onions.

Plats de riz / Rice Dishes



Biryani à l'agneau / Lamb Biryani — CA$18.50

Riz accompagné avec des morceaux d'agneau. / Basmati rice cooked with lamb pieces.



Biryani au poulet / Chicken Biryani — CA$16.50

Riz accompagné avec des morceaux de poulet. / Basmati rice cooked with chicken pieces.



Riz à la vapeur / Steamed Rice — CA$4.50

Riz basmati cuit à la vapeur. / Basmati rice cooked to perfection.

Menu Maison Indian Curry



Légume biryani / Vegetable Biryani — CA$14.00

Riz accompagné des légumes qui lui donnent toute sa saveur et des épicés exotiques. / Basmati rice cooked with exotic spices and garden fresh vegetables.



Riz et cumin / Jeera Rice — CA$5.00

Riz basmati cuit avec graines de cumin. / Basmati rice cooked with cumin seeds.



Riz pulao / Pulao Rice — CA$5.50

Riz cuit avec poudre de turmeric, garnis, oignons, et coriandre. / Indian basmati rice cooked with turmeric powder, onions, peas, and garnished with onions and coriander.



Maison Pulao / House Pulao — CA$6.50

Riz cuit avec des légumes. / Indian basmati rice cooked with vegetables.

Biryani Crevettes/ Shrimp Biryani — CA$19.50

Riz accompagné avec des morceaux de crevettes. / Basmati rice cooked with shrimp pieces.



Biryani à la Nature/ Plain Biryani — CA$10.00

Riz basmati cuit avec des épices biryani de base. / Basmati rice cooked with basic biryani spices.

Combo Thalis

Thali Poulet au Beurre / Butter Chicken — CA$16.50

Une combinaison d'une portion de poulet au beurre, un morceau de cuisse de poulet tandoori, et une portion d'un met végétarien du jour servi avec naan, et riz / A combination of a portion of butter chicken, a chicken tandoori leg, and one portion of a vegetarian special of the day served with naan, and rice.

Thali Végétarien — CA$14.50

Une combinaison de trois caris végétariens du jour servi avec naan et riz / A combination of chef's three vegetarian specials of the day served with naan and rice.

Menu Maison Indian Curry

Thali Agneau Cari / Lamb Curry — CA$17.00

Une combinaison d'une portion d'agneau cari, un morceau de cuisse de poulet tandoori, et une portion d'un met végétarien du jour servi avec naan, et riz / A combination of a portion of lamb curry, a chicken tandoori leg, and one portion of a vegetarian special of the day served with naan, and rice.

Thali Poulet Cari / Chicken Curry — CA$16.00

Une combinaison d'une portion de poulet cari, un morceau de cuisse de poulet tandoori, et une portion d'un met végétarien du jour servi avec naan, et riz / A combination of a portion of chicken curry, a chicken tandoori leg, and one portion of a vegetarian special of the day served with naan, and rice.

Boissons / Drinks



Lassi à la mangue / Mango Lassi — CA$5.50

Boisson à base de yogourt crémeux fait avec pulpe de mangue / Creamy yogurt drink made with mango pulp.



Pepsi — CA$3.00

Cannette de pepsi (355 mL) / Pepsi can (355 mL)



Coke Diète / Diet Coke — CA$3.00

Cannette de coke diète (355 mL) / Diet coke can (355 mL)

Canada Dry — CA$3.00

Cannette de Soda Gingembre Canada Dry (355 mL) / Ginger Ale Canada Dry can (355 mL)



Perrier — CA$4.50

Bouteille d'eau de source naturelle gazéfiée (330 mL) / Bottle of carbonated natural spring water (330 mL).



Coca-Cola — CA$3.00

Cannette de coca-cola (355 mL) / Coca-cola can (355 mL)

Menu Maison Indian Curry



ThumsUp
CA$3.00

Coca-Cola indien / Indian Coca-Cola.



7up
CA$3.00

Cannette de 7up (355 mL) / 7up can (355 mL)

Orange Fanta
CA$3.00

Zesty and refreshing citrus beverage with a vibrant orange fizz.



Thé glacé / Iced Tea
CA$3.50

Cannette de thé glacé Fuze (341 mL) / Can of Nestea iced tea (341 mL)



Shake à le mangue / Mango Shake
CA$5.50

Boisson à base de lait fait avec pulpe de mangue / Milk-based drink made with mango pulp.



Lassi Salé / Salty Lassi
CA$4.50

Boisson à base de yogourt crémeux salé / Salted creamy yogurt drink.

Pains / Breads



Naan à l'ail / Garlic Naan
CA$4.00

Soft Indian bread typically cooked in a tandoor oven, featuring fresh garlic.



Naan
CA$3.00

Pain traditionnel à base de farine blanche cuit au four indien / Traditional Bread made from white flour cooked in Indian Clay Oven

Menu Maison Indian Curry

Fromage / Paneer Naan
CA$5.00

Freshly baked tandoori bread stuffed with homemade Indian cheese (paneer).



Tandoori Chapati (Roti)
CA$3.00

Pain plat au blé entier cuit au four indien / Whole wheat flat bread cooked in Indian Clay Oven

Naan à la coriandre / Coriander Naan
CA$4.00

Freshly baked leavened bread with coriander, typically cooked in a tandoor.



Lacha Parantha
CA$4.00

Pain plat au blé entier en spirale avec extra beurre cuit au four indien /Spirulated whole wheat flat bread with extra butter cooked in Indian Clay Oven.

Épinards / Spinach Naan
CA$5.00

Freshly baked leavened tandoori bread filled with spinach.

À côtés / Side Orders

Raita
CA$4.00

Yogourt maison à base de concombres, carottes et épices / Homemade yogurt containing cucumbers, carrots and spices.

Papadum
CA$2.50

Gaufrettes aux lentilles rôties (2 pièces) / Roasted Lentil Wafers (2 pieces)

Salade verte / Mixed Green Salad
CA$4.00

Petite salade contenant de la laitue verte, des concombres et des oignons émincés / Small salad containing green lettuce, cucumbers, and sliced onions.

Menu Maison Indian Curry

Chutney Tamarind — CA$2.00
Sauce sucrée à base de tamarin, de jaggery et d'épices / Sweet sauce made with tamarind, jaggery and spices.

Chutney à la menthe / Mint Chutney — CA$2.00
Sauce à la menthe contenant de la coriandre et des épices / Mint sauce containing coriander and spices.

Dahi — CA$3.50
Yogourt nature / Plain Yogourt.

Chutney à la mangue / Mango Chutney — CA$3.00
Condiment épais à base de mangue avec des épices ajoutées / Mango based thick condiment with added spices.

Achar — CA$2.50
Mélange de cornichons épicés / Spicy mixed pickles.

Desserts

Gulab jamun — CA$2.00
Boule frite faite principalement de matières solides du lait, immergée dans un sirop sucré / Deep-fried ball made primarily from milk solids, immersed in sugar syrup

Kheer — CA$4.00
Pouding au riz indien / Indian rice pudding.

Rasmalai — CA$3.00
Petit morceau d'un gâteau de paneer vraiment doux immergée dans du lait crémeux parfumé à la cardamome / Small soft paneer cheesecake ball immersed in chilled creamy milk flavored with cardamom.