

MENU

Combinaison ■ SPÉCIAL DU MIDI

A

\$7.99

SOUPE
POULET TANDOORI
SALADE
PAIN NAN
DESSERT

B

\$7.99

SOUPE
SHEEK KABAB
SALADE
PAIN NAN
DESSERT

C

\$7.99

SOUPE
CARI D'AGNEAU SAG
RIZ POLAO
DESSERT

D

\$8.99

SOUPE
CREVETTES CARI
RIZ POLAO
DESSERT

E

\$7.99

SOUPE
POULET KORMA
RIZ POLAO
DESSERT

F

\$7.99

SOUPE
CARI D'AGNEAU
RIZ POLAO
DESSERT

■ VÉGÉTARIAN

V-1

\$6.99

SOUPE
ALOO GOBI
RIZ POLAO
DESSERT

V-2

\$6.99

SOUPE
CARI DE LÉGUMES
RIZ POLAO
DESSERT

V-3

\$6.99

SOUPE
BHAJI DE
CHAMPIGNONS
RIZ POLAO
DESSERT

■ SPÉCIAL DU SOIR

Voici quelques plats combinés qui se trouvent aussi sur le menu “à la carte”.
Here are some combinations of dishes from the “à la carte” menu.

Repas pour un /deux – Meal for one / two

A \$18.99	B \$19.99	C \$18.99	D \$16.99
Papadum Samosa Poulet / Chicken Korma Champignons / Mushrooms Bhaji Riz Polao / Polao Rice Dessert	Papadum Piazzì Poulet au Beurre / Butter Chicken Sag Aloo Bhaji Riz Polao / Polao Rice Dessert	Papadum Shahi Kabab D’agneau / Lamb Dupiaza Cari de légumes mélangés / Mix veg. Curry Riz Polao / Rice Polao Dessert	Papadum Samosa Tarka dal Aloo gobi Riz Polao / Rice Dessert
AA \$37.99	BB \$37.99	CC \$38.99	
Papadum Sheek Kabab Samosa Butter Chicken D’agneau / Lamb Bhoona Sag Aloo Bhaji Riz Polao / Polao Rice Pain Nan / Nan Bread Dessert	Papadum Shahi Kabab Piazzì Poulet / Chicken Tandoori D’agneau / Lamb Curry Aubergine / Begun Bhaji Riz Polao / Polao rice Pain Nan / Nan Bread Dessert	Papadum Sheek Kabab Piazzì Crevette / Shrimp Bhoona Poulet / Chicken Curry Cari de légumes mélangés / Mix veg. Curry Riz Polao / Polao Rice Pain Nan / Nan Bread Dessert	
DD (VÉGETARIEN) \$29.99	EE \$35.99	FF \$35.99	
Papadum Salade Indienne / Indian Samosa Sag Paneer Tarka Dal Cari de légumes mélangés / Mix veg. Curry Riz Polao / Polao Rice Pain Nan / Nan Bread Dessert	Papadum Samosa Piazzì Boeuf / Beef Dupiaza Poulet / Chicken korma Champignons / Mushrooms Bhaji Riz Polao / Polao Rice Pain Nan / Nan Bread Dessert	Papadum Samosa Shahi Kabab Boeuf / Beef curry Poulet / Chicken sag Bhaji de Choux-fleurs / Cauliflower (Aloo Gobi) Riz Polao / Polao Rice Pain Nan / Nan Bread Dessert	

À la carte

Tout nos mets sont préparés individuellement. L'assaisonnement peut être doux, moyen ou fort, selon vos préférences.

Votre satisfaction est notre succès. Bon appétit!!

(All our dishes are individually prepared. Spices can be mild, medium or hot according to your preference.

Your satisfaction is our success. Enjoy your meal!!)

LES ENTRÉES/APPETIZERS

PIAZZI (ONION BHAJI)	\$3.99
Oignons tranchés mélangés avec lentilles et poudre de pois chiche – servi avec sauce aux fruits. (Sliced onions mixed with lentils and chick pea powder and then deep fried – served with fruit sauce.)	
SAMOSA	\$3.99
Légumes mixtes farcis dans une coquille de pâtisserie – servi avec sauce aux fruits. (Mixed vegetables stuffed in a pastry shell – served with fruit sauce.)	
SHEEK KABAB	\$4.99
Brochette de viande hachée avec herbes et épices, cuite sur charbon de bois – servi avec salade. (Ground meat mixed with herbs and spices, skewered and cooked over flaming charcoal – served with salad.)	
SHAHI KABAB	\$4.99
Pâte de viande tendre émincée avec plusieurs épices, puis roulée en galettes – servi avec rondelles d'oignons, tomate et quart de citron. (Tender, minced meat ground to a fine paste, together with various spices, formed into patties – served with onion rings, tomato and wedge of lemon.)	
FOIE DE POULET BHAJI / CHICKEN LIVER BHAJI	\$5.99
Foie de poulet mélangé avec épices spéciales de notre chef – servi avec salade. (Chicken liver marinated with the Chef's special spices – served with salad.)	
CREVETTE PURI / SHRIMP PURI	\$6.99
Crevettes marinées dans l'huile légèrement épicées cuites dans du ghee pure – servi avec un pain croustillant. (Shrimps marinated with very mild spices in garlic oil, and then cooked with pure ghee – served with fluffy, crispy bread.)	
POULET TIKKA / CHICKEN TIKKA	\$6.99
Morceaux de poulet légèrement marinés, rôtie sur brochettes dans le tandoor. (Mildly marinated diced chicken roasted on skewers in the tandoor.)	

■ PLATS TANDOORI/ TANDOORI DISHES

Tous nos mets tandoori sont marinés **24 heures** dans un mélange d'épices délicieuses et de yogourt.
(All tandoori dishes are marinated for **24 hours** in a mixture of various mild and delectable spices with yogurt.)

POULET / CHICKEN TANDOORI

\$14.99

Un demi poulet mariné au yogourt, fines herbes et épices, cuit dans notre four d'argile sur charbon de bois – servi avec pain nan, salade et sauce à la menthe.

(A spring half chicken marinated in yogurt and delicate herbs and spices, cooked in our clay oven over flaming charcoal – served with nan bread, salad and mint sauce.)

ASSIETTE MUMBAI / MUMBAI PLATTER

\$19.99

Une combinaison de poulet tandoori, agneau tikka, crevettes tikka et sheek kabab – servie avec pain nan, salade et sauce à la menthe.

(A mixed dish of tandoori chicken, lamb tikka, shrimps tikka and sheek kabab – served with nan bread, salad and mint sauce.)

TIKKA DISHES

Cubes de viande désossée ou crevettes marinées et assaisonnée de fines herbes, cuit dans notre four d'argile sur charbon de bois – servis avec pain nan, salade et sauce à la menthe.

(Diced boneless meat or shrimps marinated and mildly seasoned with delicate herbs, cooked in our clay oven over flaming charcoal – served with nan bread, salad and mint sauce.)

POULET / CHICKEN

\$13.99

AGNEAU / LAMB

\$14.99

CREVETTE / SHRIMP

\$16.99

■ PAIN INDIEN / INDIAN BREAD

PAIN NAN / NAN BREAD	\$2.99
Un pain délicieux cuit dans un four cylindrique. (Delicious bread baked in a clay oven.)	
PESHWARY NAN	\$3.99
Amandes, noix de coco, raisins, pistache et crème.	
NAN À L'AIL / GARLIC NAN	\$3.99
ROTI - Pain sans levain au blé entier. (Unleavened whole wheat bread.)	\$2.99

■ RIZ / RICE

RIZ POLAO / POLAO RICE	\$2.99
Un riz Basmati de qualité supérieure cuit et épicé pour lui donner une saveur très spéciale. (A basmati rice of higher quality cooked and spiced to give it a very special flavour.)	
RIZ AU LÉGUMES / VEGETABLE RICE	\$6.99
Riz basmati cuit avec un mélange de plusieurs légumes frais et d'épices. (Basmati rice cooked with fresh mixed vegetables and spices.)	

■ SOUPES / SOUPS

SOUPE / SOUP DAL	\$3.99
Soupe aux pois jaunes cuits avec beurre, oignons et épices. (Yellow split-pea soup cooked with butter, onion and spices.)	
SOUPE / SOUP MULLIGATAWANY	\$4.99
Soupe au poulet bouilli avec légumes et épices. (Boiled chicken soup with vegetables and spices.)	
SOUPE DU JOUR DE NOTRE CHEF/ CHEF'S SPECIAL SOUP OF THE DAY	\$3.99

■ SALADES/SALADS

Salade indienne (Indian salad)	\$5.99
Salade panachée aux noix de grenoble (Mixed salad with walnuts)	\$4.99
Salade de mesclun (Field mixed salad)	\$3.99

■ BIRYANIS

(with vegetable curry sauce)

Riz basmati avec viande, crevettes ou légumes cuit dans du beurre clarifié servi avec noix de coco, raisins, amandes et garni d'œufs bouillis, tomates, oignons frits et concombre – servi avec sauce de cari aux légumes.

(Basmati rice with meat, shrimps or vegetable cooked in clarified oil served with coconuts, raisins, almonds and garnished with boiled eggs, tomatoes, fried onions and cucumber – served with a vegetable curry sauce.)

LÉGUMES / VEGETABLES	\$12.99
POULET / CHICKEN	\$14.99
AGNEAU / LAMB	\$15.99
CREVETTE / SHRIMP	\$16.99

■ PLATS LÉGÈREMENT SUCRÉS MILD DISHES

BUTTER CHICKEN **\$14.99**

Poulet tikka cuit avec du beurre, crème fraîche, noix de coco, raisins, et amandes. (Chicken tikka cooked with butter, fresh cream, coconuts, sultanas, and almonds.)

POSANDO

Un cari de viande aigre-doux mariné et cuit avec du yogourt – garni de noix, d'amandes et de raisins. (A sweet and sour meat curry marinated and cooked with yogourt – garnished with nuts, almonds and raisins.)

POULET / CHICKEN	\$12.99
AGNEAU / LAMB	\$13.99

TIKKA MASALA

Cubes de viandes ou crevettes grillés, garni avec tomate, oignons, épices – servi avec une sauce délicieuse. (Diced meats or shrimps roasted and freshly garnished with tomatoes, onions, spices – served with a deliciously zesty sauce.)

POULET / CHICKEN	\$14.99
AGNEAU / LAMB	\$15.99
CREVETTE / SHRIMP	\$16.99

KORMA

Un cari légèrement épicé avec crème fraîche, raisins et amandes. (A mildly-spiced curry cooked with fresh cream, sultanas and almonds.)

POULET / CHICKEN	\$12.99
AGNEAU / LAMB	\$13.99
CREVETTE / SHRIMP	\$15.99

■ PLATS MOYENNEMENT ÉPICÉS

MEDIUM SPICY DISHES

CARI / CURRY

Viande ou crevettes cuites avec oignons, ail et épices – servie avec sauce.

(Meat or shrimps cooked with onions, garlic and spices – served with sauce.)

POULET / CHICKEN	\$11.99
BŒUF / BEEF	\$11.99
AGNEAU / LAMB	\$13.99
CREVETTE / SHRIMP	\$15.99
POISSON / FISH	\$12.99

MUMBAI MIX

\$15.99

Poisson et crevettes cuits avec sauce épaisse, tomates et recette du chef.

(Chef's special recipe of fish and shrimps cooked with thick sauce and tomatoes.)

DUPIAZA

Un cari frit avec poivre noir, coriandre et autres épices, garni d'oignons frits – servi dans une sauce riche et épaisse. (A curry, briskly fried with black pepper, coriander and other spices, garnished with extra fried onions – served in a rich thick sauce.)

POULET / CHICKEN	\$11.99
BŒUF / BEEF	\$11.99
AGNEAU / LAMB	\$13.99
CREVETTE / SHRIMP	\$15.99

SAG DISHES

Morceaux de viandes ou crevettes tendres et feuilles d'épinards frais cuits dans une riche sauce épicée. (Tender chunks of meat or shrimps and fresh-leaf spinach cooked together in a rich, spicy sauce.)

POULET / CHICKEN	\$12.99
BŒUF / BEEF	\$12.99
AGNEAU / LAMB	\$14.99
CREVETTE / SHRIMP	\$16.99

BHOONA

Viande ou crevettes frites avec tomates, piments, oignon et d'autres épices et servi dans sa propre sauce épaisse. (Meat or shrimps fried with tomato, pepper and other spices and served in its own thick sauce.)

POULET / CHICKEN	\$11.99
BŒUF / BEEF	\$11.99
AGNEAU / LAMB	\$13.99
CREVETTE / SHRIMP	\$15.99

■ PLATS ÉPICÉS / SPICY DISHES

DHANSAK

Un cari aux huiles épicées et ail à saveur sûre et piquante à partir de lentilles.

(A curry made with spiced oil and garlic with a sour and hot flavor originating from lentils and cream.)

POULET / CHICKEN	\$12.99
BŒUF / BEEF	\$12.99
AGNEAU / LAMB	\$14.99

PATHIA (CREVETTE / SHRIMP)

\$15.99

Un cari de crevettes épicé et aigre préparé de la façon perse.

(A hot and sour shrimp curry prepared in the Persian style.)

MADRAS

Un cari épicé préparé avec oignons, ail, piments forts, jus de citron frais.

(A hot curry prepared with onions, garlic, hot chilies, fresh lemon juice and other spices.)

POULET / CHICKEN	\$12.99
AGNEAU / LAMB	\$14.99
CREVETTE / SHRIMP	\$15.99

■ PLATS ÉPICÉS / TRADITIONAL SPICY DISHES

VINDALOO

Un cari très piquant avec patates, purée de tomates, jus de citron, piments forts et autres épices.

(A very hot curry prepared with potatoes, tomato puree, lemon juice, extra chilies and other spices.)

POULET / CHICKEN	\$12.99
BŒUF / BEEF	\$12.99
AGNEAU / LAMB	\$14.99
SHRIMP / CREVETTE	\$15.99

COLOMBO

Un cari extra piquant avec noix de coco, gingembre, différentes herbes et piments forts.

(An extra hot curry cooked with coconut, ginger, different herbs and special green chilies.)

POULET / CHICKEN	\$12.99
BŒUF / BEEF	\$12.99
AGNEAU / LAMB	\$14.99
CREVETTE / SHRIMP	\$15.99

■ PLATS DE LÉGUMES(MOYENNEMENT ÉPICES)

VEGETABLES DISHES (MEDIUM SPICY)

CARI DE LÉGUMES MIXTES / MIXED VEGETABLE CURRY	\$6.99
Légumes mélangés cuits avec épices et servis dans leur propre sauce. (Mixed vegetables cooked with spices and served in their own rich gravy.)	
BEGUN BHAJI	\$6.99
Un cari d'aubergines avec tomates, oignons et autres épices. (A dry curry of eggplant with tomatoes and other spices.)	
BHAJI DE CHAMPIGNONS	\$6.99
Champignons frais cuits dans du beurre avec épices et herbes spéciales de notre chef. (Fresh mushrooms cooked in butter with chef's special blended spices and herbs.)	
TARKA DAL	\$6.99
Purée de lentilles cuites avec quelques épices et garnies d'oignons frits et d'ail. (Puree of lentils cooked with spices and garnished with fried onions and garlic.)	
CHANA MASALA	\$7.99
Chick peas with onions, vegetable ghee, chat masala. & other spices. (Pois chiche avec oignon, ghee végétale, chat masala & d'autres épices.)	
SAG ALOO BHAJI	\$7.99
Un cari de patates et de feuilles fraîches d'épinards.(A dry curry of potatoes and fresh spinach leaf.)	
BHAJI DE CHOUX-FLEURS / CAULIFLOWER (ALOO GOBI)	\$7.99
Un cari de choux-fleurs avec oignons, tomates et patates. (A curry of cauliflower with onions, tomatoes and potatoes.)	
SAG PANEER	\$8.99
Épinards avec fromage maison spécial du chef.(Spinach with chef's special home-made cheese.)	
MATAR PANEER	\$8.99
Pois du jardin avec fromage maison.(Garden-fresh peas with home made cheese.)	
SHAHI PANEER	\$9.99
Poulet cuit avec du beurre, crème fraîche, noix de coco, raisins, et amandes. (Chicken cooked with butter, fresh cream, coconuts, sultanas & almonds.)	

 **DIVERS**

PAPADUM

\$0.99

Une mince gaufrette croustillante frite, faite de lentilles en poudre.
(A thin crisp-fried wafer made from ground vegetable lentils.)

RAITA CONCOMBRE / CUCUMBER RAITA **\$2.99**
Yogourt avec concombres et quelques épices.
(Grated cucumbers with yogurt and spices.)

MANGUE CHUTNEY / MANGO CHUTNEY **\$1.99**
Marmelade faite de mangues mûres sucrées.
(Chutney made from sweet ripe mangoes.)

MANGO CORNICHON / MANGO PICKLE **\$1.99**
Une mangue verte marinée piquante et sûre.
(A hot and sour pickled green mango.)

■ **DESSERTS**

KULFI **\$3.99**
Crème glacée indienne maison.
(Home made Indian ice cream.)

GULAB JAMUN **\$3.99**
Fromage cottage maison avec lait, ghee – servi dans un sirop.
(Home-made cottage cheese with milk, ghee – served in syrup.)

CRÈME BRÛLÉE / BURNT CUSTARD **\$3.99**
Jaune d’oeuf, sucre, crème et essence d’orange indienne
(Egg yolk, sugar, cream and Indian orange flavor.)

■ **BREUVAGES / BEVERAGES**

MUMBAI CHAI **\$2.99**

THÉ INDIAN ÉPICÉ / INDIAN SPICED TEA **\$2.99**

THÉ VERT & HERB / GREEN & HERBAL TEA **\$2.50**

THÉ & CAFÉ / TEA & COFFEE **\$1.99**

BOISSONS GAZEUSES / SOFT DRINKS **\$1.99**

LASSI (Yogurt based...choice of: Mango, sweet or salted) **\$4.99**

MANGO JUICE **\$5.99**

PERRIER **\$3.99**

MINERAL WATER **\$3.99**