

Nos Plats Plus Populaires Our Popular Dishes
Chacun des plats mentionnés ci-dessous est apprêté avec:
du poulet (14,99\$), du poulet TIKKA (15,99\$), des crevettes (18,99\$)
de l'agneau (17,99\$), du boeuf (16,99\$) des légumes (13,99\$)
ou de poisson Cari ou Madras seulement (16,99\$)

45. // Cari / Curry : avec riz ou pain naan • with rice or naan bread
46. // Vindaloo: avec riz ou pain naan • with rice or naan bread
Sauce au cari d'un rouge ardent, une spécialité de Goan Portugese
Red fiery spicy sauce Goan-Portugese style
47. // Madras: / : avec riz ou pain naan • with rice or naan bread
Sauce servi avec moutarde en grains, piment sec entier et lait de noix de cocos
Coconut milk base sauce cooked with mustard seeds, sun dried whole chillies «Spicy»
48. Masala: avec riz ou pain naan • with rice or naan bread
Une sauce à faire saliver votre palais, composée d'épices exotique la mode de Punjabi,
d'ail, de gingembre, de cumin, de poivron et d'oignons
Mouth watering sauce made with fresh garlic, ginger, peppers, onions, tomatoes, «Punjabi style»
49. Korma: avec riz ou pain naan • with rice or naan bread
Sauce douce crémeuse aux noix d'acajou / Creamy cashew sauce
50. // Jalfrazie: avec riz ou pain naan • with rice or naan bread
Sauce préparée avec des tomates, des oignons et du paprika
Sauce prepared with onions, tomatoes, peppers and fresh coriander
51. // Karahi: avec riz ou pain naan • with rice or naan bread
Une sauce savoureuse composée d'un généreux mélange
de gingembre haché, d'ail, de paprika et de tomates
Northern Indian style curry prepared with onions, tomatoes, ginger, garlic and coriander
51A. // Dhansak: avec riz ou pain naan • with rice or naan bread
Servi dans une sauce aux lentilles / Served in a yellow lentil sauce
52. // Achari: avec riz ou pain naan • with rice or naan bread
Un plat à faire saliver votre bouche composée d'une grande variété
d'herbes et épices. Une recette toute spéciale de notre chef cuisinier
Mouth watering pickled sauce « chef's special»
52A. // Saag/Palak: avec riz ou pain naan • with rice or naan bread
Epinards fraîchement hachés cuite la mode de Punjabi, Yum Yum (moyen épicé)
Freshly chopped spinach, Punjabi style. Yum Yum (medium spicy)

Spécialités de la Maison House specialties

53. Poulet au Beurre / Butter Chicken avec riz ou pain naan • with rice or naan bread 15,99
Une savoureuse préparation de cubes de poulet Tikka désossés d'abord cuits dans
le four d'argile puis mélangés dans une exquisite sauce tomate crémeuse
Chicken Tikka cooked in Tandoori oven then mixed with tomato base creamy sauce
53A. Crevettes au Beurre / Butter Shrimps avec riz ou pain naan • with rice or naan bread 21,99
Une savoureuse préparation de crevettes jumbo cuites dans de four d'argile
ensuite mélangés dans une exquisite sauce tomate crémeuse « YUM YUM»
Jumbo shrimps cooked in Tandoori oven then mixed with tomato base creamy sauce
54. Crevettes/ Poisson Konkani / Shrimps/ Fish Konkani 19,99
avec riz ou pain naan • with rice or naan bread
// Succulentes crevettes géantes cuites dans une sauce aux noix de coco
et de piment cuites à la mode de Konkan
Jumbo shrimps cooked in spicy coconut creamy sauce, Konkani style
55. Poulet Chilli / Chilli Chicken avec riz ou pain naan • with rice or naan bread 15,99
// Poitrine de poulet cuit dans une sauce piquante et aigre douce
Boneless chicken breast cooked in spicy & tangy sauce
55A. Keema avec riz ou pain naan • with rice or naan bread 14,99
Poulet / boeuf haché au cari / Ground chicken or Beef curry style

|| Moyennement épicé • Lightly spiced || Piquant • Spicy |||| Très piquant • Extra Spicy

Desserts

56. Gulab Jamun 2 mrcx 3,99
Boulettes de lait dans un sirop de miel à la fois doux et sucré
Milk balls in sweet sugary-honey syrup
57. Rasmalai 2 mrcx 4,99
Boulettes de pâte faites de fromage maison trempées dans une crème épaisse et sucrée
Dumplings made from home made cheese soaked in sweetened thickened, creamy sauce
58. Moghlai Kheer (Pouding au Riz / Rice pudding) 3,99
Un mélange de riz et de lait cuit assaisonné avec de la cardamome et de l'eau de rose
Milk and rice cooked together and flavoured with cardamon and rose water

Super Spéciaux Combos

Changement dans les combos des frais additionnels peuvent s'appliquer
Any changes in combos some additional charges may apply

#1. Masala

Samosa aux légumes / Poulet Tikka Masala
Légumes du jour / Pain Naan
Riz Basmati / Dessert
Vegetable Samosa / Chicken Tikka Masala
Vegetables of the day / Naan Bread / Basmati Rice / Dessert



Pour / For 2....39,99\$ Pour / For 1....21,99\$

#2. Royal Tandoori Feast

Soupe aux lentilles / Poulet Tandoori / Bihari Tikka
Crevettes Tandoori / Poulet Tikka / Poulet au beurre
Légumes du jour / Pain Naan / Riz Basmati / Dessert
Lentil Soup / Tandoori Chicken / Bihari Tikka
Tandoori Shrimps / Chicken Tikka / Butter Chicken
Vegetables of the day / Naan Bread / Basmati Rice / Dessert



Pour / For 2....46,99\$ Pour / For 1....24,99\$

#2A. Tandoori Grill

Soupe aux lentilles / Poulet Tandoori / Bihari Tikka
Tikka / Crevettes Tandoori / Poulet Tikka
Légumes du jour / Pain Naan ou Riz Basmati
Lentil Soup / Tandoori Chicken / Bihari Tikka
Tandoori Shrimps / Chicken Tikka
Vegetables of the day / Naan Bread OR Basmati Rice



Pour / For 2....36,99\$ Pour / For 1....19,99\$

#3. Thali aux Légumes / Vegetables

Un délicieux mélange: Deux légumes du jour avec
lentilles, cornichon, riz basmati, pain naan et dessert
Assorted vegetable platter



Pour / For 2....26,99\$ Pour / For 1....14,99\$

#4. Thali de Tandoori Palace

Un délicieux mélange: du poulet tandoori, poulet
au beurre, légumes du jour, daal makhni, cornichon,
riz basmati, pain naan et dessert
Assorted non-vegetable platter



Pour / For 2....34,99\$ Pour / For 1....18,99\$

#5. Murgh Makhni

Soupe Muligtwany / Poulet au beurre
Légumes du jour / Pain Naan / Riz Basmati
Dessert
Muligtwany Soup / Butter Chicken
Vegetables of the day / Naan Bread / Basmati Rice / Dessert



Pour / For 2....39,99\$ Pour / For 1....21,99\$

#6. Shakahaari Bhojan

Légumes Pakoras / Paneer Tikka Masala
Daal Makhni OU Chana / Pain Naan
Riz Basmati / Dessert
Vegetables Pakoras / Paneer Tikka Masala / Daal Makhni
OR Chana / Naan Bread / Basmati Rice / Dessert



Pour / For 2....36,99\$ Pour / For 1....19,99\$

**royal
tandoori
palace**

3424 Boulevard Cartier O, Laval, QC H7V 1K2



SPÉCIAUX DU MIDI
à partir de 7⁹⁹ +taxes

11:30 AM - 14:30

10% Rabais pour emporter

Commande
min. 20\$
(avant taxes)

LIVRAISON DISPONIBLE!

Commande minimum 20\$ (avant taxes)

Lundi au Samedi de 11:30 à 14:30 et de 17h à 22h

Dimanche de 16h à 21h

450 688-6866

**APPORTEZ
VOTRE VIN**

www.tandooripalacelaval.com

Les prix sont sujets à changement sans préavis

Soupes Soups

- Soupe de Lentilles / Lentil Soup** 4,49
- Soupe Mulligtwany** 5,49
Soupe aux lentilles cuites avec des morceaux de poulet épicés, de la coriandre fraîche et une pincée de riz. «délicieuse»
Lentil soup cooked with pieces of chicken and pinch of rice



Hors d'oeuvres Appetizers

- Oignons Bhajia / Onion Bhaji** 6,99
Oignons hachés, farine de pois chiches, herbes. «bien Frits»
Sliced onions, gram flour, fried with seasoned herbal batter. «deep fried»
- Samosa Végétariens / Vegetarian Samosa** 2 mcx 4,49
Pommes de terre et pois verts légèrement épicés enrobés dans une pâte croustillante trempée dans l'huile végétale
Crispy patties stuffed with seasoned mixed vegetables. (Deep fried)
- Poulet / Poisson Pakora / Chicken / Fish Pakora** 9,99
Filets de poulet ou poisson frits dans une sauce savoureuse
Pieces of chicken or fish battered in seasonal spiced and deep fried



- Assiette Assortie / Mixed platter** 2 pers. 11,99
Poulet pakora, oignons bhajia, poisson pakora
Chicken pakora, onions bhajia, fish pakora

- Assiette Végétarienne / Vegetarian Platter** 2 pers. 10,99
Une variété d'amuse-gueule / Assorted appetizers



- Chana Samosa Chaat** 7,99
Samosa végétarien avec chana (pois chiches) garni avec variétés de chutney, tomates et oignons
Vegetarian samosa with chana (chick peas) garnished with varieties of chutnies, tomatoes and onions

- Paneer Pakoras** 10,99
Cubes de fromage indien trempés dans une sauce de pois chiches. (Bien-Frites)
Indian cheese cubes dipped in chick pea sauce. (Deep fried-Crispy)



Plats végétariens Vegetarian Dishes

- Palak Paneer** 12,99
Épinards fraîchement hachés cuit des cubes de fromage indien fait à la maison «Moyennement épicé»
Ground fresh spinach cooked with home made cheese cubes «medium spicy»

- Khumb Bhoona** 12,99
Champignons frais trempés à l'ail, oignons, tomates, poivrons et gingembre frais
Fresh mushrooms tempred with garlic, onions, tomatoes, capsicums and fresh ginger

- Aubergines Bhartha / Eggplants Bhartha** 11,99
Aubergines grillées sur charbon de bois pilé et cuites avec des oignons, des tomates et du poivre de Cayenne. «Moyenne épicé»
Eggplant grilled on charcoal and cooked with onions, tomatoes, pepper. «Medium Spicy»

- Alloo Gobi** 11,99
Chou-fleur et pommes de terre cuit avec gingembre frais, de l'ail, des oignons, et des tomates dans un chaudron à vapeur. «Moyennement épicé»
Cauliflower cooked with ginger, garlic, onions and tomatoes in steam-pot, «Medium Spicy»

- Chilli Paneer** 12,99
Cubes de fromage indien cuits dans une sauce piquante et aigre-douce
Indian cheese cubes cooked in a spicy and sweet-sour sauce

- Shahi Paneer** 13,99
Fromage fait à la maison dans une sauce crémeuse aux amandes et noix de cajou
Homemade cheese cubes in a creamy almond and cashew sauce

- Daal Makhni** 11,99
Lentilles noires cuites à la mode indienne dans une sauce crémeuse.
Black lentils cooked in indian style in a creamy sauce

- Tadka Daal** 10,99
Lentilles jaunes servies avec oignons, l'ail et beurre
Moong/masur lentils served with onion, garlic and butter

- Chana Masala** 10,99
Pois chiches blanc cuits selon une recette spéciale de notre chef-cuisinier
White chick peas chef special

- Bhindi Masala** 12,99
Okras frais cuits avec du gingembre frais, de l'ail, des oignons et des tomates
Fresh okras cooked with fresh ginger, garlic, onions and tomatoes

Plats d'accompagnements Side Orders

- Raita** 3,49
Yogourt fait à la maison avec du concombres, du cumin et de la coriandre fraîche. «Un mets rafraichissant»
Home made yogurt with cucumber, cumin and fresh coriander

- Papadom** 1,99
Craquelins aux lentilles (2 morceaux) / Lentil wafers roasted (2 pieces)

- Salade katchumber** 6,49
Salade d'oignons, de concombres et des tomates servis avec une vinaigrette indienne. «Délicieuse»
Special salad with onions, cucumbers & tomatoes served with an indian dressing



- Chutney de Mangues / Mango chutney** 2,49
Purée de mangue pelées, vinaigre de canne à sucre, sel, poudre d'ail et gingembre
Paste of peeled mangoes, vinegar of sugar cane, salt, garlic powder and ginger

- Marinade au Choix / Choice of pickle** 1,99
Choix de carottes / cornichon / menthe / tamarin chutney / chillis verts et oignons
Choice of carrots / mixed pickle / mint / tamarin chutney / green chilli and onions

Riz Basmati et Biryanis Basmati Rice & Biryanis

- Riz Basmati à la vapeur / Basmati Rice** 3,49
Long grains de riz cueillis aux pieds de l'Himalaya, «Odoriférant»
Long grains of basmati rice from Himalaya «aromatic»



- Biryani Aux Légumes / Vegetable Biryani** 14,99
Riz basmati cuit avec des légumes du jardin, des herbes et des épices accompagné de yogourt Raita préparé selon la recette ci-haut en 19.
Assorted garden vegetables and basmati rice cooked with fresh herbes, spices and saffron. Served with raita

- Biryani Au Poulet / Chicken Biryani** 15,99
- Biryani Au Agneau / Lamb Biryani** 17,99
Poulet ou Agneau d'abord mariné avec des herbes, des épices, et du safran puis cuit à la vapeur avec du riz basmati naturellement odoriférant.
Chicken or Lamb marinated, fresh spices, saffron then cooked together with basmati rice. Served with raita

- Biryani Aux Crevettes / Shrimp Biryani** 19,99
Crevettes préparées selon la recette ci-haut en 26A / Shrimp cooked with rice as per above dish

- Riz Pulao / Pulao Rice** 5,99
Riz Basmati aux pois frits / Basmati rice with fried peas

Divers Pains Indiens Breads (Gluten)

- Naan au beurre / Buttered Naan** 2,49
Pain flasque, léger, cuit dans notre four d'argile indien Tandoori
Leavened bread of fine flour

- Pain Naan Peshawari** 4,49
Pain sucre fourré de fruits sec / Sweet Nan bread stuffed with dry fruits

- Lachha Paratha** 3,49
Pain de blé entier en spirale / Whole wheat layered unleavened bread

- Pain Rôti** 1,99
Pain de blé entier cuit dans notre four d'argile indien Tandoori
Whole wheat unleavened flat bread

- Pain Kulcha / Kulcha bread** 4,99
Pain cuit dans notre four d'argile indien, farci avec votre choix: paneer [fromage indien] ou poulet haché ou boeuf haché
Nan bread cooked in our indian clay oven with your choice of: Paneer [indian cheese] or minced chicken or minced beef

- Pain à l'ail - oignons Kulcha / Garlic - Onion Kulcha** 4,49
Pain fraîchement cuit au four avec de l'ail ou farci avec des oignons
Garlic or onion bread

- Panier de Pains Variés / Bread Basket** 7,99
Morceaux de pains Naan, rôtis et d'oignons ou d'ail Kulcha, servis dans un panier
Variety of breads, Naan, roti, garlic Naan

* **Vegan et sans gluten disponible** Vegan and gluten free available

Les Spécialités du «Tandoori»

«Tandoori» Specialties

- Demi-Poulet Tandoori / Half Chicken** 15,99
avec riz ou pain naan • with rice or naan bread

Un demi-poulet frais (2 morceaux) trempé la veille dans une marinade spéciale avec des épices fraîchement moulues, puis embroché et grillé sur un feu naturel dans le four d'argile. «délicieuse»
Tandoori chicken marinated in fresh spices and cooked in Tandoori oven. (with bones)



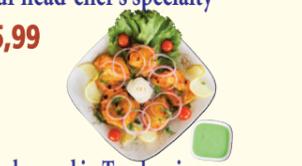
- Saumon Tikka / Salmon** 19,99
avec riz ou pain naan • with rice or naan bread

Morceaux de saumon frais marinés et grillés dans le four traditionnel Tandoori. Servis avec des piments variés et des oignons grillés. «YUM YUM» La spécialité de notre chef cuisinier
Pieces of marinated salmon, grilled in our traditional Tandoori oven. Served with varied peppers and grilled onions, «YUM YUM» Our head-chef's specialty



- Poulet Tikka / Chicken** 15,99
avec riz ou pain naan • with rice or naan bread

Succulents morceaux de poulet désossés, marinés et grillés au charbon de bois dans le four Tandoori
Succulent pieces of boneless chicken marinated and grilled on natural charcoal in Tandoori oven



- Seekh Kebab Poulet ou Boeuf / Chicken or Beef** 14,99
avec riz ou pain naan • with rice or naan bread

Rouleaux de boeuf / poulet haché, moyennement épicés, grillés sur le charbon de bois dans le four Tandoori
Ground beef / chicken rolled on long skewers and cooked on charcoal in Tandoori oven



- Côtelettes d'Agneau Kandhari / Lamb Chops Kandhari** 20,99
avec riz ou pain naan • with rice or naan bread

Tendres côtelettes d'agneau marinées dans des herbes et des épices toutes spéciales cuites sur le charbon de bois dans le four Tandoori
Tender lamb chops, marinated in special herbs and spices, cooked in our special Tandoori oven on charcoal

- Paneer Tikka** 14,99
avec riz ou pain naan • with rice or naan bread

Cubes de fromage fait à la maison marinés avec des herbes et des épices puis grillés sur le four à bois servi avec oignons grillés et piments variés
Cubes of home made cheese marinated and grilled in our special Tandoori oven served with grilled onions and peppers

- Crevettes Tandoori / Shrimps** 21,99
avec riz ou pain naan • with rice or naan bread

Crevettes géantes noires marinées et grillées sur le charbon de bois. Servis avec piments variés et oignons grillés
Black tiger shrimps marinated and grilled in Tandoori oven. Served with variety of peppers and grilled onions



- Légumes Tandoori / Vegetables** 14,99
avec riz ou pain naan • with rice or naan bread

Choux-fleurs, brocolis, piments variés, tomate et fromages fait à la maison grillés sur le charbon de bois
Assorted fresh vegetables spiced and cooked on natural charcoal in tandoori

- Bihari Tikka Boti** 15,99
avec riz ou pain naan • with rice or naan bread

Lanières de veau tendre marinées aux herbes spéciales et épices grillées sur charbon de bois
Tender veal strips marinated in special herbs and spices grilled on charcoal