ENTRÉE



PANI PURI | \$7.99

(6 PIÈCES)

boulettes de farine croustillantes et frites, servies avec des oignons, des pois chiches, de la purée de pommes de terre et de l'eau masala indienne spéciale

VEGGIE PAKORA | \$8.99

épinards frais, oignon, pomme de terre, ail, gingembre et épices mélangés avec de la farine de pois chiches et frits dans l'huile; servis avec de la menthe fraîche et une sauce tamarin

GOBI PAKORA | \$11.99

chou-fleur et épices indiennes mélangés avec de la farine de pois chiches frits dans l'huile, servi avec de la menthe fraîche et sauce tamarin

BREAD PAKORA | \$2.49

(PER PIÈCE)

pain farci d'un mélange de pommes de terre épicées, trempé dans une pâte à base de pois chiches et frit dans l'huile. Servi avec une sauce à la menthe et au tamarin

PANEER PAKORA | \$13.99

cubes de fromage, salés et épicés, mélangés avec de la de farine de pois chiches et frits dans l'huile; servis avec de la menthe fraîche et une sauce tamarin

CHAAT PAPRI | \$7.99

des maths frits croustillants garnis de pois chiches, de pommes de terre, d'oignons, de lait caillé, menthe et de sauce tamarin



BHEL PURI | \$7.99

mélange de riz soufflé, d'oignons, pommes de terre bouillies coupées en morceaux, sauce la menthe et au tamarin



samosa farci de pommes de terre, de pois et d'épices



CHANA SAMOSA | \$8.99

(2 PIÈCES)

deux samosas servis avec une sauce aux pois chiches, oignons, lait caillé, menthe et sauce tamarin

SPRING ROLL | \$11.99

rouleaux de printemps farcis aux nouilles



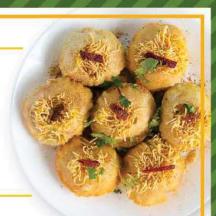
HONEY CHILLI POTATO | \$11.99

pommes de terre mélangées à des sauces indochinoises et au miel, garnies de graines de sésame



(6 PIÈCES)

boules de farine croustillantes et frites servies avec du lait caillé, des oignons, des pois chiches et de la purée de pommes de terre, sauce à la menthe et au tamarin



HONEY CHILLI GOBI | \$11.99

chou-fleur mélangé à des sauces indo-chinoises et du miel, garni de graines de sésame

DAHI BHALLA | \$8.99

beignets d'urad et de moong dal frits, sauce au lait caillé, sauce à la menthe et au tamarin, garnis de grenade fraîche et coriandre



deux galettes de pommes de terre servie avec une sauce aux pois chiches, des oignons, du lait caillé, de la menthe et du tamarin



NON-VEG

CHICKEN PAKORA | \$14.99

poulet désossé mariné trempé dans la pâte, frit et servi à la menthe et sauce tamarin



FISH PAKORA | \$15.99

poisson mariné aux épices indiennes, frit et servi avec chutney spécial canteen punjab, salade épicée et frites avec un morceau de citron

CHICKEN POPCORN | \$12.99

poulet désossé mariné trempé dans la pâte, frit et servi avec sauce piquante

> L'ENDROIT OU MONTREAL BALNUR STATS



TANDOOR





PANEER TIKKA | \$13.99

fromage cottage mariné dans un mélange de yaourt et d'épices indiennes, grillé dans un four d'argile avec capsicum et oignon

MALAI CHAAP | \$11.99

des morceaux de pâte de soja marinés dans une pâte crémeuse, et cuits dans des épices dans un four d'argile

ACHAARI CHAAP | \$11.99

morceaux de pâte de soja marinés cuits dans des épices indiennes aigres-douces dans un four à terre.

MASALA CHAAP | \$11.99

morceaux de pâte de soja marinés cuits dans des épices indiennes dans un four d'argile.



CHICKEN TANDOORI LEG | \$4.99

(PAR PIÈCE)

cuisses de poulet marinées dans du yaourt, et cuites dans des épices indiennes et yoghourt et grillées au four d'argile

CHICKEN MALAI TIKKA | \$14.99

morceaux de poulet désossés marinés dans un mélange de yaourt, crème et épices indiennes moulues et grillés dans un four d'argile

ACHAARI CHICKEN TIKKA | \$14.99

morceaux de poulet désossés marinés dans un mélange de yaourt et d'épices indiennes aigres-douces et grillés dans un four d'argile

CHICKEN TIKKA | \$14.99

morceaux de poulet désossés marinés dans un mélange de yaourt et d'épices moulues et grillés au four d'argile



morceaux de poisson marinés dans un mélange d'épices indiennes et grillés dans un four d'argile

SPÉCIAL CANTINE DU PUNJAB





CHANA BHATURA | \$11.99 (2 PIÈCES PAR PLAT)

plat panjabi préféré des Indiens du nord avec puri/pain frit connu sous le nom bhatura servi avec des pois chiches cuits aux épices indiennes et servi avec salade, cornichon et raita.

AMRITSARI KULCHA (POMME DE TERRE | CAULIFLEUR) 2 PIÈCES PAR PLAT | \$14.99

pain plat indien farci au mélange spécial de cantine pendjabi, servi avec des pois chiches blancs cuits dans des épices indiennes, servi avec salade et cornichon.

CHANA PURI | \$11.99

(3 PIÈCES PAR PLAT)

puri/pain frit servi avec des pois chiches cuits dans des épices indiennes et servi avec salade, cornichon et raita.





BOUCHÉES **RAPIDES**

NOODLE BURGER

VÉG | \$7.99 POULET | \$9.99

spécial cantine punjab burger avec special veg ou poulet, oignon, nouilles, fromage, crème, salade, sauce spéciale punjab sauce cantine et sauce à la menthe

KATHI ROLL

VÉG | \$8.99

POULET | \$11.99

pain Indien farci à l'oignon, fromage, cantine punjab sauce spéciale, salade et poulet / fromage blanc



BONTÉ FARCIE

CLASSIC BURGER

VÉG | \$5.99 POULET | \$7.99

burger avec galette de légumes / poulet, oignon, fromage, crème, salade et sauce spéciale canteen punjab





MAIN COURSE





DAL S11.99

un mélange de lentilles noires, de haricots rouges d'épices, de beurre et de crème

RAJMA CURRY | \$11.99

haricots rouges cuits dans une sauce à base d'oignons et de tomates, avec des épices et des herbes

KADHI PAKORA | \$11.99

des pakoras végétariens cuits dans une farine de pois chiches et un et de yaourt à base d'épices et d'herbes Indiennes

BAINGAN BHARTA | \$11.99

aubergines grillées au feu, écrasées et cuites dans des épices



ALOO SHIMLA MIRCH | \$11.99

pommes de terre et poivrons verts cuits dans des épices indiennes

AL00 GOBI | \$11.99

pommes de terre et chou-fleur cuits dans des épices

BHINDI MASALA | \$13.99

gombo en dés sauté avec oignons, tomates, herbes et et épices

DAL TADKA | \$11.99

lentilles noires cuites avec de l'ail frais, de la coriandre, et des épices spéciales pour cantine punjab



assortiment de légumes cuits avec des épice

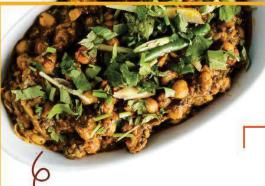


SHAHI PANEER | \$13.99

fromage cottage cuit dans une sauce à base de tomates et d'oignons aux épices et à la crème indiennes







CHANA MASALA | \$10.99

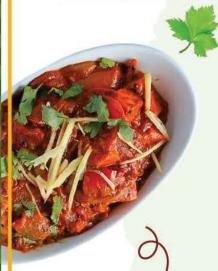
pois chiches cuits dans des oignons et une sauce à base de tomates avec des épices indiennes

MUTTER PANEER | \$14.99

fromage blanc cuit avec des petits pois aux épices dans une sauce à base de tomates

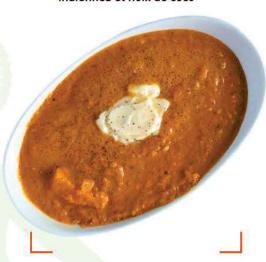
SAAG PANEER | \$13.99

fromage cottage cuit dans un mélange de feuilles de moutarde, épinards et oignons cuits dans des herbes et épices indiennes



PANEER BUTTER MASALA | \$14.99

cubes de fromage cottage, cuits dans une sauce crémeuse et beurrée à base d'oignons et de tomates avec des épices indiennes et noix de coco



MALAI KOFTA | \$15.99

boules de pommes de terre et légumes, fromage, oignons et sauce tomate & crème

KADAHI PANEER | \$14.99

fromage cottage cuit avec des tomates, oignons et poivrons aux épices indiennes

SAAG | \$11.99

un mélange de feuilles de moutarde, d'épinards et d'oignons cuit dans des herbes et des épices

PANEER BHURJI | \$16.99

fromage cottage brouillé cuit avec des oignons aux épices indiennes et piment vert

CHANA PANEER | \$12.99

pois chiches et fromage cubes, cuits dans une sauce à base d'oignons et une sauce à base de tomates avec des épices

PALAK PANEER | \$14.99

fromage cottage cuit avec des épinards dans un mélange d'herbes et d'épices



cubes de fromage sautés avec des oignons, des poivrons et un mélange d'épices indiennes dans une sauce semi-sèche







NON-VÉG

KADAHI CHICKEN | \$15.99

poulet désossé cuit avec tomates, oignons, poivrons dans un un mélange d'épices



SAAG

CHICKEN VINDALOO | \$15.99

poulet désossé cuit avec des pommes de terre en dés dans une sauce spéciale à la noix de coco, aux épices savoureuses et au vinaigre

CHICKEN CURRY

AVEC OS | \$13.99 SANS OS | 14.99

poulet cuit avec des oignons et des tomates, sauce curry, diverses herbes herbes et épices



LAMB ROGAN JOSH | \$16.99 plat signature du Cachemire,

épicé à la perfection

plat signature du Cachemire, curry d'agneau qui vient d'origine persane est une combinaison d'épices intenses dans une sauce tomate

LAMB VINDALOO | \$16.99

agneau cuit avec des pommes de terre en dés dans une sauce spéciale à la noix de coco, dans des épices savoureuses et vinaigre

CHICKEN JALFREZI | \$15.99

poulet désossé cuit aux oignons, capsicum, carottes et chou en épices indiennes dans une sauce semi-sèche



LAMB SAAG | \$16.99

un mélange de feuilles de moutarde, d'épinards, d'agneau et d'oignons cuits dans des épices indiennes

KADAHI LAMB | \$16.99

agneau cuit avec tomates, oignons, poivrons poivrons et un mélange d'épices d'épices

LAMB MASALA | \$16.99

agneau cuit dans une sauce masala savoureuse

MANGO CHICKEN | \$15.99

CHICKEN | \$14.99

un mélange de feuilles de moutarde, d'épinards,

de poulet désossé et

d'oignons cuits dans

des épices indiennes

poulet désossé cuit dans une sauce spéciale d'épices indiennes, pulpe de mangue et crème

CHICKEN TIKKA MASALA | \$15.99

poulet tikka désossé, sauté avec des oignons, des poivrons et un mélange d'épices indiennes dans une sauce semi-sèche



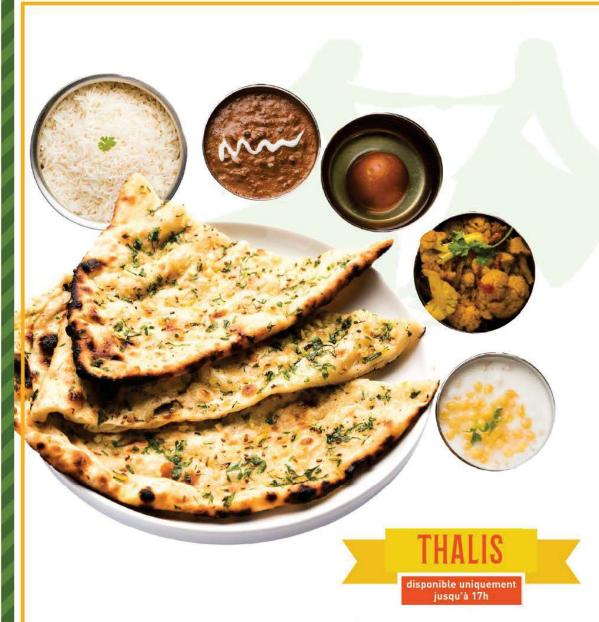
BUTTER CHICKEN | \$15.99

poulet désossé mariné cuit dans une sauce crémeuse et beurrée aux épices indiennes



LAMB CURRY | \$15.99

agneau cuit avec des oignons et tomates, sauce curry, diverses herbes et épices



VÉG THALI | \$14.99 NON-VÉG THALI | \$16.99

choisissez deux currys dans notre liste de currys thali :

shahi paneer | dal makhani | dal tadka chana paneer | chana masala | aloo gobi | rajma

pour thali non-veg, choix de 1 veg et 1 non-veg choisir un curry parmi notre liste de curry non-veg:

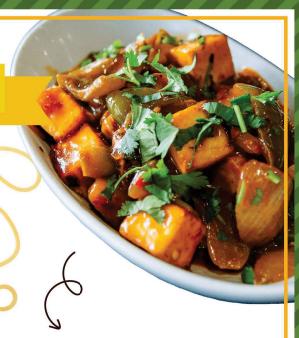
chicken curry | butter chicken | lamb curry

est livré avec raita, riz, 2 tawa rotis ou 1 naan et un morceau de gulab jamun

FUSION INDIENNE



nouilles mélangées à des légumes hachés/poulet et épices indo-chinoises /poulet et épices indo-chinoises



CHEESE CHILLI | \$14.99

fromage cottage cuit avec des oignons, du gingembre, de l'ail et du poivre vert dans des sauces et épicées

POULET CHILLI | \$15.99

poulet en dés cuit avec des oignons, du gingembre, de l'ail et du poivre vert dans des sauces chaudes et épicées

FRIED RICE VÉG | \$9.99 POULET | \$11.99

riz mélangé à des légumes/poulet, sauces et épices indo-chinoises

VÉG MANCHURIAN | \$12.99

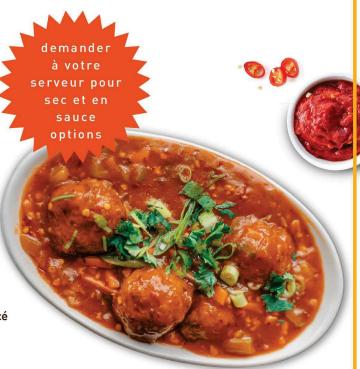
(5 PIÈCES)

boules de légumes frites et sautées dans une sauce asiatique au soja foncé

POULET MANCHURIAN | \$14.99

(5 PIÈCES)

boulettes de poulet haché frites et sautées dans une sauce asiatique au soja foncé





TAWA ROTI | \$0.99

TANDOORI BUTTER ROTI | \$2.49

LACCHA PARATHA | \$3.99

BUTTER NAAN | \$2.99

GARLIC NAAN | \$3.99

ALOO NAAN | \$4.99

ONION NAAN | \$4.99

CHEESE NAAN | \$5.99



(2 PIÈCES PAR PLAT)

fait de lentilles jaunes, d'oignons et d'épices indiennes, servi avec du yaourt et des cornichons

PARATHAS FARCIS

(2 PIÈCES PAR PLAT)



ALOO | \$12.99

mélange de pommes de terre GOBI | \$12.99

mélange de choux-fleurs PYAAZ | \$12.99

mélange d'oignons

PANEER | \$14.99

MIX VEG | \$12.99

mélange de fromage blanc mélange de légumes assortis

NON-VÉG

POULET KEEMA | \$15.99

mélange de poulet haché



SPÉCIAL CANTINE DU PUNJAB





RIZ VAPEUR | \$3.99

BIRYANI

riz basmati cuit avec des épices aromatiques et des herbes traditionnelles

VÉG | \$9.99

POULET | \$12.99

AGNEAU | \$14.99





JEERA RICE | \$4.99

riz cuit avec du cumin et condiments



SALAD | \$4.99

oignon, concombre, piments verts et citron

TAMARIND SAUCE | \$0.99

tamarin de style indien et sauce jaggery

FRENCH FRIES | \$2.99

PICKLE | \$0.99

YAOURT NATURE | \$2.99

MINT CHUTNEY | \$0.99

sauce à la menthe à l'indienne

MINT SAUCE | \$0.99

sauce à la menthe de style indien et mélange de yaourt



RAITA | \$4.99

yaourt épicé à l'indienne



BOISSONS

MAAZA | \$2.99 COKE | PEPSI LIMCA | FANTA boisson gazeuse aromatisée à la mangue **CANADA DRY** THUMBS UP CRUSH MIRINDA MASALA LEMONADE | \$4.99 SPRITE | 7-UP \$2.99 une boisson rafraîchissante sucrée boisson sucrée et EAU salée au citron, du soda et de la glace \$1.99 **BOISSON À LA** MANGO CANNE | \$6.99 LASSI | \$3.99 smoothie mangue SALTY LASSI | \$3.99 à l'indienne smoothie salé à l'indienne **SWEET** LASSI | \$3.99 smoothie sucré MANGO SHAKE | \$4.99 à l'indienne shake à la manque fraîche avec de la crème glacée KASHMIRI CARDAMOM TEA | \$4.99 TEA | \$4.99 MASALA TEA | \$4.99 thé spécial thé indien spécial thé spécial style indien avec de style Kashmir à la cardamome des épices



www.punjabcanteen.ca

695 Rue de Liège O, Montréal | +1 514-400-1080 liege@punjabcanteen.ca 5323 Queen Mary Rd, Montréal | +1 514-482-1080 queenmary@punjabcanteen.ca 7681 Newman Blvd, Montréal | +1 514-363-4444 lasalle@punjabcanteen.ca 51 Rue Beaubien E, Montréal | +1 514-487-1080 beaubien@punjabcanteen.ca

nos aliments peuvent contenir des allergènes courants, tels que des produits laitiers, les œufs, le blé, le soja, les noix, les cacahuètes, le poisson ou les fruits de mer

nous prenons également des commandes pour la restauration et devons prendre la commande 24 heures à l'avance

nous pouvons également réaliser des recettes à partir du menu sur demande spéciale - disponible pour les clients de la restauration

pour toute suggestion ou plainte, appelez-nous ou envoyez un courriel à l'emplacement respectif.