



Restaurant NOUVEAU DELHI
Fine Cuisine Indienne

www.nouveaudelhi.ca

Apportez votre vin et bière
Bring your own wine and beer

Si vous mentionnez CiteMenu lors de votre commande de 40\$ et plus recevez un à côté mets végétariens gratuit.
If you mention CiteMenu on a order more than 40\$ you get one vegetarian side dish for free.
* Ces offres ne peuvent être jumelés avec aucun autre offre.



Combinaisons suggérées • Suggested Combinations

POUR 1 PERSONNE FOR 1 PERSON	POUR 2 PERSONNES FOR 2 PERSONS	POUR 1 PERSONNE FOR 1 PERSON	POUR 2 PERSONNES FOR 2 PERSONS
A Sheek Kebab / Sheek Kebab •••• Poulet Bhoona / Chicken Bhonna Saag Aloo / Saag Aloo Riz Basmati / Basmati Rice •••• Dessert / Dessert 18.45	AA Sheek Kebab / Sheek Kebab Oignons Bhaji / Bhaji Onions •••• Poulet Tandoori / Chicken Tandoori Beouf Cari / Curry Beef Pain Nan / Nan Bread Riz Basmati / Basmati Rice •••• Dessert / Dessert 34.45 Pour/For 4 : 64.95	B Sheek Kebab / Sheek Kebab •••• Poulet Korma / Chicken Korma Légumes Bhaji / Vegetables Bhaji Riz Basmati / Basmati Rice •••• Dessert / Dessert 20.45	BB Sheek Kebab / Sheek Kebab Légumes Samosa / Vegetables Samosa •••• Poulet Tikka / Chicken Tikka Agneau Bhoona / Lamb Bhoona Saag Paneer / Saag Paneer Pain Nan / Nan Bread Riz Basmati / Basmati Rice •••• Dessert / Dessert 36.45 Pour/For 4 : 67.95

Mets Végétariens • Vegetarian Dishes

POUR 1 PERSONNE FOR 1 PERSON	POUR 2 PERSONNES FOR 2 PERSONS	POUR 1 PERSONNE FOR 1 PERSON	POUR 2 PERSONNES FOR 2 PERSONS
C Légumes Pakora / Vegetables Pakora •••• Aubergine Bhaji / Eggplant Bhaji Tarka Dall / Tarka Dall Légumes Pulao / Vegetables Pulao •••• Dessert / Dessert 16.45	CC Légumes Pakora / Vegetables Pakora Légumes Samosa / Vegetables Samosa •••• Saag Aloo Saag Aloo Saag Aloo Saag Aloo Cari aux Légumes / Vegetables Curry Champignons Pulao / Pulao mushrooms Pain Nan / Nan Bread •••• Dessert / Dessert 27.45 Pour/For 4 : 50.95	D Poulet Tikka / Chicken Tikka •••• Poulet au Beurre / Butter Chicken Saag Paneer / Saag Paneer Riz Basmati / Basmati Rice •••• Dessert / Dessert 23.45	DD Poulet Tikka / Chicken Tikka Aloo Chat / Aloo Chat •••• Poulet au Beurre / Butter Chicken Crevettes Saag / Saag Shrimp Légumes Bhaji / Vegetables Bhaji Pain Nan / Nan Bread Riz Basmati / Basmati Rice •••• Dessert / Dessert 40.45 Pour/For 4 : 72.95

Tandoori et Caris spéciaux • Tandori & Special Curry dishes

Poulet / Chicken Tandoori (1/2) Demi-poulet tendre mariné selon notre recette exclusive et cuit au tandoor, servi avec salade et riz Pulao aux légumes / Tender half-chicken marinated in our own special recipe, barbecued over charcoal in the tandoori, served with salad, vegetables pulao rice and the chef's special sauce. 13,50	Poulet / Chicken Bangalore Un cari extrêmement épicé seulement pour les braves / An extra hot highly flavoured curry only for the daring 12,45
Poulet / Chicken Tikka Brochette de poulet mariné dans un savant mélange d'épices, et servi avec salade / Cubes of boneless chicken marinated in a select mixture of exotic spices and served with salad. 14,00	Poulet / Chicken Tikka Massala Poulet tikka cuit dans une sauce tandoori avec raisins sultanas et amandes, servi avec crème fraîche / Tikka chicken, cooked in tandoori sauce with sultanas and almonds, served with fresh cream. 12,45
Assiette / Platter Tandoori Un plat varié de tandoori au poulet, crevettes tikka et sheek kebab / Fresh king size shrimps specially spiced and cooked on charcoal in the tandoori, served with vegetable rice and salad. 17,45	Poulet au Beurre / Butter Chicken Cubes de poulet rotis sur brochette au tandoor, cuits et arrosés de crème et de beurre indienne, gami d'amande / Diced succulent chicken roasted on skewers in the tandoor then cooked with cream and Indian butter, garnished with almonds. 12,45
Poulet / Chicken Kashmiri Cari de poulet à la Kashmiri, accompagné de fruits frais, d'amandes et de raisins sultana / A chicken curry in the Kashmiri style, with fresh fruits, almonds and sultanas. 10,45	Crevettes Géants / King Prawn Pathia Un cari épicé au aigre-doux de style Perse et noix de coco / A hot sour king prawn curry in the Persian and coconut. 13,00

Suggestion de la maison • House Recommended dishes

Poulet / Chicken Handi9,45	Handi Gosht (boeuf / beef)10,25
Agneau / Lamb Handi10,45	Crevettes / Shrimp Handi11,45

Suggestions du chef • Chef recommended dishes

Khorai Gosht (boeuf / beef)11,25	Poulet / Chicken Saag10,00
Agneau / Lamb Khorai11,45	Crevettes / Shrimps Saag13,45
Poulet / Chicken Khorai10,45	Agneau / Lamb Saag11,75



Plats Korma / Korma dishes
Très doux / Very mild

Poulet / Chicken10,45
Boeuf / Beef11,00
Agneau / Lamb11,45
Crevettes / Shrimps12,00

Plats Vindaloo / Vindaloo dishes
Très épicé / Very hot

Poulet / Chicken10,00
Boeuf / Beef11,00
Agneau / Lamb11,45
Crevettes / Shrimps12,00

Plats Bhoona / Bhoona dishes au cari
Moyennement épicé / Medium spice

Poulet / Chicken10,45
Boeuf / Beef11,00
Agneau / Lamb11,45
Crevettes / Shrimps12,45
Poulet / Chicken Shabi12,45

Plats Dansak / Dansak dishes
Épicé, Aigre-doux / Hot, Sweet and Sour

Poulet / Chicken10,45
Boeuf / Beef11,00
Agneau / Lamb11,45
Crevettes / Shrimps12,45
Poulet / Chicken Shabi12,45

Plats Madras / Madras dishes
Assez épicé / Fairly hot

Poulet / Chicken10,00
Boeuf / Beef10,45
Agneau / Lamb11,45
Crevettes / Shrimps12,00
Poulet / Chicken Shabi12,45

Byranis

Préparation de riz basmati, poulet, viandes, etc. frit dans du beurre ghee, avec amandes, noix de coco, raisins. Le tout servi avec sauce aux légumes cari. / Preparation of basmati rice, chicken, meat, etc. fried in ghee with almonds, coconut, sultans, garnished with sliced hard eggs, tomatoes, fried onions and cucumber. Served with vegetables curry sauce.

Chana9,25
Champignons / Mushrooms10,45
Légumes / Végétarien11,45
Poulet / Chicken12,00
Boeuf / Beef13,45
Agneau / Lamb14,45
Crevettes / Shrimps15,45

Plats de riz / Rice dishes

Riz Pulao nature / Plain pulao rice3,45
Pulao aux légumes / Vegetables Pulao5,45
Pulao aux champignons / Mushrooms Pulao5,45
Pois Pulao / Peas Pulao5,45

Pains Indiens / Indian breads
Préparation selon la recette secrète du chef, ce pain indien particulier est cuit sur les parois du tandoor / A special Indian bread made of self rising flour and the chef's secret recipe. Baked on the tandoor walls.
7 sortes de pain / choice of 7 nan bread à partir de / starting at 2,75



3876 RUE WELLINGTON
514 767-6964

Restaurant NOUVEAU DELHI
Fine Cuisine Indienne

Lundi, mardi et mercredi
15% DE RABAIS
sur livraison et commande au comptoir

IMPORTANT
Mentionnez cette offre lors de votre commande, sinon pas applicable

Monday to wednesday
15% OFF
on delivery and take-out

IMPORTANT
Mention this offer when you order, if not can't give it.



HEURES DE LIVRAISON

7 JOURS / 7
16h00 - 22h30

HEURES D'OUVERTURE

Merc. au Ven
11h00 - 14h00

Lun. au Dim
16h00 - 22h30

LIVRAISON GRATUITE FREE DELIVERY

MINIMUM AVANT TAXES 12\$

Tous droits réservés, conception et impression par: www.citemenu.com (514) 368-9939 Les prix sont sujets à changements sans préavis. Pour un temps limité. Taxes en sus. Photos: Présentations suggérées. **WWW.FACEBOOK.COM / THEOPUBLICITY**

AIMEZ CITEMENU SUR FACEBOOK GAGNEZ GROS AVEC CITE MENU 10 000\$ EN PRIX À GAGNER!