

MAIN MENU



desi Vibes
Bar & Grill

(514) 360-7777

TUES-SUN: 11AM-10:30PM

4847 boul des Sources

Pierrefonds - Roxboro, QC, H8Y 3C6

APPETIZERS



PAKORA

| | |
|-------------------------|---------|
| FISH PAKORA (6) | \$8.00 |
| PANEER PAKORA (6) | \$10.50 |
| VEGETABLE PAKORA (10) | \$6.99 |
| SHRIMP/ZINGA PAKORA (6) | \$17.99 |



DAHI BHALLE (2)

\$6.00

Galette de trois lentilles garnie d'oignons, pommes de terre, yaourt, épices et sauces
Three lentil patty topped with onions, potatoes, yogurt, spices, and sauces



CHANNA SAMOSA

\$7.00

Samosa avec pois chiche, épices et chutney
Samosa with chickpeas, spices and chutney



SPRING ROLL (4)

\$3.00

Les rouleaux frits composés d'un mélange de légumes, avec vermicelles croustillants
Deep-fried rolls with mix vegetables, with crispy vermicelli



SAMOSA (2)

\$2.99

Épicé et farci dans une pâtisserie mince et frit.
Spiced and stuffed in triangular thin pastry and deep fried.



ALOO TIKKI CHAAT (2)

\$7.00

Aloo tikki avec épices, yaourt et chutney
Aloo tikki with spices, yogurt and chutney



SHAHI CHAT PAPPRI

\$6.00

Pommes de terre et pois chiches salés avec papdi recouvertes de yaourt. Servi avec diverses sauces et épices
Savoury potatoes and chickpeas with crunchy shells covered with yogurt.
Served with various sauces and spices





CHICKEN 65

\$13.99

Poulet préparé avec des graines de moutarde et des feuilles de curry
Chicken prepared with mustard seeds & curry leaves



ONION BHAJI (6)

\$6.00

Tranches d'oignon trempé dans une pâte à frire indienne et frit.
Sliced onion dipped in indian batter and deep fried.

STREET STYLE



ROLLS

- CHICKEN ROLLS \$8.50
- VEGETABLE ROLLS \$7.50
- KEBAB ROLL (CHICKEN) \$8.00
- BUTTER CHICKEN ROLL \$8.50



AMRITSARI KULCHA

\$5.99

Pommes de terre, oignons et pois chiches dans une sauce riche
Potatoes, onions & chickpeas in a rich sauce



VEGETABLE MANCHURIAN

\$10.50

Pommes de terre et pois chiches salés avec papdi recouvertes de yaourt. Servi avec diverses sauces et épices
Savoury potatoes and chickpeas with crunchy shells covered with yogurt. Served with various sauces and spices



CHANNA BAHTURA

\$11.00

Bhutra aux pois chiches masala
Bhutra with chickpeas masala



HAKKA NOODLES

\$13.00

Vinaigre à l'ail, oignons nouveaux et légumes mélangés dans une sauce chinoise
Vinegar with garlic, spring onions and vegetables mixed in a Chinese sauce



TANDOOR SE



TANDOORI SHRIMP (6) - \$13.99

Crevettes parfaitement marinées dans un mélange de yaourt & d'épices indiennes cuites au tandoor / Shrimp perfectly marinated in a mixture of yogurt & Indian spices cooked in tandoor



TANDOORI LEGS (2) - \$11.99

Cubes de paneer marinés aux herbes fraîches et exotiques et cuits au barbecue à la perfection / Paneer cubes marinated with fresh and exotic herbs and barbecued to perfection



FISH TIKKA(SALMON) - \$5.99

Poisson saumon mélangé avec du yaourt et un mélange d'épices cueillies à la main cuites au Tandoor / Salmon fish mixed with yogurt & a blend of handpicked spices cooked in Tandoor

SHEESH KEBAB CHICKEN (2) - \$11.30

Flocons tendres, juteux et appétissants de brochettes grillées à base de poulet haché, avec un mélange d'épices et d'assaisonnements triés sur le volet / Tender, juicy and mouthwatering flakes of grilled kebabs made from minced chicken, with a blend of handpicked spices and seasonings

LAMB CHOPS(6) - \$11.30

Agneau marinés dans un mélange choisi d'épices exotiques et yaourt / Lamb marinated in a select mixture of exotic spices and yogurt

TANDOOR SE

SURKH SOYA CHAAP (6) - \$13.99

Morceau de soja mariné aux épices indiennes et rôti au tandoor / Soya chunk Marinated in Indian spices and roasted in tandoor

PANEER TIKKA(4) - \$11.99

Cubes de paneer marinés aux herbes fraîches et exotiques et cuits au barbecue à la perfection / Paneer cubes marinated with fresh and exotic herbs and barbequed to perfection

TANDOORI MIX PLATTER - \$45.99

Poisson tikka, Brochette de poulet, Cuisses tandoori, Crevettes tandoori aux herbes fraîches/ Fish tikka, Chicken kebab, Tandoori legs, Tandoori shrimp with fresh herbs

MURG MALAI TIKKA(6) - \$11.30

Tendres morceaux de poulet marinés dans du yogourt avec des épices indiennes et du fromage avec la fraîcheur de la crème / Boneless mouthful tender pieces of chicken marinated overnight in yogurt with exotic Indian spices and cheese with the freshness of the cream

MINT CHICKEN TIKKA (6) - \$10.30

Poitrines de poulet marinées dans un mélange de feuilles de menthe et de coriandre avec mélange d'épices savoureuses enrobées de sauce à la moutarde indienne
Chicken breasts marinated in a blended mixture of mint and cilantro leaves along with a mix of flavorsome spices coated with Indian mustard sauce wins over your taste buds



MAIN COURSE VEG

SHAHI PANEER – \$11.99

Paneer cuit dans une sauce crémeuse à l'oignon avec des épices indiennes / Paneer cooked in creamy onion sauce with Indian spices

PANEER TIKKA MASALA – \$12.99

Fromage cottage indien mariné cuit dans une délicieuse sauce au beurre épicée / Marinated Indian cottage cheese cooked in delicious buttery spiced gravy

SAAG PANEER – \$11.50

Épinards frais avec du fromage fait à la main. / Fresh spinach with homemade cheese.

SAAG – \$12.00

Épinards frais fait à la main. / Fresh spinach with homemade cheese.

MATAR PANEER – \$11.99

Paneer aux petits pois, ail et épices indiennes / Paneer made with peas, garlic & Indian spices

ALOO GOBI – \$10.99

Chou-fleur & pommes de terre aux épices indiennes / Cauliflower & potatoes with Indian spices

CHILLI PANEER – \$18.00

Paneer herbes fraîches, poivrons & oignons en masala / Paneer fresh herbs, peppers & onions in masala

CHILLI PANEER (CHINESE) – \$18.00

Paneer aux petits pois, ail et épices indiennes / Paneer made with peas, garlic & Indian spices

KARAHI PANEER – \$15.99

Fromage cottage indien fait maison cuit avec du poivron / Homemade Indian cottage cheese cooked with capsicum

MALAI KOFTA – \$11.99

Legumes & fromage cuit dans une creme fraiche. Dumpling of fresh vegetables & cheese cooked in cream sauce.



MAIN COURSE VEG

PANEER TIKKA MASALA - \$5.99

Fromage cottage indien mariné cuit dans une délicieuse sauce au beurre épicée /
Marinated Indian cottage cheese cooked in delicious buttery spiced gravy

VEGETABLE KORMA - \$11.99

Légumes & noix préparés dans une crème aux épices indiennes /
Vegetables & nuts prepared in a cream with Indian spices

PANEER JALFREZI /LABADAR - \$13,99

Fromage paneer herbes, poivrons & épices /
Paneer herbs, peppers & spices

CHANNA MASALA - \$10.99

Pois chiches au curry masala /
Chickpeas in a masala curry

DAL MAKHNI - \$10.50

Lentilles cuites au beures, Servi avec coriandre frais & des epices Indienne.
Lentil Slimmered for hours with spices & sauted in butter and garnished with fresh coriander.

MIX VEGETABLE - \$10.99

Légumes assortis, tomates, sauce epaisse
Mixed garden fresh vegetables cooked with onions, garlic, ginger, tomatoes and Indian spices

DAL TUDKA - \$10.50

Soupe de pois aux herbes fraîches et épices indiennes / Pea soup with fresh herbs and Indian spices

RAJMA - \$11.00

Haricots rouges dans une sauce épaisse chargée d'épices / Red kidney beans in a thick gravy loaded with spices

BHINDI MASALA - \$10.99

Gombo, oignons perlés marinés, tomates /
Okra, pickled pearl onions, tomatoes

SMOKED BAIGAN BHARTHA - \$10.99

Aubergines pelées, grillées et écrasées /
Eggplant peeled, grilled and mashed



MAIN COURSE CHICKEN

BUTTER CHICKEN – \$13.99

Un plat riche en sauce au beurre /
A rich butter sauce dish

CHICKEN PALAK – \$13.30

Mélange de curry de poulet et d'épinards
Blend of chicken curry and spinach

CHICKEN KORMA – \$15.30

Poulet préparé avec des noix et des épices
à la crème / Chicken prepared with nuts &
spices in cream

CHICKEN VINDALOO – \$13.99

Poulet aux pommes de terre, piments
et épices au vinaigre / Chicken with
potatoes, chilli & spices in vinegar

KARAHI CHICKEN – \$14.99

Poulet aux oignons, ciboule, tomates et épices
indiennes au curry / Chicken with onion, spring
onion, tomatoes & Indian spices in curry

CHICKEN CURRY – \$13.99

Poulet dans une sauce à base de tomates
oignons avec gingembre et ail / Chicken in an
onion tomato based sauce with ginger & garlic

CHICKEN JALFREZZI – \$15.30

Poulet aux légumes, oignons, poivrons et
épices indiennes / Chicken with
vegetables, onion, peppers & Indian spices

CHICKEN TIKKA MASALA – \$13.30

Poulet aux poivrons verts et rouges au
curry / Chicken with green & red
peppers in curry

CHICKEN DHANSAK – \$13.99

Poulet aux lentilles jaunes, citron & épices
indiennes / Chicken with yellow lentils, lemon
& Indian spices

CHICKEN MADRAS – \$14.99

Poulet préparé avec des feuilles de curry, des
graines de moutarde, de la noix de coco et des
herbes indiennes / Chicken prepared with curry
leaves, mustard seeds, coconut & Indian herbs



MAIN COURSE LAMB

KARAHI LAMB – \$17.50

Agneau aux oignons, ciboule, tomates et épices au curry / Lamb with onion, spring onion, tomatoes & spices in curry

LAMB KORMA – \$17.50

Agneau préparé avec des noix et des épices à la crème / Lamb prepared with nuts & spices in cream

LAMB TIKKA MASALA – \$15.99

Agneau aux poivrons verts et rouges au curry / Lamb with green & red peppers in curry

LAMB BHUNNA – \$17.99

Agneau aux oignons, tomates, oignons nouveaux, coriandre & épices indiennes / Lamb with onion, tomatoes, spring onions, coriander & Indian spices

LAMB VINDALOO – \$15.99

Agneau avec pommes de terre, piment et épices au vinaigre / Lamb with potatoes, chilli & spices in vinegar

LAMB JALFREZZI – \$17.50

Agneau aux légumes, oignons, poivrons et épices indiennes / Lamb with vegetables, onion, peppers & Indian spices

LAMB ROGAN JOSH – \$15.99

Agneau à l'huile, piment, ail & épices indiennes / Lamb with oil, chilli, garlic & Indian spices

LAMB PALAK – \$15.99

Mélange de curry d'agneau et d'épinards / Blend of lamb curry and spinach

LAMB CURRY – \$15.50

Mélange d'agneau dans une sauce à base de tomates oignons avec ail et gingembre / Blend of lamb in an onion tomato based sauce with garlic & ginger

BABY GOAT CURRY – \$19.99

Chèvre avec os, oignons, tomates dans une riche saveur de curry / Goat with bone, onions, tomatoes in a rich flavour of curry



MAIN COURSE SEA- FOOD

FISH CURRY – \$16.99

Poisson aux oignons, tomates avec une riche saveur d'épices indiennes au curry / Fish with onions, tomatoes with a rich flavour of Indian spices in curry

SHRIMP CURRY – \$18.99

Curry de crevettes à la crème, oignons, tomates et épices indiennes / Shrimp curry with cream, onions, tomatoes & Indian spices

BREAD / PAIN

TANDOORI NAAN – \$2.00

Pain cuit au tandoor /
Bread cooked in tandoor

GARLIC NAAN – \$3.00

Pain farci à l'ail écrasé /
Bread stuffed with crushed garlic

CHEESE NAAN – \$5.99

Pain farci au fromage cuit au tandoor / Bread stuffed with cheese cooked in tandoor

KEEMA NAAN – \$6.99

Naan au poulet keema & épices / Naan with chicken keema & coriander spices

TANDOORI ROTI – \$2.00

Pain fait avec du blé entier /
Bread made with whole wheat

LACHA PARANTHA – \$4.50

Pain plat cuit au beurre au tandoor /
Flatbread cooked with butter in tandoor



MAIN COURSE RICE

PLAIN RICE - \$4.00

Riz aux Basmati /
Basmati Rice

JIRA RICE - \$4.50

Riz aux graines de cumin / Rice with
cumin seeds

PEAS RICE - \$5.50

Riz aux petits pois et graines de cumin / Rice
with peas & cumin seeds

VEGETABLE FRIED RICE - \$8.00

Riz sauté aux légumes frais /
Rice fried with fresh vegetables

CHICKEN BIRAYANI - \$11.99

Riz cuit avec du poulet, de la menthe et des
épices indiennes dans du yogourt / Rice
cooked with chicken, mint & Indian spices in
yogurt

SHRIMP BIRAYANI - \$16.99

Riz cuit avec crevettes, menthe et épices
indiennes dans du yogourt / Rice cooked
with shrimp, mint & Indian spices in yogurt

VEGETABLE BIRAYANI - \$10.99

Riz cuit avec des légumes frais et des épices
indiennes dans du yogourt / Rice cooked
with fresh vegetables & Indian spices in
yogurt

LAMB BIRAYANI - \$14.99

Riz cuit avec de l'agneau, de la menthe et
des épices indiennes dans du yogourt / Rice
cooked with lamb, mint & Indian spices in
yogurt



SALADS



GARDEN SALAD - \$5.50

Salade fraîche du jardin avec vinaigrette légère / Garden fresh salad with light dressing

KACHUMBER SALAD - \$7.50

Oignons, tomates, concombre avec sel, poivrons et vinaigrette au citron / Onions, tomatoes, cucumber with salt, peppers & lemon dressing

RED ONION SALAD - \$3.00

DESERT

RASMALAI (2) - \$4.00

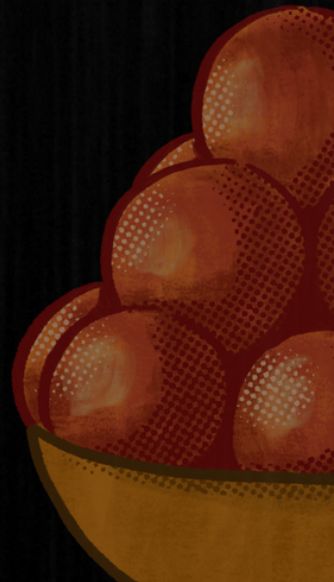
Boulettes tendres plates de fromage en grains à la crème / Flat tender balls of cheese curds in cream

GULAAB JAMUN (2) - \$3.00

Boulette sucrée au sirop de sucre / Sweet dumpling in a sugar syrup

GAJAR HALWA - \$9.00

Avec carottes, noix, lait et sucre / With carrots, nuts, milk & sugar



DRINKS

SOFT DRINK - \$2.50

MANGO SHAKE - \$5.50

TONIC WATER - \$3.00

MANGO MASTANI - \$4.50

Shake épais à base de mangue
Thick shake made of mango

LASSI SWEET/SALTY - \$4.00

Une boisson nutritive faite de yogourt baratté additionné d'un mélange d'assaisonnements / A nutritious drink made of churned yogurt added with a mix of seasonings

SHIKANJWI - \$3.00

Limonade indienne traditionnelle faite avec du jus de citron frais, épicée avec du sel noir donne une saveur sucrée et salée fantastique / Traditional Indian lemonade made with fresh lemon juice, spiced with black salt gives a fantastic sweet and salty flavor

CHAI MASALA 3.00

Une infusion spéciale pour régaler vos sens de la saveur fixe de la cardamome mélangée de manière aromatique à travers les thés premium / A special brew to treat your senses to the fixed flavor of Cardamom aromatically blended through the premium teas

