

STARTERS / ENTRÉES

VEGETARIAN SAMOSAS / VEGETARIEN SAMOSAS

\$4.99

(2 Pieces) Indian patty stuffed with potato or chicken seasoned with various spices, served with a tamarind or mint chutney. / Pâté indien bourré de pomme de terre ou poulet assaisonnés avec diverses épices, servi avec un chutney de tamarin ou de menthe

CHANNA SAMOSA

\$7.99

Vegetarian samosa garnished with chana masala, tamarind and mint chutney, yogurt and kachumarsalad. / Samosa végétarien garni avec chana masala, chutney de tamarin et menthe, yogurt et salade kachumar.

DAHI PURI

\$8.99

PAKORA MIX VEGETARIAN / PAKORA MIX VEGETARIAN

\$7.99

Onions fried with chickpea flour and spices, served with tamarind and mint chutney. / Oignons frits avec la farine de pois chiche et épices, servis avec un chutney de tamarin.

AMRITSARI FISH PAKORA / POISSON AMRITSARI PAKORA

\$10.99

CHICKEN PAKORA / POULET PAKORA

\$10.99

Authentic Indian Food Made With Chicken And Flour With Chutney / Cuisine indienne authentique faite avec du poulet et de la farine avec du chutney

PANEER PAKORA

\$9.99

Authentic Indian Food Made With Cheese And Flour With Chutney / Cuisine indienne authentique à base de fromage et de farine avec chutney

AMRITSARI KULCHA

\$15.99

Two amritsari kulcha served with authentic amritsari chole and chutney

TANDOORI

MALAY KEBAB / MALAI KEBAB

\$16.99

Boneless chicken breast marinated in a mixture of cream cheese and spices grilled in the oven / Poitrine de poulet désossé mariné dans un mélange de fromage blanc crème et épices grillé au four

RESHMI KEBAB

\$16.99

Marinated boneless chicken breast roasted in a traditional Indian clay oven served with salad / Poitrine de poulet désossée marinée rôtie dans un four d'argile traditionnel indien, servi avec salade

TANDOORI SHRIMP/ CREVETTE TANDOORI

\$16.99

Marinated prawns roasted in a traditional Indian clay oven, served with salad / Crevette marinées rôties dans un four d'argile traditionnel indien, servi avec salade

PANEER TIKKA

\$16.99

(Spicy) cheese marinated and baked in a clay oven / (Épicé) fromage mariné et cuit dans un four d'argile

CHICKEN TIKKA / POULET TIKKA

\$16.99

(Spicy) marinated chicken roasted in a traditional indian clay oven, served with salad / (Épicé) poulet mariné rôtie dans un four d'argile traditionnel indien, servi avec salade

SEEKH KEBAB

\$16.99

(Spicy) Ground Lamb garnished with onions and garlic, roasted in a traditional indian clay oven served with salad/ (Épicé) agneau haché garni avec oignons et ail, rôtie dans un four d'argile traditionnel indien servi avec salade



VEGETARIAN

VEGETARIEN

PALAK PANEER \$13.99
Spinach with cheese, garnished with fresh tomatoes and spices

SHAHI PANEER \$13.99
Cheese curry cooked with a creamy sauce garnished with spices

BAINGAN BHARTA \$13.99
Smoked eggplant sautéed with onions and various spices garnished with coriander

ALOO GOBI \$13.99
Potatoes And Cauliflower Sautéed With An Assortment Of Indian Spices

KORMA NAVRATAN \$13.99
Assorted Vegetables Cooked In A Rich Creamy Sauce With Indian Spices

MALAI KOFTA \$13.99
Cheese Balls Cooked With Creamy Sauce Garnished With Spices And Herbs

CHANA MASALA \$13.99
Spicy Chickpeas Cooked With Onions And Various Indian Spices

DAAL MAKHNI \$13.99
Black lentils cooked with indian spices

PUNJABI TARDKA DAAL \$13.99
Yellow Lentils Cooked With Indian Spices

BHINDI MASALA \$13.99
Okra Cooked With Special Indian Spices, Sautéed With Onions And Garlic

JALFRAIZI VEGETARIAN \$13.99
Vegetables cooked with onions and green peppers in a savory hot sauce

PANEER TIKKA MASALA \$13.99
Assorted vegetables cooked in a rich creamy sauce with indian spices

CHILLI PANEER \$13.99

PALAK PANEER \$13.99
Épinard avec fromage, garnis avec tomates fraîches et épices

SHAHI PANEER \$13.99
Cari au fromage cuit avec une sauce crémeuse garni d'épices

BAINGAN BHARTA \$13.99
Aubergine fumée sautée aux oignons et diverses épices garnie de coriandre

ALOO GOBI \$13.99
Pommes de terre et chou fleur sautés avec un assortissement d'épices indiennes

KORMA NAVRATAN \$13.99
Légumes assortis cuit dans une riche sauce crémeuse avec épices indiennes

MALAI KOFTA \$13.99
Boules de fromage cuites avec sauce crémeuse garnies d'épices et fines herbes

CHANA MASALA \$13.99
Pois chiches épicés cuits avec diverses épices punjab

DAAL MAKHNI \$13.99
Lentilles noires cuites avec épices indiennes

PUNJABI TARDKA DAAL \$13.99
Lentilles jaunes cuites avec épices indiennes

BHINDI MASALA \$13.99
Gombo cuit avec des épices indiennes spéciales, sautés avec des oignons et ails

JALFRAIZI VEGETARIEN \$13.99
Légumes cuits avec oignons et piments verts dans une sauce piquante savoureuse

PANEER TIKKA MASALA \$13.99
Fromage cuit avec oignon, poivrons verts et épices indiennes.

CHILLI PANEER \$13.99

THALI

THALI

VEGETARIAN THALI \$13.99

VEGETARIEN THALI \$13.99

NON-VEGETARIAN THALI \$15.99

NON-VEGETARIEN THALI \$15.99



CHICKEN

POULET

GINGER CHICKEN \$16.99

Delicious indian fried chicken sauce with ginger

POULET AU GINGEMBRE \$16.99

Délicieuse sauce indienne de poulet frit avec gingembre

CHICKEN KADAHI \$16.99

Chicken cooked in a red sauce with freshly ground spices and bell pepper

KADAHI DE POULET \$16.99

Poulet cuit dans une sauce rouge avec des épices fraîchement moulues et du poivron

CHICKEN ROGAN JOSH \$16.99

Chicken cooked with golden onions, yogurt, garlic, ginger and aromatic spices

POULET ROGAN JOSH \$16.99

Poulet cuit avec des oignons dorés, yaourt, ail, gingembre et épices aromatiques

CHICKEN CURRY \$16.99

Boneless Chicken Cooked In A Curry Sauce With Various Spices

POULET AU CARI \$16.99

Poulet désossé cuit avec une sauce au cari avec diverses épices

BUTTER CHICKEN \$16.99

Boneless Chicken Cooked In Rich Buttercream Garnished With Cilantro

POULET AU BEURRE \$16.99

Poulet désossé cuit dans une riche crème au beurre garnie de coriandre

CHICKEN KORMA \$16.99

Boneless chicken cooked with yogurt and a creamy sauce

POULET KORMA \$16.99

Poulet désossé cuit avec yogourt et une sauce crémeuse

CHICKEN JALFRAIZI \$16.99

Boneless chicken cooked with onions and green peppers with a spicy and savory taste

POULET JALFRAIZI \$16.99

Poulet désossé cuit avec oignons et piments verts avec un goût épicé et savoureux

SAAG CHICKEN \$16.99

Boneless chicken cooked with spinach and various spices

POULET SAAG \$16.99

Poulet désossé cuit avec épinard et diverses épices

CHICKEN MADRASI \$16.99

(Spicy) boneless chicken cooked in a spicy coconut sauce

POULET MADRASI \$16.99

(Spicy) boneless chicken cooked in a spicy coconut sauce

CHICKEN TIKKA MASALA \$16.99

Boneless chicken cooked in a clay oven and fried in a rich and spicy sauce

POULET TIKKA MASALA \$16.99

Poulet désossé cuit au four d'argile et frit dans une sauce riche et épicée



LAMB

AGNEAU

LAMB WITH GINGER \$18.99

Delicious Indian fried lamb sauce with ginger

AGNEAU AU GINGEMBRE \$18.99

Délicieuse sauce indienne d'agneau frit avec gingembre

LAMB KADAHİ \$18.99

Lamb cooked in a red sauce with freshly ground spices and bell pepper

KADAHİ DE AGNEAU \$18.99

Agneau cuit dans une sauce rouge avec des épices fraîchement moulues et du poivron

CURRIED LAMB \$18.99

Lamb cooked in a curry sauce with various spices

AGNEAU AU CARI \$18.99

Agneau cuit dans une sauce au cari aux épices variées

LAMB KORMA \$18.99

Lamb cooked in yogurt and a creamy sauce garnished with fresh coriander

AGNEAU KORMA \$18.99

Agneau cuit dans un yaourt et une sauce crémeuse garni de coriandre fraîche

LAMB VINDALOO \$18.99

(Very spicy) lamb cooked with potatoes in a curry sauce

AGNEAU VINDALOO \$18.99

(Très épicé) agneau cuit avec pommes de terre dans une sauce au cari

JALFRAIZI LAMB \$18.99

Lamb cooked with onions and green peppers with a spicy and tasty taste

AGNEAU JALFRAIZI \$18.99

Agneau cuit avec oignons et piments vert avec un goût épicé et savoureux

LAMB SAAG \$18.99

Lamb cooked with spinach

AGNEAU SAAG \$18.99

Agneau cuit avec épinard

LAMB KEEMA MASALA \$18.99

Ground lamb cooked in Indian spices

AGNEAU KEEMA MASALA \$18.99

Agneau haché cuit dans des épices indiennes

MADRASI LAMB \$18.99

(Spicy) boneless lamb cooked in a spicy coconut sauce

AGNEAU MADRASI \$18.99

(Épicé) agneau désossé cuit dans une sauce de noix de coco épicé



SEA FOOD

FRUITS DE MER

CURRY SHRIMPS \$19.99
Shrimps cooked in a curry sauce with Indian spices

CREVETTES AU CARI \$19.99
Crevettes cuites dans une sauce au cari avec épices indiennes

CURRY FISH \$19.99
Fish cooked in a curry sauce with Indian spices

POISSON AU CARI \$19.99
Poisson cuit dans une sauce au cari avec épices indiennes

SAAG SHRIMPS \$19.99
Shrimp cooked with spinach and Indian spices

CREVETTES SAAG \$19.99
Crevette cuites avec épinard et épices indiennes

KORMA SHRIMP \$19.99
Shrimps cooked in a sweet and creamy sauce

CREVETTES KORMA \$19.99
Crevettes cuites dans une sauce douce et crémeuse

SHRIMP CHILLI \$19.99
(Spicy) shrimp cooked with onions, green peppers and hot green peppers

CREVETTES CHILLI \$19.99
(Épice) crevettes cuites avec des oignons, piments verts et piments verts forts

VINDALOO SHRIMPS \$19.99
(Spicy) shrimp cooked with potatoes in curry sauce

CREVETTES VINDALOO \$19.99
(Épice) crevettes cuites avec pommes de terre dans sauce au cari

JALFRAIZI SHRIMPS \$19.99
Shrimp cooked with onions and green peppers

CREVETTES JALFRAIZI \$19.99
Crevettes cuites avec oignons et piments verts

GINGER SHRIMPS \$19.99
Delicious fried shrimp curry with ginger

CREVETTES AU GINGEMBRE \$19.99
Délicieux cari de crevette frites avec gingembre

SHRIMP KADAHI \$19.99
Shrimps cooked in a red sauce with freshly ground spices and peppers

KADAHI DE CREVETTES \$19.99
Crevettes cuites dans une sauce rouge avec des épices fraîchement moulues et poivrons

ROGAN JOSH SHRIMP \$19.99
Shrimps cooked with golden onions, yogurt, garlic, ginger and aromatic spices

CREVETTES ROGAN JOSH \$19.99
Crevettes cuites avec des oignons dorées , yaourt, ail , gingembre et épices aromatiques

MADRASI SHRIMPS \$19.99
(Spicy) shrimp cooked in a spicy coconut sauce

CREVETTES MADRASI \$19.99
(Épice) crevettes cuites dans une sauce de noix de coco épicée



Villa Tandoori

INDIAN BREAD / PAIN INDIEN

| | |
|---|---------------|
| NAAN | \$3.49 |
| Indian soft bread with wheat flour cooked in tandoor / Pain moelleux indien avec de la farine de blé cuit dans tandoor | |
| BUTTER NAAN / BEURRE NAAN | \$3.49 |
| TANDOOR ROTI | \$2.99 |
| Indian roast made with wheat flour cooked in tandoor / Rôti indien fait avec de la farine de blé cuit dans tandoor | |
| ALOO PARATHA | \$5.49 |
| Indian bread stuffed with Masala potatoes and Indian spices / Pain indien farci avec pommes de terre Masala et épices indiennes | |
| NAAN AL GARLIC / NAAN A L AIL | \$3.99 |
| Soft Indian bread with fresh garlic flavor / Pain indien moelleux avec goût d'ail frais | |
| PANEER NAAN | \$5.99 |
| Soft Indian bread stuffed with homemade fresh cheese / Pain indien moelleux farci avec fromage frais maison | |
| KEEMA NAAN | \$7.99 |
| Soft Indian bread stuffed with fresh meat / Pain indien moelleux farci avec viande fraîche | |
| ONION KULCHA / OIGNON KULCHA | \$7.99 |
| Ground lamb cooked in Indian spices / Pain indien moelleux farci avec Oignons | |

RICE / RIZ

| | |
|---|---------------|
| STEAMED RICE / RIZ VAPEUR | \$6.99 |
| Riz basmati traditionnel cuit à la perfection | |
| PULAO RICE / RIZ PULAO | \$7.99 |
| Riz basmati cuit avec pois verts | |

SUPPLÉMENTS

| | |
|------------------------------|---------------|
| SALAD / SALADE DAHI / | \$5.99 |
| YOGURT | \$4.49 |
| PAPADAM | \$2.99 |
| MANGO CHUTNEY / | \$3.99 |
| CHUTNEY A LA MANGUE | |

BIRYANI

| | |
|--|----------------|
| VEGETARIAN BIRYANI / BIRYANI VEGETARIEN | \$12.99 |
| Basmati rice sautéed with a mixture of vegetables, onions, spices and garnished with coriander / Riz basmati sauté avec un mélange de légumes, oignons, épices et garni de coriandre | |
| LAMB BIRYANI / BIRYANI A L AGNEAU | \$15.99 |
| Basmati rice sautéed with pieces of lamb, spicy onions and garnished with coriander / Riz basmati sauté avec des morceaux d'agneau, oignons épicés et garni de coriandre | |
| CHICKEN BIRYANI / BIRYANI AU POULET | \$14.99 |
| Basmati rice sautéed with boneless chicken, onions, spices and garnished with cilantro / Riz basmati sauté avec poulet désossé, oignons, épices et garni de coriandre | |
| SHRIMP BIRYANI / BIRYANI AUX CREVETTES | \$16.99 |
| Basmati rice sautéed with marinated shrimp, onions, spices and garnished with coriander / Riz basmati sauté avec des crevettes marinées, oignons, épices et garni de coriandre | |



BAR MENU

WINE/VIN



CLIFF 79 ROUGE/BLANC)

PARAJES DEL VALLE (ROUGE)

SAUVIGNON BLANC (BLANC)

DOMAINE LA HITAIRE LES

TOURS (BLANC)

MATEUS (ROSÉ)

LISTEL (ROSÉ)

BEER/BIÈRE

1. Super Bock
2. Heineken
3. Coors Light
4. Beirut
5. Singtao
6. Singha



Villa Tandoori