

Bière

Kingfisher	\$ 10.00	
Kingfisher est une bière indienne brassée par United Breweries Group, Bangalore.		
Molson Dry	\$ 8.00	
Heineken (330ml)	\$ 10.00	

[Haut](#)

Les Combos

1. Spécial Poulet au Beurre (pour 1)	\$ 20.00	
Bhaji à l'oignon (3mcx), Poulet au beurre, Riz palao.		
2. Spécial Tandoor (pour 2)	\$ 35.00	
Samosas (2mcx), Agneau Bhoona, Poulet au beurre, Riz Pulao, Pain Naan.		
3. Spécial Tandoor (pour 4)	\$ 70.00	
Samosas (4mcx), Pakora aux légumes (8mcx), Poulet Tandoori, Poulet au beurre, Agneau Bhoona, Légumes mélangés, 2 Riz, 2 Pain Naan.		
4. Spécial Tandoor (pour 2)	\$ 32.00	
Bhaki aux oignons, Aloo Kebab (pommes de terre), Sag Paneer, Tarka Dahl, Cari aux légumes, Polao aux pois, Naan, Dessert.		

[Haut](#)

Wrap

Naan Kebab Wrap	\$ 8.00	
Naan wrap au kebab au poulet avec salade, oignon et poivron.		

[Haut](#)

Soupes

Soupe Mulligatawny	\$ 3.00	
Soupe modérément épicé et chevronné avec un goût d'oignon et de riz.		
Soupe Dal	\$ 3.00	
Soupe aux lentilles légèrement épicée.		
Soupe Du Jour	\$ 5.00	
Soupe du jour de notre chef.		

[Haut](#)

Amuse - Gueules

Kebab au Poisson	\$ 5.00	
Tendre morceau de thon finement haché, assaisonné de différentes épices, façonné en rondelles et frit. Servi avec des rondelles d'oignon, des tomates et du citron.		
Shish - Kebab	\$ 6.00	
Angeau tendre émincé, relevé avec des oignons, des piments rouges, etc., pané, embroché et frit.		
Bhaji aux Oignons	\$ 4.00	
Tranches d'oignon enrobées d'une pâte indienne et frites.		
Samosas	\$ 4.00	
Beignets de légumes frits.		
Pakora aux Légumes	\$ 3.00	
Assortiment de légumes frits.		
Samosa Chaat	\$ 7.00	
Poulet Tikka	\$ 7.00	
Cubes de poulet légèrement marinés et rôtis sur des brochettes dans le tandoori.		
Aloo Kebab	\$ 4.00	
Potates assaisonné d'épices de premier choix et accompagné d'une salade.		
Poulet Pakora	\$ 6.00	
Tendre poulet désossé, assaisonné d'un mélange d'épices concocté par notre chef, d'oignons, de piments rouges, etc., pané, embroché et frit.		
Crevettes Pakora	\$ 8.00	
Crevettes géantes fraîches assaisonnées d'un mélange d'épices exclusif, enrobées de pâte et frites jusqu'à ce qu'elles soient croustillantes à point.		
Mélange D'Amuse - Geules (pour 2)	\$ 13.00	
Shish-Kebab, Bhaji aux oignons et samosas.		

[Haut](#)

Fruits de Mer et Poissons

Crevettes Pathia	\$ 15.00	
Cari de crevettes aigre doux cuit dans un mélange spécial d'épices de notre chef. Cuisine persane.		
Cari de Crevettes Aloo	\$ 15.00	
Crevettes fraîches revenues avec des oignons, des pommes de terre sautées, des piments et un mélange spécial d'épices de notre chef. Servies dans la sauce de cuisson.		
Crevettes Bhona	\$ 15.00	
Cari sec composé de crevettes frites, d'oignons, de piments et de tomates et assaisonné de différentes épices.		
Crevettes Sag	\$ 15.00	
Crevettes fraîches et épinards cuits avec des épices et servis en sauce.		
Cari de Poisson	\$ 15.00	
Poisson frais cuit avec des épices exotiques et servis dans une sauce riche et onctueuse.		

[Haut](#)

Notre Tandoor

Tous les plats tandoori sont servis avec riz et salade.

Poulet Tandoori	\$ 15.00	
Tendre demi-poulet mariné selon votre recette exclusive et grillé au charbon de bois dans le tandoori. Accompagné d'une salade et de riz.		
Poulet Tikka	\$ 14.00	
Tendres morceaux de poulet sur brochettes grillés dans le tandoori. Accompagnés de riz aux légumes et d'une salade.		
Mix Tikka	\$ 16.00	
Agneau Tikka	\$ 15.00	
Tendres morceaux d'agneau sur brochettes grillés dans le tandoori. Accompagnés de riz aux légumes et d'une salade.		
Crevettes Tandoori	\$ 17.00	
Crevettes géantes fraîches assaisonnées d'un mélange d'épices exclusif et cuites au charbon de bois dans le tandoori. Accompagnées d'une salade et de riz aux légumes.		
Poisson Tandoori	\$ 16.00	
Poisson de premier choix mariné, cuit au charbon de bois et accompagné de riz aux légumes et d'une salade.		
Assiette Tandoori	\$ 20.00	
Morceaux de savoureux poulet tandoori, shish tandoori, shish kebab, tikka à l'agneau, poulet tikka et crevettes, accompagnés d'une salade et de riz aux légumes.		

[Haut](#)

Poulet

Tous les plats sont à base de poulet désossé.

Cari de Poulet	» Cuisse de poulet	\$ 13.00	
Tendre cuisse ou poitrine de poulet cuite avec des tomates, des piments, des oignons et des épices, servie dans la sauce de cuisson.	» Poitrine de poulet	\$ 13.00	
Poulet Bhoona	» Cuisse de poulet	\$ 13.00	
Tendre cuisse ou poitrine de poulet cuite avec des tomates, des piments, des oignons et des épices, servie dans une sauce riche et onctueuse.	» Poitrine de poulet	\$ 13.00	
Poulet Korma 🌶️		\$ 13.00	
Cari de poulet auquel l'ajout de certaines épices et de yogourt procure un goût distinctif, légèrement piquant.			
Cari de Poulet de Madras 🌶️		\$ 13.00	
Cari de poulet cuit avec des piments rouges forts et d'autres épices caractéristiques de la cuisine de madras et du sud de l'Inde. Modérément piquant.			
Cari de Poulet de Cachemire		\$ 13.00	
Cari de poulet à la mode de Cachemire, avec des amandes, des raisins sulata et des fruits frais.			
Poulet Vindaloo 🌶️		\$ 13.00	
Cari de poulet avec piments rouges forts. Légèrement piquant.			
Poulet Karai		\$ 14.00	
Cari de poulet avec pommes de terre.			

[Haut](#)

Agneau

Cari D'Agneau	\$ 14.00	
Morceaux d'agneau tendre et maigre cuits avec des tomates, des piments et des oignons dans un mélange spécial d'épices de notre chef.		
Agneau de Madras 🌶️	\$ 14.00	
Cari d'agneau cuit avec des piments rouges et d'autres épices typiques de la cuisine de madras et du sud de l'Inde.		
Agneau Vindaloo	\$ 14.00	
Agneau avec piments rouges forts. Mets au goût relevé, qui a de caractère.		
Agneau Korma 🌶️	\$ 14.00	
Cari d'agneau cuit dans des épices exotiques et du yoghurt qui lui procurent un caractère distinctif, légèrement relevé.		

[Haut](#)

Légumes

Cari de Légumes		\$ 9.00	+
Légumes variés frits avec des épices et servis dans une sauce riche.			
Pois Aloo		\$ 9.00	+
Cari sec de pommes de terre et de pois avec oignons et épices.			
Bhindi Bhaji		\$ 9.00	+
Cari sec de bhindi légume tropical aussi appelé gombo.			
Aubergines Subji		\$ 9.00	+
Cari sec d'aubergine avec des tomates, des oignons et des épices.			
Sag Aloo Bhaji		\$ 9.00	+
Cari sec de pommes de terre et d'épinards frais.			
Sag Paneer		\$ 10.00	+
Mottor Panner		\$ 10.00	+
Pois frais du potager avec fromage maison.			
Shahi Paneer		\$ 10.00	+
Fromage maison frit dans du beurre avec les épices spéciales de notre chef.			
Malai Kofta		\$ 10.00	+
Fromage maison avec légumes dans une sauce de beurre.			
Bhaji aux Champignons		\$ 9.00	+
Champignons frais cuits dans un mélange d'épices et d'herbes concocté par notre chef.			
Aloo Gobi		\$ 9.00	+
Pommes de terre avec choux-fleurs frais du potager.			
Tarka Daal		\$ 9.00	+
Puri de lentilles cuites avec des épices et garnie d'oignons et d'ail frits.			
Chana Masala		\$ 9.00	+
Spécialité du nord de l'Inde. Pois chiches au goût subtil, modérément assaisonnés de gingembre et d'ail.			

Plats à Base de Riz

Biryanis Ce mets indien qui se décline sous différentes formes est un riz frit qui, en mijotant avec de la viande ou des légumes, absorbe la saveur des ingrédients utilisés. Les biryanis sont garnis d'amandes, d'oeufs et d'oignons frits, au contraire des palaos (ou pilafs, comme on les appelle ici). Différentes combinaisons d'épices sont possibles, qui donnent aux biryanis un goût particulier qui les distingue des palaos. Tous les plats de cette catégorie sont doux. Tous les biryanis sont accompagnés d'une sauce cari et aux légumes.

Riz Polao		\$ 4.00	+
Riz basmati de qualité supérieure, frit avec des oignons et des épices qui lui donnent un goût unique.			
Polao aux Pois		\$ 6.00	+
Riz basmati cuit avec de l'oignon et des pois.			
Riz aux Légumes		\$ 6.00	+
Riz basmati avec légumes assortis.			
Riz Polao du Cachemire		\$ 6.00	+
Riz basmati cuit avec des amandes, des pistaches, de la noix de coco et des fruits secs.			
Biriani de Poulet		\$ 14.00	+
Biriani de Crevettes		\$ 15.00	+
Biriani de Agneau		\$ 15.00	+
Biriani de Légumes		\$ 10.00	+
Muglai Tikka Biriani		\$ 15.00	+
Tendres morceaux de poulet désossé marines pendant 24 heures dans un mélange spécial d'herbes et d'épices de notre chef et cuits dans un four d'argile avec du riz basmati frit apprêté selon une recette exclusive. Mets très goûteux.			

Pains Indiens

Naan		\$ 2.00	+
Pain savoureux cuit dans un four d'argile.			
Paratha		\$ 4.00	+
Pâte de farine blanche abaissée et frite dans du beurre. De forme aplatie croustillante et feuilletée.			
Aloo Gobi Paratha		\$ 5.00	+
Paratha farci de pois, de pommes de terre d'autres légumes.			
Chapati		\$ 2.00	+
Pâte de blé entier abaissée en une mince couche et cuite sur une plaque. Sans épice.			
Tandoori Roti		\$ 2.00	+
Pâte de blé entier abaissée en une mince couche, sans épice. Cuite dans un four d'argile.			

Les Spécialités

Agneau Pasanda		\$ 14.00	+
Agneau Dahl		\$ 14.00	+
Agneau Samber		\$ 14.00	+
Agneau Bhoona		\$ 14.00	+
Morceaux d'agneau tendre et maigre, frits avec des tomates, des piments, des oignons et des épices, servis dans une sauce riche et onctueuse.			
Agneau Kara		\$ 14.00	+
Poulet au Beurre		\$ 15.00	+
Succulents cubes de poulet rôtis sur brochettes dans le tandoori, puis mijotés dans un mélange de crème et de yogourt et garnis d'amandes et de pistaches.			
Poulet Tikka Masala		\$ 15.00	+
Le poulet découpé mariné rôti dans le tandoor sur des brochettes et servi à une sauce délicieuse.			
Poulet à la Mangue		\$ 14.00	+
Poulet Balti		\$ 14.00	+
Poulet au Chili		\$ 14.00	+

Accompagnements

Papadum (3 morceaux)		\$ 2.00	+
Gaufre frite mince et croustillante faite de légumes hachés.			
Yogourt		\$ 2.00	+
Très rafraichissant, il constitue un antidote à la plupart des épices.			
Salade D'Oignons		\$ 3.00	+
Avec tomates, piments et piments rouges.			
Raitas (Assortis)	» A	\$ 3.00	+
A. Raita aux oignons - yogourt, oignons râpés et épices.	» B	\$ 3.00	+
B. Raita aux concombres - yogourt, concombres râpés et épices sucrées.			
Marinades (Assortis)	» A	\$ 2.00	+
A. Chutney à la mangue.	» B	\$ 2.00	+
B. Marinades à la lime aigres-piquantes.	» C	\$ 2.00	+
C. Marinades à la mangue aigres-piquantes.			

Desserts Indiens

Gulab Jamun		\$ 3.00	+
Ce dessert doit son nom, qui signifie "pomme rose", à sa couleur foncée et à son goût particulier. On l'arrose parfois d'essence de rose. Les boules faites de lait épaissi et aromatisé, qui prennent une couleur marron quand elles sont plongées dans la friture, sont servies dans du sirop.			
Borfi		\$ 4.00	+
Dessert à base de noix de coco et de crème glacée.			
Rasmalai		\$ 4.00	+
Fromage maison servi dans une sauce à base de lait.			
Kulfi		\$ 4.00	+
Crème glacée.			
Crème Glacée avec Mangues et Litchis		\$ 5.00	+

Boissons

Lassi à la Mangue		\$ 4.00	+
Boisson à base de yoghurt avec pulpe de mangues. Culture de beurre avec pulpe de mangues.			
Jus	» De Mangue	\$ 3.00	+
	» D'Orange	\$ 3.00	+
Thé Indien Épicé		\$ 3.00	+
Thé Glacé		\$ 3.00	+
Thé		\$ 3.00	+
Boissons Gazeuses	» Coca-Cola	\$ 3.00	+
	» 7 Up	\$ 3.00	+
	» Ginger Ale	\$ 3.00	+
	» Soda	\$ 3.00	+
	» Jus de Tomate	\$ 3.00	+
	» Eau Perrier	\$ 3.00	+
Café Spécial Tandoor		\$ 7.00	+
Shirley Temple		\$ 4.00	+
Café		\$ 2.00	+