

*Bienvenue
Welcome*

P
A
L
K
I



514•313•6768

www.RestaurantPalki.ca

Spécialités Grillades Palki

Palki Grill Specialties

Tous les plats sont servis avec des pommes de terre maison, de la salade et de la sauce.

All dishes are served with homemade potatoes, salad and sauce.

- 1** Côtelettes d'Agneau (2mcx)
Crevettes (4mcx)
Poitrine de Poulet (2mcx)
Brochette de Bœuf (2mcx)
*Lamb chops (2pcs)
Shrimps (4pcs)
Chicken Breast (2pcs)
Beef Kabaab (2pcs)*
Pour 2 Personnes / For 2 People 110.00



- 2** Côtelettes d'agneau (4mcx)
Lamb Chops (4pcs)
Pour 1 personne / For 1 person 39,95



- 3** Crevettes (8mcx)
Shrimps (8pcs)
Pour 1 personne / For 1 person 39,95

- 4** Poitrine de poulet (2mcx)
Chicken Breast (2pcs)
Pour 1 personne / For 1 person 28,95

- 5** Steak de Bœuf
Beef Steak
Pour 1 personne / For 1 person 38,95

- 6** Poulet (3mcx) et crevettes (3mcx)
Chicken (3pcs) & Shrimp (3pcs)
Pour 1 personne / For 1 person 38,95

- 7** Saumon grillé / Grilled Salmon
Pour 1 personne / For 1 person 38,95

- 8** Légumes mélangés grillés
Grilled Mixed Vegetables
Pour 1 personne / For 1 person 28,95



Pambas

Vous pouvez faire des changements aux choix ci-haut un montant additionnel de \$4.00
You can make changes to the choices above for an additional charge of \$4.00

Pappadum Pain naan
Bhaji à l'oignon Riz
Cari d'agneau Dessert

A
1 personne
35.95

Pappadum Poulet tandoori Pain naan
Bhaji à l'oignon Boeuf achari Riz
Légumes pakora Bombay aloo Dessert

AA
2 personnes
89.95

Pappadum Pain naan
Bhaji à l'oignon Riz
Poulet au beurre Dessert

B
1 personne
35.95

Pappadum Poulet au beurre Végé bhaji
Légumes pakora Agneau bhuna Pain naan
Bhaji à l'oignon Mélange Riz Dessert

BB
2 personnes
89.95

Pappadum Pain naan
Bhaji à l'oignon Riz
Poulet tikka masala Dessert

C
1 personne
35.95

Pappadum Poulet tikka masala Pain naan
Bhaji à l'oignon Agneau achari Riz
Légumes pakora Mélange végété bhaji Dessert

CC
2 personnes
89.95

Pappadum Pain naan
Bhaji à l'oignon Riz
Boeuf Madras Dessert

D
1 personne
35.95

Pappadum Poulet achari Pain naan
Légumes pakora Boeuf rogan josh Riz
Bhaji à l'oignon Bombay aloo Dessert

DD
2 personnes
89.95

Pappadum Pain naan
Légumes pakora Riz
Malai kofta Dessert

E
1 personne
35.95

Pappadum Malai Kofta Pain naan
Légumes pakora Noy roton Riz
Bhaji à l'oignon Saag Paneer Dessert

EE
2 personnes
80.95

Pappadum Pain naan
Bhaji à l'oignon Riz
Crevettes bhona Dessert

F
1 personne
35.95

Pappadum Crevettes masala Pain naan
Légumes pakora Saumon bhona Riz
Bhaji à l'oignon Noy roton Dessert

FF
2 personnes
89.95

Entrees & Appetizers

1-Soupe Dhall / Dhall Soup 7.95
Soupe aux lentilles jaunes légèrement assaisonnée. Lightly spiced yellow lentil soup.

2-Soupe Mulligatawny / Mulligatawny Soup 8.95
Soupe traditionnelle indienne fait de bouillon de poulet parfumé à la coriandre. Traditional indian soup, in chicken broth and fresh coriander.

3-Rouleaux de Poulet / Chicken Rolls (2) 10.95
Poulet mariné trempé dans un beurre Indien et frit dans une pâte croustillante. Servis avec salade. Marinated ground chicken, soaked in an Indian butter and then fried. Served with salad.

4-Samosa (2) 7.95
Feuilletés farcis d'une macédoine de légumes. servis avec salade. Crispy pastries stuffed with mix vegetables, Served with salad.

5-Oignons Bhaji / Onion Bhaji (4) 7.95
Fines tranches d'oignons assaisonnés, frits dans un beurre indien, servis avec salade. Fine slices of onion, seasoned and fried in an Indian butter, served with salad.

6-Légumes Pakora / Vegetables Pakora (4) 7.95
Macédoine de légumes assaisonnés et légèrement piquante, frite dans un beurre indien servie avec salade. Mildly spiced mixed vegetables, seasoned and fried in an Indian butter served with salad.

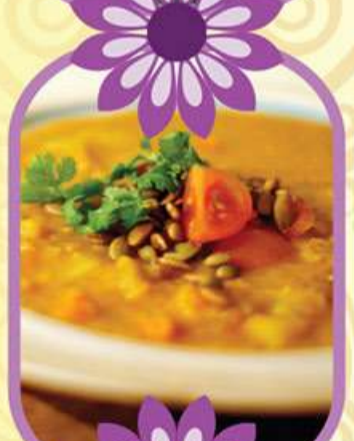
7-Ailes de Poulet (6) ou Kabab bœuf ou Kabab Poulet (2) 11.95
Chicken wings (6) or beef kebab or chicken Kebab (2)
Kabab/Ailes de poulet tendres marinés au yaourt et aux épices indienne, avec salad
Kabab/Tender chicken wings marinated in yogurt and Indian spices with salad

8A-Crevettes à l'ail coupées / Cut Garlic Shrimp (2) 7.95
Servi avec des pois chiches à la sauce masala et salade Palki
Served with Masala Mesh Chickpeas in salad Palki

8B-Poisson Pakura / Fish Pakura 7.95
Home made spice sauce, served with Palki Salad / Sauce épicée maison, servie avec une salade Palki.

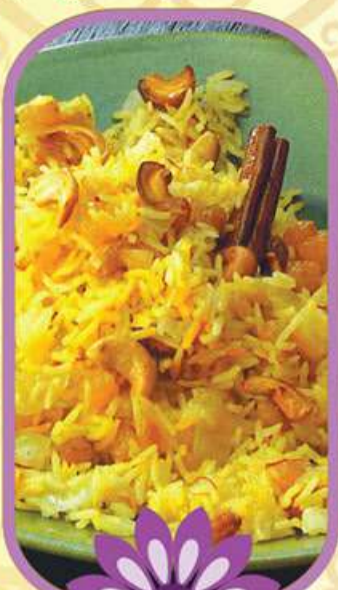
9A-Mélange d'amuse-gueule / Mixed Appetizer 19.95
Assortiment de rouleaux de poulet, seekh kabab, samosas, oignons bhaji, pakoras et salade.
An assortment of chicken rolls, sheekh kabab, samosa, onion bhaji, pakora and salad.

9B-Salade Palki/ Palki Salad 12.95
Traditionnel savoureux Poulet tikka, tomates, carottes et concombres
Traditional flavored chicken Tikka, tomatoes, carrots and cucumbers



Plats de Riz / Rice Dishes

- 10-Palao Riz / Rice** 6.95
Riz basmati cuit dans le ghee avec épices traditionnelles / *Basmati rice cook in ghee & traditional spices.*
- 11-Riz aux légumes / Vegetables Rice** 10.95
Riz basmati safrané et poêlé aux légumes. / *Saffron flavored basmati rice stir-fried with mixed vegetables.*
- 12-Riz oeuf Frit / Egg fried Rice** 10.95
Riz Basmati cuits au ghee, aux Œufs, oignons frites et épices traditionnelles.
Basmati rice cooked in ghee, with Eggs, fried onions and traditional spices.
- 13-Riz d'Oignons ou riz de Champignon ou riz Peshwari** 10.95
Onion Rice or Mushroom Rice or Peshwari Rice
Riz basmati safrané, sauté avec ail et gingembre gami d'oignons frites ou Champignons, Peshwari raisins et noix de coco / *Saffron flavored basmati rice, stir-fried with garlic and ginger, garnished with fried onions or Mushrooms, Peshwari raisins & coconut*



Plats de Poulet / Chicken Dishes


- 14-Poulet au Beurre / Butter Chicken** 22.95
(Doux et savoureux) Succulent Poulet en cubes rôti, ensuite cuit avec du beurre et de la sauce crémeuse. (Mild but essentially most flavourful)
Diced succulent roasted chicken, cooked with butter and creamy sauce.
- 15-Poulet Palki 67 / Palki Chicken 67** 25.95
Mélange de poulet et d'oignons, poivrons verts et rouges, servi avec des épices indiennes et pickle de mangues avec e'paise. *Chicken mixed with onion, green and red pepper with Indian spice and mango pickle with thick sauce.*
- 16-Tikka Masala Poulet / Chicken** 21.95
Poulet tendre, mariné au yogourt et cuit avec des herbes, fruits, épices et une sauce crémeuse.
Tender chicken, marinated in yogurt and cooked with herbs, fruits, spices and a creamy sauce.
- 17-Poulet Korma / Korma Chicken** 21.95
Cari crémeux préparé avec oignons, crème de noix de coco et raisins sultana.
A very mild curry cooked in Coconut cream and sultanas.
- 18-Poulet à la Noix de Coco / Coconut Chicken** 21.95
Cubes de poulet sans os préparés avec une sauce douce à la noix de coco.
Cubes of boneless chicken breast prepared with sweet coconut curry sauce.
- 19-Poulet à la Mangue / Mango Chicken** 21.95
Cubes de poulet désossé avec une sauce cari à la mangue
Chicken breast prepared with mango curry sauce.
- 20-Poulet aux Noix / Baddami Chicken** 21.95
Cubes de poulet dans une sauce garnis d'oignons, de la crème de coco, raisins et arachides.
Boneless chicken cubes made in a sauce with onions, coconut cream, grapes and peanuts.
- 21-Cari de Poulet ou Poulet Patates** 21.95
Chicken Curry or Chicken with Patatoes
Poulet désossé avec patates dans une sauce généreuse, épaisse et très relevée.
Boneless chicken with potatoes, cooked in a generous, thick and highly seasoned sauce.
- 22-Bhuna Poulet / Bhuna Chicken** 21.95
Poulet désossé avec poivrons verts, oignons et tomates dans une sauce épaisse au cari.
Boneless chicken cooked with green peppers, onions and tomatoes in a thick curry sauce.
- 23-Madras Poulet / Chicken Madras** 22.95 
Poulet au cari préparé avec des épices et du piment fort, comme à Madras et dans le sud de l'Inde
Chicken curry prepared with extra red chilies and other spices in the madras or southern Indian style
- 24-Vindaloo Poulet / Chicken** 23.95 
Poulet au cari très épicé préparé avec oignons, ail, gingembre, piments forts et pommes de terre.
A very hot chicken curry prepared with onions, garlic, ginger, chilli and potato.
- 25-Tindaloo Palki Poulet / Chicken** 25.95 
Cubes de poulet au cari très épicé, cuits avec épices indiennes, gingembre, l'ail et chilis frais.
Un incontournable pour ceux qui trouvent. *A fiery hot curry of boneless pieces of chicken, cooked in spices, ginger, garlic and fresh ground chillies. A must for those who find the Vindaloo tame.*
- 26-Chili-Chili Palki Poulet / Chicken** 24.95 
Poulet sauté avec un mélange de piment fort verts, d'herbes aromatiques et d'épices.
Sautéed chicken in a chop of hot green chili, herbs, and spices
- 27-Dhal Poulet / Dhal Chicken** 21.95
Poulet avec lentilles, tomates, oignons & épices / *Chicken with lentils, tomatoes, onions & spices*
- 28-Poulet aux Épinards / Saag Chicken** 21.95
Poulet avec épinards frais, préparé avec oignons, tomates mélangées avec des épices.
Chicken with fresh spinach, prepared with onions, tomatoes mixed with species.
- 29-Poulet Okra ou Patates/Bendhi Chicken or Potatoes** 22.95
Poulet avec okra ou Poulet mélange avec patates et épices
Chicken with Okra or Chicken mixed with potatoes & spices



Plats de Bœuf / Beef Dishes

30-Cari de Bœuf / Beef Curry 22.95
Morceaux de bœuf dans une généreuse sauce épaisse et très relevée.
Chunks of beef in a generous, thick highly-seasoned sauce.

31-Boeuf Madras / Beef Madras  23.95
Cubes de bœuf dans un cari assez épicé préparé avec oignons, ail, gingembre et piments forts.
Boneless beef cooked in a fairly hot curry prepared with onions, garlic, ginger and chilli.

32-Boeuf Vindaloo / Beef Vindaloo  24.95
Cari de boeuf très épicé, préparé avec oignons, ail, gingembre, piments forts et pommes de terre. *A very hot curry prepared with onions, garlic, ginger, chilli and potato.*

33-Palki Bœuf Tindaloo/ Beef Tindaloo  25.95
Bœuf mariné cuit dans une pâte épicée de chillis, de gingembre, d'ail et de vinaigre de malte pour une saveur **très piquante**. *Pre-marrinated beef cooked in a extra spicy paste of chillies, garlic and malt vinegar to give it a tangy taste.*

34-Bœuf Bhuna / Beef Bhuna 22.95
Morceaux de bœuf cuits avec de poivrons, oignons, tomates et épices fraîches.
Chunks of beef cooked with green peppers, onions, tomatoes and fresh spices.

35-Palki Boeuf Achari / Palki Beef Achari 25.95
Boeuf cuit avec des oignons, piments verts et rouges, achard de mangue et épices indiennes.
Beef cooked with onions, green and red peppers, mango pickle and Indian spices.

36-Boeuf aux Épinards / Beef Saag 22.95
Purée d'épinards ajoutée au boeuf et cuit avec des épices fraîchement moulues.
Creamed spinach cooked with beef and freshly ground spices.

37- Dhal Boeuf / Beef Dhal 22.95
Cari piquant et aigre-doux avec lentilles et épices. / *Hot sweet & sour curry with lentils & spices.*


Plats d'Agneau / Lamb Dishes

38-Cari d'Agneau / Lamb Curry 22.95
Agneau cuit dans une sauce au cari avec épices.
Lamb cooked in a curry sauce with spices.

39-Agneau Korma/ Lamb Korma 22.95
Cari crémeux préparé avec oignons, noix de coco et raisins sultana.
A very mild curry cooked with onions, in coconut cream and sultana raisins.

40-Agneau Madras / Lamb Madras  23.95
Cari assez épicé préparé avec oignons, ail, gingembre et piments forts.
A fairly hot curry prepared with onions, garlic, ginger and chilli.

41-Agneau Vindaloo / Lamb Vindaloo  24.95
Cari très épicé préparé avec oignons, ail, gingembre, piments forts et pommes de terre.
A very hot curry prepared with onions, garlic, ginger, chilli and potato.

42-Palki Tindaloo Agneau / Lamb  25.95
Agneau avec vinaigrette **extra forte**, oignons, l'ail, gingembre, piments forts et pommes de terre.
Lamb with extra hot vinaigrette prepared with onions, garlic, ginger, chilli and potato.

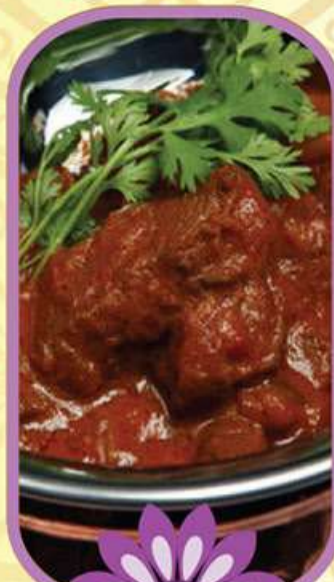
43-Agneau Bhuna / Lamb Bhuna 22.95
Morceaux d'agneau cuits avec poivrons, oignons, tomates et épices fraîches.
Chunks of lamb cooked with green peppers, onions, tomatoes and fresh spices.

44-Agneau aux Épinards / Lamb Saag 22.95
Épinards ajoutée à l'agneau et cuit avec épices fraîches traditionnelles.
Spinach added to the lamb and cooked with traditional fresh spices.

45-Agneau Pasanda / Lamb Pasanda 24.95
Agneau cuit à la crème, avec Garam Masala et fromage maison.
Lamb cooked with cream, Garam Masala and home made cheese.

46-Agneau Dupiaza / Lamb Dupiaza 23.95
Agneau cuit avec notre recette maison faite de riche sauce épaisse et le tout garni d'oignon frit.
Lamb cooked with our home made rich thick sauce, garnished with extra fried onion.

47-Okra Agneau / Okra Lamb 22.95
Agneau préparé avec okra, l'ail, oignons, gingembre et épices mélangées.
Lamb prepared with fresh okra, garlic, onions, ginger and mixed spices.



Plats de Fruits de Mer / Seafood Dishes

48-Crevettes aux Épinards / Saag Shrimps 22.95

Crevettes avec épinards frais, préparé avec oignons, tomates et épices.
Shrimps with fresh spinach, prepared with onions, tomatoes and spices.

49-Crevettes au Beurre / Butter Shrimp 24.95

Crevettes succulentes rôties, ensuite cuit avec du beurre et de la sauce crémeuse.
Succulent roasted shrimps, cooked with butter and creamy sauce.

50-Crevettes Masala / Shrimp Masala 22.95

Crevettes moyennement épicé avec oignons, tomates et fruits cuites dans une sauce masala. Shrimps moderately spicy, with onions, tomato and fruits cooked in a rich masala sauce.

51-Crevettes / Shrimps Pasanda or/ou Pathia 25.95

Crevettes style Perse (aigre-doux) avec fromage et creme de noix de coco.
Persian style shrimps (sweet and sour) with cheese and coconut cream.

52-Crevettes Madras  ou Vindaloo  23.95
Shrimps Madras  or Vindaloo 

Crevettes très épicé préparé avec oignons, ail, gingembre, piments forts et pommes de terre.
A very hot shrimp's prepared with onions, garlic, ginger, chilli and potato.

53-Crevettes Bhuna / Shrimp Bhuna 22.95

Crevettes moyennement épicés avec oignons, tomates et épices, servi dans une sauce onctueuse.
Shrimps moderately spicy, with onions, tomato and spices, served in a rich thick sauce.

54-Poisson Bhuna (saumon ou tilapia)
Fish Bhuna (salmon or tilapia) 22.95

Poisson tendre cuit avec frais gingembre, l'ail, piments verts, rouges, chillies, coriandre et tomates.
Tender fish cooked with fresh ginger, garlic, green & red peppers, chillies, coriander and tomatoes.

Plats de Légumes / Vegetable Dishes

55-Malai Kofta 18.95

Fromage avec des boules de légumes mélangé dans une sauce masala.
Cheese with mixed Vege balls in a thick masala.

56-Noy Roton 18.95

Un mélange de neuf légumes différents grésillant avec des épices traditionnelles.
A mixed of nine different vegetables sizzling with traditional spices.

57-Patates Bombay / Bombay Aloo 18.95

Pommes de terre en cubes bouillies et ensuite frites, aromatisées avec des épices variées.
Cube Potatoes boiled and then fried, flavored with various spices.

58-Pois Aloo / Aloo Peas 18.95

Cari de patates et pois, avec autres épices. A curry of potatoes and peas with spices.

59-Cari de Légumes / Vegetable Curry 18.95

Légumes mélangés, cuits ensemble avec épices et servis dans leur propre sauce.
Mixed vegetables, cooked together with spices and served in their own sauce.

60-Saag Aloo Bhaji 18.95

Un cari de patates cuites et de fraîches feuilles d'épinards avec diverses épices.
A curry of potatoes and fresh spinach leaves with various spices.

61-Aloo Gobi Bhaji 18.95

Choux-fleurs et patates cuits avec coriandre et des épices fraîchement moulues.
Cauliflowers and potatoes cookes with coriander and freshly ground spices.

62-Tarka Dhal 18.95

Lentilles cuites avec une touche de coriandre fraîche, beurre et l'ail frit.
Lentil cooked with a touch of fresh coriander, butter and fried garlic.

63-Chana Masala 18.95

Pois chiches cuits dans des épices masala avec du beurre, des tomates et des poivrons verts.
Chick peas cooked in masala spices with butter, tomatos and green peppers.

64-Épinards au Fromage / Saag Paneer 20.95

C'est un plat indien classique cuisiné avec des épinards, cubes de fromage paneer une sauce crémeuse. It's a classic Indian dish cooked with spinach, cubes of fried paneer cheese creamy sauce.

65-Mattar Paneer 20.95

Des cubes de fromage maison et cuits avec pois verts.
Homemade cheese cubes cooked with green peas.

66-Bhindi Bhaji 18.95

Okra cuit avec oignons et épices traditionnelles. Okra cooked with onions and traditional spices.



Plats Biryani / Biryani Dishes

Préparation de riz basmati avec un choix de poulet, agneau, bœuf, crevettes, pois chiches ou légumes. Cette dernière est ensuite frite dans du beurre ghee, avec poudre de Biryani noix de coco et raisins. Le tout est servi avec sauce à la menthe et salade.
Preparation of basmati rice with a choice of chicken, lamb, beef, shrimps, chickpeas or vegetables. Then fried in ghee with Biryani powder, coconut and sultanas. Served with mint sauce and salad.

- | | |
|---|--------------|
| 67-Poulet ou Poulet Tikka Biryani | 24.95 |
| Chicken or Chicken Tikka Biryani | |
| 68-Spécial Palki Biryani / Biryani Palki Special | 33.95 |
| Un mélange de poulet, d'agneau, de bœuf, de crevettes et d'œufs cuits avec des épices maison
<i>A mixture of chicken, lamb, beef, shrimps and eggs cooked with homemade spices</i> | |
| 69-Boeuf ou Agneau / Beef or Lamb | 22.95 |
| 70-Crevettes / Shrimps | 24.95 |
| 71-Poulet / Chicken | 22.95 |
| 72-Légumes / Vegetables | 20.95 |

Palki Masala Karai

- | | |
|---|--------------|
| 73-Karai Gosht Boeuf / Beef | 25.95 |
| Cari au boeuf cuit dans un wok spécial avec des tomates, piments verts et oignons.
<i>Beef curry cooked in a wok special with tomatoes, green peppers, red pepper and onions.</i> | |
| 74-Karai d'Agneau / Lamb Karai | 25.95 |
| Cari au agneau cuit dans un wok spécial avec des tomates, piments verts, piment rouge et oignons.
<i>Cooked in a wok special with tomatoes, green peppers, red pepper and onions.</i> | |
| 75-Poulet Karai / Chicken Karai | 24.95 |
| Cuit dans un wok spécial avec des tomates, piments verts, piment rouge et oignons.
<i>Cooked in a wok special with tomatoes, green peppers, red pepper and onions.</i> | |
| 76-Karai Speciale de Palki/ Special Karai Palki | 35.95 |
| Cuit dans un wok spécial avec Palki masala, des tomates, Patates, piments verts, piment rouge et oignons (avec poulet, crevettes, agneau et boeuf)
<i>Cooked in a wok special Palki Masala with tomatoes, Patat, green peppers, red pepper and onions (come with chicken, shrimp, lamb and beef)</i> | |

Tandoori

Nos spécialités tandoori sont servies avec salade et Patat masala et sauce à la menthe. Le tandoori est un four cylindrique chauffé et est une méthode qui consiste à mariner des viandes 24 heures dans un mélange délicieux de yogourt et d'épices que l'on embroche ensuite pour faire cuire dans le tandoori.
Our tandoori specialties are served with salad, Poteto and mint sauce. A tandoor is a cylindrical clay oven fired by hardwood charcoal which heats the sides also, thus enabling Indian breads to be cooked on the inside walls and skewered meats to be barbecued at the same time by our experienced tandoor chef.
All tandoori dishes are marinated for 24 hours.

- | | |
|--|--------------|
| 77-Poulet Tandoori / Chicken Tandoori | 24.95 |
| Poulet tendre avec os, mariné au yogourt et épices, rôti sur charbon de bois dans le tandoori (Servi avec salade) <i>Tender chicken with bone, marinated in yogurt and spices, roasted over charcoal in a Tandoori oven (Served with salad).</i> | |
| 78-Crevettes Tandoori (8) / Shrimp Tandoori (8) | 27.95 |
| Crevettes géantes marinées avec nos ingrédients spéciaux et grillées au Tandoori. Avec salade.
<i>Jumbo shrimps marinated with our special ingredients and broiled in tandoori. Served with salad.</i> | |
| 79-Saumon Tandoori / Salmon Tandoori | 27.95 |
| Filet de saumon marinés au jus de citron et aux épices puis grillés au tandoori, Servie avec salade
<i>Salmon filet cubes marinated in lemon juice and spices broiled in tandoori. Served with salad.</i> | |
| 80-Agneau Tikka / Lamb Tikka | 27.95 |
| Agneau fumé désossé cuit au tandoor, servi avec masala et salade.
<i>Boneless smoked lamb cooked in tandoor, served Masala and salad.</i> | |
| 81-Mélange/mix Palki Spécial Tandoori | 38.95 |
| Poulet Tikka, Poulet Tandoori, crevettes, agneau et Seekh Kabab marinées dans un mélange choisi d'épices exotiques. Servis avec riz aux légumes et salade.
<i>Chicken Tikka, Chicken Tandoori, shrimp, lamb and Seekh Kabab marinated in a select mixture of exotic spices. Served with vegetable rice and salad.</i> | |
| 82-Canard Tandoori / Duck Tandoori | 28.95 |
| Canard fumé désossé, mariné avec notre propre sauce, puis rôti sur le four tandoori, servi avec riz aux légumes et salade. <i>Boneless smoked duck, marinated with our own sauce, then roasted over the tandoori oven, served with vegetable rice and salad</i> | |
| 83-Poulet Tikka / Chicken Tikka | 25.95 |
| Poulet désossé cuit au tandoor dans une sauce aux épices, servi avec des patates masala et salade. <i>Boneless chicken roasted over the tandoori oven marinated in a select mixture, served with potatos masala and salad</i> | |



Pain/Bread Naan Tandoori

84-Tandoori Naan ou/or Tandoori Rôti 6.95
Pain cuit au four tandoor servi chaud. *Bread of fine flour served hot.*

85-Naan à l'ail / Garlic Naan 8.95
Pain naan assaisonné avec du beurre à l'ail. *Traditional naan bread flavoured with garlic butter.*

86-Naan au Fromage / Panner Naan 8.95
Pain farci de fromage et cuit dans le tandoor.
Stuffed naan bread with cheese baked on the tandoori.

**87-Naan au Poulet Tikka ou Boeuf Kabab
Beef Kabab or Chicken Tikka Naan** 7.95
Pain farci de poulet tikka ou boeuf kabab et cuit dans le tandoor.
Stuffed naan bread with chicken tikka or beef tikka, baked on the tandoori.

88-Paratha (2) 7.95
Pain fait maison cuit dans le ghee. *Home made bread baked with indian ghee.*

89-Peshwari Naan 8.95
Pâte à pain farcie de noix de coco et de raisins secs sultana. Cuit au ghee indien ou au beurre
Bread filled with coconut and sultana raisins. Baked with Indian ghee or butter

90-Nutela Naan 8.95
Pain très goûts avec Nutela contenant aucune épices, cuits sur le Tandoor avec farine.
Very good indian bread with Nutela containing no spices, baked on the Tandoor with flower.

Dessert

**91-Gulab Jamun (2) ou Puddine au riz
Gulab Jamun (2) or Rice puddine** 7.95
Boules de fromage au lait frites et trempées dans le sirop de cardamom.
Pouding au riz : mélange de lait, crème, cardamome, raisins secs et poudre de noix de coco.
*Milk cheese balls fried and soaked in Cardamom syrup.
Rice pudding; a mixture of milk, cream, cardamom, raisins, and powdered coconut.*

92-Crème Glacée à la Mangue/Mango Ice Cream 8.95
Purée de mangue de qualité avec crème glacée à la vanille.
High-quality mango puree with vanilla ice cream.

93-Kulfee (Crème glacée / frozen Dessert) 8.95
Préparé par l'évaporation de sucré et lait aromatisé et saveurs à fruits.
Prepared by evaporating sweetened and flavoured milk with fruits flavours.

94-Barfi 6.95
Dessert à base de noix de coco et de crème glacée. *Dessert made from coconut and ice cream.*

Sundries

95-Raïta de Concombre / Cucumber Raïta 5.95
Yogourt fouetté avec lamelles de concombre et d'épices.
Whipped yogurt with cucumber slivers and spices.

96-Marinades / Chutney 5.95
Chutney de mangues relevé d'épices. *A highly seasoned relish of mango and spices.*

97-Papadum (2) 4.95
Galettes de lentilles rôties ou frites, servies avec des carottes moulues.
Homemade roasted or fried lentil patties, served with grated carrots.

98-Sauce Piquante / Hot Sauce 4.95
Sauce préparée avec des piments forts, très épicée. *Sauce prepared with chilli, very hot.*

Brewages / Beverages

99-Thé Masala ou Café / Masala Tea or Cofee 3.50

100-Chai 4.95

101-Lassi à la Mangue 6.95

102-Sunrise Special 5.95

103-Pellegrino (grand / large) 6.95

104-Perrier (petit / small) 3.95

105-Boissons Gazeuses / Soft Drink 3.95



Menu Midi / Lunch Menu

Toutes les assiettes sont servis avec soupe ou salade, riz et pain naan dessert.
All dishes are served with soup or salad, rice and naan bread dessert.

- 1 Poulet au Beurre / Butter Chicken** 22.95
(Doux et savoureux) Succulent Poulet en cubes rôti en brochettes dans un tandoor, ensuite cuit avec du beurre et de la sauce crémeuse. *(Mild but essentially most flavourful)*
Diced succulent chicken roasted on skewers in the tandoor, then cooked with butter and creamy sauce.
- 2 Poulet Korma / Chicken Korma** 20.95
Poulet cuit légèrement épicé et garni avec des raisins et noix de coco.
Cooked Chicken mildly spiced and garnished with raisins and coconut.
- 3 Cari au Poulet / Chicken Curry** 20.95
Poulet sans sauges cuit avec des tomates, de l'oignon et des épices, servi dans sa sauce épaisse et riche. *Chicken breast cooked with tomato, onion and other spices, served in its own rich thick sauce.*
- 4 Poulet Achari / Achari Chicken** 20.95
Oignon, poivrons verts et rouges, avec des épices indiennes traditionnelles et du cornichon à la mangue (aigre). *Onion, green and red peppers, with traditional Indian spices & mango pickle (sour).*
- 5 Poulet Tandoori / Chicken Tandoori** 20.95
Un quart de poulet mariné à notre manière; cuit sur charbon de bois dans le Tandoor.
A Quarter of chicken barbecued over charcoal in the tandoor.
- 6 Poulet Madras / Chicken Madras**  21.95
Poulet cari assez épicé préparé avec oignons, gingembre et piments forts.
Chicken curry fairly hot prepared with onions, ginger and hot peppers.
- 7 Agneau/Lamb Bhoona ou/or Madras** 20.95
Agneau préparé avec des tomates, poivrons verts et rouges (ou des piments forts), des oignons et des épices. *Lamb prepared with tomatoes, green & red peppers (or hot peppers), onions and spices.*
- 8 Épinards à l'Agneau / Sag Lamb** 20.95
Des cubes d'agneau moyennement épicés et cuits avec des feuilles d'épinard.
Cubes of lamb medium spiced and cooked with spinach leaves.
- 9 Boeuf Bhoona / Beef Bhoona** 20.95
Boeuf préparé avec des tomates, des piments verts, des oignons, et des épices.
Beef cooked with tomato, green pepper, onion, other spices and served in its own rich, thick sauce.
- 10 Boeuf Achari / Achari Gost** 20.95
Morceaux de boeuf avec oignon, piment vert et rouge, avec des épices indiennes et acharde de mangue (aigre traditionnelle). *Pieces of beef with onion, green and red peppers, with Indian spice and mango pickle (sour traditional).*
- 11 Crevettes / Shrimp Bhoona ou/or Beurre** 20.95
Crevettes Bhoona fraîches préparées avec des tomates, poivrons verts et rouges, des oignons et des épices. ou Crevettes Beurre fraîches dans un tandoor, ensuite cuites avec du beurre et de la sauce crémeuse. *Fresh Bhoona shrimp with tomatoes, green & red peppers, onions & spices. Fresh Butter shrimps cooked in a tandoor with butter and a creamy sauce.*
- 12 Noy Roton** 18.95
Un mélange traditionnel de neuf différents légumes et cuit avec épices
A traditional mixture of nine different vegetables cooked with spices.
- 13 Malai Kafta ou/or Saag paneer** 20.95
Fromage avec des boules de légumes mélangé / Épinards et fromage dans une sauce massala douce.
Cheese with mixed Vegetables balls / Spinach and cheese in a mild curry sauce
- 14 Karai Spéciale du Palki** 24.95
Cari cuit dans un wok spécial avec des tomates, poivrons vert et rouge et oignons (un mélange de poulet, crevettes, agneau et boeuf.)
Curry dish cooked in a special wok with tomatoes, green and red bell peppers, and onions (a mix of chicken, shrimp, lamb, and beef).

Menu pour emporter et livraison Take-Out & Delivery Menu

Toutes les assiettes sont servis avec riz et pain naan
(Vous pouvez faire des changements aux choix ci-haut un montant additionnel de \$4.00)

*All dishes are served with rice and naan bread.
(You can make changes to the choices above for an additional charge of \$4.00)*

- 1 Poulet au Beurre / Butter Chicken** 24.95
(Doux et savoureux) Succulent Poulet en cubes rôti en brochettes dans un tandoor, ensuite cuit avec du beurre et de la sauce crémeuse. *(Mild but essentially most flavourful)*
Diced succulent chicken roasted on skewers in the tandoor, then cooked with butter and creamy sauce.
- 2 Poulet Korma / Chicken Korma** 24.95
Poulet cuit légèrement épicé et garni avec des raisins et noix de coco.
Cooked Chicken mildly spiced and garnished with raisins and coconut.
- 3 Cari au Poulet / Chicken Curry** 24.95
Poulet sans sauges cuit avec des tomates, de l'oignon et des épices, servi dans sa sauce épaisse et riche. *Chicken breast cooked with tomato, onion and other spices, served in its own rich thick sauce.*
- 4 Poulet Achari / Achari Chicken** 24.95
Oignon, poivrons verts et rouges, avec des épices indiennes traditionnelles et du cornichon à la mangue (aigre). *Onion, green and red peppers, with traditional Indian spices & mango pickle (sour).*
- 5 Poulet Tandoori / Chicken Tandoori** 24.95
Un quart de poulet mariné à notre manière; cuit sur charbon de bois dans le Tandoor.
A Quarter of chicken barbecued over charcoal in the tandoor.
- 6 Poulet Madras / Chicken Madras** 24.95
Poulet cari assez épicé préparé avec oignons, gingembre et piments forts.
Chicken curry fairly hot prepared with onions, ginger and hot peppers.
- 7 Agneau/Lamb Bhoona ou/or Madras** 24.95
Agneau préparé avec des tomates, poivrons verts et rouges (ou des piments forts), des oignons et des épices. *Lamb prepared with tomatoes, green & red peppers (or hot peppers), onions and spices.*
- 8 Épinards à l'Agneau / Sag Lamb** 24.95
Des cubes d'agneau moyennement épicés et cuits avec des feuilles d'épinard.
Cubes of lamb medium spiced and cooked with spinach leaves.
- 9 Boeuf Bhoona / Beef Bhoona** 24.95
Boeuf préparé avec des tomates, des piments verts, des oignons, et des épices.
Beef cooked with tomato, green pepper, onion, other spices and served in its own rich, thick sauce.
- 10 Boeuf Achari / Achari Gost** 24.95
Morceaux de boeuf avec oignon, piment vert et rouge, avec des épices indiennes et un acharde de mangue (aigre traditionnelle). *Pieces of beef with onion, green and red peppers, with Indian spice and mango pickle (sour traditional).*
- 11 Crevettes / Shrimp Bhoona ou/or Beurre** 24.95
Crevettes Bhoona fraîches préparées avec des tomates, poivrons verts et rouges, des oignons et des épices. ou Crevettes Beurre fraîches dans un tandoor, ensuite cuites avec du beurre et de la sauce crémeuse. *Fresh Bhoona shrimp with tomatoes, green & red peppers, onions & spices. Fresh Butter shrimps cooked in a tandoor with butter and a creamy sauce.*
- 12 Noy Roton** 20.95
Un mélange traditionnel de neuf différents légumes et cuit avec épices
A traditional mixture of nine different vegetables cooked with spices.
- 13 Malai Kafta ou/or Saag paneer** 22.95
Fromage avec des boules de légumes mélangé / Épinards et fromage dans une sauce massala douce.
Cheese with mixed Vegetables balls / Spinach and cheese in a mild curry sauce
- 14 Karai Spéciale du Palki** 29.95
Cari cuit dans un wok spécial avec des tomates, poivrons vert et rouge et oignons (un mélange de poulet, crevettes, agneau et boeuf.)
Curry dish cooked in a special wok with tomatoes, green and red bell peppers, and onions (a mix of chicken, shrimp, lamb, and beef).