

## Soupes Soups

- |           |  |          |
|-----------|--|----------|
| <b>1.</b> | <b>Soupe de Lentilles / Lentil Soup</b>  | <b>6</b> |
| <b>2.</b> | <b>Soupe Muligtwany</b><br>Soupe aux lentilles cuites avec des morceaux de poulet épicés,<br>de la coriandre fraîche et une pincée de riz. «délicieuse»<br>Lentil soup cooked with pieces of chicken and pinch of rice | <b>7</b> |

## Hors d'oeuvres Appetizers

- |            |  |                |
|------------|--|----------------|
| <b>4.</b>  | <b>Oignons Bhajia / Onion Bhaji</b><br>Oignons hachés, farine de pois chiches, herbes. «bien Frits»<br>Sliced onions, gram flour, fried with seasoned herbal batter. «deep fried»  | <b>8</b>       |
| <b>5.</b>  | <b>Samosa Végétariens / Vegetarian Samosa</b><br>Pommes de terre et pois verts légèrement épicés<br>enrobés dans une pâte croustillante trempée dans l'huile végétale<br>Crispy patties stuffed with seasoned mixed vegetables. (Deep fried) | <b>2 mcx 6</b> |
| <b>6.</b>  | <b>Poulet / Poisson Pakora / Chicken / Fish Pakora</b><br>Filets de poulet ou poisson frits dans une sauce savoureuse<br>Pieces of chicken or fish battered in seasonal spiced and deep fried  | <b>14</b>      |
| <b>8.</b>  | <b>Alloo Tikki</b><br>Galettes de pommes de terre servies avec du chana et<br>garnies de sauces assorties et coriandre fraîche<br>Potato patties with chana, garnished with assorted chutneys and fresh coriander                            | <b>9</b>       |
| <b>9.</b>  | <b>Chana Samosa Chaat</b><br>Samosa végétarien avec chana (pois chiches)<br>garni avec variétés de chutney, tomates et oignons<br>Vegetarian samosa with chana (chick peas)<br>garnished with varieties of chutnies, tomatoes and onions     | <b>12</b>      |
| <b>10.</b> | <b>Paneer Pakoras</b><br>Cubes de fromage indien trempés dans une sauce de pois chiches. (Bien-Frites)<br>Indian cheese cubes dipped in chick pea sauce. (Deep fried-Crispy)   | <b>14</b>      |

## Plats végétariens Vegetarian Dishes

- |             |  |           |
|-------------|--|-----------|
| <b>11.</b>  | <b>Palak Paneer</b><br>Épinards fraîchement hachés cuit des cubes de fromage indien<br>fait à la maison «Moyennement épicé»<br>Ground fresh spinach cooked with home made cheese cubes «medium spicy»  | <b>17</b> |
| <b>12.</b>  | <b>Shahi Paneer</b><br>Fromage fait à la maison dans une sauce crémeuse aux amandes et noix de cajou<br>Homemade cheese cubes in a creamy almond and cashew sauce  | <b>18</b> |
| <b>13.</b>  | <b>Aubergines Bhartha / Eggplants Bhartha</b><br>Aubergines grillées sur charbon de bois pilé et cuites avec des oignons,<br>des tomates et du poivre de Cayenne. «Moyenne épicé»<br>Eggplant grilled on charcoal and cooked with onions, tomatoes, pepper. «Medium Spicy» | <b>16</b> |
| <b>14.</b>  | <b>Alloo Gobhi (vegan)</b><br>Chou-fleur et pommes de terre cuit avec gingembre frais, de l'ail, des oignons,<br>et des tomates dans un chaudron à vapeur. «Moyennement épicé»<br>Cauliflower cooked with ginger, garlic, onions and tomatoes in steam-pot, «Medium Spicy» | <b>16</b> |
| <b>15.</b>  | <b>Paneer Masala / Karahi</b><br>Une sauce à faire saliver votre palais, composée d'épices exotiques la mode de Punjabi<br>Mouth watering sauce made with fresh herbs and spices "Punjabi style"   | <b>18</b> |
| <b>16.</b>  | <b>Daal Makhni</b><br>Lentilles noires cuites à la mode indienne dans une sauce crémeuse.<br>Black lentils cooked in indian style in a creamy sauce  | <b>16</b> |
| <b>16A.</b> | <b>Tadka Daal (vegan)</b><br>Lentilles jaunes servies avec oignons, l'ail et beurre<br>Moong/masur lentils served with onion, garlic and butter  | <b>15</b> |
| <b>17.</b>  | <b>Chana Masala (vegan)</b><br>Pois chiches blanc cuits selon une recette spéciale de notre chef-cuisinier<br>White chick peas chef special  | <b>15</b> |
| <b>18.</b>  | <b>Bhindi Masala (vegan)</b><br>Okras frais cuits avec du gingembre frais, de l'ail, des oignons et des tomates<br>Fresh okras cooked with fresh ginger, garlic, onions and tomatoes   | <b>17</b> |

## Plats d'accompagnements Side Orders

- 19. Raita** **5**  
Yogourt fait à la maison avec du concombres, du cumin et de la coriandre fraîche. «Un mets rafraîchissant»  
Home made yogourt with cucumber, cumin and fresh coriander
- 20. Papadom** **3**  
Craquelins aux lentilles (2 morceaux) / Lentil wafers roasted (2 pieces)
- 21. Salade katchumber / Salade du Jardin / Garden's salad** **7**  
Salade d'oignons, de concombres et des tomates servis avec une vinaigrette indienne. «Délicieuse»  
Special salad with onions, cucumbers & tomatoes served with an indian dressing
- 22. Chutney de Mangues / Mango chutney** **3**  
Purée de mangue pelées, vinaigre de canne à sucre, sel, poudre d'ail et gingembre  
Paste of peeled mangoes, vinegar of sugar cane, salt, garlic powder and ginger
- 23. Marinade au Choix / Choice of pickle** **3**  
Choix de cornichon / menthe / tamarin chutney / chillis verts et oignons  
Choice of mixed pickle / mint / tamarin chutney / green chilli and onions

## Riz Basmati et Biryanis Basmati Rice & Biryanis

- 24. Riz Basmati à la vapeur / Basmati Rice** **6**  
Long grains de riz cueillis aux pieds de l'Himalaya, «Odoriférant»  
Long grains of basmati rice from Himalaya «aromatic»
- 25. Biryani Aux Légumes / Vegetable Biryani** **17**  
Riz basmati cuit avec des légumes du jardin, des herbes et des épices accompagné de yogourt Raita préparé selon la recette ci-haut en 19.  
Assorted garden vegetables and basmati rice cooked with fresh herbes, spices and saffron. Served with raita
- 26 Biryani Au Poulet / Chicken Biryani** **20**
- 26A. Biryani Au Agneau / Lamb Biryani** **22**  
Poulet ou Agneau d'abord mariné avec des herbes, des épices, et du safran puis cuit à la vapeur avec du riz basmati naturellement odoriférant.  
Chicken or Lamb marinated, fresh spices, saffron then cooked together with basmati rice. Served with raita
- 27. Biryani Aux Crevettes / Shrimp Biryani** **23**  
Crevettes préparées selon la recette ci-haut en 26A / Shrimp cooked with rice as per above dish

## Divers Pains Indiens Breads (Gluten)

- 29. Naan au beurre / Buttered Naan** **3**  
Pain flasque, léger, cuit dans notre four d'argile indien Tandoori  
Leavened bread of fine flour
- 30. Pain Naan Peshawari** **5**  
Pain sucre fourré de fruits sec / Sweet Nan bread stuffed with dry fruits
- 31. Lachha Paratha** **5**  
Pain de blé entier en spirale / Whole wheat layered unleavened bread
- 32. Pain Rôti** **3**  
Pain de blé entier cuit dans notre four d'argile indien Tandoori  
Whole wheat unleavened flat bread
- 33. Paneer Kulcha / Kulcha bread** **6**  
Pain cuit dans notre four d'argile indien, farci avec paneer [fromage indien]  
Nan bread cooked in our indian clay oven with Paneer [indian cheese]
- 34. Pain à l'ail - oignons Kulcha / Garlic - Onion Kulcha** **5**  
Pain fraîchement cuit au four avec de l'ail ou farci avec des oignons  
Garlic or onion bread

**\* Vegan et sans gluten disponible** *Vegan and gluten free available*

## Les Spécialités du «Tandoori» «Tandoori» Specialties

- 36. Demi-Poulet Tandoori / Half Chicken** **20**  
**avec riz ou pain naan • with rice or naan bread**  
 Un demi-poulet frais (2 morceaux) trempé la veille dans une marinade spéciale avec des épices fraîchement moulues, puis embroché et grillé sur un feu naturel dans le four d'argile. «délicieuse»  
 Tandoori chicken marinated in fresh spices and cooked in Tandoori oven. (with bones)
- 37. Saumon Tikka / Salmon** **26**  
**avec riz ou pain naan • with rice or naan bread**  
 Morceaux de saumon frais marinés et grillés dans le four traditionnel Tandoori. Servis avec des piments variés et des oignons grillés. «YUM YUM» La spécialité de notre chef cuisinier  
 Pieces of marinated salmon, grilled in our traditional Tandoori oven.  
 Served with varied peppers and grilled onions, «YUM YUM» Our head-chef's specialty
- 38. Poulet Tikka / Chicken** **22**  
**avec riz ou pain naan • with rice or naan bread**  
 Succulents morceaux de poulet désossés, marinés et grillés au charbon de bois dans le four Tandoori  
 Succulent pieces of boneless chicken marinated and grilled on natural charcoal in Tandoori oven
- 39. Seekh Kebab Poulet / Chicken** **20**  
**avec riz ou pain naan • with rice or naan bread**  
 Rouleaux de poulet haché, moyennement épicés, grillés sur le charbon de bois dans le four Tandoori  
 Minced chicken rolled on long skewers and cooked on charcoal in Tandoori oven
- 39A. Seekh-Kebab Agneau / Lamb Seekh-Kebab** **22**  
**avec riz ou pain naan • with rice or naan bread**  
 Rouleaux d'agneau haché, moyennement épicés, grillés sur le charbon de bois dans le four Tandoori  
 Minced lamb rolled on long skewers and cooked on charcoal in Tandoori oven
- 40. Côtelettes d'Agneau Kandhari / Lamb Chops Kandhari** **27**  
**avec riz ou pain naan • with rice or naan bread**  
 Tendres côtelettes d'agneau marinées dans des herbes et des épices toutes spéciales cuites sur le charbon de bois dans le four Tandoori  
 Tender lamb chops, marinated in special herbs and spices, cooked in our special Tandoori oven on charcoal
- 41. Paneer Tikka** **20**  
**avec riz ou pain naan • with rice or naan bread**  
 Cubes de fromage fait à la maison marinés avec des herbes et des épices puis grillés sur le four à bois servi avec oignons grillés et piments variés  
 Cubes of home made cheese marinated and grilled in our special Tandoori oven served with grilled onions and peppers
- 42. Crevettes Tandoori / Shrimps** **26**  
**avec riz ou pain naan • with rice or naan bread**  
 Crevettes géantes noires marinées et grillées sur le charbon de bois. Servis avec piments variés et oignons grillés  
 Black tiger shrimps marinated and grilled in Tandoori oven.  
 Served with variety of peppers and grilled onions
- 43. Légumes Tandoori / Vegetables** **20**  
**avec riz ou pain naan • with rice or naan bread**  
 Choux-fleurs, brocolis, piments variés, tomate et fromages fait à la maison grillés sur le charbon de bois  
 Assorted fresh vegetables spiced and cooked on natural charcoal in tandoori

**CARTES-CADEAUX**  
**DISPONIBLES**  
**GIFT CARDS AVAILABLE**

## Nos Plats Plus Populaires Our Popular Dishes

Chacun des plats mentionnés ci-dessous est apprêté avec:

du poulet (20\$), du poulet TIKKA (21\$), des crevettes (22\$)  
de l'agneau (23\$), des légumes (18\$)

45. **Cari / Curry** avec riz ou pain naan • with rice or naan bread
46. **Vindaloo:** avec riz ou pain naan • with rice or naan bread  
 // Sauce au cari d'un rouge ardent, une spécialité de Goan Portugese  
 Red fiery spicy sauce Goan-Portuges style
47. **Madras:** avec riz ou pain naan • with rice or naan bread  
 // Sauce servi avec moutarde en grains, piment sec entier et lait de noix de cocos  
 Coconut milk base sauce cooked with mustard seeds, sun dried whole chillies «Spicy»
48. **Masala:** avec riz ou pain naan • with rice or naan bread  
 Une sauce à fair saliver votre palais, composée d'épices exotique la mode de Punjabi,  
 d'ail, de gingembre, de cumin, de poivron et d'oignons  
 Mouth watering sauce made with fresh garlic, ginger, peppers, onions, tomatoes, «Punjabi style»
49. **Korma:** avec riz ou pain naan • with rice or naan bread  
 Sauce douce crémeuse aux noix d'acajou / Creamy cashew sauce
51. **Karahi:** avec riz ou pain naan • with rice or naan bread  
 // Une sauce savoureuse composée d'un généreux mélange  
 de gingembre haché, d'ail, de paprika et de tomates  
 Northern Indian style curry prepared with onions, tomatoes, ginger, garlic and coriander
52. **Achari:** avec riz ou pain naan • with rice or naan bread  
 // Un plat à faire saliver votre bouche composée d'une grande variété  
 d'herbes et épices. Une recette toute spéciale de notre chef cuisinier  
 Mouth watering pickled sauce « chef's special»

## Spécialités de la Maison House specialties

53. **Poulet au Beurre / Butter Chicken** avec riz ou pain naan • with rice or naan bread 21  
 Une savoureuse préparation de cubes de poulet Tikka désossés d'abord cuits dans  
 le four d'argile puis mélangés dans une exquise sauce tomate crémeuse  
 Chicken Tikka cooked in Tandoori oven then mixed with tomato base creamy sauce
- 53A. **Crevettes au Beurre / Butter Shrimps** avec riz ou pain naan • with rice or naan bread 25  
 Une savoureuse préparation de crevettes jumbo cuites dans de four d'argile  
 ensuite mélangés dans une exquise sauce tomate crémeuse « YUM YUM»  
 Jumbo shrimps cooked in Tandoori oven then mixed with tomato base creamy sauce  
 Jumbo shrimps cooked in spicy coconut creamy sauce, Konkon style
55. **Poulet Chilli / Chilli Chicken** avec riz ou pain naan • with rice or naan bread 20  
 // Poitrine de poulet cuit dans une sauce piquante et aigre douce  
 Boneless chicken breast cooked in spicy & tangy sauce
- 55A. **Keema** avec riz ou pain naan • with rice or naan bread 19  
 Poulet haché au cari / Ground chicken curry style

// Moyennement épicé • Lightly spiced // Piquant • Spicy // // Très piquant • Extra Spicy

## Desserts

56. **Gulab Jamun** 2 mrcx 3,99  
 Boulettes de lait dans un sirop de miel à la fois doux et sucré  
 Milk balls in sweet sugary-honey syrup
57. **Rasmalai** 2 mrcx 4,99  
 Boulettes de pâte faites de fromage maison trempées dans une crème épaisse et sucrée  
 Dumplings made from home made cheese soaked in sweetened thickened, creamy sauce



## Super Spéciaux Combos

Aucun changement disponible dans les combos  
No changes available in combos

### #1. " GOSHAT THALI"

Un délicieux mélange du Cari d'agneau / Poulet Tandoori  
Cari des légumes / Lentilles / Riz basmati / Pain Naan et Dessert

One delicious mix of Lamb Curry / Tandoori Chicken  
Vegetable Curry / Lentils / Basmati Rice / Naan Bread / Dessert

**Pour / For 2....45\$ • Pour / For 1....24\$**

### #2. "ROYAL TANDOORI FEAST"

Soupe aux lentilles / Poulet Tandoori / Seekh-kebab Agneau  
Crevettes Tandoori / Poulet Tikka / Poulet au beurre  
Cari des Légumes / Pain Naan / Riz Basmati / Dessert

Lentil Soup / Tandoori Chicken / Lamb Sheekh-Kebab  
Tandoori Shrimps / Chicken Tikka / Butter Chicken  
Vegetable Curry / Naan Bread / Basmati Rice / Dessert

**Pour / For 2....61\$ • Pour / For 1....32\$**

### #3. "THALI AUX LÉGUMES" • VEGETABLES

Un délicieux mélange de cari des légumes avec  
palak paneer, lentilles, riz basmati, pain naan et dessert

Assorted vegetable platter

**Pour / For 2....35\$ • Pour / For 1....19\$**

### #4. "THALI DU TANDOORI PALACE"

Un délicieux mélange: du poulet tandoori,  
avec poulet au beurre, cari des légumes,  
lentilles, riz basmati, pain naan et dessert

Assorted non vegetable platter

**Pour / For 2....45\$ • Pour / For 1....24\$**

### #5. "MURGH MAKHNI"

Soupe Muligtwany / Poulet au beurre  
Cari des Légumes / Pain Naan / Riz Basmati / Dessert

Muligtwany Soup / Butter Chicken  
Vegetable Curry / Naan Bread / Basmati Rice / Dessert

**Pour / For 2....52\$ • Pour / For 1....28\$**

PRÉCAUTION DES ALLERGIES :  
CERTAINS DE NOS PLATS PEUVENT CONTENIR DES TRACES DE NOIX ET DE FRUITS SECS.

PRECAUTION OF THE ALLERGIES:  
SOME OF OUR DISHES MAY CONTAIN TRACES OF TREE NUTS AND DRY FRUITS.