

Table d'hôte

Repas complets pour deux
Full Course dinners for two



Papadam
2 Samosas
2 Rouleaux aux légumes *Vegetarian rolls*
Poulet au beurre *Butter chicken*
Agneau Bhoona *Lamb Bhoona*

Macédoine de légumes *Mixed vegetables*
Riz Basmati *Basmati rice*
Pain Nan *Nan bread*
Dessert du jour *Desserts of the day*

\$34⁹⁵



Papadam
Kabab au poulet *Chicken kabab*
Bahji à l'oignons *Onions Bahji*
Poulet Tandoori *Tandoori chicken*
Cari au bœuf *Beef curry*

Aloo Bangan
Riz Basmati *Basmati rice*
Pain Nan *Nan bread*
Dessert du jour *Desserts of the day*

\$33⁹⁵



Papadam
Sheek Kebab
Aîles de poulet *Chicken wings*
Cari au crevettes *Shrimp curry*
Poulet Tikka Masala *Chicken Tikka Masala*

Palak Paneer
Riz Basmati *Basmati rice*
Pain Nan *Nan bread*
Dessert du jour *Desserts of the day*

\$36⁹⁵



Papadam
Pakora aux légumes *Vegetable pakora*
Rouleaux aux légumes *Vegetarian rolls*
Champignons Bhaji *Mushrooms*
Aloo Ghobi

Tarka Dahl
Riz Basmati *Basmati rice*
Pain Nan *Nan bread*
Dessert du jour *Desserts of the day*

\$31⁹⁵

Végétarien
Vegetarian



Menu de livraison et pour emporter
www.tablarestaurant.com Delivery & Take-out Menu



Restaurant
TABLA
Fine cuisine indienne



Restaurant indien avec
décor enchanteur et
une atmosphère de détente
*A well decorated
indian restaurant with
a relaxing atmosphere*

Livraison gratuite*! **Free Delivery*!** 17h à 22h
Zone limitée *Limited area*
(514) 523.6464
(514) 313.1309
Tous les jours *7 days* 1329, rue Sainte-Catherine Est

Pick-up -10% off Min. 20\$ LES PROMOTIONS NE PEUVENT ÊTRE COMBINÉES!

(514) 523.6464

Toute autre reproduction sans permission sera poursuivie en accord avec de la loi. © Tous droits réservés, conception et impression par: Publi-ité Théo (514) 368-9939 - www.thepublicity.com. Les prix sont sujets à changements sans préavis. Taxes en sus. Photos: présentations suggérées.



Soupes et entrées Soups & Appetizers

1. DAHL Soupe au lentilles *Lentils Soup* 2,95
2. MULLIGATAWNY 3,95
Au bouillon de poulet avec riz, oignons et légèrement épicée
Chicken soup with vegetable and spices
1. KABAB AU POULET · CHICKEN KABAB 4,95
Poulet haché avec fines herbes orientales et épices
Ground chicken marinated with oriental herbs spices
4. SAMOSA Beignets fourrés de légumes et frits 2,95
Deep fried vegetables filled pastry triangles
5. BHAJI À L'OIGNONS · ONIONS BAHJI 3,95
Rondelles d'oignons trempés dans du beurre et frits
Onions dipped in butter and deep fried
6. LÉGUMES PAKORA · VEGETABLES PAKORA 2,95
Divers légumes assorties et frits *Assorted vegetable and fried*
7. CREVETTES PAPILLONS · KING PRAWN BUTTERFLY 6,95
Crevettes papillons délicatement épicées et frits dans du beurre clarifié
Delicately spiced kingprawn fried in clarified butter
8. ROULEAU AUX LÉGUMES · VEGETABLE ROLL 2,95
9. SHEEK KABAB 6,95
Bœuf haché avec fines herbes orientales et épices
Ground beef marinated with oriental herbs spices
10. ENTRÉES ASSORTIES · MIX STARTERS 6,95
11. AÎLES DE POULET · CHICKEN FRIED WINGS 4,95
12. SALADE INDIENNE · INDIAN SALAD 6,95
13. SALADE DU CHEF · CHEF SALAD 5,95



Nos spécialités du Tandoori

Servies avec salade, riz et sauce à la menthe.

Our Tandoori Specialties

Served with salad, rice and mint sauce



Le Tandoori est un four cylindrique en grille chauffé et le landoori 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.

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 twenty-four hours in a mixture of various mild and delectable spices with yogurt.

14. POULET TANDOORI · TANDOORI CHICKEN 13,95
15. CREVETTES TANDOORI · TANDOORI SHRIMPS 15,95
Spécialement épicées, ces crevettes géantes sont cuites sur le charbon de bois dans le Tandoor.
Giant shrimp specially spiced and cooked in Tandoor oven
16. POULET TIKKA · CHICKEN TIKKA 14,95
Tendre et juteux morceaux de poulet cuits en brochettes dans le Tandoor
Tender and juicy pieces of chicken grilled on skewers in Tandoor oven
17. CANARD TANDOORI DUCK 17,95
Morceaux de canard marinées avec épices
Diced marinated duck with mild spices
18. MÉLANGE GRILLÉ TANDOORI MIXED GRILL 18,95
Poulet Tandoori, Poulet Tikka, Crevettes papillons et Sheek kabab cuits sur le charbon de bois dans le Tandoor
Tandoori chicken, chicken Tikka, Tandoori King prawn and sheek kabab cooked in Tandoor oven

Spécialités du Tabla

Servies avec riz basmati ou pain nan

Tabla Specialties

Served with basmata rice or nan bread

19. POULET AU BEURRE · CHICKEN BUTTER 13,95
Poulet préparé avec un mélange d'épice d'amande et de noix servi dans une onctueuse sauce
Chicken prepared with mild spices, almonds and nuts in a creamy sauce
20. POULET TIKKA MASALA CHICKEN 13,95
Poitrines de poulet, marinées, légèrement assaisonnées, cuits sur le charbon et servi avec riz pilau
Boneless breast of chicken marinated, lightly spiced and served with pilau rice
21. CARI DE POISSON DE BENGAL · BENGAL FISH CURRY 12,95
Meilleur poisson importé de notre pays et cuit dans le style traditionnel
Best imported fish from our homeland cooked in traditional style
22. KARAI GOSHT 13,95
Poulet, agneau ou bœuf cuit avec tomates, gingembre, ail, épices et servi avec riz ou nan
Chicken, lamb, or beef cooked with tomatoes, ginger, garlic spices and served with rice or nan
23. SPÉCIAL CARI TABLA · TABLA SPECIAL CURRY 13,95
Poulet, viande, crevettes et champignons servi dans une sauce cari
Chicken, meat, prawn and mushrooms cooked in thick curry sauce
24. KING PRAWN BHOONA 14,95
Large tiger crevettes cuit avec ail frais, piment vert, tomates servis avec sauce cari
Jumbo tiger shrimps cooked with fresh garlic, green pepper, tomatoes served with curry sauce
25. POULET JALFREZI (PIQUANT) · CHICKEN (SPICY) 13,95
Morceaux de poulet cuits avec de l'ail frais, piments forts, tomates et poivrons dans une sauce légèrement épicée.
Chicken pieces cooked with fresh garlic, green chillies, onions, tomatoes and capsicums in a slightly hot, spicy sauce
26. PLATS DANSAK (Épicé, aigre-doux) 13,95
DANSAK DISHES (Hot, Sweet & Sour)
D'origine perse, ce plat est un heureux mélange d'épices au cari avec de l'huile épicé et de l'ail. Mélange aigre-doux avec lentilles, lait et une touche de sucre.
Of Persian origin, this dish deliciously blends the spicy features of curry with spiced oil and garlic with a sweet and sour flavour originating from lentils, milk and a touch of sugar.
- VINDALOO (TRÈS PIQUANT) 13,95
agneau ou bœuf lamb or beef
Cuit avec sauce cari très piquante (spécialité portugaise Goa).
Cooked in spicy red curry sauce (a Goa portugese speciality)

Plats végétariens Vegetarian dishes

30. BAHJI DE LÉGUMES VEGETABLE 7,95
Des légumes épicés et secs *Spiced vegetables served dry*
31. ALOO BANGAN 7,95
Un mélange d'aubergines, de pommes de terre et des tomates, légèrement épicé / *Eggplants and potatoes cooked gently (mild)*
32. PALAK PANÉER 8,95
Cari d'épinards épicés et fromage-maison
Spiced spinach and homemade cheese
33. ALOO GHOBHI 7,95
Cari sec de chou-fleur et pommes de terre
Cauliflower and potato curry served dry
34. SAAG ALOO 7,95
Épinards et patates *Spinach & potatoes*
35. TARKA DAHL 6,95
Purée de lentilles avec oignons et épices
Pureed lentils with onions and spices
36. CHANNA MASALA 7,95
Pois chiches généreusement épicés
Chick peas spiced generously
37. CHAMPIGNONS BHAJI MUSHROOMS 7,95
Des champignons épicés et secs *Spiced mushrooms served dry*
- 37A. MALAI KOFTA 8,95
Boulettes de légumes avec yogourt, crème, fromage et épices fraîches
- RAITA 2,95
- Extra: Ashar / Chutney / Pickle 1,95

Assiettes douce Mild dishes

27. KORMA Un cari très doux avec yogourt, amandes et raisins secs
A mildly spiced curry cooked in yogurt with almonds and sultanas
Poulet *Chicken* 11,95 Agneau *Lamb* 12,95
Bœuf *Beef* 11,95 Crevettes *Shrimps* 12,95

Assiettes moyennes Medium dishes

28. SAAG GOSHT
La viande est cuite dans une sauce au cari avec des épinards
The meat is cooked in a curry sauce with spinach
Poulet *Chicken* 12,95 Agneau *Lamb* 12,95
Bœuf *Beef* 11,95 Crevettes *Shrimps* 13,95
29. BIRIYANI Riz Basmati cuits avec des épices indiennes, de la viande ou légumes de votre choix et garnis avec des amandes, raisins secs, tomates et concombre
Basmati rice cooked with Indian spices and served with meat or vegetables of your choice garnished with almonds and raisins, sliced hard boiled eggs, tomatoes fried onions and cucumbers
Légumes *Vegetables* 9,95 Agneau *Lamb* 13,99
Poulet ou Bœuf 12,95 Crevettes *Shrimps* 13,95
Chicken or Beef
Tabla spécial Biryani (Juste pour vous *Only for you*) 14,95

Pains Indiens Indian breads

41. NAN Pain sans levain de la région de Punjab 2,95
Punjab region bread with self-rising flour
42. NAN À L'AIL · GARLIC NAN 3,50
Pain sans levain avec ail de la région de Punjab
Punjab region bread with self-rising flour and garlic
43. OIGNONS KULCHA · ONIONS KULCHA 3,95
Nan farci d'oignons *Nan filled with onions*
44. PARATHA Pâte faite de farine de blé entier, soigneusement abaissée, badigeonnée de beurre et pléée en deux, puis frite dans du beurre pour obtenir une galette croustillante
Whole wheat flour, rolled out in a very special way, putting butter inside, then fried in butter into a crispy and flaky flat disc 3,50
- 44A. PAIN AU FROMAGE · CHEESE BREAD 4,95

NOTRE CHEF FERA UN PLAISIR DE VOUS PRÉPARER UN PLAT QUI NE FIGURE PAS SUR NOTRE MENU
OUR CHEF WILL BE PLEASED TO PREPARE ANY DISH NOT INCLUDED ON THE MENU

Riz Rice

38. RIZ À LA VAPEUR · STEAMED RICE 2,95
Riz blanc à grain long Basmati *White basmati rice with long grain*
39. RIZ AU POIS · RICE & PEAS 4,95
Riz avec pois verts, assaisonné *Rice with green peas, spiced*
40. RIZ PUALO AUX LÉGUMES 5,95
Macédoine de légumes et de riz épicé *Spiced rice and vegetable*

Desserts

45. GULAB JAMUN 2,95
De forme ronde, cette pâtisserie indienne est enduite de délicieux sirop
Rounded shape, this indian pastry is cover with a delicious sirop
46. BORFI 3,95
Gâteau à base de lait garni avec des amandes et des pistaches
Milk base cake garnished with almonds and pistachios
49. BOISSONS GAZEUSES SOFT DRINKS 1,95