

SOUPE/SOUP

Soupe de Lentilles /Dal Soup	\$5.50
Soupe de Poulet/Chicken Soup	\$6.50



SALADE/SALAD

Salade fraîche Verte/Fresh Green Salad	\$7.99
Salade fraîche du jardin avec vinaigrette légère. Garden fresh salad with light dressing	

Kachumber salad	\$8.99
Oignon, tomates, concombre avec sel, poivre et vinaigrette au citron. Onion, tomatoes, cucumber with salt, pepper and lemon dressing	



ENTRÉES/STARTERS

Samosa de Légumes/Veg Samosa	\$4.50
Chaussons pâtisseries farcis de pommes de terre assaisonnées et de pois verts. Pastry turnovers stuffed with seasoned potatoes and green peas.	

Chaat de Samosa avec Pois Chiches/Chana Samosa Chaat	\$8.99
Samosa de légumes trempés dans du curry de pois chiches assaisonné, garnis de yoghourt nature, de menthe et de chutneys au tamarin. Vegetable samosas dunked in seasoned chickpea curry, topped with yogurt, mint and tamarind chutneys.	



Beignets de Oignons/Onion Bhaaji	\$8.50
Beignets d'oignons frits croustillants trempés dans la pâte de pois chiches. Crispy fried onions fritters dipped in chickpea batter.	

Beignets de Paneer/Paneer Pakora	\$12.50
Cubes de fromage Paneer croustillants et frits trempés dans la pâte de pois chiches. Crispy, fried cottage cheese cubes dipped in chickpea batter.	

Poisson Amritsari/Fish Amritsari	\$14.00
C'est un plat préféré d'Amritsar au Punjab. C'est fait de filet Basa. Absolute favourite dish from Amritsar made with Bassa fillet	

Aloo tikki avec chana/Aloo tikki chana	\$9.50
Galettes de pommes de terre farcies en chana and chatni Staffed potato patties with chana and chatni	



SOME SPECIAL

Légumes Dumplings/ Veg momos	\$12.00
Boulettes cuites à la vapeur farcies d'une légère garniture de légumes épicés. Steamed dumpling stuffed with a light spiced vegetable filling	

Poulet Dumplings /Chicken momos	\$14.00
Boulettes cuites à la vapeur farcies de poulet haché aromatisé à la sauce soja. Steamed dumpling stuffed with minced chicken flavored with soya sauce	

Momos aux légumes et au piment/Veg chilli momos	\$14.00
Saté de Momos aux herbes et sauce Momos's saty with herbs and sauce	

Momos au poulet et au piment/Chicken chilli momos	\$16.00
Saté de Momos aux herbes et sauce Momos's saty with herbs and sauce	

Pomme de terre au piment/Chilly potato	\$12.00
Frites croustillantes sauce et herbes Crispy fries with sauce and herbs	



ROLLS AND WRAPS

Poulet Tikka Rouleau/ Chicken Tikka roll	\$9.99
Paneer Tikka Rouleau/Veg paneer roll	\$8.99



TANDOORI SPECIALITY

Chaap soja crémeuse/Malai soya chaap	\$14.00
Chaap de soja mariné au yaourt et masala indien Soya chaap marinated with yoghurt and Indian masala	

Achari Paneer Tikka	\$14.00
Paneer préparé dans une marinade achari. Les morceaux doux et juteux de paneer enrobés d'épices est un délice à manger. Paneer marinated in an achari marinade. The soft and juicy morsels of paneer coated with spicy and is a delight to eat	

Poulet/Chicken Tandoori (Full or Half)	Full- \$21.99 Half- \$12.50
Poulet mariné dans du yaourt et des épices cuit dans le tandoor. Whole chicken marinated in the yoghurt and spices cooked in tandoor.	

Poulet/Chicken Tikka	\$16.50
Poulet désossé mariné dans du yaourt et des épices cuit dans le tandoor. Boneless chicken marinated in the yoghurt and spices cooked in tandoor.	

Poulet/ Chicken Seekh Kebab	\$14.50
Poulet haché, mélangé aux épices, cuit au tandoor. Minced chicken mixed with fresh herbs and spices cooked in tandoor.	

Tangdi kabab	\$17.99
Pilon de poulet mariné au yaourt et herbes cuites au tandoor Chicken drum stick marinated with yoghurt and herbs cooked in tandoor	

Masala Agneau/Lamb Chops	\$23.50
Côtelettes d'agneau marinées à l'ail, au gingembre et à nos épices maison! Lamb Chops marinated in garlic, ginger and our house made spices!	



Saumon Tikka/Dill Salmon Tikka **\$23.50**
Filets de saumon marinés au yoghourt à l'aneth et cuits au tandoor au charbon. Salmon fillets marinated in yoghurt with fresh dill and cooked in charcoal tandoor.

Malai Jumbo Shrimp **\$24.50**
Crevettes marinées aux épices crémeuses douces cuites au tandoor. Shrimps marinated in mild creamy spice cooked in tandoor.

Note: Tous les plats tandooris sont servis avec un côté de légumes mélangés. All the tandoori dishes are served with the side of tossed vegetable.



PLATS PRINCIPAUX / MAIN DISHES

POULET/CHICKEN

Poulet/Chicken tawa masala **Full – \$25.00 Half – \$14.99**
Poulet cuit avec quelques épices et saveurs exotiques
Chicken cooked with some exotic spices and flavour

Poulet au Beurre/Butter Chicken **\$16.99**
Poulet désossée cuit dans le Tandour fait avec la sauce base de tomate, beurre et des épices fraîches. Boneless Chicken cooked in Tandoor prepared with tomato sauce, butter and exotic fresh spices

Poulet/Chicken Tikka Masala **\$16.99**
Tendres morceaux de poitrine de poulet désossés, marinés et grillés au tandoor, cuits dans un savoureux oignon et tomates. Tender pieces of boneless chicken breast marinated and grilled in tandoor, cooked in flavorful tomato onion masala

Poulet/Chicken Curry **\$16.99**
Poulet cuit dans une sauce faite de tomate et d'oignons. Chicken cooked in sauce made of tomato and onions.

Poulet / Karahi Chicken **\$16.99**
Poulet désossé, cuit dans une sauce base de tomate et gingembre. Boneless Chicken cooked in tomato sauce and ginger.



Poulet /Chicken Chettinad **\$16.99**
Poulet cuit dans la pâte de piment rouge, noix de coco, la graine de pavot et les graines de coriandre. Chicken cooked in the paste of red chillies, coconut, poppy seeds, coriander seeds, cumin seeds, fennel seeds and black pepper

Poulet/ Chicken Vindaloo **\$16.99**
Le plat exotique de Goa; fait de vinaigre et piments rouges. Exotic dish from Goa made of vinegar and red chilli.

Poulet/Chicken – 65 **\$16.99**
Poulet cuit avec des saveurs de feuilles de curry, de gingembre, d'ail, de piment et de graines de moutarde. Chicken cooked with punchy flavors of curry leaves, ginger, garlic, chili and mustard seeds.

Chicken korma **\$16.99**
Plat traditionnel Mughlai cuit avec de la pâte d'épices et d'oignons
Traditional Mughlai dish cooked with spice and onion paste

AGNEAU/LAMB

Agneau/Lamb Rogan Josh **\$17.99**
Plat de Kashmir fait avec mélanges d'épices dans un curry de tomate. Kashmiri lamb curry with a heady combination of intense spices in a tomato curry sauce

Agneau/Lamb Raara Gosht **\$18.99**
Viande hachée cuite dans une sauce spéciale de la maison. Minced meat cooked in special house made sauce.

Agneau/Lamb Karahi **\$18.99**
Agneau désossée cuit dans une sauce base de tomate et gingembre. Boneless Lamb cooked in fresh tomato gravy and ginger.

Agneau/Lamb korma **\$18.99**
Agneau mijoté au yaourt et aux épices
Lamb slow cooked with yoghurt and spice



Agneau/Lamb Vindaloo **\$17.99**
Le plat exotique de Goa fait de vinaigre et piments rouges. Exotic dish from Goa made of vinegar and red chilli.

Chèvre/Goat Curry (avec os/with bone) **\$22.50**
Viande de Chèvre cuite dans une sauce base de tomate, ail, gingembre et des épices. Goat meat cooked in sauce based of tomato, garlic, ginger and blend of spices.

FRUIT DE MER/SEA FOOD

Andhra poisson curry/Andhra fish curry **\$18.99**
Filet de poisson cuit dans des épices spéciales du sud de l'Inde. Fish fillet cooked in special south India spices

Venchina Royallu (Andhra style Prawn Masala) **\$22.99**
Crevettes cuites aux épices spéciales d'Andhra. Prawns cooked in special Andhra spices





VÉGÉTARIENS/VEGETARIAN

Paneer Tikka Masala

\$14.00

Paneer tikka cuit au Tandour fait avec une sauce base de tomates et d'oignons. Paneer cooked in Tandoor prepared with the sauce made of tomato, onions and blend of special spices.

Tawa paneer Khatta Piyaz

\$14.00

Paneer cuit avec des oignons marinés. Paneer cooked with pickled onions.

Paneer Epinard/Palak Paneer

\$14.00

Épinard et Paneer préparés au beurre, gingembre, ail et épices. Spinach and cheese cooked with butter, ginger, garlic and spices.

Lentilles/Dal Masala Art

\$12.99

Authentiques lentilles Dal Makhni- à la crème, cuites lentement et aromatisées au gingembre frais, à l'ail et à un mélange d'herbes et d'épices. Authentic Dal Makhni- Creamed lentils slow cooked and flavoured with fresh ginger, garlic and blend of herbs and spices

Lentilles Trempées/Yellow Dal Tadka

\$12.99

Lentilles jaunes et rouges cuites avec un délicieux mélange d'herbes et d'épices traditionnelles. Yellow and red lentils cooked with a delectable blend of traditional herbs and spices

Pois Chiche/Chana Masala

\$12.99

Pois chiches cuites délicatement sautés au curry avec un mélange spécial d'herbes et d'épices. Gently cooked chickpeas sautéed in a curry with special blend of herbs and spices



Masala Chou-Fleur/Aloo Gobhi

\$12.99

Fleurons de chou-fleur (gobi) et pommes de terre (aloo) cuits avec un savoureux mélange d'herbes et d'épices. Cauliflower florets (gobi) and potatoes (aloo) cooked with a flavorful blend of herbs and spices

Baingan Bharta

\$12.99

Aubergine en purée fumée au charbon et sautée avec des oignons, des tomates et d'herbes. Charcoal smoked eggplant mashed and sautéed with onions, tomatoes and herbs.

Bhindi Masala

\$12.99

Gombo sauté avec un savoureux mélange d'herbes et d'épices. Okra sautéed with flavourful blend of herbs and spices.

Champignons/Mushroom Jalfarezi

\$12.99

Champignons sautés dans une sauce épicée aux oignons et poivrons. Mushrooms sautéed in a spicy sauce with onions and bell peppers.

Mix Légumes/Mix Vegetable

\$12.99

Mélange de légumes frais, tomates fraîches, gingembre frais, ail frais et épices indiennes. Mix of fresh vegetables, fresh tomatoes, fresh ginger, fresh garlic and spices

Sarson da saag

\$14.00

Épinards frais cuits avec oignons, tomates, moutarde, ail, gingembre et épices indiennes. Fresh spinach cooked with onions, tomatoes, mustard, garlic, ginger and Indian spices

Shahi Malai kofta

\$14.50

Boulettes de pommes de terre et de paneer frites, dorées, servies dans une sauce crémeuse aromatisée aux épices et herbes exotiques. Golden fried vegetable dumplings served in a creamy sauce flavoured with exotic spices and herbs.



INDIAN CHINESE

Poulet à l'ail et au piment/Chilli Garlic Chicken

\$15.99

Paneer au piment/ Chilli Paneer

\$14.99

Poulet/Chicken Manchurian

\$15.99

Veg Manchurian

\$12.99





Veg fried rice **\$11.50**
Riz cuit avec des légumes dans un style oriental. Rice cooked with veggies in an oriental style.

Poulet/Chicken fried rice **\$12.99**
Riz et poulet cuits dans un style oriental. Rice and chicken cooked in an oriental style.



RIZ/RICE BASMATI

Riz nature/Plain Rice **\$4.99**

Petits Pois/Peas Pulao **\$6.99**
Petit pois dans le riz Basmati cuit avec mélanges d'épices aromatiques. Peas in Basmati rice cooked in perfect blend of aromatic spices.

Légumes/Vegetable Biryani **\$12.99**
Légumes mélangés et riz basmati cuits avec des épices exotiques, base de cannelle et de cardamome. Mix of vegetables perfectly cooked in exotic spices based of cinnamon and cardamom.

Poulet /Chicken Biryani **\$14.99**
Poulet et riz basmati cuits avec des épices exotiques, base de cannelle et cardamome. Chicken and Basmati rice perfectly cooked in exotic spices based of cinnamon and cardamom.

Agneau/Lamb Biryani **\$17.50**
Agneau et riz basmati cuits avec des épices exotiques, base de cannelle et cardamome. Lamb and Basmati rice perfectly cooked in exotic spices based of cinnamon and cardamom.



PLAT D'ACCOMPAGNEMENT / SIDE DISHES

Yoghourt Nature/Plain Yoghurt **\$4.99**

Concombre et Carottes Raita /Cucumber and Carrot Raita **\$5.99**
Yaourt fouetté aux carottes, concombre et épices. Yoghurt whipped with carrots, cucumber and spices.s.

Boondi Raita **\$5.99**
Boulettes de farine de pois chiches fouettées au yoghurt et quelques épices spéciales. Small balls made of chickpea flour whipped in yoghurt and some special spices.

Papad **\$2.50**
Chutney de Menthe/Mint Chutney **\$1.50**
Chutney de Tamarin/Tamarind Chutney **\$1.50**



PAIN/BREAD

Tandoori Roti **\$3.50**
Pain frais au levain avec du blé entier. Freshly baked leavened bread made of whole wheat.

Plain Naan **\$3.50**
Pain cuit au tandoor. Bread cooked in tandoor.

Garlic Naan **\$4.50**
Pain frais au levain cuit avec l'ail à l'intérieur. Freshly baked leavened bread stuffed with crushed garlic.

Laccha Parantha Plain or Menthe/Mint **\$5.00**
Pain de blé entier cuit au tandoor avec/sans Menthe. Flat bread cooked in tandoor plain or with mint.

Choice of Kulcha **\$6.50**
(Pommes de Terre/Potato, Oignon /Onion)

Fromage /Paneer **\$7.00**



Pains Assortis/Bread Basket **\$12.50**
(Tandoori Roti, Plain Naan, Garlic Naan, Laccha Parantha)



DESSERTS

Gulab Jamun **\$4.50**
Boulettes sucrées au sirop de sucre. Sweet dumpling in sugar syrup.

Mango Ras Malai **\$7.50**
Boulettes de fromage en grains aplaties à la crème et aromatisées à la mangue et garnies de pistaches. Flattened balls of cheese curds in cream and flavored with mango and garnished with pistachios.

Malai Kheer **\$5.99**
Pouding au riz indien. Indian rice pudding



BOISSONS/DRINKS

Boissons gazeuses/ Soft Drinks **\$3.00**
(Coke, Diet Coke, 7Up, Canada Dry)

Jus: Orange, pomme **\$4.00**
Juice : Orange/Pomme

Lassi **\$5.00**
Mangue, Sucré/Sweet or Salé/Salted

Lait fouetté /Milk Shakes **\$5.50**
(Vanilla, Chocolate)

Autre- Eau Perrier **\$4.00**

Eau Minérale/Mineral Water **\$2.50**

**POUR EMPORTER
FOR TAKE-AWAY**

11612, De Salaberry, Dollard Des Ormeaux,
Québec, H9B 2R8, Canada

Heures d'ouverture / Working hours:
11h-15:00h et 16h-21:30
Lundi fermé / Monday Closed

514-685-3444



www.masala-art.ca