



Restaurant **Allo Inde** www.alloinde.com
Cuisine Indienne



حلال

Halal

Hello India

Suggestions de combinés

Tous ces plats se retrouvent individuellement sur le menu «à la carte» mais, afin de faire l'expérience ultime d'un repas typiquement indien, notre chef vous offre des repas aux arômes et goûts à la fois subtils et relevés.

Suggested Combinations

Here are some suggested combinations of dishes from our "à la carte" menu. The dishes have been picked out and matched in the way that we ourselves would plan and eat a meal.

Combo A
1 pers. **19⁹⁹**

Samosa aux légumes
Bœuf Bhoona
Cari aux légumes
Riz Pilau
Papadam
Dessert

Combo AA
2 pers. **37⁹⁹**

Sami Kebab
Oignons Bhaji
Poulet Tandoori
Cari aux bœuf
Chou-fleur Bhaji
Riz Pilau • Nan
Papadam • Dessert

Combo B
1 pers. **19⁹⁹**

Sheek Kebab
Cari au poulet
Chou-fleur Bhaji
Riz Pilau
Papadam
Dessert

Combo BB
2 pers. **37⁹⁹**

Sheek Kebab
Samosa aux légumes
Crevettes Bhoona
Cari à l'agneau
Champignons Bhaji
Riz Pilau • Nan
Papadam • Dessert

Combo C
1 pers. **19⁹⁹**

Pakura
Agneau Korma
Aubergines Bhaji
Pilau aux légumes
Papadam
Dessert

Combo CC
2 pers. **37⁹⁹**

Sheek Kebab
Légumes Pakura
Agneau Balti
Poulet au beurre
Sagaloo Bhaji
Nan & Papadam
Riz Pilau & Dessert

Combos Végétariens

Combo D
1 pers. **16⁹⁹**

Végé Samosa, Sagaloo, Channa Bhoona, Pilau aux légumes, Papadam, Dessert

Combo DD
2 pers. **32⁹⁹**

Végé Samosa, Indian salad, Tarka Dall, Sagaloo, Biryani aux légumes, Nan, Papadam, Dessert

Les entrées Appetizers

Soupe Mulligatawny Mulligatawny Soup	3,99
Soupe Dall Dall Soup	3,99
Oignons Bhaji Onion Bhaji	3,99
Légumes Samosa Vegetable Samosa	3,99
Légumes Pakora Vegetable Pakura	3,99
Sheek Kebab	4,99
Shami Kebab	4,99
Poulet Tikka Chicken Tikka	6,99
Crevettes Puri Shrimp Puri	7,99
Assiette d'entrées assorties Mixed Appetizers	7,99
Salade vertes Green Salad	6,99

Le bœuf Beef Dishes

Cari de bœuf Beef Curry	11,99
Bhuna Gosht Bhoona Gosht	12,99
Bœuf Madras (légèrement épicé)	12,99
Beef Madras (fairly hot)	
Bœuf Vindaloo Beef (très épicé)/(very hot)	13,99
Rogan Josh	12,99
Bœuf Dhansak Beef Dhansak	12,99
Methi Gosht	12,99
Saag Gosht	12,99
Bœuf avec champignons Beef Mushroom Curry	12,99

Les légumes Vegetable Dishes

Légumes mélangés Bhaji Mixed vegetables	8,99
Pois Aloo Aloo Peas	8,99
Champignons Bhaji Mushroom Bhaji	8,99
Chou-fleur Bhaji Cauliflower Bhaji	8,99
Saag Aloo	8,99
Methi Aloo	8,99
Aubergine Bhaji Eggplant Bhaji	8,99
Allo Gobi	8,99
Bindhi Bhaji	8,99
Tarka Dall	8,99
Mattar Panir	10,99
Saag Panir	10,99
Channa Bhoona	10,99
Channa Massala	12,99
Panir Massala	13,99
Légumes Kurma Vegetables Korma	12,99

L'assaisonnement peut être doux, moyen ou fort, selon vos préférences
Spices can be mild, medium or hot, according to your preference

Les mets tandoori Tandoori Dishes

Un tandoor est un four cylindrique en argile, chauffé au charbon de bois. Notre chef tandoori peut y faire cuire simultanément du pain indien sur les parois latérales ainsi que des brochettes au centre du four. Tous nos mets tandoori sont marinés pendant vingt-quatre heures dans un mélange d'épices délicieuses et de yogourt.

From our incredible Tandoor. A tandoor is a cylindrical clay oven fired by hardwood charcoal, which heats the sides also, thus enabling Indian breads to be cooked on the inside walls and skewered meats to be barbecued at the same time by our experienced tandoor chef. All tandoori dishes are marinated for twenty-four hours in a mixture of various mild and delectable spices with yogurt.

Poulet Tandoori Chicken Tandoori	14,99
Poulet Tikka Chicken Tikka	15,99
Agneau Tikka Lamb Tikka	16,99
Crevettes Tikka Shrimps Tikka	17,99
Assiette Tandoori Tandoori Platter	19,99

L'agneau Lamb Dishes

Agneau cari Lamb Curry	12,99
Agneau Bhuna Lamb Bhoona	13,99
Agneau Madras (légèrement épicé)	13,99
Lamb Madras (fairly hot)	
Agneau Vindaloo (très épicé)	15,99
Lamb Vindaloo (very hot)	
Agneau Korma Lamb Korma	14,99
Agneau Pasanda Lamb Pasanda	14,99
Agneau Saag Lamb Saag	14,99
Agneau Tikka Massala Lamb Tikka Massala	15,99

Le poulet Chicken Dishes

Poulet cari Chicken Curry	11,99
Poulet Bhona Chicken Bhoona	12,99
Poulet Madras (légèrement épicé)	12,99
Chicken Madras (fairly hot)	
Poulet Vindaloo (très épicé)	13,99
Chicken Vindaloo (very hot)	
Poulet Dhansak Chicken Dhansak	12,99
Poulet Korma (très doux)	13,99
Chicken Korma (very mild)	
Poulet Pasanda Chicken Pasanda	13,99
Poulet Tikka Massala	13,99
Chicken Tikka Massala	
Poulet au beurre (très doux)	13,99
Butter Chicken (very mild)	
Poulet Kashmari Chicken Kashmari	12,99

Pour tout achat de 40 \$ vous obtenez un plat végétarien de votre choix gratuitement / Spend \$40 and get a free complementary vegetarian dish of your choice

12⁹⁹

Buffet du midi

Livraison gratuite! Free Delivery!

Lun.-sam.: 11h00-23h00 Mon.-Sat.: 11:00am-11pm
Dim.: 17h00-23h00 Sun.: 5:00pm-11:00pm

Les crevettes Shrimp Dishes

Crevettes au cari Shrimps Curry	14,99
Crevette Bhuna Shrimps Bhuna	15,99
Crevettes Korma Shrimps Korma	16,99
Crevettes Saag Saag Shrimps	16,99
Crevettes Phatia Shrimps Phatia	16,99
Crevettes Tikka Massala Shrimps Tikka Massala	17,99

Le balti Balti Special Dishes

Une assiette très populaire et traditionnelle cuite avec des oignons frais, tomates et avec une franche quantité de coriandre. Normalement est servie tiède, mais peut être servie très chaud.

A very popular dish which has a traditional flavour. Cooked with fresh onions capsicums, tomatoes and with a large quantity of coriander. Normally medium hot; can be served mild or hot.

Légumes balti Balti Vegetables	12,99
Poulet balti Balti Chicken	13,99
Bœuf balti Balti Beef	13,99
Agneau balti Balti Lamb	15,99
Crevettes balti Balti Shrimp	16,99

Le korai Korai Dishes

Cari extraordinaire cuit dans un wok spécial (importé de l'Inde) et agrémenté de cubes de poivrons verts, oignons, champignons et tomates.

A very special curry cooked in a special wok (imported from India) with cubes of green peppers, onions, mushrooms and tomatoes.

Korai légumes Korai Vegetables	12,99
Korai poulet Korai Chicken	13,99
Korai bœuf Korai Beef	13,99
Korai agneau Korai Lamb	15,99
Korai crevettes Korai Shrimps	16,99

Les Biryanis Biryani Dishes

Ce met se compose de riz frit accompagné de morceaux de viande ou de légumes qui lui donnent toute sa saveur. Les biryanis sont garnis d'ammands, de raisins de Smyrne et d'oignons frits.

This dish consists of rice fried together with meat or vegetables whereby their flavour permeates the rice. Biryani is garnished with almonds, sultanas and fried onions.

Légumes Biryani Vegetable Biryani	13,99
Poulet Biryani Chicken Biryani	14,99
Bœuf Biryani Beef Biryani	14,99
Agneau Biryani Lamb Biryani	15,99
Crevettes Biryani Shrimp Biryani	16,99

Le riz Rice Dishes

Riz pilau Palao	3,50
Pois Pilau Palao Peas	7,99
Légumes Pilau Vegetable Palao	7,99
Kashimiri Pilau Kashmiri Palao	9,99
Champignons Pilau Mushrooms Palao	7,99

Les pains Indian Bread

Nan	2,99
Ail Nan Garlic Nan	3,99
Tandoori rōti Tandoori Roti	2,99
Chapati	2,50
Paratha	5,99
Purri	2,50

Les desserts Desserts

Gulab Jamun	3,99
Barfi	3,99

Les breuvages Beverages

Liqueurs douces Soft Drinks	1,50
Jus de mangues (1 litre)	4,99
Mango Juice (1 liter)	
Lassi (jus de mangue et yogourt maison)	4,99

(514) 288.7878

1422, rue Stanley, Montréal
Coin boul. Sainte-Catherine

WWW.FACEBOOK.COM/THEOPUBLICITY
AIMEZ CITEMENU SUR GAGNEZ GROS AVEC CITE MENU 10 000\$ EN PRIX A GAGNER!
Taxes en sus. Photos: Présentations suggérées. Les prix sont sujets à changements sans préavis. Pour un temps limité.