



SOUPES / SOUPS

DAAL 6.00

Velouté de lentilles jaunes à l'ail et parfumé de coriandre.
Yellow lentil soup with garlic and marinated with cilantro.

SABJEE 6.00

Assortiment de légumes dans un bouillon, parfumé à la coriandre.
Assortment of vegetables, simmered in broth and marinated with cilantro.

MULLIGATAWNY 6.00

Soupe anglo-indienne, mijotée dans un bouillon avec poulet et légume, avec coriandre fraîche.
Anglo-Indian soup in a broth with chicken and vegetables, garnished with fresh cilantro.

MURGHA 6.00

Soupes de poulet accompagnée de citron et de coriandre fraîche.
Chicken soup garnished with fresh lemon and cilantro.

CREVETTES / SHRIMP 7.00

Soupe de crevettes accompagnée de citron et de coriandre fraîche.
Shrimp soup garnished with fresh lemon and cilantro.

SALADES / SALAD

SALADE ATMA / ATMA SALAD 8.00

Harmonie de verdure avec une vinaigrette au citron.
Tossed green salad with a lemon vinaigrette.

SALADE AU POULET TIKKA / TIKKA CHICKEN SALAD 14.00

Blanc de poulet délicatement mariné aux épices, grillé et servi sur une salade verte.
Breast of chicken delicately marinated in spices, grilled and served on a green salad.

SALADE AUX CREVETTES TANDOORI / TANDOORI SHRIMP SALAD 16.00

Crevettes marinées et grillées au four Tandoor, servies sur une salade verte.
Marinated shrimps grilled in a Tandoor oven and served on a green salad.

ACCOMPAGNEMENTS / SIDE ORDERS

SALADE DE CONCOMBRES ET OIGNONS PUNJABI PUNJABI CUCUMBERS AND ONION SALAD 5.00

Concombres et oignons accompagné de piments verts en salade.
A salad of cucumbers and onions garnished with green chilies.

RAITA 4.00

Yogourt avec épices indiennes mélangé avec concombre.
Yogurt with Indian spices mixed with cucumber.





SPECIALITÉS TANDOORI TANDOORI SPECIALTIES



POULET TANDOORI / TANDOORI CHICKEN 12.00

Poulet mariné au yogourt avec bouquet d'herbes et d'épices, rôti dans le Tandoor.
Chicken marinated in yogurt with a bouquet of herbs and spice, roasted in the Tandoor.

POULET TIKKA / CHICKEN TIKKA 12.00

Blanc de poulet mariné aux épices et grillé dans le Tandoor.
Breast of chicken marinated in spices roasted in the Tandoor.

SHEEK KEBAB 12.00

Agneau haché avec d'oignons et d'épices, grillé et garnie de coriandre fraîche.
Seasoned ground spring lamb with fresh coriander, cooked in the Tandoor.

CREVETTE TANDOORI / TANDOORI SHRIMP 14.00

Crevettes parfumées d'herbes et d'épices, rôti dans le Tandoor.
Prawns marinated with herbs and spices, roasted in the Tandoor.

LÉGUME TANDOORI / TANDOORI VEGETABLES 12.00

Assortiment de légumes et Paneer frais grillés au four Tandoor.
Assortment of vegetables and Paneer grilled in the Tandoor.

ASSORTIMENTS TANDOORI / TANDOORI PLATTER 22.00

Assortiment de nos plat tandoori populaire.
An assortment of our most popular tandoori dishes.

ENTREES / APPETIZERS

PAKORA AU POULET / CHICKEN PAKORA 11.00

Friande de poulet dans une croustillante panure d'herbes et de pois chiches.
Fritters of chicken in a crispy chick pea batter.

PAKORA AUX CREVETTES / SHRIMP PAKORA 14.00

Friande de crevettes dans une croustillante panure d'herbes et pois chiches.
Shrimp fritters in a crispy chick pea batter.

AMRITSARI 12.00

Friande de poissons dans une croustillante panure d'herbes et pois chiches.
Fish fritters in a crispy chick pea batter.

PAKORA AUX CALMARS / KALAMARI PAKORA 12.00

Friande de calmars dans une croustillante panure d'herbes et pois chiches.
Kalamari fritters in a crispy chick pea batter.

SAMOSA CHAAT 10.00

Feuilleté aux légumes parfumé de cumin et servi avec un masala de pois chiches.
Pastry filled with vegetables and marinated with cumin and served with chick pea masala.

BHAJEE D'OIGNONS / ONION BHAJEE 8.00

Beignets d'oignons aux herbes dans une panure de pois chiches.
Onion fritters in a chick pea and herb batter.

PAKORA AUX LÉGUMES / VEGETABLES PAKORA 8.00

Beignets aux légumes et fromage maison en panure de pois chiches.
Mixed platter of vegetables and cheese fritters in a chick pea batter.



65 - POULET / CHICKEN 13 / PANEER 11.00



Servi avec feuilles de cari, graines de moutardes et des piments frais.
Served with curry leaves, mustard seeds and fresh chilies.





PLATS PRINCIPAL MAIN COURSE

CARI / CURRY

Votre choix de viandes mijoté dans une sauce aux épices, gingembre et ail.

Your choice of meats, simmered in a sauce of spices, ginger and garlic.

Poulet / Chicken 14.00 Agneau / Lamb 16.00 Crevettes / Shrimp 17.00 Poisson / Fish 17.00

BHOONA

Une sauce traditionnelle Punjabi au cari avec oignons, tomates, ail et gingembre.

Traditional Punjabi curry with fresh onions, tomatoes, garlic and ginger in a thick rich sauce.

Poulet / Chicken 14.00 Agneau / Lamb 16.00 Crevettes / Shrimp 17.00

TIKKA MASALA

Servie avec des oignons et des poivrons dans une sauce onctueuse.

Served with fresh onions, bell peppers and spices cooked in a thick rich sauce.

Poulet / Chicken 14.00 Agneau / Lamb 16.00 Crevettes / Shrimp 17.00

SAUCE AU BEURRE / BUTTER SAUCE

Mariné aux épices, cuit à la poêle et servi dans une crèmeuse sauce au beurre.

Delightfully pan fried served in a creamy butter sauce.

Poulet / Chicken 16.00 Agneau / Lamb 18.00 Crevettes / Shrimp 19.00

KORMA

Mariné aux épices, cuit à la poêle et servi dans une sauce crèmeuse à base de noix.

Marinated and cooked in a creamy sauce with nuts and exotic spices.

Poulet / Chicken 16.00 Agneau / Lamb 18.00 Crevettes / Shrimp 19.00



MADRAS



Cari avec piments forts, graines de moutardes et lait de coco.

Curry with spicy whole red dry chillies, mustard seed and coconut milk.

Poulet / Chicken 14.00 Agneau / Lamb 16.00 Crevettes / Shrimp 17.00



VINDALOO



Votre choix de viande servi avec pommes de terres mijotées au vinaigre dans une sauce au cari et piments rouges séchées.

Your choice of meat served with potatoes simmered in a vinegar based curry with whole red chillies.

Poulet / Chicken 14.00 Agneau / Lamb 16.00 Crevettes / Shrimp 17.00

JALFREZI

Votre choix de viande servi avec oignons, poivrons verts et épices indiennes avec un soupçon de vinaigre.

Your choice of meat served with onions, green peppers and indian spices with a hint of vinegar.

Poulet / Chicken 14.00 Agneau / Lamb 16.00 Crevettes / Shrimp 17.00

DAAL

Votre choix de viande aux lentilles jaunes et aux arômes d'épices.

Your choice of meat simmered with yellow lentils and spices.

Poulet / Chicken 14.00 Agneau / Lamb 16.00

SAAG

Votre choix de viande avec épinards et garnis de coriandre fraîche.

Your choice of meat mixed with spinach and fresh coriander.

Poulet / Chicken 14.00 Agneau / Lamb 16.00





ROGANJOSH

Votre choix de viande servi avec menthe, yogourt et épices indiennes.

Your choice of meat served with mint, yogurt and Indian spices.

Poulet / Chicken 14.00 Agneau / Lamb 16.00

KARAH

Votre choix de viande servi avec piments verts, oignons, tomates, gingembre, ail et épices indiennes.

Your choice of meat served with green peppers, onions, tomatoes, garlic and Indian spices.

Poulet / Chicken \$14.00 Agneau / Lamb \$16.00 Crevettes / Shrimp \$17.00

POULET AU CHILI / CHILI CHICKEN 14.00

Blanc de poulet légèrement pané servi avec oignons et poivrons dans une sauce piquante.

Lightly battered chicken breast served with onions & bell peppers in a spicy sauce.

PLATS VEGETARIENS VEGETARIAN DISHES

TARKA DAAL 12.00

Une purée de lentilles jaunes à l'ail et aux herbes.

A yellow lentil puree sauteed in garlic with a touch of herbs.

DAAL MARKAHI 12.00

Purée de lentilles noires préparées de façon traditionnel Punjabi.

A black lentil puree cooked in a traditional Punjabi style.

SAAG CHANA 12.00

Un mélange d'épinards et pois chiches préparé avec des épices indiennes.

A mixture of spinach and chick peas prepared with Indian spices.

SAAG PANEER 12.00

Mélange de fromage et d'épinards mijotés dans une masala d'oignons et de tomates.

Mixture of spinach and cheese cooked in an onion masala with tomatoes.



CHILI PANEER 14.00



Des morceaux de fromages Paneer cuit avec poivrons verts et oignons dans une sauce piquante avec des épices indiennes.

Pieces of Paneer cheese cooked with green bell peppers and onions in a spicy curry sauce with Indian spices.

SHAI PANEER 14.00

Fromage Paneer servi dans une sauce crémeuse au beurre.

Paneer cheese served in a creamy butter sauce.

PANEER MASALA 14.00

Fromage Paneer, cuit à la poêle avec oignons tranchés, tomates et épices exotiques.

Paneer cheese, pan roasted with sliced onions, tomatoes and exotic spices.

MATTAR PANEER 12.00

Sauté de pois verts et de fromage Paneer servi dans une sauce cari.

Sauteed green peas and Paneer cheese served in a curry sauce, garnished with fresh coriander.

CARI DE LÉGUMES / VEGETABLE CURRY 12.00

Légumes mélangés dans un cari avec des épices indiennes.

Mixed vegetables curry cooked with Indian spices.





KORMA AUX LÉGUMES / VEGETABLE KORMA 14.00

Légumes mélangés servis dans une sauce crémeuse avec des amandes tranchée, raisins sec et des épices indiennes.

Mixed vegetables in a creamy sauce with sliced almonds, dried raisins with Indian spices.

ALOO GOBI 12.00

Mijoté de pommes de terre et choux-fleurs aux herbes et épices.

Potatoes and cauliflower simmered in herbs and spices.

CHANA MASALA 12.00

Mijoté de pois chiches aux oignons, tomates, gingembre et ail.

Chickpeas simmered with onions, tomatoes, ginger and garlic.

CHAMPIGNON MASALA / MUSHROOM MASALA 12.00

Cari au champignons avec épices indienne.

Mushroom curry with Indian spices.

BAIGNAN BHARTA 12.00

Aubergine grillé au Tandoor et mijoté aux tomates et aux oignon.

Eggplant roasted in the Tandoor oven then gently simmered with onions and tomatoes.

MALAI KOFTA 14.00

Beignet de carottes et de choux-fleurs servis dans un cari crémeuse.

Carrot and cauliflower fritters served in a creamy curry.

BHINDI MASALA 12.00

Sauté de gumbos aux épices indiennes garnis de coriandre fraîche.

Sauteed okra in Indian spices and garnished with fresh cilantro.

RIZ / RICE



BYRIANI AUX LÉGUMES / VEGETABLE BYRIANI 13.00

Riz basmati parfumé d'épices indiennes avec des légumes.

Basmati rice flavoured with Indian spices mixed with vegetables.



BYRIANI AU POULET / CHICKEN BYRIANI 16.00

Riz basmati au poulet, parfumé d'épices indiennes.

Basmati rice with chicken, flavoured with Indian spices.



BYRIANI D'AGNEAU / LAMB BYRIANI 17.00

Riz basmati à l'agneau, parfumé d'épices indiennes.

Basmati rice with lamb, flavoured with Indian spices.



BYRIANI AUX CREVETTES / SHRIMP BYRIANI 18.00

Riz basmati aux crevettes, parfumé d'épices indiennes.

Basmati rice with shrimp, flavoured with Indian spices.



RIZ PILLAU / PILLAU RICE 6.00

Riz basmati avec oignons, pois verts et cumin.

Basmati rice with onions, green peas and cumin.

RIZ BLANC / WHITE RICE 5.00

Riz blanc cuit à la vapeur

Steamed white rice





PAIN / BREAD



NAAN 4.00

Pain traditionnel indien cuit dans le Tandoor.
Traditional Indian bread cooked in the Tandoor.

NAAN A L'AIL / GARLIC NAAN 5.00

Pain traditionnel indien à l'ail, cuit dans le Tandoor.
Traditional Indian bread with garlic, cooked in the Tandoor.

KULCHA A L'OIGNON / ONION KULCHA 6.00

Naan farci d'oignons et de coriandre cuit dans le Tandoor.
Bread with onions and coriander cooked in the Tandoor.

KEEMA KULCHA 8.00

Naan farci à la viande et coriandre cuit dans le Tandoor.
Bread with meat and coriander cooked in the Tandoor.

PANEER KULCHA 6.00

Naan farci au fromage Paneer et coriandre cuit dans le Tandoor.
Bread with Paneer cheese and coriander cooked in the Tandoor.

ALOO KULCHA 6.00

Naan farci de pommes de terres et de coriandre cuit dans le Tandoor.
Bread with potatoes and a touch of coriander cooked in the Tandoor.

GOBI KULCHA 6.00

Naan farci chou-fleur et de coriandre cuit dans le Tandoor.
Bread with cauliflower and a touch of coriander cooked in the Tandoor.

TANDOOR ROTI 4.00

Pain indien au blé entier dans le Tandoor.
Whole wheat Indian bread cooked in the Tandoor.

PARATHA 5.00

Pain feuilleté au blé entier cuit dans le Tandoor.
Crispy whole wheat Indian bread cooked in the Tandoor.

LASSI

BREVAGE INDIEN A BASE DE YOGOURT

INDIAN YOGURT DRINK

MANGUE / MANGO 5.00

SUCRÉ / SWEET 5.00

SALÉ / SALTY 5.00

Groupes de 6 et plus:
18% de frais de service seront ajoutés à votre facture.

Groups of 6 and more :
18% service charge will be added to your bill.



Très épicé / Very Spicy

