Menu
Masala Art

11612 Bd de Salaberry, Dollard-des-Ormeaux, QC H9B 2R8, Canada | (514) 685-3444

Most Ordered



Poulet au beurre / Butter Chicken — CA$16.99

Poulet désossée cuit dans le tandoori Fait avec la sauce base de tomate, beurre et des épices fraîches. / Boneless chicken cooked in tandoor prepared with tomato sauce, butter, and exotic fresh spices.



Biryani poulet / Chicken Biryani — CA$14.99

Poulet, riz basmati clients avec Des épices exotiques, base de Cannelle et cardamome). / Chicken, basmati rice perfectly cooked in exotic spices based on cinnamon, and cardamom



Poulet tikka rouleau / Chicken Tikka Roll — CA$9.99

Tender chicken tikka wrapped in soft flatbread, filled with fresh lettuce and a tangy sauce.



Lassi — CA$5.00

Traditional Indian yogurt-based beverage, available in mango, sweet, or salted varieties.



Chaat de samosa avec pois chiches / Chana Samosa Chaat — CA$8.99

Samosa de légumes trempés dans du curry de pois chiches assaisonné, garnish de yogurt nature, de menthe et de chutneys au tamarin. / Vegetable samosas dunked in seasoned chickpea curry, topped with yogurt, mint, and tamarind chutneys



Chèvre curry (avec os) / Curry Goat (with Bone) — CA$22.50

Viande de chèvre cuite dans Une sauce base de Tomate, ail, gingembre et des épices. / Goat meat cooked in sauce based of tomato, garlic, ginger, and blend of spices.

Riz nature / Plain Rice — CA$4.99

Steamed basmati rice, offering a simple and aromatic accompaniment.

Menu Masala Art

Momos chili au végé / Veg Chili Momos — CA$14.00

Végétarien. Momo's stay avec des herbes et de la sauce. / Momo's stay with herbs and sauce.

Poulet tikka masala / Chicken Tikka Masala — CA$16.99

Tendres morceaux de poitrine de poulet désossés, marinés, grillés au tandoori, cuits dans un savoureux oignon et tomates. / Tender pieces of boneless chicken breast marinated, grilled in tandoori, and cooked in flavorful tomato onion masala.

Poulet momos / Chicken Momos — CA$14.00

Boulettes cuite à la vapeur farcies de poulet haché aromatisé à la sauce soja. / Steamed dumpling stuffed with minced chicken flavored with soya sauce.

Soupes / Soups

Dal Soup (soupe de lentilles) / Dal Soup (Lentils Soup) — CA$5.50

Dal soup, a savory blend of lentils simmered with a mix of traditional Indian spices, herbs, and a hint of garlic for depth.

Soupe de poulet / Chicken Soup — CA$6.50

Chicken soup simmered with traditional Indian herbs and spices, offering a comforting and aromatic experience.

Salades / Salads

Salade kachumber / Kachumber Salad — CA$8.99

Oignon, tomates, concombre avec sel, poivre et vinaigrette au citron. / Onion, tomatoes, cucumber with salt, pepper, and lemon dressing.

Salade fraîche verte / Fresh Green Salad — CA$7.99

Salade fraîche du jardin avec vinaigrette légère. / Garden fresh salad with light dressing.

Entrées / Starters



Poisson amritsari / Amritsari Fish — CA$14.00

C'est un plat préféré d'amritsar au punjab c'est fait de filete basa. / Absolute favorite dish from amritsar made with basa fillet.

Menu Masala Art



Beignets d'oignons / Onion Bhaji — CA$8.50

Beignets d'oignons frits croustillants trempés dans la pâte de pois chiches. / Crispy fried onions fritters dipped in chickpea batter.

Aloo Tikki Chana — CA$9.50

Galettes de pommes de terre farcies avec du chana et du chatni. / Stuffed potato patties with chana and chatni.



Samosa de légumes / Vegetables Samosa — CA$4.50

Végétarien. Chaussons pâtissiers farcis de pommes de terre assaisonnées et de pois verts. / Vegetarian. Pastry turnovers stuffed with seasoned potatoes and green peas.



Chaat de samosa avec pois chiches / Chana Samosa Chaat — CA$8.99

Samosa de légumes trempés dans du curry de pois chiches assaisonné, garnish de yogurt nature, de menthe et de chutneys au tamarin. / Vegetable samosas dunked in seasoned chickpea curry, topped with yogurt, mint, and tamarind chutneys

Principaux / Mains



Momos chili au poulet / Chicken Chili Momos — CA$16.00

Momo's stay avec des herbes et de la sauce. / Momo's stay with herbs and sauce.

Poulet momos / Chicken Momos — CA$14.00

Boulettes cuite à la vapeur farcies de poulet haché aromatisé à la sauce soja. / Steamed dumpling stuffed with minced chicken flavored with soya sauce.

Pomme de terre au chili / Chilli Potato — CA$12.00

Frites croustillantes avec sauce et herbes. / Crispy fries with sauce and herbs.

Momos chili au végé / Veg Chili Momos — CA$14.00

Végétarien. Momo's stay avec des herbes et de la sauce. / Momo's stay with herbs and sauce.

Menu Masala Art



Légumes dumplings / Veg Momos

CA$12.00

Végétarien. Boulettes cuite à la vapeur farcies d'une légère garniture de légumes épicés. / Steamed dumpling stuffed with a light spiced vegetable filling.

Rouleaux et wraps / Rolls and Wraps



Poulet tikka rouleau / Chicken Tikka Roll

CA$9.99

Tender chicken tikka wrapped in soft flatbread, filled with fresh lettuce and a tangy sauce.

Paneer tikka rouleau / Veg Paneer Roll

CA$8.99

Végétarien. / Vegetarian.

Spécialités tandoori / Tandoori Specialities



Achari Paneer Tikka Tandoori

CA$14.00

Paneer préparé dans une marinade achari les morceaux doux et juteux de paneer enrobés d'épices est un délice à manger. Servi avec un côté de légumes mélangés. / Paneer marinated in an achari marinade the soft, juicy morsels of paneer coated with spicy, and is a delight to eat. Served with the side of tossed vegetable. Served with side of tossed vegetable.

Malai Soja Chaap / Malai Soya Chaap

CA$14.00

Chaap de soja mariné avec du yaourt et du masala indien. Servi avec un assortiment de légumes. / Soya chaap marinated with yogurt and Indian masala. Served with a side of tossed vegetables.



Tandoori poulet seekh kebab / Chicken Seekh Kebab Tandoori

CA$14.50

Poulet haché, mélangé aux épices et cuit au tandoor. Servi avec un côté de légumes mélangés. / minced chicken mixed with fresh herbs, and spices cooked in tandoor. Served with the side of tossed vegetable.



Tangdi Kebab Tandoori

CA$17.99

Pilon de poulet mariné au yaourt et aux herbes, cuit dans le tandoor. / Chicken drumstick marinated with yogurt and herbs cooked in tandoor.

Tandoori saumon tikka / Dill Salmon Tikka Tandoori

CA$23.50

Filets de saumon marinés au yaourt à l'aneth et cuits au tandoori au charbon. Servi avec un côté de légumes mélangés. / Salmon fillets marinated in yogurt with fresh dill and cooked in charcoal tandoor. Served with the side of tossed vegetable

Menu Masala Art

Tandoori masala agneau / Lamb Chops Tandoori — CA$23.50

Côtelettes d'agneau marinés à l'ail, au gingembre et à nos épices maison. Servi avec un côté de légumes mélangés. / Lamb chops marinated in garlic, ginger, and our house made spices. Served with the side of tossed vegetable.

Tandoori crevette malai jumbo / Malai Jumbo Shrimp Tandoori — CA$24.50

Crevettes marinées aux épices crémeuses douces cuites au tandoori. Servi avec un côté de légumes mélanges. / Shrimps marinated in mild creamy sauce cooked in tandoor. Served with the side of tossed vegetable



Tandoori poulet / Chicken Tandoori — CA$12.50

Poulet mariné dans du yaourt et des épices cuit dans le tandoori. Servi avec un côté de légumes mélangés. / Whole chicken marinated in the yogurt and spices cooked in tandoor. Served with the side of tossed vegetable.



Tandoori poulet tikka / Chicken Tikka Tandoori — CA$16.50

Poulet désossé mariné dans du yaourt et des épices cuit dans le tandoori. Servi avec un côté de légumes mélangés. / Boneless chicken marinated in the yoghurt and spices cooked in tandoor. Served with the side of tossed vegetable.

Assiettes principales / Main Dishes

Poulet curi / Curry Chicken — CA$16.99

Poulet cuit dans Une sauce faite de Tomate et d'oignons. / Chicken cooked in sauce made of tomato and onions.

Poulet karahi / Karahi Chicken — CA$16.99

Poulet désossé, cuit dans Une sauce base de Tomate et gingembre. / Boneless chicken cooked in tomato sauce, and ginger.

Poulet chettinad / Chicken Chettinad — CA$16.99

Poulet cuit dans la pâte de piment rouge, noix de coco, la graine de Pavot et les graine de coriandre. / Chicken cooked in the paste of red chillies, coconut, Poppy Seeds, coriander seeds, cumin seeds, fennel seeds, and black pepper.

Poulet-65 / Chicken-65 — CA$16.99

Poulet cuit avec Des saveurs de feuilles de curry, de gingembre, d'ail, de piment et de graines de moutarde. / Chicken cooked with punchy flavors of curry leaves, ginger, garlic, chili, and mustard seeds.

Menu Masala Art

Poulet tawa masala / Chicken Tawa Masala
CA$14.99

Poulet cuit avec des épices et des saveurs exotiques. / Chicken cooked with some exotic spices and flavor.

Poulet korma / Chicken Korma
CA$16.99

Plat traditionnel mughlai cuit avec des épices et de la pâte d'oignon. / Traditional mughlai dish cooked with spice and onion paste.

Poulet vindaloo / Chicken Vindaloo
CA$16.99

Le plat Exotique de Goa, Fait de vinaigre et piments rouges. / Exotic dish from Goa made of vinegar and red chili.



Poulet au beurre / Butter Chicken
CA$16.99

Poulet désossée cuit dans le tandoori Fait avec la sauce base de tomate, beurre et des épices fraîches. / Boneless chicken cooked in tandoor prepared with tomato sauce, butter, and exotic fresh spices.

Poulet tikka masala / Chicken Tikka Masala
CA$16.99

Tendres morceaux de poitrine de poulet désossés, marinés, grillés au tandoori, cuits dans un savoureux oignon et tomates. / Tender pieces of boneless chicken breast marinated, grilled in tandoori, and cooked in flavorful tomato onion masala.

Agneau / Lamb

Agneau korma / Lamb Korma
CA$18.99

Agneau cuit lentement avec du yaourt et des épices. / Lamb slow-cooked with yogurt and spice.

Agneau vindaloo / Lamb Vindaloo
CA$17.99

Le plat Exotique de Goa Fait de vinaigre et piments rouges. / Exotic dish from Goa made of vinegar and red chilli

Agneau karahi / Lamb Karachi
CA$18.99

Agneau désossée cuit dans une sauce base de tomate et gingembre. / Boneless lamb cooked in fresh tomato gravy and ginger.

Menu Masala Art

Agneau rara gosht / Lamb Rara Gosht — CA$18.99

Viande hachée cuite dans Une sauce spéciale de la maison. / Minced meat cooked in special house made sauce.



Chèvre curry (avec os) / Curry Goat (with Bone) — CA$22.50

Viande de chèvre cuite dans Une sauce base de Tomate, ail, gingembre et des épices. / Goat meat cooked in sauce based of tomato, garlic, ginger, and blend of spices.

Agneau rogan josh / Lamb Rogan Josh — CA$17.99

Plat de kashmir Fait avec mélanges d'épices dans un curry de tomate. / Kashmiri lamb curry with a heady combination of intense spices in a tomato curry sauce.

Fruit de mer / Seafood

Curry de poisson d'Andhra / Andhra Fish Curry — CA$18.99

Filet de poisson cuit dans des épices spéciales du sud de l'Inde. / Fish fillet cooked in special south Indian spices.

Masala de crevettes à l'Andhra / Andhra Style Prawn Masala — CA$22.99

Crevettes cuites dans des épices spéciales de l'Andhra. / Prawns cooked in special Andhra spices.

Végétarien / Vegetarian

Baingan Bharat — CA$12.99

Végétarien. Aubergine en purée fumée au charbon, sautée avec Des oignons, Des tomates et d'herbes. / Vegetarian. Charcoal smoked eggplant mashed, sautéed with onions, tomatoes, and herbs.

Dal masala art (Lentilles) / Dal masala art (Lentils) — CA$12.99

Végétarien. Authentiques lentilles dal makhni- à la crème, cuites lentement, aromatisées au gingembre Frais, à l'ail, à un mélange d'herbes et d'épices. / Vegetarian. Authentic dal makhni- creamed lentils slow cooked, flavored with fresh ginger, garlic, blend of herbs, and spices

Aloo gobhi masala chou-fleur / Aloo Gobhi Masala Cauliflower — CA$12.99

Végétarien. Fleurons de chou-fleur (Gobi), pommes de Terre (aloo) cuits avec un savoureux mélange d'herbes et d'épices. / Vegetarian. Cauliflower florets (Gobi), potatoes (aloo) cooked with a flavorful blend of herbs, and spices.

Menu Masala Art

Shahi Malai Kofta — CA$14.50

Boulettes de pommes de terre, de paneer frites, dorées, servies dans une sauce crémeuse aromatisée aux épices et herbes exotiques. / Golden fried vegetable dumplings served in a creamy sauce flavoured with exotic spices, and herbs.

Palak paneer épinard / Spinach Paneer Palak — CA$14.00

Végétarien. Épinard, paneer préparés au beurre, gingembre, ail et épices. / Vegetarian. Spinach, cheese cooked with butter, ginger, garlic, and spices.

Yellow dal tadka (Lentilles trempées) / Yellow Dal Tadka (Dipped Lentils) — CA$12.99

Végétarien. Lentilles jaunes, rouges cuites avec un délicieux mélange d'herbes et d'épices traditionnelles. / Vegetarian. Yellow, red lentils cooked with a delicious blend of traditional herbs, and spices.

Mix légumes / Mix vegetable — CA$12.99

Végétarien. Mélange de légumes Frais, tomates fraîches, gingembre Frais, ail Frais et épices indiennes. / Vegetarian. Mix of fresh vegetables, fresh tomatoes, fresh ginger, fresh garlic, and spices.

Bhindi Masala — CA$12.99

Végétarien. Gombo sauté avec un savoureux mélange d'herbes et d'épices. / Vegetarian. Okra sautéed with flavourful blend of herbs and spices.

Sarson Da Saag — CA$14.00

Végétarien. Épinards Frais cuits avec oignons, tomates, moutarde, ail, gingembre et épices indiennes. / Vegetarian. Fresh spinach cooked with onions, tomatoes, mustard, garlic, ginger, and Indian spices.

Jalfrezi champignons / Mushroom Jalfrezi — CA$12.99

Végétarien. Champignons sautés dans une sauce épicée aux oignons et poivrons. / Vegetarian. Mushrooms sautéed in a spicy sauce with onions and bell peppers.

Tawa Paneer Khatta Pyaz — CA$14.00

Végétarien. Paneer cuit avec des oignons marinés. / Vegetarian. Paneer cooked with pickled onions.

Chana masala pois chiche / Chana Masala Chickpea — CA$12.99

Végétarien. Pois chiches cuites délicatement sautés au curry avec un mélange spécial d'herbes et d'épices. / Vegetarian. Gently cooked chickpeas sautéed in a curry with spécial blend of herbs and spices.

Menu Masala Art

Paneer Tikka Masala — CA$14.00

Végétarien. Paneer tikka cuit au tandoori Fait avec Une sauce base de tomates et mignons. / Vegetarian. Paneer cooked in tandoor prepared with a sauce made of tomato, onions, and a blend of special spices.

Chinois Indian / Indian Chinese

Riz frit végétarien / Veg Fried Rice — CA$11.50

Végétarien. Riz cuit avec des légumes dans un style oriental). / Vegetarian. Rice cooked with veggies in an oriental style.

Poulet au chili et à l'ail / Chilli Garlic Chicken — CA$15.99

Chicken pieces cooked with fresh garlic, chili peppers, and typically includes onions and bell peppers, sautéed in a spicy and tangy sauce.

Paneer au piment / Chilli Paneer — CA$14.99

Paneer cubes sautéed with bell peppers and onions, tossed in a blend of soy sauce, vinegar, and chili sauce for a distinctive Indo-Chinese flavor.

Manchurian au poulet / Chicken Manchurian — CA$15.99

Chicken pieces cooked in a savory blend of soy sauce, ginger, and garlic, typically includes bell peppers and onions, served in a rich Manchurian sauce.

Manchurian végétarien / Veg Manchurian — CA$12.99

Végétarien. / Vegetarian.

Riz frit au poulet / Chicken Fried Rice — CA$12.99

Riz, poulet crits dans un style oriental. / Rice and chicken cooked in an oriental style.

Riz basmati / Basmati Rice

Petits pois / Peas Pulao — CA$6.99

Petit pois dans le riz basmati cuit avec mélanges d'épices aromatiques. / Peas in basmati rice cooked in perfect blend of aromatic spices.

Menu Masala Art

Biryani agneau / Lamb Biryani — CA$17.50

Agneau, riz basmati cuits avec Des épices exotiques, base de Cannelle et cardamome. / Lamb, basmati rice perfectly cooked in exotic spices based on cinnamon, and cardamom.

Biryani légumes / Vegetables Biryani — CA$12.99

Légumes mélangés, riz basmati cuits avec des épices exotiques, base de cannelle et de cardamome. / Mix of vegetables perfectly cooked in exotic spices based of cinnamon, and cardamom.



Biryani poulet / Chicken Biryani — CA$14.99

Poulet, riz basmati clients avec Des épices exotiques, base de Cannelle et cardamome). / Chicken, basmati rice perfectly cooked in exotic spices based on cinnamon, and cardamom

Riz nature / Plain Rice — CA$4.99

Steamed basmati rice, offering a simple and aromatic accompaniment.

Plats d'accompagnement / Side Dishes

Chutney de tamarin / Mint Chutney — CA$1.50

Sauce aigre-douce à base de tamarin, souvent rehaussée de jaggery et d'un mélange d'épices. / Sweet and sour tamarind sauce typically enhanced with jaggery and a blend of spices. Mint chutney: Purée de feuilles de menthe fraîche, coriandre, piments verts, et jus de citron, agrémentée de diverses épices. / Puree of fresh mint leaves, coriander, green chilies, and lemon juice, seasoned with various spices.

Papad — CA$2.50

Crispy, spiced, Indian lentil crackers

Yaourt nature / Plain Yogurt — CA$4.99

A simple, homemade yogurt, often served as a cooling complement to spicy dishes.

Boondi Raita — CA$5.99

Boulettes de farine de pois chiches mélangée à du yaourt et à des épices spéciales. / Small balls made of chickpea flour whipped in yogurt and some special spices.

Menu Masala Art

Concombre et carottes raïta / Cucumber and Carrot Raita — CA$5.99

Yaourt fouetté aux carottes, concombre et épices. / Yogurt whipped with carrots, cucumber, and spices.

Chutney de menthe / Mint Chutney — CA$1.50

A blend of fresh mint and coriander, typically includes green chilies, lemon juice, and a selection of Indian spices.

Pains / Breads

Tandoori rôti / Roasted Tandoori — CA$3.50

Pain Frais au levain avec du blé entier. / Freshly baked leavened bread made of whole wheat.

Pains assortis / Bread Basket — CA$12.50

Tandoori rôti, naan nature, naan à l'ail et lacha paratha. / Roasted tandoori, plain naan, garlic naan, and lachha paratha.

Lachha Partha — CA$5.00

Pain de blé entier cuit au tandoori avec or sans menthe. / Flat bread cooked in tandoor plain or with mint.

Kulcha — CA$6.50

Stuffed flatbread with choice of potato or onion topping.

Paneer (fromage) / Paneer (Cheese) — CA$7.00

Soft Indian bread traditionally prepared with a filling of homemade paneer (cheese), cooked in a tandoor oven.



Naan à l'ail / Garlic Naan — CA$4.50

Pain frais au levain cuit avec l'ail à l'intérieur. / Freshly baked leavened bread stuffed with crushed garlic.

Menu Masala Art



Naan nature / Plain Naan

CA$3.50

Pain cuit au tandoori. / Bread cooked in the tandoori.

Desserts



Ras malai à la mangue / Mango Ras Malai

CA$7.50

Boulettes de fromage en grains aplaties à la crème, aromatisées à la mangue et garnies de pistaches. / Flattened balls of cheese curds in cream, flavored with mango, and garnished with pistachios.



Gulab Jamun

CA$4.50

Boulettes sucrées au sirop de sucre. / Sweet dumpling in sugar syrup.

Malai Kheer

CA$5.99

Pouding au riz indienne. / Indian rice pudding

Boissons / Drinks

Boissons gazeuses / Soft Drinks

CA$3.00

Selection of sodas including Coke, Diet Coke, 7 Up, and Canada Dry.

Eau minérale / Mineral water

CA$2.50

Pure, refreshing mineral water, often naturally infused with essential minerals.

Autre-eau Perrier / Other Water Perrier

CA$4.00

Naturally carbonated mineral water, known for its crisp taste and effervescent bubbles, sourced from France.

Jus (orange) / Juice (Orange)

CA$4.00

Freshly squeezed orange juice, offering a natural and refreshing citrus taste.

Menu Masala Art

Lait fouetté / Milkshakes
CA$5.50

Milkshakes with a selection of vanilla or chocolate flavors.



Lassi
CA$5.00

Traditional Indian yogurt-based beverage, available in mango, sweet, or salted varieties.

Lunch Combo Vegetarian

Shahi Paneer Combo
CA$15.50

Vegetarian.

Paneer Tikka Masala Combo
CA$15.50

Vegetarian.

Mix Vegetables Combo
CA$14.99

Vegetarian.

Aloo Gobhi Combo
CA$14.99

Vegetarian.

Palak Paneer Combo
CA$15.50

Vegetarian.

Chilly Paneer Combo
CA$15.50

Vegetarian.

Menu Masala Art

Chana Masala Combo — CA$14.99
Vegetarian.

Baigan Bharta Combo — CA$14.99
Vegetarian.

Dal Makhani Combo — CA$14.99
Vegetarian.

Dal Tadka Combo — CA$14.99
Vegetarian.

Lunch Combo Non Vegetarian

Chicken Tikka Masala Combo — CA$17.00
Non Vegetarian.

Chicken 65 Combo — CA$17.00
Non Vegetarian.

Chicken Korma Combo — CA$17.00
Non Vegetarian.

Chilly Chicken Combo — CA$17.00
Non Vegetarian.

Menu Masala Art

Lamb Rogan Josh Combo — CA$18.00
Non Vegetarian.

Lamb Vindaloo Combo — CA$18.00
Non Vegetarian.

Lamb Korma Combo — CA$18.00
Non Vegetarian.

Chicken Vindaloo Combo — CA$17.00
Non Vegetarian.

Butter Chicken Combo — CA$17.00
Non Vegetarian.

Chicken Curry Combo — CA$17.00
Non Vegetarian.

Lunch Combo Tandoori

Tangeli Kebab Combo — CA$17.00
3 pieces.

Chicken Tikka Combo — CA$17.00
2 pieces.

Menu Masala Art

Chicken Seek Kebab Combo — CA$17.00

3 pieces.

Tandoori Chicken Combo — CA$17.00

Succulent tandoori chicken, choice of full leg or full breast. Served with a side of aromatic basmati rice and naan bread.

Achari Paneer Tikka Combo — CA$15.50

2 pieces.

Soya Chaap Combo — CA$15.50

4 pieces.