

MENU COMBO

Pour deux personnes / For two people

Gandhi

SAMOSAS AUX LÉGUMES
PAKORA

BIRYANI AUX LÉGUMES
SAG PANIR
MATTAR ALOO
NAAN KULCHA

DESSERT DU JOUR
THÉ CHAI OU CAFÉ

75.50 \$

Bangali

SHEEK KABAB
OIGNON BHAJEE

POULET TANDOORI
BŒUF CARI
CHAMPIGNONS BHAJEE
RIZ BASMATI
NAAN À L'AIL

DESSERT DU JOUR
THÉ CHAI OU CAFÉ

82.50 \$

Taj Mahal

POULET TIKKA
OIGNON BHAJEE

AGNEAU SAGWALA
POULET AU BEURRE
ALOO GOBHI
RIZ BASMATI
NAAN TANDOORI

DESSERT DU JOUR
THÉ CHAI OU CAFÉ

85.50 \$

Madrasi

POULET TIKKA
PAKORA

AGNEAU MALAI MADRAS
POULET BHUNA
MATTAR PANIR
RIZ BASMATI
NAAN TANDOORI

DESSERT DU JOUR
THÉ CHAI OU CAFÉ

88.50 \$

ENTRÉES

SOUPE DALL	6.50
Soupe aux lentilles jaunes légèrement assaisonnée <i>Lightly spiced yellow lentil soup</i>	
SOUPE MULLIGATAWNY	7.00
Soupe traditionnelle anglo-indienne, faite d'un bouillon de poulet et de légumes, parfumée à la coriandre <i>A traditional Anglo-Indian spiced soup, made of chicken broth and vegetables, perfumed with coriander</i>	
PAKORA	7.00
Beignets de légumes assaisonnés et frits au beurre indien <i>Seasoned vegetables fritters, fried in Indian butter</i>	
OIGNON BHAJEE	7.00
Beignets d'oignon assaisonnés et frits au beurre indien <i>Onion fritters seasoned and fried in Indian butter</i>	
CHANA BHUNA 🌱	7.00
Pois chiches assaisonnés et piquants, servis avec salade et sauce à la menthe <i>Seasoned and spicy chick-peas, served with salad and mint sauce</i>	
SAMOSA AUX LÉGUMES	7.00
Deux triangles feuilletés, farcis d'une macédoine de légumes et servis sur un lit de salade <i>Two crispy pastries stuffed with fresh mixed vegetables, served on a bed of salad</i>	
SAMOSA À LA VIANDE	7.50
Deux triangles feuilletés, farcis de viande assaisonnée, servis sur un lit de salade <i>Two crispy pastries stuffed with seasoned ground meat, served on a bed of salad</i>	
SALADE GANDHI	8.00
Salade mélangée légèrement recouverte de fromage maison <i>Mixed green salad lightly topped with home made cheese</i>	
POULET TIKKA	10.00
Tranches de blanc de poulet marinées aux épices et rôties au four tandoori <i>Chicken breast slices marinated in spices and roasted in a clay oven</i>	
SHEEKH KABAB	10.50
Bœuf haché mariné aux herbes fraîches et aux épices, moulé sur la broche et rôti au four tandoori <i>Ground beef marinated with herbs and spices, roasted in a clay oven</i>	
AGNEAU TIKKA	11.50
Tranches d'agneau tendre marinées aux épices et rôties au four tandoori <i>Tender lamb slices marinated in spices and roasted in a clay oven</i>	
CREVETTES SUR POORI 🌱	11.50
Crevettes assaisonnées et piquantes, servies sur pain poori <i>Seasoned and spicy shrimps, served on an Indian pancake</i>	
ENTRÉES ASSORTIES	16.50
Assortiment de Poulet Tikka, Pakora, Oignon Bhajee et Samosa aux Légumes <i>An assortment of Chicken Tikka, Pakora, Onion Bhajee and Vegetable Samosa</i>	

SPECIALITÉS TANDOORI

POULET TANDOORI	22.00
Poulet tendre mariné au yaourt et aux épices, rôti au four d'argile <i>Spring chicken marinated in yogurt, fresh ground spices and herbs, roasted in a clay oven</i>	
POULET TIKKA	23.50
Tranches de blanc de poulet marinées aux épices et rôties au four d'argile, riz aux légumes <i>Chicken breast slices marinated in spices and roasted in a clay oven, served with vegetable rice</i>	
AGNEAU TIKKA	24.50
Tranches d'agneau tendre marinées aux épices et rôties au four tandoori, riz aux légumes <i>Tender lamb slices marinated in spices and roasted in a clay oven, served with vegetable rice</i>	
CREVETTES TANDOORI	27.00
Crevettes marinées aux épices et rôties au four d'argile, riz aux légumes <i>Shrimps marinated in spices and roasted in a clay oven, served with vegetable rice</i>	
CANARD TIKKA	3.00
Tranches de canard marinées aux épices et rôties au four d'argile, riz aux légumes <i>Duck slices marinated in spices and roasted in a clay oven, served with vegetable rice</i>	
PLAT GANDHI	32.50
Un plat mélangé de Poulet Tandoori, Agneau Tikka, Crevettes Tikka et Sheekh Kabab <i>A mixed dish of Tandoori Chicken, Lamb Tikka, Shrimps Tikka and Sheekh Kabab</i>	

BIRYANI

Nos plats biryani sont servis avec cari aux légumes
Our Biryani Dishes are served with vegetable curry

BIRYANI AUX LÉGUMES	20.50
Panaché de légumes frais, assaisonné et mêlé avec riz basmati safrané <i>Blend of fresh seasoned vegetables and basmati saffron-coloured rice</i>	
BIRYANI AU POULET	22.50
Morceaux de blanc de poulet assaisonnés et mêlés avec riz basmati safrané <i>Seasoned chicken breast pieces blended with basmati saffron-coloured rice</i>	
BIRYANI AU BŒUF	23.50
Morceaux de boeuf grillés et assaisonnés, mêlés avec riz basmati safrané <i>Spiced and grilled beef pieces blended with basmati saffron-coloured rice</i>	
BIRYANI D'AGNEAU	25.00
Morceaux d'agneau assaisonnés et mêlés avec riz basmati safrané <i>Spiced lamb pieces blended with basmati saffron-coloured rice</i>	
BIRYANI AUX CREVETTES	26.00
Crevettes poêlées et assaisonnées, mêlées avec riz basmati safrané <i>Pan-fried seasoned shrimps blended with basmati saffron-coloured rice</i>	

SPECIALITÉS CARI

BHUNA 🍴

Cari peu piquant préparé avec oignons, tomates, poivrons verts et épices
Slightly spicy curry prepared with onions, tomatoes, green peppers and spices

MADRAS 🍴🍴

Cari assez piquant préparé avec oignons glacés, ail, gingembre et piments forts
Fairly spicy curry prepared with glazed onions, garlic, ginger and hot peppers

VINDALOO 🍴🍴

Cari très piquant préparé avec oignons glacés, ail, gingembre et piments forts
Very spicy curry prepared with glazed onions, garlic, ginger and hot peppers

KORMA

Cari doux et crémeux préparé avec oignons glacés, noix de coco et raisins sultanines
Sugary and creamy-flavoured curry prepared with glazed onions, coconuts and sultana raisins

DOPIAZA 🍴

Cari peu piquant préparé avec tomates, poivrons verts et épices, garni avec oignons frits
Slightly spicy curry prepared with tomatoes, green peppers and spices, garnished with fried onions

ROGAN 🍴

Cari peu piquant préparé avec tomates, poivrons verts et épices, garni avec tomates frites
Slightly spicy curry prepared with tomatoes, green peppers and spices, garnished with fried tomatoes

DHANSAK 🍴

Cari peu piquant et aigre-doux préparé avec lentilles, herbes et épices
Slightly spicy sweet-and-sour curry prepared with lentils, herbs and spices

PATHIA 🍴

Cari peu piquant et aigre-doux préparé avec oignons, tomates, poivrons verts et épices
Slightly spicy sweet-and-sour curry prepared with onions, tomatoes, green peppers and spices

MALAI MADRAS 🍴🍴

Cari assez piquant préparé avec oignons et lait de noix de coco
Fairly spicy curry prepared with onions and coconut milk

SAGWALA 🍴

Cari peu piquant préparé avec oignons, tomates, poivrons verts et épinard frais, parfumé avec de la coriandre
Slightly spicy curry prepared with onions, tomatoes, green peppers and fresh spinach, perfumed with coriander

KASHMIRI

Cari préparé avec litchis, noix de coco, ananas et raisins sultanines
Curry prepared with lychees, coconuts, pineapple and sultana raisins

PODINA 🍴

Cari peu piquant préparé avec oignons, tomates, poivrons verts et menthe fraîche
Slightly spicy curry prepared with onions, tomatoes, green peppers and fresh mint

Spécialités au cari / Cari specialties

Accompagnées d'un Pain naan ou de Riz basmati

Served with Naan bread or Basmati rice

LÉGUMES ~ VEGETABLES	22.50
POULET ~ CHICKEN	24.50
BŒUF ~ BEEF	25.50
AGNEAU ~ LAMB	26.50
CREVETTES ~ SHRIMPS.....	27.50

LES RECOMMANDATIONS DU CHEF

CHILI POULET À L'AIL 🍴	21.00
Morceaux de poulet préparés avec ail et piments verts, nappés d'une épaisse sauce piquante <i>Chicken pieces prepared with garlic and green chillies, covered with a thick spicy sauce</i>	
POULET AU BEURRE	22.50
Morceaux de blanc de poulet rôtis et mijotés dans une sauce crémeuse <i>Chicken breast pieces, roasted and simmered in a creamy sauce</i>	
POULET TIKKA JALFREZI 🍴	22.00
Morceaux de poulet marinés aux épices, rôtis au four d'argile et mélangés avec piments verts <i>Marinated and roasted chicken pieces, mixed with spices and green chillies</i>	
POULET TIKKA REJALLA 🍴	23.50
Morceaux de poulet marinés aux épices, rôtis et mélangés avec sauce masala piquante et menthe fraîche <i>Marinated and roasted chicken pieces mixed with spicy masala sauce and fresh garden mint</i>	
POULET TIKKA MASALA	23.00
Morceaux de poulet marinés aux épices, rôtis au four d'argile et mélangés avec sauce masala <i>Marinated and roasted chicken pieces mixed with masala sauce</i>	
POULET KORAHİ 🍴	23.50
Morceaux de poulet sautés avec oignons, ail, tomates et épices, garnis avec poivrons verts et oignons <i>Chicken pieces stir-fried with onions, garlic, tomatoes and spices, garnished with green peppers and onions</i>	
POULET TIKKA KORAHİ MASALA 🍴	24.00
Morceaux de poulet marinés aux épices, rôtis au four d'argile, préparés avec poivrons et sauce masala <i>Marinated and roasted chicken pieces, prepared with peppers and masala sauce</i>	
AGNEAU PASANDA	24.50
Morceaux d'agneau préparés avec sauce masala et fromage maison, garnis avec crème fraîche <i>Lamb pieces prepared with masala sauce and home made cheese, garnished with fresh cream</i>	
AGNEAU TIKKA JALFREZI 🍴	23.00
Morceaux d'agneau marinés aux épices, rôtis au four d'argile et mélangés avec piments verts <i>Marinated and roasted lamb pieces, mixed with spices and green chillies</i>	
AGNEAU TIKKA REJALLA 🍴	24.00
Morceaux d'agneau marinés aux épices, rôtis et mélangés avec sauce masala piquante et menthe fraîche <i>Marinated and roasted lamb pieces mixed with spicy masala sauce and fresh garden mint</i>	
AGNEAU TIKKA MASALA	23.50
Morceaux d'agneau marinés aux épices, rôtis au four d'argile et mélangés avec sauce masala <i>Marinated and roasted lamb pieces mixed with masala sauce</i>	
AGNEAU KORAHİ 🍴	24.00
Morceaux d'agneau mijotés avec oignons, ail et épices, garnis avec poivrons verts et oignons <i>Lamb pieces simmered with onions, garlic and spices, garnished with green peppers and onions</i>	
AGNEAU TIKKA KORAHİ MASALA 🍴	24.50
Morceaux d'agneau marinés aux épices, rôtis au four d'argile, préparés avec poivrons et sauce masala <i>Marinated and roasted lamb pieces, prepared with peppers and masala sauce</i>	
POISSON MIRCHI MASALA 🍴	22.50
Morceaux de poisson mijotés avec oignons, échalotes, tomates et piments verts forts <i>Fish pieces simmered with onions, shallots, tomatoes and hot green peppers</i>	
CREVETTES TANDOORI MASALA	25.00
Crevettes marinées aux épices et rôties au four d'argile, servies avec une sauce masala <i>Shrimps marinated in spices and roasted in a clay oven, served with masala sauce</i>	
CANARD TIKKA MASALA	27.00
Morceaux de canard marinés aux épices, rôtis au four d'argile et mélangés avec sauce masala <i>Marinated and roasted duck pieces mixed with masala sauce</i>	

VÉGÉTARIEN

ALOO GOBHI 🌱	15.00
Choux-fleurs et patates cuits avec des épices fraîchement moulues <i>Cauliflower and potatoes cooked with freshly ground spices</i>	
ALOO MATTAR 🌱	14.50
Patates et petits pois verts assaisonnés avec herbes et épices <i>Potatoes and green peas seasoned with herbs and spices</i>	
BOMBAY ALOO 🌱🌱	14.75
Patates cuites avec épices moulues, oignons, piments forts et tomates <i>Potatoes cooked with ground spices, onions, hot peppers and tomatoes</i>	
CHANA MASALA	15.25
Pois chiches assaisonnés et mélangés avec une sauce masala <i>Chick-peas seasoned and mixed with masala sauce</i>	
GOBHI BHAJEE 🌱	14.75
Choux-fleurs cuits avec oignons, tomates, herbes et épices <i>Cauliflower cooked with onions, tomatoes, herbs and spices</i>	
TARKA DALL	15.00
Lentilles cuites avec un soupçon de beurre et d'ail frit <i>Lentils cooked with a touch of butter and fried garlic</i>	
CHAMPIGNONS BHAJEE 🌱	14.75
Champignons frais cuits avec oignons, tomates, herbes et épices <i>Fresh mushrooms cooked with onions, tomatoes, herbs and spices</i>	
BRINJAL BHAJEE 🌱	16.00
Aubergine fraîche cuite avec oignons, tomates, herbes et épices <i>Fresh eggplant cooked with onions, tomatoes, herbs and spices</i>	
MATTAR PANIR	16.50
Fromage maison assaisonné cuit avec petits pois verts <i>Home made spiced cheese cooked with green peas</i>	
SAG ALOO 🌱	15.00
Épinards et patates cuits avec oignons, herbes et épices <i>Fresh spinach and potatoes cooked with onions, herbs and spices</i>	
SAG PANIR	16.75
Fromage maison assaisonné cuit avec épinards <i>Home made spiced cheese cooked with spinach</i>	
SAG BHAJEE 🌱	16.00
Épinards frais cuits avec oignons, tomates, herbes et épices <i>Fresh spinach cooked with onions, tomatoes, herbs and spices</i>	
BHINDI BHAJEE 🌱	15.75
Gombos cuits avec oignons, tomates, herbes et épices <i>Okra cooked with onions, tomatoes, herbs and spices</i>	
LÉGUMES MÉLANGÉS BHAJEE 🌱	16.00
Légumes variés sautés avec oignons, tomates, herbes et épices <i>Mixed vegetables stir-fried with onions, tomatoes, herbs and spices</i>	
SHAHI PANIR	17.00
Fromage maison assaisonné cuit avec oignons, tomates, cumin, ail et coriandre <i>Home made spiced cheese cooked with onions, tomatoes, cumin, garlic and coriander</i>	

RIZ

RIZ BASMATI	4.50
Riz safrané sauté avec ail et gingembre, garni avec oignons frits <i>Saffron-coloured rice, stir-fried with ginger and garlic, garnished with fried onions</i>	
RIZ AUX POIS	8.50
Sauté de riz basmati safrané et petits pois <i>Stir-fried basmati saffron-coloured rice and green peas</i>	
RIZ AUX CHAMPIGNONS	8.50
Riz basmati safrané sauté avec champignons <i>Basmati saffron-coloured rice stir-fried with mushrooms</i>	
RIZ FRIT SPÉCIAL	8.50
Riz basmati safrané sauté avec oignons, gingembre et raisins sultanines <i>Basmati saffron-coloured rice stir-fried with onions, ginger and sultana raisins</i>	
RIZ KASHMIRI	8.50
Riz basmati safrané sauté avec litchis, noix de coco et raisins sultanines <i>Basmati saffron-coloured rice stir-fried with lychees, coconuts and sultana raisins</i>	
RIZ JEERA	9.00
Riz basmati safrané sauté avec des graines de cumin et oignons <i>Basmati saffron-coloured rice stir-fried with cumin seeds and onions</i>	
RIZ AUX LÉGUMES	9.50
Riz basmati safrané sauté aux légumes <i>Basmati saffron-coloured rice stir-fried with mixed vegetables</i>	

PAINS INDIENS

POORI	3.50
Crêpe indienne frite <i>Deep-fried Indian pancake</i>	
NAAN TANDOORI	4.50
Pain indien traditionnel cuit au four tandoori <i>Traditional Indian white bread baked in a clay oven</i>	
ROTI TANDOORI	4.50
Pain de blé entier cuit au four tandoori <i>Whole wheat bread baked in a clay oven</i>	
NAAN KULCHA	7.50
Pain farci d'oignons et de coriandre fraîche <i>Bread stuffed with spiced onions and fresh coriander</i>	
NAAN À L'AIL	7.50
Pain à l'ail <i>Bread with garlic</i>	
PARATHA	8.50
Galette de blé entier au beurre cuite au four tandoori <i>Buttery whole-wheat bread baked in a clay oven</i>	
NAAN PESHAWARI	8.50
Pain farci de noix de coco et de raisins sultanines <i>Bread stuffed with coconuts and sultana raisins</i>	
NAAN KHEEMA	8.50
Galette farcie de viande de boeuf hachée assaisonnée <i>Bread stuffed with mildly spiced minced beef</i>	
NAAN AU FROMAGE	9.00
Pain farci au fromage Mozzarella <i>Bread stuffed with Mozzarella cheese</i>	

DESSERT

GULAB JAMON	3.50
Beigne indien avec un sirop sucré <i>Indian donut in sweet syrup</i>	
PHIRNI	4.00
Pudding au riz <i>Rice pudding</i>	
BURFI	4.50
Gâteau à la noix de coco et pistaches <i>Coconut and pistachio cake</i>	
LASSI MANGO	6.00
Lait et yaourt frappé à la mangue <i>Milk and yogurt mango shake</i>	
KULFI	6.50
Crème glacée a la mangue et pistaches <i>Mango and pistachio ice cream</i>	
RAS MALAI	6.50
Boules de paneer molles immergées dans du lait crémeux réfrigéré <i>Soft paneer balls immersed in chilled creamy milk</i>	

BREUVAGES

CAFÉ OU THÉ régulier	3.00
<i>Coffee or Tea regular</i>	
THÉ/TEA CHAI	4.00
EAU NATURELLE en bouteille (ESKA)	7.00
<i>Mineral water by bottle (Eska)</i>	
EAU GAZEUSE en bouteille (ESKA)	7.00
<i>Sparkling water by bottle (Eska)</i>	
JUS - Pomme - Orange - Mangue - Canneberge	4.00
<i>Juice - Apple - Orange - Mango - Cranberry</i>	
SODA - Coco Cola - Coca Cola Diète - 7 Up - Canada Dry	4.00
ESPRESSO	3.50
ESPRESSO allongé	4.50
ESPRESSO double	4.75
CAPPUCCINO	5.00
CAFÉ AU LAIT	5.75
CAFÉ / COFFEE - Espagnol - Brésilien - Irish - Indien	10.50
VIN AU VERRE / Glass of wine	10.00
BIÈRE IMPORTÉ EN BOUTEILLE / Bottled imported beer	8.00
BIÈRE EN FÛT / Draft beer	8.50