



MENU

Épicé/Spicy

Végétalien / Vegan

Sans-lactose / Lactose free

Meilleur vendeur/ Best seller

ENTRÉES

APPETIZERS

Masala papadum

5

Pain plat indien à la farine de lentilles, garni d'oignon, de tomates, de concombre et de paneer (fromage), servi avec une sauce à la menthe.

Soupe dal



8

Soupe traditionnelle aux lentilles style Indien.

Salade verte



8

Salade printanier avec tomates, concombres, carottes, oignons et vinaigrette.

Spicy coleslaw

8

Samosas (2 mcs):

Végétarien

8

Poulet

12

Pâté indien bourré de pomme de terre ou poulet assaisonnés avec diverses épices, servi avec un chutney de tamarin ou de menthe.

Oignon bhaji



8

Oignons frits avec la farine de pois chiche et épices, servis avec un chutney de tamarin.

Amritsari pakoras au poisson

12

Poisson basa frit, mariné avec de la farine de pois chiches et des épices, servi avec du chutney de tamarin ou de menthe.

Chana samosa

10

Samosa végétarien garni avec chana masala, chutney de tamarin et menthe, yogurt et salade kachumar.

Masala papadum

5

Indian lentil flour flat bread, topped with onion, tomatoes, cucumber & paneer (cheese) served with mint sauce

Soupe dal



8

Traditional Indian style lentil soup.

Green salad



8

Spring mix with tomatoes, cucumbers, carrots, onions and vinaigrette.

Spicy coleslaw

8

Samosas (2 pcs):

Vegetarian

8

Chicken

12

Indian patty stuffed with potato or chicken seasoned with various spices, served with a tamarind or mint chutney.

Onion bhaji



8

Onions fried with chickpea flour and spices, served with tamarind and mint chutney.

Amritsari fish pakoras



12

Fried basa fish, marinated with chickpea flour and spices, served with tamarind or mint chutney.

Chana samosa

10

Vegetarian samosa garnished with chana masala, tamarind and mint chutney, yogurt and kachumar salad.

- Monday Mahal: 50% off on all entrees and 10\$ wine glasses

- Lundi Mahal : 50 % de rabais sur toutes les entrées et 10\$ pour les verres de vin

Champignons croustillant  	15	Crispy mushrooms  	15
Champignons enrobés de farine de gramme et frits avec des herbes, terminé dans une sauce chili douce maison.		Mushrooms coated in gram flour and fried with herbs, finished in a homemade sweet chili sauce.	
Mugal tikki chaat 	10	Mugal tikki chaat 	10
Galettes de pommes de terre garnies de chutney de mangue crue maison (murraba), de yaourt sucré, de grenade et de nouilles frites croustillantes.		Potato patties topped with homemade raw mango chutney (murraba), sweeten yogurt, pomegranate & crunchy fried noodles.	
Dahi bhalleh 	10	Dahi bhalleh 	10
Beignets de lentilles frits, trempés dans un yaourt crémeux, garnis de chutneys à la menthe et au tamarin, de crackers croquants, de grenade, de nouilles frites croquantes et amandes.		Deep fried lentil fritters dunked in creamy yogurt, topped with mint and tamarind chutneys, crunchy crackers , pomegranate, crunchy fried noodle and almonds.	
Pani puri 	10	Pani puri 	10
Boule soufflée frite croustillante remplie de pommes de terre, pois chiches, oignons, épices, eau de menthe aromatisée et chutney de tamarin.		Crispy-fried puffed ball that is filled with potato, chickpeas, onions, spices, flavored mint water, and tamarind chutney.	
Schezwan chilli chicken 	12	Schezwan chilli chicken 	12
Poitrine de poulet frite, marinée avec de la sauce au piment de Schezwan et finie dans un wok avec de la sauce soja et diverses épices et sauces.		Fried chicken breast stripes marinated with schezwan chili sauce and finished in a wok with soy sauce and various spices and sauces.	
MOMOS 		MOMOS 	
Momos au poulet	10	Chicken momos	10
Délicieuses boulettes de pâte cuites à la vapeur, farcies de savoureux mélanges de poulet, un plat de base de l'Himalaya servi avec notre sauce maison au chili doux.		Delightful steamed dumplings, filled with savory chicken mixtures, a Himalayan staple served with our homemade sweet chili dipping sauce.	
Momos aux légumes	10	Vege momos	10
Délicieuses boulettes de pâte cuites à la vapeur, farcies de savoureux mélanges de légumes, un plat de base de l'Himalaya servi avec notre sauce maison au chili doux.		Delightful steamed dumplings, filled with savory vegetable mixtures, a Himalayan staple served with our homemade sweet chili dipping sauce.	

- Happy hour: 4pm- 7pm (Sunday - Thursday) - 12\$ signature cocktails and 8\$ pint of beers.
- Happy hour : De 16h à 19h (du dimanche au jeudi) - 12\$ pour les cocktails et 8\$ pour les bières.

TANDOORI		TANDOORI	
Cuisse de poulet tandoori	12	Chicken tandoori leg	12
Cuisse de poulet marinée dans des épices tandoori, grillée dans un four traditionnel indien en terre cuite, servie avec un chutney à la menthe.		Chicken leg marinated in tandoori spices, grilled in a traditional Indian clay oven, served with a mint chutney.	
Crevettes tandoori	16	Tandoori shrimps	16
Crevettes marinées dans des épices tandoori, grillées dans un four traditionnel indien en terre cuite, servies avec un chutney à la menthe.		Shrimps marinated in tandoori spices, grilled in a traditional Indian clay oven, served with a mint chutney.	
Agneau kebab	18	Lamb kebab	18
Agneau haché mariné dans un mélange d'épices indiennes, grillé dans un four d'argile indien, servi avec un chutney à la menthe.		Ground lamb marinated in a blend Indian spices, grilled in an Indian clay oven, served with a mint chutney.	
Hariyali poulet tikka	17	Hariyali chicken tikka	17
Tendres morceaux de cuisse de poulet désossée marinés dans un mélange vert vibrant d'herbes fraîches, de yaourt et d'épices, puis grillés dans un four traditionnel indien en terre cuite, servis avec une sauce à la menthe.		Tender boneless chicken thigh pieces marinated in a vibrant green blend of fresh herbs, yogurt, and spices, then grilled in a traditional Indian clay oven, served with a mint sauce.	
Malai poulet tikka	17	Malai chicken tikka	17
<i>MUST TRY!</i> Tendres morceaux de cuisse de poulet désossée marinés dans une sauce crémeuse à base de noix de cajou et grillés dans un four traditionnel indien en terre cuite, offrant un délicieux mélange d'épices et d'onctuosité, servis avec une sauce à la menthe.		Tender boneless chicken thigh pieces marinated in a creamy, cashew-based sauce, and grilled in a traditional Indian clay oven, offering a delightful blend of spice and creaminess, served with a mint sauce.	
Achari paneer tikka	17	Achari paneer tikka	17
<i>MUST TRY!</i> Tendre paneer (fromage) mariné dans un mélange vibrant d'épices à marinade, grillé dans un four traditionnel indien en terre cuite et débordant d'une saveur aigre et épicée, servi avec une sauce à la menthe.		Tender paneer (cheese) marinated in a vibrant blend of pickling spices, grilled in a traditional Indian clay oven and bursting with a tangy, spicy flavor, served with a mint sauce.	
Malai soja chaap masala	16	Malai soya chaap masala	17
Chaap de soja mariné avec un mélange d'épices indiennes et grillé dans un four d'argile indien, terminé dans une sauce crémeuse à la poêle.		Soya chaap marinated with a blend of Indian spices and grilled in a Indian clay oven, finished in a creamy sauce on a pan.	

- Happy hour: 4pm- 7pm (Sunday - Thursday) - 12\$ signature cocktails and 8\$ pint of beers.
- Happy hour : De 16h à 19h (du dimanche au jeudi) - 12\$ pour les cocktails et 8\$ pour les bières.

-Végé:	\$ 15
-Poulet / Paneer:	\$ 17
-Agneau:	\$ 18
-Crevette:	\$ 19

-Vege:	\$ 15
-Chicken / Paneer:	\$ 17
-Lamb:	\$ 18
-Shrimp:	\$ 19

CARIS PRINCIPAUX

Cari classique

Option: Poulet / Agneau / Crevette
Choix au-dessus cuit avec une sauce au cari avec diverses épices indiennes.

Sauce au beurre

Option: Poulet / Paneer / Shrimp
Choix au-dessus cuit dans une riche crème au beurre, garnie d'amandes.

Tikka masala

Option: Poulet / Paneer
Choix ci-dessus cuit dans un four d'argile et fini dans une riche sauce tomate crémeuse.

Korma

Option: Végé / Agneau
Choix au-dessus cuit avec une sauce au cari crémeuse doux, garnie d'amandes.

Saag

Option: Paneer / Poulet / Agneau
Choix au-dessus cuit avec d'épinard et diverses épices.

Kadhai

Option: Poulet / Crevette / Paneer
Choix ci-dessus est cuit dans une poêle de type wok avec une sauce riche à base de tomates, un mélange d'épices, de poivrons, d'oignons et de yaourt. (Contient des noix de cajou)

Madras

Option: Agneau / Crevette
Choix au-dessus cuit dans une sauce cari de noix de coco épicee.

Vindaloo

Option: Poulet / Agneau
Choix au-dessus cuit avec des pommes de terre dans une sauce au cari extrêmement épicee.

MAIN CURRYS

Classic curry

Option: Chicken / Lamb / Shrimp
Choice above cooked with a curry sauce with various Indian spices.

Butter sauce

Option: Chicken / Paneer / Shrimp
Choice above cooked in rich buttercream, garnished with almonds.

Tikka masala

Option: Chicken / Paneer
Choice above cooked in a clay oven and finished in a rich creamy tomato sauce.

Korma

Option: Vege / Lamb
Choice above cooked with a mild creamy curry sauce, garnished with almonds.

Saag

Option: Paneer / Chicken / Lamb
Choice above cooked with spinach and various spices.

Kadhai

Option: Chicken / Shrimp / Paneer
Choice above cooked in a wok-like pan with a rich tomato-based gravy with a blend of spices, capsicum and onion. (Contains cashews)

Madras

Option: Lamb / Shrimp
Choice above cooked in a spicy coconut curry sauce.

Vindaloo

Option: Chicken / Lamb
Choice above cooked with potatoes in an extremely spicy curry sauce.

BIRYANI	BIRYANI
\$ 17 18 19 20 Option: Végé / Poulet / Agneau / Crevette Riz basmati sauté avec votre choix au-dessus, d'oignons et d'épices indiennes, garni de coriandre et d'oignons frits.	\$ 17 18 19 20 Option: Vege / Chicken / Lamb / Shrimp Basmati rice sauteed with your choice on top, onions and Indian spices, garnished with coriander and fried onions.
PLUS DE VÉGÉS	MORE VEGES
Légumes mélangés 14 Assortiment de légumes épicées, garni de coriandre frais.	Mixed vegetables 14 Assortment of spicy vegetables, garnished with fresh coriander.
Bhindi masala   14 Combo cuit avec des épices indiennes spéciales, sautés avec des oignons et ails.	Bhindi masala   14 Okra cooked with special Indian spices, sautéed with onions and garlic.
Dal makhni 12 Lentilles noires cuites avec d'épices indiennes.	Dal makhni 12 Black lentils cooked with Indian spices.
Dal tarka   12 Lentilles jaunes cuites avec d'épices indiennes.	Dal tarka   12 Yellow lentils cooked with Indian spices.
Chana masala   12 Pois chiches épicés cuit avec d'oignons et diverses épices indiennes.	Chana masala   12 Spicy chickpeas cooked with onions and various Indian spices.
Aloo gobi    14 Chou-fleur et pommes de terres sautés avec un assortissement d'épices indiennes.	Aloo gobi    14 Cauliflower and potatoes sautéed with an assortment of Indian spices.
Baigan bhartha   14 Aubergine fumée sautée aux oignons et diverses épices.	Baigan bhartha   14 Smoked eggplant sautéed with onions and various spices.

- Happy hour: 4pm- 7pm (Sunday - Thursday) - 12\$ signature cocktails and 8\$ pint of beers.
- Happy hour : De 16h à 19h (du dimanche au jeudi) - 12\$ pour les cocktails et 8\$ pour les bières.

LES À-CÔTÉS		SIDES	
Riz basmati  	4	Basmati rice  	4
Riz basmati traditionnel cuit à la perfection avec du cumin entier.		Traditional basmati rice cooked to perfection with whole cumin.	
Riz pulao  	6	Rice pulao  	6
Riz basmati cuit avec des pois verts, des oignons, des carottes, des pommes de terre, du chou-fleur, des haricots verts et des graines de cumin.		Basmati rice cooked with green peas, onions, carrots, potatoes, cauliflower, green beans and cumin seeds.	
Naan	4 5 8	Naan	4 5 8
-Option: Régulier / Ail / Paneer Pain frais au levain, cuit dans le tandoor.		-Option: Regular / Garlic / Paneer Fresh sourdough bread, baked in the tandoor.	
Tandoori rôti  	4	Tandoori roti  	4
Pain frais fait avec la farine de blé, cuit dans le tandoor.		Fresh bread made with wheat flour, cooked in the tandoor.	
Raita	5	Raita	5
Yogurt fouetté avec des herbes, des épices, des concombres et d'oignons.		Yogurt whipped with herbs, spices, cucumbers and onions.	
Chutney de mangue crue  	4	Raw mango chutney  	4
Chutney (sauce) maison à base de mangues crues et d'épices secrètes.		Homemade chutney (sauce) made with raw mangoes and secret spices.	
Cornichons mélangés  	4	Mix pickle  	4
Cornichons mélangés avec d'épices.		Pickles mixed with spices.	
DESSERTS / BOISSONS		DESSERTS / DRINKS	
Gulab gamun (2mcx)	6	Gulab gamun (2pcs)	6
Boule de pâte frite trempée dans un sirop de sucre et collant, garnie d'amandes et de pistachios.		Fried ball of dough dipped in a sweet, sticky sugar syrup, topped with almonds and pistachios.	
Ras malai (2mcx)	6	Ras malai (2pcs)	6
Galettes de fromage blanc trempé dans une crème riche, garnie d'amandes et de pistachios.		Cottage cheese patties dipped in rich cream, topped with almonds and pistachios.	
Gulab gamun (2mcx) et crème glacée à la vanille	12	Gulab gamun (2pcs) and vanilla ice cream	12
Boule de pâte frite trempée dans un sirop de sucre et collant, garnie d'amandes et de pistachios, servie sur la crème glacée à la vanille		Fried ball of dough dipped in a sweet, sticky sugar syrup, topped with almonds and pistachios, served on vanilla ice cream.	

Crème brûlée à L'orange et cardamome	10	Orange and cardamom flavoured Crème brûlée	10
Thé à herbes Demandez à votre serveur les saveurs disponibles	5	Herbal teas Ask your server for available flavors.	5
Masala chai Thé indienne avec du lait ou lait végan.,	5	Masala chai Indian tea with milk or vegan milk.	5
Gurd wali Chai Masala chai avec une touche de graines de fenouil et de jaggery. (Non disponible en option sans sucre)	6	Gurd wali chai Masala chai with a twist of fennel seeds and jaggery. (Not available in sweet less option)	6
Mango lassi Boisson exotique préparée avec du yogurt.	5	Mango lassi Exotic drink prepared with yogurt.	5
Boisson gazeuze Option: Coke, Coke diète, Ginger ale, Thé glacé, Fanta et 7up	3	Boisson gazeuze Option: Coke, Diet coke, Ginger ale, Iced tea, Fanta and 7up	3

- **Monday Mahal: 50% off on all entrees and 10\$ wine glasses.**

- **Lundi Mahal : 50 % de rabais sur toutes les entrées et 10\$ pour les verres de vin**
-

- **Happy hour: 4pm- 7pm (Sunday - Thursday) - 12\$ signature cocktails and 8\$ pint of beers.**

-
- **Happy hour : De 16h à 19h (du dimanche au jeudi) - 12\$ pour les cocktails et 8\$ pour les bières.**
-

Notre objectif / Our goal:

- Apporter les riches saveurs de l'Inde du Nord à Montréal, un plat authentique à la fois. Fabriqués avec tradition, passion et une touche de chez nous.
- Bringing the rich flavors of North India to Montreal, one authentic dish at a time. Made with tradition, passion, and a touch of home.

