



CHATEAU DE L'INDE
fine cuisine indienne

CHATEAU DE L'INDE
vous souhaite la bienvenue.

Nous vous proposons une
gamme de saveur
qui vous fera voyager dans
le pays des épices.

Venez goûter à notre délicieux
buffet du midi, de 11 h à 14 h.
Le buffet indien est un concept
unique à Québec



NAMASTE

ENTRÉES ET AMUSE-GUEULE

1. **Soupe dhal** _____ 3,95
Soupe aux lentilles.
2. **Soupe mulligatawny** _____ 4,95
Soupe au poulet avec légumes légèrement épicée.
3. **Bhaji à l'oignon** _____ 6,00
Boulettes d'oignon assaisonnées trempées dans du beurre, frites dans huile végétale.
4. **Samosa aux légumes** _____ 6,00
Fine pâte de farine farcie de légumes préparés de façon traditionnelle.
5. **Légumes pakora** _____ 6,00
Beignets de légumes frits.
6. **Sheek kabab** _____ 7,95
Bœuf haché avec fines herbes indiennes et épicées, cuit au four tandoor.
7. **Ailes de poulet** _____ 6,95
Marinées avec des épices indiennes.
8. **Poisson mariné frit** _____ 7,95
Filet de poisson mariné frit dans l'huile végétale.
9. **Entrées mixtes (pour 2 personnes)** _____ 12,95
Bhaji à l'oignon, pakora aux légumes, sheek kabab, Samosa.

LES SALADES

10. **Salade verte** _____ 6,95
11. **Salade indienne** _____ 10,95



SAMOSA

LES COMBINAISONS

Vous pouvez faire des changements au choix ci-dessous avec un montant additionnel

Combo pour 1 personne

12. **A** _____ 26,95

Papadum
Bhaji à l'oignon
Poulet tandoori
Cari de légumes
Riz
Dessert

13. **B** _____ 28,95

Papadum
Samosa
Poulet au beurre
Cari de légumes
Riz
Dessert

14. **C (végétarien)** _____ 22,95

Papadum
Bhaji à l'oignon
Chana masala
Cari de légumes
Riz
Dessert

Combo pour 2 personnes

15. **AA** _____ 55,95

Papadum
Bhaji à l'oignon/sheek kabab
Poulet tandoori
Cari d'agneau
Cari de légumes
Riz/pain naan
Dessert

16. **BB** _____ 59,95

Papadum
Samosa/légumes pakora
Poulet au beurre
Crevettes bhoona
Cari de légumes
Riz/pain naan
Dessert

17. **CC (végétarien)** _____ 44,95

Papadum
Bhaji à l'oignon avec
légumes pakora
Aloo gobi
Sag paneer
Cari de légumes
Riz/pain naan
Dessert



NOS SPÉCIALITÉS TANDOORI

Servies avec salade, riz et sauce à la menthe sur une plaque chaude grézillante

- | | | |
|-----|---|-------|
| 18. | Poulet tandoori | 17,95 |
| | Poulet mariné avec épices spéciales cuit dans le four tandoor. | |
| 19. | Poulet tikka | 18,95 |
| | Morceaux de poitrine de poulet tendre et juteux, cuit sur brochettes dans le tandoor. | |
| 20. | Agneau tikka | 19,95 |
| | Morceaux d'Agneau mariné avec épices spéciales cuit dans le tandoor. | |
| 21. | Crevettes tandoori | 19,95 |
| | Crevettes géantes marinées avec épices spéciales cuites dans le four tandoor. | |
| 22. | Assiette mixte tandoori | 23,95 |
| | Mélange de toutes les spécialités tandoori. | |

Le tandoor est un four en terre cuite en forme de jarre, traditionnellement enfoui dans le sol.

Les recettes font souvent état d'un mélange d'épices (cari, gingembre, cumin, piment de cayenne) et de yaourt servant de marinade à la viande coupée en morceaux, ce qui donne au plat ses couleurs rouge orangé. Une fois mariné, la viande est cuite au four.

Condiments

- | | |
|-----------------------|------|
| • Raita au concombre | 4,55 |
| • Chutney à la mangue | 3,45 |
| • Mangues marinée | 3,25 |
| • Sauce à la menthe | 3,25 |



POULET TANDOORI



LE FOUR TANDOOR



LES CARIS

Nos spécialités maison

Les assiettes sont servies avec riz et salades

Choix de viande servi avec les Caris

POULET	AGNEAU	CREVETTES	BŒUF
18,95	19,95	19,95	18,95

23. **Au beurre**
Mélange d'épices, de lait de coco avec une sauce onctueuse et crémeuse (Sucré ou épicé).
24. **Sauce masala**
Mélange d'épices cuit dans une sauce de tomates et crème, poivrons, oignons, ail (Sucré ou épicé).
25. **Korma**
Mélange d'épices dans une sauce à base de yogourt, crème et oignons.
26. **Cari**
Mélange d'épices cuit dans une sauce à base d'oignons, ail et gingembre.
27. **Bhoona**
Mélange d'épices cuit avec oignons, poivrons, ail, gingembre.
28. **Jalfrezii**)
Mélange d'épices cuit avec poivron rouge et vert, oignons, ail et gingembre.
29. **Madras**))
Mélange d'épices cuit avec oignons, sauce au Cari avec tomates, ail et gingembre.
30. **Vindaloo**)))
Mélange d'épices cuit avec des cubes de patate, dans une sauce de cari, ail et gingembre.
31. **Dansak**)
Mélange d'épices cuit dans une sauce à base de lentilles et de crème légère.
32. **Pathia**)
Mélange d'épices cuit dans une sauce à base d'oignons, noix de coco, ail et gingembre.
33. **Korai**)
Mélange d'épices cuit dans une sauce à base d'oignons, ail, gingembre et tomates.
34. **Dupiaza**
Mélange d'épices cuit avec oignons, ail, gingembre garni d'oignons frits.
35. **Sauce à la mangue**
Mélange d'épices léger cuit dans une sauce crémeuse à la mangue.
36. **Saag**
Mélange d'épices cuit avec des épinards oignons, ail, gingembre dans une sauce au Cari.
37. **Achari**
Mélange d'épices cuit avec marinade de mangues, oignons, ail, gingembre dans une sauce au Cari.



NOS DÉLICES VÉGÉTARIENS

38. **Légumes jalfrezi** 13,95
Mélange d'épices cuit avec oignons, poivrons rouge et vert, ail et gingembre.
39. **Shahi paneer** 13,95
Fromage indien, mélange d'épices cuit avec oignons, poivrons, ail et gingembre (crémeuse).
40. **Malai kafta** 13,95
Galette de légumes et un mélange d'épices, cuit dans une sauce au cari et crème légère (Sucré ou épicé).
41. **Aloo Gobi** 13,95
Mélange d'épices cuit avec patates, choux-fleurs, oignons, ail et gingembre dans une sauce de Cari.
42. **Aubergines Bhaji** 13,95
Aubergine cuite avec oignons, poivrons, ail et gingembre dans une sauce de Cari.
43. **Chana masala** 13,95
Pois chiches cuit avec des oignons, ail, gingembre dans une sauce au Cari.
44. **Paneer bhoona** 13,95
Fromage indiennes cuit avec des oignons, poivrons, ail, gingembre dans une sauce au Cari.
45. **Sag paneer** 13,95
Fromage indien, épinards cuits avec oignons, ail, gingembre et des épices indiennes (crème légère).
46. **Tharka dhal** 12,95
Purée de lentilles jaunes avec des épices indiennes garnies d'ail sauté.
47. **Dhal makhani** 13,95
Mélange des lentilles cuit dans une sauce légèrement crémeuse.



NOS PLATS DE RIZ ET BIRIYANI

RIZ

- | | |
|-------------------------|------|
| 48. Riz pilao | 4.95 |
| 49. Riz Légumes | 7.95 |
| 50. Riz aux champignons | 7.95 |
| 51. Riz œufs frit | 8,95 |



RIZ BIRIYANI

- | | |
|-------------------|-------|
| 52. Au poulet | 18,95 |
| 53. À l'agneau | 19,95 |
| 54. Au bœuf | 19,95 |
| 55. Aux Crevettes | 19,95 |
| 56. Aux légumes | 15,95 |



PAINS CUIT AU TANDOOR

- | | |
|-------------------|------|
| 57. Pain naan | 3,95 |
| 58. Naan à l'ail | 4.95 |
| 59. Peshwari naan | 5.95 |
| 60. Tandoori rôti | 4.95 |
| 61. Paratha (2x) | 5.95 |



PAIN NAAN

DESSERTS

- | | |
|-----------------------|------|
| 62. Gulab jamun | 4,95 |
| 63. Rasmalai | 5,95 |
| 64. Gâteau au fromage | 6.95 |

BOISSONS

- | | |
|-----------------------|------|
| 65. Jus à la mangue | 3.25 |
| 66. Lassi à la mangue | 4.95 |
| 67. Boissons gazeuses | 2.45 |



JUS À LA MANGUE



Merci d'avoir choisi
CHÂTEAU DE L'INDE

Nous espérons avoir été
à la hauteur de vos attentes.

Au plaisir de vous revoir.

Vos commentaires sont
importants pour nous.



RestoQuebec



Facebook

