

## સુપ્સ

- Soupe végétarienne ▼▼** 7\$  
Bouillon de légumes, servi avec un assortiment de légumes saisonniers  
*Vegetable stock with an assortment of seasonal vegetables*
- Soupe Dahl ▼▼** 7\$  
Velouté de lentilles rouges aux oignons, tomate, coriandre et cumin  
*Red lentils with onions, cilantro and cumin*
- Soupe Mulligatawny** 8\$  
Soupe anglo-indienne au poulet, lentilles, riz, graines de moutarde et coriandre  
*Anglo-indian soup with chicken, lentils, rice, mustard seeds and cilantro*

## ઁત્રેડ્સ-ા-પાર્ટાગેર

- Poulet 65** \*\*épicié ! \*\*spicy ! 13\$  
Beignets de poulet croustillants, feuilles de cari et graines de moutarde  
*Crispy chicken, served with curry leaves and mustard seeds*
- Chana Samosa ▼** 9\$  
Feuilleté farci de pommes de terre et épices, pois chiches masala et yogourt  
*Pastry stuffed with potatoes and spices, topped with chickpea masala*
- Bhajee d'oignons ▼▼** 9\$  
Beignets d'oignons aux fines herbes, panure de pois chiches  
*Onion fritters with fine herbs and chickpea batter*

## ાુ તાન્ડોર

- Poulet Tikka** 15\$  
Poulet mariné aux épices, grillé au tandoor  
*Marinated chicken with spices, grilled in our tandoor oven*
- Kebab d'agneau Tandoori** 18\$  
Agneau aromatisé d'épices indiennes, grillé au tandoor  
*Lamb with indian spices, grilled in our tandoor oven*
- Crevettes Tandoori** 17\$  
Crevettes parfumées d'herbes et d'épices, grillées au tandoor  
*Shrimp with spices and herbs, grilled in our tandoor oven*
- Légumes Tandoori ▼** 13\$  
Assortiment de légumes et paneer marinés, grillés au tandoor  
*Marinated mixed vegetables with paneer, grilled in our tandoor oven*

## સાલાડેડ્સ

- Salade 409 ▼▼** 11\$  
Salade de verdure, tomates, concombres, oignons et menthe  
Avec Paneer râpé 3\$, Poulet Tikka 7\$, Crevettes Tandoori 10\$  
*Salad of greens, tomato, cucumber, onion and mint*  
*Add Grated Paneer 3\$, Chicken Tikka 7\$, Tandoori Shrimp 10\$*

## અાકામ્પાગ્નેમંટ્સ

- Naan ▼** 5\$
- Naan à l'ail / Garlic Naan ▼** 6\$
- Naan au Paneer / Paneer Naan ▼** 7\$
- Tandoor rôti ▼▼** pain de blé entier cuit au tandoor 5\$
- Riz Pilau ▼▼** Basmati, oignons, pois verts et cumin 5\$
- Raita ▼** yogourt aux épices indiennes et concombre 3\$

# plats principaux

<b>Agneau Vindaloo</b> Poulet 18\$, Crevettes 21\$ Agneau et pommes de terre, sauce épicée relevée au vinaigre <i>Chicken 17\$, Shrimp 21\$</i> <i>Lamb and potatoes, in a very spicy vinegar enhanced curry</i>	<b>**très épicé !    very spicy !</b>	<b>22\$</b>
<b>Poulet au Beurre</b> Agneau 19\$, Crevettes 21\$ Cubes de poulet marinés, sauce crémeuse aux tomates et épices <i>Lamb 22\$, Shrimp 21\$</i> <i>Chicken cubes marinated in a creamy tomato sauce and spices</i>		<b>18\$</b>
<b>Agneau Korma</b> Végétarien 16\$, Poulet 18\$, Crevette 21\$ Cubes d'agneau, sauce crémeuse d'amandes et raisins secs <i>Vegetarian 16\$, Chicken 18\$, Shrimp 21\$</i> <i>Lamb in a creamy sauce with almonds and raisins</i>		<b>22\$</b>
<b>Poulet Madras</b> Agneau 22\$, Crevettes 21\$ Cubes de poulet, sauce pimentée au lait de coco et graines de moutarde <i>Lamb 22\$, Shrimp 21\$</i> <i>Cubes of chicken in a spicy curry with coconut milk and mustard seeds</i>	<b>**très épicé !    very spicy !</b>	<b>18\$</b>
<b>Cari de Poulet</b> Végétarien 16\$, Agneau 22\$, Poisson 21\$, Crevettes 21\$ Cubes de poulet, sauce cari aux épices, gingembre et ail <i>Vegetarian 16\$, Lamb 22\$, Fish 21\$, Shrimp 21\$</i> <i>Cubes of chicken in a curry sauce, ginger and garlic</i>		<b>18\$</b>
<b>Cari d'aubergines ▼▼</b> Aubergines, sauce cari aux épices, gingembre et ail <i>Eggplant in a curry sauce, ginger and garlic</i>		<b>16\$</b>
<b>Biryani au poulet</b> Végétarien 16\$, Agneau 22\$, Crevettes 21\$ Cubes de poulet, riz basmati avec épices indiennes <i>Vegetarian 16\$, Lamb 22\$, Shrimp 21\$</i> <i>Cubes of chicken served with basmati rice and Indian spices</i>		<b>18\$</b>
<b>Agneau Roganjosh</b> Poulet 18\$ / Cubes d'agneau, sauce cari, yogourt, menthe et épices <i>Chicken 18\$ / Cubes of lamb in a curry sauce, yogurt, mint and spices</i>		<b>22\$</b>
<b>Poulet Tikka Masala</b> Cubes de poulet, sauce onctueuse, oignons, tomates et poivrons <i>Chicken cubes with creamy sauce, onions, tomato and pepper</i>		<b>18\$</b>
<b>Chana Masala ▼▼</b> Cari de pois chiches et coriandre <i>Chickpea curry with fresh cilantro</i>		<b>15\$</b>
<b>Tarka Dahl ▼▼</b> Purée de lentilles jaunes à l'ail, gingembre et cumin <i>Yellow lentil purée with garlic, ginger and cumin</i>		<b>15\$</b>
<b>Aloo Gobi ▼▼</b> Cari de pommes de terre et chou-fleur, coriandre <i>Cauliflower and potato curry with fresh cilantro</i>		<b>15\$</b>
<b>Saag Paneer ▼</b> Fromage paneer dans un cari d'épinards <i>Paneer cheese in a spinach curry</i>		<b>15\$</b>
<b>Saag Chana ▼</b> Mélange d'épinards et de pois chiches préparés avec épices indiennes <i>Spinach and chickpea mixture prepared with Indian spices</i>		<b>15\$</b>
<b>Poutine de Poulet au Beurre</b> Frites, fromage et poulet au beurre <i>Fries, cheese and butter chicken</i>		<b>14\$</b>

▼ végétarien    ▼▼ végétalien  
▼ vegetarian    ▼▼ vegan

Mousseux et Rosés	V	B
Cava Brut, Espagne, Clos Amador	8,50	37
Montepulciano, Italie, Apollo Rosato	9,50	42
Champagne, France, Paul Dangin et Fils		84
Champagne Blanc de Noir Brut, France, Devaux		95
Champagne Brut, France, Pol Roger		125
Champagne, France, Veuve Clicquot Ponsardin		150

## Blancs

Encruzado-Gouveio, Portugal, Mondeco Branco		38
Soave Classico, Italie, Rocca Sveva 2018	10,50	47
Mâcon-Péronne, Bourgogne, Domaine Papillon-L. 2017	11,00	52
Pinot Grigio, Italie, I Feudi di Romans 2018		56
Riesling Trocken, Allemagne, Hexamer 2017		60
Aligoté, Bourgogne, Domaine Sarazinière 2018	13,00	60
Sancerre, France, Domaine Denizot 2018		64
**Malvasia, Italie, Dedicca 2018	13,75	64
Albariño, Espagne, Adega Pedralonga 2018		65
Grüner Veltliner, Autriche, Sohm&Kracher 2016		68
Chablis, France, Roland Lavantureux 2018		69
Chardonnay, États-Unis, Hobo 2018	14,50	70
**Assemblage, Italie, Chiarofiore 2014		72
Chardonnay-Savagnin, Jura, Domaine des Ronces 2015		80

## Rouges

Garnacha, Espagne, Principe de Viana 2017		40
Rioja, Espagne, Inédito 2018	10,50	47
Cabernet-Sauvignon, États-Unis, Hayes Valley 2017	11,00	50
Assemblage, Italie, Amicone 2016		51
Côtes-du-Rhône, France, La Cabotte 2018	11,50	53
Pinot noir, Bourgogne, Millebuis 2017		55
Syrah, Leel, Autriche 2017		56
Raboso, Italie, Gatti Carolina 2017		57
Gamay, Beaujolais, Domaine Séléne 2018		62
Chinon, France, Domaine de la Marinière 2015		63
Carignan, France, Domaine les Terres Promises 2018	13,75	64
Sancerre, France, Millérioux Georges et Fils 2018		64
Mourvèdre-Grenache, Roussillon, Danjou-Banessy 2017		68
Chianti Classico DCG, Brolio Bettino 2016	14,00	68
St-Joseph, France, 350m, David Raynaud 2016		85
Barbera et Bonarda, Italie, Croci, San Bartolomeo 2013		81
Monthélie, France, Domaine Parent 2015		116

### \*\*Macérations pelliculaires

Les millésimes et la disponibilité des produits peuvent varier selon les arrivages



## Cocktails signatures 13\$

### \*\*\* SUNNY \*\*\*

El jimador tequila- Mezcal-Sirop de gingembre-Jus de mangue  
El jimador tequila-Mescal-  
Ginger syrup-Mango juice

### \*\*\* HARA \*\*\*

Flor de cana rhum-St-Germain-  
Cachaça-Jus de lime-Menthe  
Flor de cana rhum-St-Germain liquor-  
Cachaça-Lime juice-Mint

### \*\*\* GLASSY JUNCTION \*\*\*

Woodford Reserve Bourbon-Mayhaven-  
Campari-Sirop de framboise-Jus de  
citron  
Woodford Reserve Bourbon-Mayhaven-  
Campari-Raspberry syrup-Lemon juice

### \*\*\* DESI ROSE\*\*\*

Gibson's 12 Ans whisky-Triple sec-  
Luxardo maraschino-Grenadine de  
canneberge  
Gibson's 12 years whiskey-Triple sec-  
Luxardo maraschino-Cranberry  
grenadine

## Cocktails classiques

APEROL SPRITZ - 10

BLOODY CEASAR - 10

\*COSMOPOLITAIN - 12

DARK & STORMY - 12

\*DRY MARTINI - 11

\*OLD FASHIONED - 11

MOJITOS - 12

MARGARITA - 11

\*NEGRONI - 11

\*MANHATTAN - 12

\*MOSCOW MULE - 11

SANGRIA VERRE- 11

\* Prix pour spiritueux de  
base  
Prices for base spirit

## Mocktails signatures 6\$

### \*\*\* PEPINO \*\*\*

Soda - Sirop de pampleousse  
Amer au concombre  
Soda - Grapefruit syrup - Cucumber  
bitter

### \*\*\*\*\*

### \*\* LIMONADE À L'EAU DE ROSE \*\*

Limonade maison - Eau de rose  
Amer à la feuille de lime Kaffir  
Homemade lemonade - Rose water  
Kaffir lime leaf bitter

### \*\*\*\*\*

### \*\*\* BOLLYWOOD \*\*\*

Lait de noix de coco - Mangue  
Sirop de gingembre - Curcuma - anis  
étoilé  
Coconut milk - Mango - Ginger syrup  
Turmeric - Star anise

## Boissons indiennes

\*\*\* THUMBS UP\*\*\* - 3  
« Coca-Cola »

\*\*\* LASSI À LA MANGUE \*\*\*- 6  
Yogourt - Purée de mangue  
Yogurt - Mango puree

\*\*\* LIMCA\*\*\* -3  
« Lime n' Lemon »

## Bières Locales 10oz/20oz

Boréale Blonde | Blonde | 4.5% | Blainville  
6/9

Boréale Blanche | Blanche | 6.1% | Blainville  
6/9

Boréale Rousse | Rousse | 5.0% | Montréal  
6/9

IPA du Nord-Est | NEIPA | 6.0% | Blainville  
7/10

## Bouteilles

Kingfisher | Lager | 4.8% | Inde  
10.50

Cid | Cidre Sec | 5.5% | Sainte-Cécile-de-  
Milton  
8.00

Milton Star | Cidre aux Mûres | Sainte-  
Cécile-de-Milton  
8.00

Coccinelle | Cidre sans alcool | Sainte-  
Cécile-de-Milton  
8.00

Voyageur des Brumes | Rousse | Dieu du  
Ciel  
8.00

123 Cassis | Saison | Dieu du Ciel  
8.00