

ENTRÉE

V É G

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 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

SAMOSA | \$1.99

(1 PIÈCE)

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

BHEL PURI | \$7.99

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

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

frais et
servi chaud

HONEY CHILLI POTATO | \$11.99

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



DAHI PURI | \$8.99
(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 frites, sauce au lait caillé, sauce à la menthe et au tamarin, garnis de grenade fraîche et coriandre



ALOO TIKKI CHAAT | \$8.99
(2 PIÈCES)

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 - V E G

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 OÙ
MONTREAL
MEATS PUNJAB

TANDOOR



V É G

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.

N O N - V É G

CHICKEN TANDOORI LEG | \$4.99 (PAR PIÈCE)

cuisse 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

FISH TIKKA | \$16.99

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.

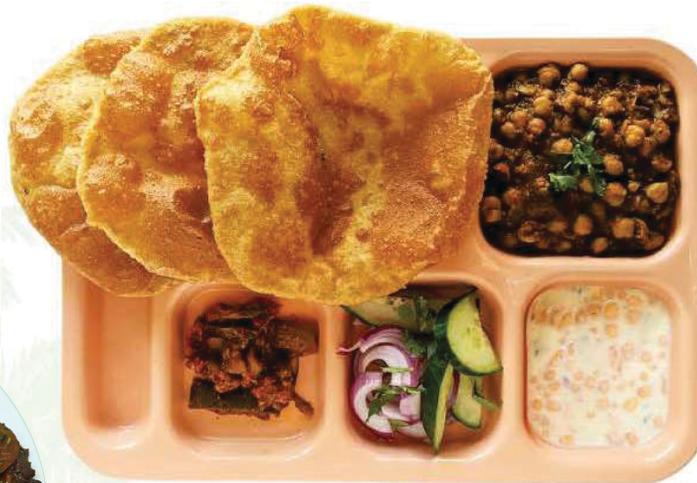


AMRITSARI KULCHA (POMME DE TERRE | CAULIFLEUR) 2 PIÈCES PAR PLAT | \$14.99

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.



NUTRI KULCHA | \$11.99 (2 PIÈCES PAR PLAT)

Le Kulcha, un pain plat indien traditionnel, est garni de nutri Amritsar (soja) et servi avec une salade et des cornichons.





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

BOUCHÉES RAPIDES

KATHI ROLL

VÉG | \$8.99
POULET | \$11.99

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



AJOUTEZ
DES FRITES
ET UNE
BOISSON
POUR FAIRE
UN COMBO AVEC
UN BURGER
OU UN PAIN
KAATHI
POUR 3 \$



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

V É G



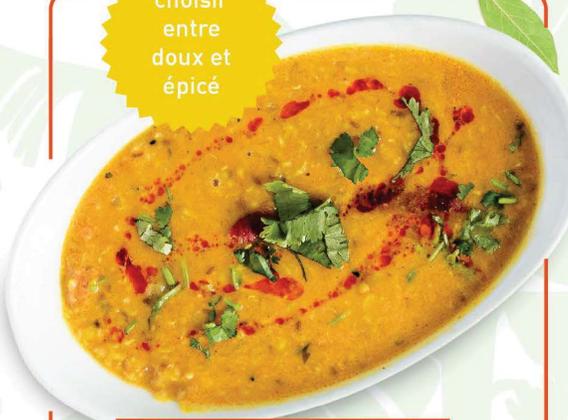
**DAL
MAKHANI | \$11.99**
un mélange de lentilles noires,
de haricots rouges d'épices,
de beurre et de crème

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

**RAJMA
CURRY | \$11.99**
haricots rouges cuits
dans une sauce à base
d'oignons et de tomates,
avec des épices
et des herbes

choisir
entre
doux et
épicé



**ALOO
GOBI | \$11.99**
pommes de terre et
chou-fleur cuits dans
des épices

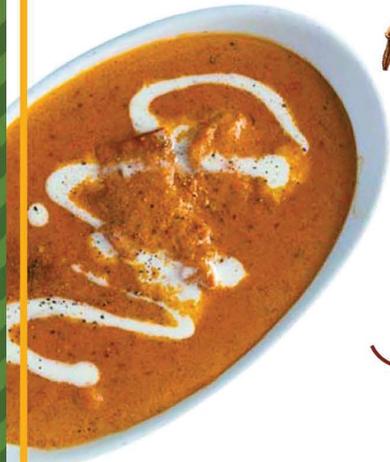
**KADHI
PAKORA | \$11.99**
des pakoras végétariens
cuits dans une farine
de pois chiches et un et
de yaourt à base
d'épices et d'herbes
Indiennes

**BHINDI
MASALA | \$13.99**
gombo en dés sauté avec
oignons, tomates, herbes et
et épices

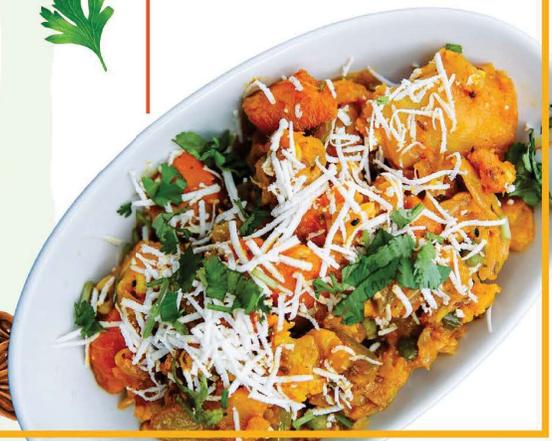
**DAL
TADKA | \$11.99**

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

**MIX VEG
CURRY | \$12.99**
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**

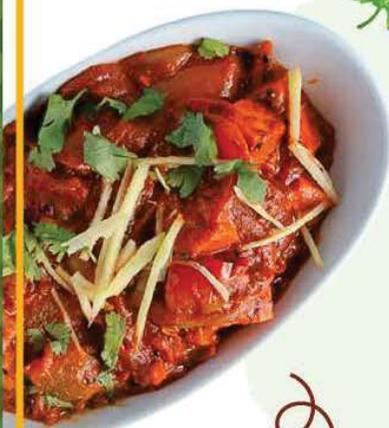
pois chiches cuits dans
des oignons et une sauce
à base de tomates avec des
épices indiennes

**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 TIKKA MASALA | \$14.99 

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

**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



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

**MALAI
Kofta | \$15.99**

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

**KADAH
PANEER | \$14.99**

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

**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



NON-VÉG

KADAHI CHICKEN | \$15.99

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



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 et épices



CHICKEN JALFREZI | \$15.99

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

SAAG CHICKEN | \$14.99

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

LAMB SAAG | \$16.99

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

MANGO CHICKEN | \$15.99

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



épicé à la perfection

LAMB ROGAN JOSH | \$16.99

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

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



LAMB CURRY | \$15.99

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



THALIS

disponible uniquement
jusqu'à 17h

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:

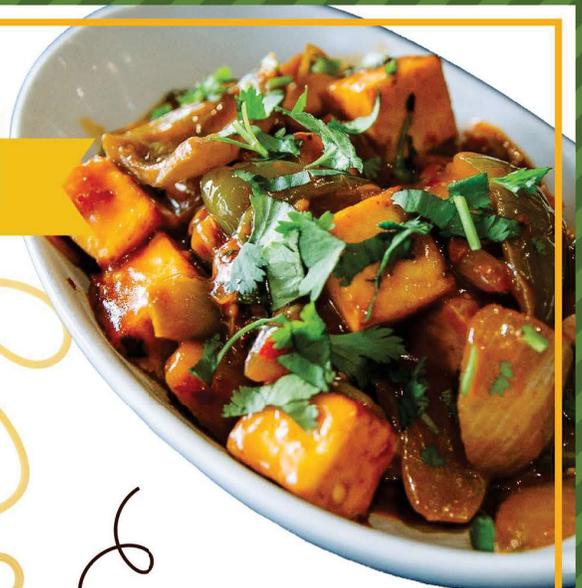
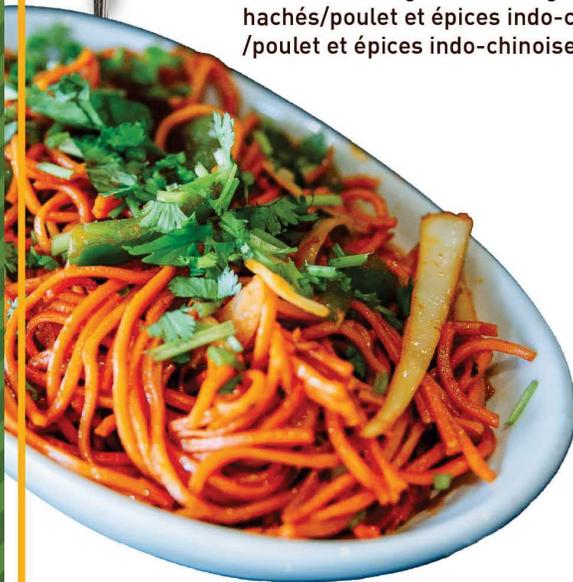
chicken curry | butter chicken | lamb curry

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

FUSION INDIENNE



NOODLES
VÉG \$9.99 | PANEER \$11.99
POULET \$11.99
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 épices

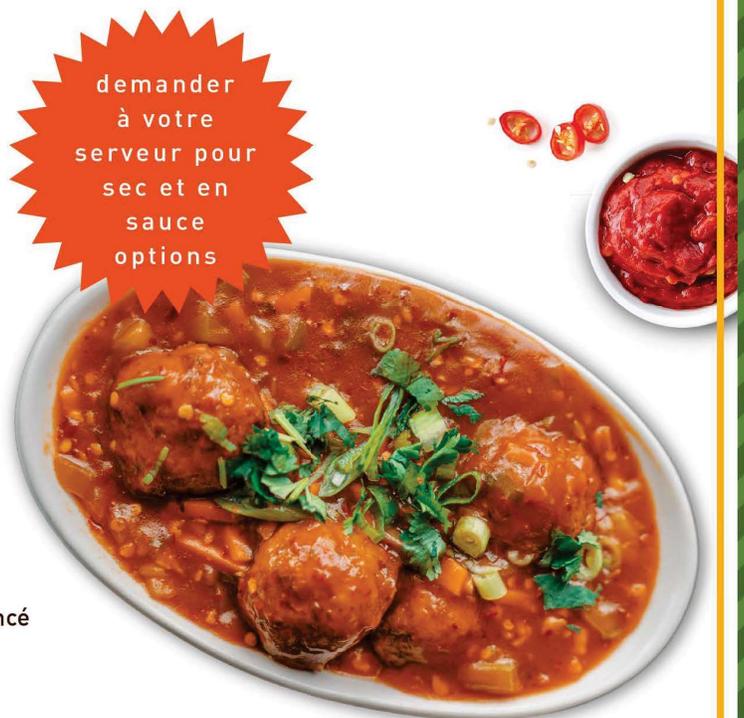
POULET CHILLI | \$15.99
poulet en dés cuit avec des oignons,
du gingembre, de l'ail et du poivre vert
dans des sauces chaudes et épicées

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

demander
à votre
serveur pour
sec et en
sauce
options





PAINS

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



MISSI PARANTHI | \$9.99

(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)

V É G



ALOO | \$12.99
mélange de
pommes de terre

GOBI | \$12.99
mélange de
choux-fleurs

PYAAZ | \$12.99
mélange d'oignons

PANEER | \$14.99
mélange de fromage blanc

MIX VEG | \$12.99

mélange de légumes assortis

NON - V É G

POULET KEEMA | \$15.99

mélange de poulet haché



SPÉCIAL CANTINE DU PUNJAB



RIZ



BIRYANI

riz basmati cuit avec des épices aromatiques et des herbes traditionnelles

VÉG | \$9.99

POULET | \$12.99

AGNEAU | \$14.99



RIZ VAPEUR | \$3.99



JEERA RICE | \$4.99

riz cuit avec du cumin et condiments



COMPLÉMENTS

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

COKE | PEPSI

CANADA DRY

CRUSH

SPRITE | 7-UP

EAU

\$1.99

LIMCA | FANTA

THUMBS UP

MIRINDA

\$2.99

MAAZA | \$2.99

boisson gazeuse
aromatisée à la mangue

MASALA
LEMONADE | \$4.99

une boisson rafraîchissante
sucrée boisson sucrée et
salée au citron, du soda
et de la glace



MANGO
LASSI | \$3.99

smoothie mangue
à l'indienne

BOISSON À LA
CANNE | \$6.99

SALTY LASSI | \$3.99
smoothie salé à l'indienne

SWEET
LASSI | \$3.99

smoothie sucré
à l'indienne

MANGO SHAKE | \$4.99

shake à la mangue fraîche
avec de la crème glacée

KASHMIRI
TEA | \$4.99

thé spécial
de style Kashmir

MASALA TEA | \$4.99

thé spécial style indien avec
des épices

CARDAMOM
TEA | \$4.99

thé indien spécial
à la cardamome

DESSERTS



**GULAB
JAMUN | \$4.99**
(2 PIÈCES)



RASMALAI | \$4.99
(2 PIÈCES)



KULFI | \$3.99
glace à l'indienne
MALAI | MANGO
FALOODA | PISTACHIO



**PAAN
ICE-CREAM | \$6.99**
(2 BOULES)

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.