

LES RECOMMANDATIONS DU CHEF

Chef Koorma.....14.95

Une combinaison de poulet, de bœuf, de crevette et d'agneau à la sauce korma avec œuf / Combination of mild curry in thick white creamy sauce with combines chicken, beef, shrimps and lamb, served with soft egg

Chili Poulet à l'ail.....12.95

Morceaux de poulet cuits avec de l'ail et des piments verts, nappés d'une épaisse sauce piquante / Tender chicken pieces cooked with garlic and green chilies in a thick spicy sauce

Poulet Tikka Jalfrezi.....13.95

Morceaux de poulet marinés aux épices avec piments verts / Boneless barbecued chicken pieces cooked in spices with green chilies

Poulet Tikka Masala.....13.95

Morceaux de blanc de poulet marinés dans des épices, cuits au four d'argile, servis avec sauce masala / Spring chicken marinated in yogurt, herbs and spices, barbecued in tandoori, served with an exotic masala sauce

Poulet Tikka Koraih.....13.50

Morceaux de poulet cuits avec oignons et ail, mijotés avec d'autres épices, garnis avec poivrons vert et oignons / Tender chicken pieces cooked with onions, garlic and spices, garnished with green peppers and onions

Poulet Tikka Rejalla.....13.95

Morceaux de poulet grillés, cuits avec sauce masala piquante et menthe fraîche / Barbecued chicken pieces, cooked with spicy masal sauce and fresh garden mint

Poulet au Beurre.....14.95

Morceaux de blanc de poulet grillés et cuits dans une sauce crémeuse / Boneless barbecued chicken pieces cooked in a creamy sauce

Poulet Atti.....14.95

Poulet en cubes rôti en brochette dans le tandoor et ensuite cuit avec de la sauce à la mangue / Boneless barbecued chicken pieces cooked in a creamy mango sauce

Agneau Pasanda.....13.95

Morceaux d'agneau cuits avec sauce masala et fromage maison, garnis avec crème fraîche et amandes / Pieces of lamb cooked with masala sauce and home made cheese, garnished with cream and almonds

Agneau Samber / Lamb Samber 13.95

Cari très épicé préparé avec goût d'ail et une base de lentilles / Spicy cari with garlic flavour and lentils base

Agneau Peshwari.....13.95

Morceaux d'agneau grillés, cuits avec oignons et ail, mijoté avec d'autres épices, garnis de poivrons verts et oignons / Grilled pieces of lamb, cooked with onions, garlic and spices, garnished with green peppers and onions

Agneau Tikka Jalfrezi.....13.95

Morceaux d'agneau marinés aux épices, garnis de poivrons verts et oignons / Tender barbecued lamb pieces cooked in spices with green chilies

Agneau Tikka Masal.....14.95

Morceaux d'agneau marinés dans des épices, cuits au four d'argile, servis avec sauce masala / Tender lamb marinated in yogurt, herbs and spices, barbecued in tandoori, served with exotic masal sauce

Agneau Tikka Rejalla.....13.95

Morceaux d'agneau grillés, cuits avec sauce masala piquante et menthe fraîche / Barbecued pieces of lamb cooked with a spicy masala sauce and fresh garden mint

Poisson Mirchi Masala.....13.95

Morceaux de poisson poêlés avec oignons, échalotes, tomates et piments forts / Pan-fried pieces of fish with onions, shallots, tomatoes and hot peppers sauce

Tandoori prawn Masala.....14.95

Crevettes marinées aux épices, grillés et servis avec une sauce masala / Shrimps marinated in spices, grilled and served with a masala sauce

SPÉCIALITÉS CARI

Bhuna

Cari piquant préparé avec des oignons, tomates, poivrons verts et épices

Dopiaza

Cari piquant préparé avec tomates, poivrons verts et épices, garni avec oignons frits

Bangalore Phal

Cari extrêmement piquant à saveur Bangalore

Madras

Cari piquant préparé avec des oignons glacés, de l'ail, gingembre et des piments forts

Rogan

Cari piquant préparé avec tomates, poivrons verts et épices, garni avec tomates frites

Sagwala

Cari piquant préparé avec oignons, tomates, poivrons verts et épinards frais, parfumé avec coriandre

Vindaloo

Cari piquant préparé avec des oignons glacés, de l'ail, gingembre et des piments forts

Dhansak

Cari piquant et aigre-doux mélangé avec lentilles, herbes et épices

Kashmiri

Cari préparé avec litchis, amandes, noix de coco et raisins sultana

Korma

Cari crémeux préparé avec des oignons glacés, amandes, noix de coco et raisins sultana

Pathia

Cari piquant et aigre-doux, mélangé avec oignons, tomates, poivrons verts et épices

Karai

Cari piquant préparé avec oignons, poivrons verts et grains de coriandre, garni avec concombres et tomates

Ces spécialités cari sont servis avec l'un des plats suivants

These curry specialties are served with one of these following:

Légume/Vegetable.....10.95

Agneau/Lamb.....13.95

Poulet/Chicken.....12.95

Crevette/Shrimps.....14.95

Bœuf/Beef.....13.95

naan

Pain/Naan.....2.95\$

Naan à l'ail.....3.50\$

Peshwari Naan.....4.50\$

Paratha.....2.50\$

Chapatti.....2.50\$

RIZ

Riz pillau.....3.45\$

Pillau aux champignons.....6.95\$

Pillau aux légumes.....7.25\$

Pillau aux pois.....7.25\$

Riz Cashermire.....8.50\$

Restaurant



Aladdin
Cuisine Indienne

**POUR EMPORTER
ET LIVRAISON**
450-470-1000

HEURES D'OUVERTURE

Mardi au vendredi
11h à 14h et 17h à 22h
Samedi et dimanche
16h30 à 23h

COMMANDE EN LIÈNE

www.restaurant-aladdin-repentigny.com



**APPORTEZ VOTRE
VIN ET BIÈRE**

190 Notre-Dame #8,
Repentigny Qc J6A 2R2

entrées

Poulet Tikka.....6.95	Prawn Poori.....7.50
Morceaux de blanc de poulet marinés dans des épices, cuits au four d'argile, servis avec salade	Crevettes piquantes et servis sur pain poori
Sheekh Kabab.....5.50	Entrées Assorties.....9.95
Bœuf haché mariné et grillé aux aromates, servi avec salade	Assortiment de poulet Tikka, Pakora, Oignons Bhajee et Légumes Samosa, servis avec sauces de menthe et tamarin
Salade.....4.00	Samosa aux Légumes.....3.95
Salade mélangée légèrement recouverte de fromage maison	Deux triangles feuilletés, farcis d'une macédoine de légumes frits et servis sur un lit de salade
Soupe Dall.....3.50	Pakora4.45
Soupe aux lentilles jaunes légèrement assaisonnée	Macédoine de légumes assaisonnés et légèrement piquante, frits dans un beurre indien, servis avec salade
Soupe Mulligatawny.....3.95	Oignons Bhajee.....4.25
Soupe traditionnelle anglo-indienne, faite d'un bouillon de poulet et de légumes, parfumée à la coriandre	Fines tranches d'oignon assaisonnées, frits dans un beurre indien et servis avec salade

LÉGUMES

Légumes mélangées au Cari.....7.50\$	Brinjal Bhaji.....7.50\$
Champignons Bhaji.....7.50\$	Bombay Aloo.....7.50\$
Sog Aloo Bhaji.....7.95\$	Mattar Paneer.....8.95\$
Bhind Bhaji.....7.50\$	Sag Paneer.....8.95\$
Tarka Dail.....6.95\$	Shahi Paneer.....9.95\$
Aloo Gabhi.....7.50\$	

A Samosa, Poulet/Chicken Korma, Bhaji de légumes/
Vegetable, Riz/Rice Palao, Dessert du jour
(1 pers.) **21.95**

AA Bhaji à l'oignon, Sheekh kebab, Poulet beurre/
Butter Chicken, Agneau/Lamb Bhoona, Sag Aloo
Bhaji, Riz/Rice Palao, Pain/Bread Naân,
Dessert du jour **(2 pers.)** **40.95**

B Sheekh kebab, Agneau/Lamb Bhoona,
Cari aux légumes/Vegetable Curry, Riz/Rice Palao,
Dessert du jour **(1 pers.)** **21.95**

BB Pakura, Bhaji à l'oignon, Poulet/Chicken Tandoori,
Crevettes/Shrimps Korma, Aloo Gobi, Riz/Rice
Palao, Pain/Bread Naân, Dessert du jour **(2 pers.)** **40.95**

C Pakura, Bœuf/Beef Bhoona, Begun Bhaji, Riz/Rice,
Dessert du jour **(1 pers.)** **21.95**

CC Soupe au choix, Crevettes/Shrimp Bhoona, Cari de
Poisson/Fish Curry, Begun Bhaji, Riz/Rice,
Pain/Bread Naân, Dessert du jour **(2 pers.)** **40.95**

D Bhaji à l'oignon, Poulet/Chicken Bhoona,
Aloo Brinjal Bhaji, Riz/Rice, Dessert du jour **(1 pers.)** **22.95**

DD Somosa, Oignons/Onions Bhaji, Poulet/Chicken
Tikka Masala, Bhoona Agneau/Lamb, Aloo Gobi,
Légumes/Vegetable riz/Rice, Naân,
Dessert du jour **(2 pers.)** **39.95**

E Légumes/Vegetable pakura, Bhaji de légumes/
Vegetable, Tarka Dhal, Riz/Rice Palao,
Dessert du jour **(1 pers.)** **17.95**

EE Légumes/Vegetable pakura, Bhaji à l'oignon/Onion,
Bhaji de choux-fleurs/Cauliflower, Sag Aloo Bhaji,
Biryani aux légumes/Vegetable,
Pain/Bread Rôti, Dessert du jour **(2 pers.)** **31.95**

F Poulet/Chicken Tikka, Bhoona Gosht, Novo Rotna
Curry, Riz/Rice, Dessert du jour **(1 pers.)** **22.95**

FF Spécial Aladdin, Poulet/Chicken Tikka Samosa,
Pakura, Bhaji à l'oignon, Poulet/Chicken Dopiazza
Methi Gosht, Champignons/Mushrooms
Bhaji, Dessert du jour **(2 pers.)** **44.95**

SPÉCIALITÉS TANDOORI

(Nos spécialités Tandoori sont servis avec une salade verte
mélangée et du riz aux légumes)
(Our Tandoori Specialties are served with mixed green salad and
vegetable rice)

Poulet Tandoori.....16.45	Poisson Tandoori16.95
Demi-poulet tendre, mariné au yogourt et épices, rôti sur charbon de bois	Poisson mariné aux aromates et servi avec du riz aux légumes
Half spring chicken marinated in yogurt, fresh ground spices and herbs, broiled in a clay oven	Fish marinated in spices, served with vegetable rice
Poulet Tikka.....15.95	Prawn Tandoori18.95
Morceaux de blanc de poulet marinés dans des épices, cuits au four d'argile	Crevette marinées aux aromates et servies avec du riz aux légumes
Pieces of chicken breast marinated in spices and roasted in our clay oven	Shrimps marinated in spices, served with vegetable rice
Agneau Tikka17.50	Assiette Tandoori.....20.95
Tendres morceaux d'agneau marinés dans des épices, cuits au four d'argile	Un plat mélangé de Poulet Tandoori, Agneau Tikka, Crevette Tikka et Sheekh Kabab
Pieces of tender lamb marinated in spices and roasted in our clay oven	A mixed dish of Tandoori Chicken, Lamb Tikka, Shrimps Tikka and Sheekh Kabab

PLATS BIRYANI

(Nos Plats Biryani sont servis avec un cari aux légumes)
(Our Biryani Dishes are served with a vegetable curry sauce)

Légumes Biryani 10.95	Agneau Biryani13.95
Panaché de légumes au riz assaisonné	Morceaux d'agneau assaisonnés et riz basmati safrané
Pan-fried seasoned vegetables and basmati rice	Saffron flavored basmati rice with pieces of spiced lamb
Poulet Biryani11.95	Prawn Biryani14.95
Morceaux de blanc de poulets assaisonnés et riz basmati safrané	Crevettes pœlées et assaisonnées, servis avec riz basmati safrané
Saffron flavored basmati rice and pieces of spiced chicken breast	Pan-fried spiced shrimps with basmati rice
Bœuf Biryani.....12.95	
Morceaux de bœuf grillés et assaisonnés avec riz basmati safrané	
Saffron flavored basmati rice with spiced grilled beef	

