

(5)
1
4

523.6464
508.3935



- Soupes et entrées**
Soups & Appetizers
1. DAHL Soupe au lentilles Lentils Soup 2,95
 2. MULLIGATAWNY 3,95
Au bouillon de poulet avec riz, oignons et légèrement épicée
Chicken soup with vegetable and spices
 1. KABAB AU POULET · CHICKEN KABAB 4,95
Poulet haché avec fines herbes orientales et épices
Ground chicken marinated with oriental herbs spices
 4. SAMOSA Beignets fourrés de légumes et frits 2,95
Deep fried vegetables filled pastry triangles
 5. BHAJI À L'OIGNONS · ONIONS BHAJI 3,95
Rondelles d'oignons trempés dans du beurre et frits
Onions dipped in butter and deep fried
 6. LÉGUMES PAKORA · VEGETABLES PAKORA 2,95
Divers légumes assorties et frits Assorted vegetable and fried
 7. CREVETTES PAILLONS · KING PRAWN BUTTERFLY 6,95
Crevettes papillons délicatement épicées et frits dans du beurre clarifié
Delicately spiced kingprawn fried in clarified butter
 8. ROULEAU AUX LÉGUMES · VEGETABLE ROLL 2,95
 9. SHEEK KABAB 6,95
Bœuf haché avec fines herbes orientales et épices
Ground beef marinated with oriental herbs spices
 10. ENTRÉES ASSORTIES · MIX STARTERS 6,95
 11. AÎLES DE POULET · CHICKEN FRIED WINGS 4,95
 12. SALADE INDIENNE · INDIAN SALAD 6,95
 13. SALADE DU CHEF · CHEF SALAD 5,95



Nos spécialités du Tandoori
Servies avec salade, riz et sauce à la menthe
Our Tandoori Specialties
Served with salad, rice and mint sauce

Le Tandoori est un four cylindrique en grille chauffé et le tandoori est une méthode qui consiste à mariner des viandes 24 heures dans un mélange délicieux de yogourt et d'épices que l'on embroche ensuite pour faire cuire dans le Tandoori.
A Tandoori 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 tandoori chef. All Tandoori dishes are marinated for twenty-four hours in a mixture of various mild and delectable spices with yogurt.

14. POULET TANDOORI · TANDOORI CHICKEN 13,95
15. CREVETTES TANDOORI · TANDOORI SHRIMPS 15,95
Spécialement épicées, ces crevettes géantes sont cuites sur le charbon de bois dans le Tandoor
Giant shrimp specially spiced and cooked in Tandoor oven
16. POULET TIKKA · CHICKEN TIKKA 14,95
Tendre et juteux morceaux de poulet cuits en brochettes dans le Tandoor
Tender and juicy pieces of chicken grilled on skewers in Tandoor oven
17. CANARD TANDOORI DUCK 17,95
Morceaux de canard marinés avec épices
Diced marinated duck with mild spices
18. MÉLANGE GRILLÉ TANDOORI MIXED GRILL 18,95
Poulet Tandoori, Poulet Tikka, Crevettes papillons et Sheek kabab cuits sur le charbon de bois dans le Tandoor
Tandoori chicken, chicken Tikka, Tandoori King prawn and sheek kabab cooked in Tandoor oven

- Plats végétariens Vegetarian dishes**
30. BAHJI DE LÉGUMES VEGETABLE 7,95
Des légumes épicés et secs Spiced vegetables served dry
 31. ALOO BANGAN 7,95
Un mélange d'aubergines, de pommes de terre et des tomates, légèrement épicé / Eggplants and potatoes cooked gently (mild)
 32. PALAK PANEER 8,95
Cari d'épinards épicés et fromage-maison
Spiced spinach and homemade cheese
 33. ALOO GHOBHI 7,95
Cauliflower and potato curry served dry
 34. SAAG ALOO 7,95
Épinards et patates Spinach & potatoes
 35. TARKA DAHL 6,95
Purée de lentilles avec oignons et épices
Pureed lentils with onions and spices
 36. CHANNA MASALA 7,95
Pois chiches généreusement épicés
Chick peas spiced generously
 37. CHAMPIGNONS BHAJI MUSHROOMS 7,95
Des champignons épicés et secs Spiced mushrooms served dry
 - 37A. MALAI KOFTA 8,95
Boulettes de légumes avec yogourt, crème, fromage et épices fraîches
 - RAITA 2,95
 - Extra: Ashar /Chutney / Pickle 1,95

Spécialités du Tabla Servies avec riz basmati ou pain nan
Tabla Specialties Served with basmati rice or nan bread

19. POULET AU BEURRE · CHICKEN BUTTER 13,95
Poulet préparé avec un mélange d'épice d'amande et de noix servi dans une onctueuse sauce
Chicken prepared with mild spices, almonds and nuts in a creamy sauce
20. POULET TIKKA MASALA CHICKEN 13,95
Poitrines de poulet, marinées, légèrement assaisonnées, cuits sur le charbon et servi avec riz pilau
Boneless breast of chicken marinated, lightly spiced and served with pilau rice
21. CARI DE POISSON DE BENGAL · BENGAL FISH CURRY 12,95
Meilleur poisson importé de notre pays et cuit dans le style traditionnel
Best imported fish from our homeland cooked in traditional style
22. KARAI GOSHT 13,95
Poulet, agneau ou bœuf cuit avec tomates, gingembre, ail, épices et servi avec riz ou nan
Chicken, lamb, or beef cooked with tomatoes, ginger, garlic spices and served with rice or nan
23. SPÉCIAL CARI TABLA · TABLA SPECIAL CURRY 13,95
Poulet, viande, crevettes et champignons servi dans une sauce cari
Chicken, meat, prawn and mushrooms cooked in thick curry sauce
24. KING PRAWN BHOONA 14,95
Large tiger crevettes cuit avec ail, piment vert, tomates servis avec sauce cari
Jumbo tiger shrimps cooked with fresh garlic, green pepper, tomatoes served with curry sauce
25. POULET JALFREZI (PIQUANT) · CHICKEN (SPICY) 13,95
Morceaux de poulet cuits avec de l'ail frais, piments forts, tomates et poivrons dans une sauce légèrement épicée.
Chicken pieces cooked with fresh garlic, green chillies, onions, tomatoes and capsicums in a slightly hot, spicy sauce
26. PLATS DANSAK (Épicé, aigre-doux) 13,95
D'origine perse, ce plat est un heureux mélange d'épices au cari avec de l'huile épicée et de l'ail. Mélange aigre-doux avec lentilles, lait et une touche de sucre.
Of Persian origin, this dish deliciously blends the spicy features of curry with spiced oil and garlic with a sweet and sour flavour originating from lentils, milk and a touch of sugar.
- VINDALOO (TRÈS PIQUANT) 13,95
agneau ou bœuf lamb or beef
Cuit avec sauce cari très piquante (spécialité portugaise Goa).
Cooked in spicy red curry sauce (a Goa portuguese speciality)

Assiettes douce Mild dishes

27. KORMA Un cari très doux avec yogourt, amandes et raisins secs
A mildly spiced curry cooked in yogurt with almonds and sultanas
Poulet Chicken 11,95 Agneau Lamb 12,95
Bœuf Beef 11,95 Crevettes Shrimps 12,95

Assiettes moyennes Medium dishes

28. SAAG GOSHT La viande est cuite dans une sauce au cari avec des épinards
The meat is cooked in a curry sauce with spinach
Poulet Chicken 12,95 Agneau Lamb 12,95
Bœuf Beef 11,95 Crevettes Shrimps 13,95

29. BIRIYANI Riz Basmati cuits avec des épices indiennes, de la viande ou légumes de votre choix et garnis avec des amandes, raisins secs, tomates et concombre
Basmati rice cooked with Indian spices and served with meat or vegetables of your choice garnished with almonds and raisins, sliced hard boiled eggs, tomatoes fried onions and cucumbers
Légumes Vegetables 9,95 Agneau Lamb 13,99
Poulet ou Bœuf 12,95 Crevettes Shrimps 13,95
Chicken or Beef

Pains Indiens Indian breads

41. NAN Pain sans levain de la région de Punjab
Punjab region bread with self-rising flour 2,95

42. NAN À L'AIL · GARLIC NAN 3,50
Pain sans levain avec ail de la région de Punjab
Punjab region bread with self-rising flour and garlic

43. OIGNONS KULCHA · ONIONS KULCHA 3,95
Nan farci d'oignons Nan filled with onions

44. PARATHA Pâte faite de farine de blé entier, soigneusement abaissée, badigeonnée de beurre et pliée en deux, puis frite dans du beurre pour obtenir une galette croustillante
Whole wheat flour, rolled out in a very special way, putting butter inside, then fried in butter into a crispy and flaky flat disc 3,50

- 44A. PAIN AU FROMAGE · CHEESE BREAD 4,95
NOTRE CHEF FERA UN PLAISIR DE VOUS PRÉPARER UN PLAT QUI NE FIGURE PAS SUR NOTRE MENU
OUR CHEF WILL BE PLEASED TO PREPARE ANY DISH NOT INCLUDED ON THE MENU



CUISINE SANTÉ

Table d'hôte Repas complets pour deux
Full Course dinners for two

- Papadam · Entrées assorties Mixed starters **SPÉCIAL TABLA**
Poulet au beurre Butter chicken
Agneau korma Lamb korma · Riz Basmati Basmati rice \$27⁹⁵ C3
Pain Nan Nan bread · Dessert du jour Desserts of the day

- AA** Papadam · 2 Samosas
2 Rouleaux aux légumes Vegetarian rolls
Poulet au beurre Butter chicken
Agneau Bhoona Lamb Bhoona
Macédoine de légumes Mixed vegetables
Riz Basmati Basmati rice
Pain Nan Nan bread
Dessert du jour \$34⁹⁵
Desserts of the day

- BB** Papadam
Kabab au poulet Chicken kabab
Bahji à l'oignons Onions Bahji
Poulet Tandoori Tandoori chicken
Cari au bœuf Beef curry
Aloo Bangan
Riz Basmati Basmati rice
Pain Nan Nan bread
Dessert du jour \$33⁹⁵
Desserts of the day

- CC** Papadam
Sheek Kebab
Ailes de poulet Chicken wings
Cari au crevettes Shrimp curry
Poulet Tikka Masala
Chicken Tikka Masala
Palak Paneer
Riz Basmati Basmati rice
Pain Nan Nan bread
Dessert du jour \$36⁹⁵
Desserts of the day

- DD** Papadam
Pakora aux légumes Vegetable pakora
Rouleaux aux légumes Vegetarian rolls
Champignons Bhaji Mushrooms
Aloo Ghobi
Tarka Dahl
Riz Basmati Basmati rice
Pain Nan Nan bread
Dessert du jour Desserts of the day
Végétarien Vegetarian \$31⁹⁵

- Riz Rice**
38. RIZ À LA VAPEUR · STEAMED RICE 2,95
Riz blanc à grain long Basmati White basmati rice with long grain
 39. RIZ AU POIS · RICE & PEAS 4,95
Riz avec pois verts, assaisonné Rice with green peas, spiced
 40. RIZ PUALO AUX LÉGUMES 5,95
Macédoine de légumes et de riz épicé Spiced rice and vegetable
- Desserts**
45. GULAB JAMUN 2,95
De forme ronde, cette pâtisserie indienne est enduite de délicieux sirop
Rounded shape, this indian pastry is cover with a delicious sirop
 46. BORFI Gâteau à base de lait garni avec des amandes et des pistaches 3,95
Milk base cake garnished with almonds and pistachios
 49. BOISSONS GAZEUSES SOFT DRINKS 1,95

Mentionnez **CitéMenu** lorsque vous placez votre commande et **ÉCONOMISEZ: 1 ENTRÉE GRATUIT: 2 SAMOSA OU 2 KABAB (POULET)** sur chaque commande de 30\$ et plus (avant taxes) Pour un temps limité!

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