



YOGI

CUISINE INDIENNE



ENTRÉES/APPETIZERS

SOUPE AUX LENTILLES/ DAAL SOUP

Velouté de lentilles jaune à l'ail et garnie de coriandre.
Yellow lentil soup with garlic and marinated with cilantro.

4.99

SOUPE MULLIGATWANY 🌱

Soupe anglo-indienne, mijotée dans un bouillon avec poulet et légumes avec coriandre.
Anglo-Indian soup, simmered in broth with chicken and vegetables garnished with cilantro.

5.99

SOUPE CHOWDER VÉGÉ/VEG CHOWDER SOUP

Soupe chowder à l'indienne, préparée avec de la crème et des légumes.
Indian-style chowder soup, prepared with cream and vegetables.

5.49

SOUPE CHOWDER AU POULET/ CHICKEN CHOWDER SOUP

Soupe chowder à l'indienne, préparée avec de la crème et poulet.
Indian-style chowder soup, prepared with cream and chicken.

5.99

MASALA PAPAD

Papadam aux oignons, concombres, tomates, sev, coriandre et jus de citron.
/Papadam with onions, cucumbers, tomatoes, sev, coriander and lemon juice.

2.99

FRITES MASALA/ MASALA FRIES

Frites assaisonnées d'un mélange d'épices indiennes, servies avec une sauce épicée.
French fries seasoned with a blend of Indian spices, served with a spicy sauce.

6.49

BHAJEE D'OIGNONS/ ONION BHAJEE

Beignets d'oignons aux herbes dans une panure de pois chiches. Servis avec sauce au tamarin à côté.
Onion fritters in a chickpea and herb batter . Served with tamarind sauce on the side. (6 mcx/pcs)

5.99

PAKORA VÉGÉ/ VEGETABLE PAKORA

Beignets aux légumes dans une panure de pois chiches.
Vegetable fritters in chickpea breading. (6 mcx/pcs)

5.99

ALOO TIKKI

Galette de pommes de terre croustillante servis avec sauce au tamarin et sauce à la menthe.
Crispy potato patty served with tamarind sauce and mint sauce. (4 mcx/pcs)

5.99

CHAAT CHANA ALOO TIKKI

Galette de pommes de terre infusée d'épices, garnie de chana masala, d'oignons, de tomates, de sauce au tamarin, de sauce à la menthe et de yaourt.
Potato patty infused with spices, topped off with chana masala, onions, tomatoes, tamarind sauce, mint sauce and yogurt.

7.99

SAMOSA AUX LÉGUMES/ VEGETABLE SAMOSA

Pâte remplie de légumes marinée avec cumin. Servis avec sauce au tamarin à côté.
Pastry stuffed with vegetables and marinated with cumin. Served with tamarind sauce on the side. (2 mcx/pcs)

5.50

CHANNA SAMOSA

Samosas aux légumes avec chana masala, des oignons, du yaourt, chutney au tamarin et du chutney à la menthe ajoutés au-dessus.

Vegetable samosas topped off with Chana Masala, onions, yogurt, tamarind chutney and mint chutney.

7.99

DAHI PURI

Coquilles croustillantes farcies de pois chiches. Yogourt, chutney au tamarin, chaat masala & sev crouillant
Small crispy wheat shells filled with chickpeas. Served with yogurt, tamarind chutney, chaat masala and crispy sev. (6 mcx/pcs)

8.99

PAKORA AU FROMAGE PANEER/ PANEER PAKORA

Beignets indiens au fromage frit.
Indian homemade cheese deep fried. (6 mcx/pcs)

7.99

PAKORA AU POULET/ CHICKEN PAKORA

Beignets de poulet, une croustillante panure d'herbes et de pois chiches. Servis avec sauce à la menthe à côté.
Chicken fritters in a crispy chickpea batter . Served with mint sauce on the side. (6 mcx/pcs)

8.99

PAKORA AUX POISSON/ FISH PAKORA

Beignets de poisson, une croustillante panure d'herbes et de pois chiches. Servis avec une sauce à la menthe à côté.
Fish fritters in a crispy chickpea batter. Served with mint sauce on the side. (6 mcx/pcs)

8.99

PAKORA AUX CREVETTES/ SHRIMP PAKORA

Beignets de crevettes, une croustillante panure d'herbes et de pois chiches, servis avec sauce à la menthe à côté
Shrimp fritters in a crispy chick pea batter., served with mint sauce on the side. (6 mcx/ 6 pcs)

11.99



YOGI'S TANDOORI BBQ

YOGI'S MIX TANDOORI SPECIAL

25.99

Assortiment de nos plats tandoori populaire: Sheekh Kebab, Poulet Tikka, Poulet Tandoori et Crevettes Tandoori. Servi avec sauce au tamarin et à la menthe à côté.

Assortment of our most popular tandoori dishes: Sheekh Kebab, Chicken Tikka, Tandoori Chicken and Tandoori Shrimps. Served with tamarind and mint sauce on the side.

TANDOORI PANEER TIKKA VG

15.99

Assortiment de légumes et paneer frais grillés au four Tandoor. Servi avec sauce à la menthe à côté.

Assortment of vegetables and freshly baked paneer grilled in the Tandoor oven. Served with mint sauce on the side.

POULET TANDOORI/TANDOORI CHICKEN

12.99

Cuisse de poulet marinée au yaourt avec bouquet d'herbes et d'épices, rôti dans le Tandoor. Servi avec sauce à la menthe à côté.

Yogurt marinated chicken leg with herbs and spices, roasted in Tandoor. Served with mint sauce on the side.
(2 mcx/pcs)

MURGH MALAI TIKKA/ MALAI CHICKEN TIKKA

18.99

Poulet mariné au yaourt et crème au fromage avec un bouquet d'herbes et d'épices, grillé dans le tandoor, servi avec sauce à la menthe à côté.

Chicken marinated in yogurt and cream cheese with a bouquet of herbs and spices, roasted in the tandoor, served with mint sauce on the side.

POULET TIKKA/CHICKEN TIKKA

17.99

Blanc de poulet mariné aux épices et grillé dans le Tandoor. Servi avec sauce à la menthe à côté.

Chicken breast marinated in spices roasted in the Tandoor. Served with mint sauce on the side.

POULET TANDOORI HARIYALI/ TANDOORI HARIYALI CHICKEN

18.99

Bouchées de poulet mariné dans une sauce menthe-coriandre, cuit au four Tandoor.

Chicken bites marinated in a mint-coriander sauce, baked in a Tandoor oven.

SHEEKH KEBAB

18.99

Agneau haché d'oignons et d'épices, grillé et garnie de coriandre. Servi avec sauce à la menthe à côté.

Seasoned ground spring lamb with coriander, cooked in the Tandoor. Served with mint sauce on the side.

CREVETTES TANDOORI/ TANDOORI SHRIMPS

21.99

Crevettes parfumées d'herbes et d'épices, rôti dans le Tandoor. Servi avec du riz basmati et sauce à la menthe à côté.

Shrimps marinated with herbs and spices, roasted in the Tandoor. Served with basmati rice and mint sauce on the side.
(10 mcx/pcs)

PLATS VÉGÉTARIENS/VEGETARIAN DISHES

PALAK PANEER

Mélange d'épinards et paneer préparé avec des épices indiennes.
Mixture of spinach and paneer, prepared with Indian spices.

SAAG CHANA

Mélange d'épinards et de pois chiches, préparé avec des épices indiennes.
Mixture of spinach and chick peas, prepared with Indian spices.

SHAHI PANEER

Fromage de paneer, servi dans une sauce crémeuse au beurre
Paneer cheese, served in a creamy butter sauce.

MALAI KOFTA

Boulettes de légumes frais et fromage cuits dans une sauce à la crème.
Dumplings of fresh vegetables & cheese cooked in cream sauce.

VEG MAKHANI

Légumes mélangés et paneer, servis dans une sauce crémeuse au beurre.
Mixed vegetables and paneer, served in a creamy butter sauce.

PANEER TIKKA MASALA

Fromage de paneer, cuit à la poêle avec oignons, tomates et épices indiennes.
Paneer cheese, pan roasted with onions, tomatoes and Indian spices.

PANEER JALFREZI

Fromage de paneer servi avec oignons, poivrons verts, et épices indiennes avec un soupçon de vinaigre.
Paneer cheese served with onions, green peppers, and Indian spices with a hint of vinegar.

PANEER ACHARI

Paneer cuit avec un mélange de curry épicé aux pickles indiens.
Paneer cooked with a mix of Indian pickle spiced curry.

KADAHAI PANEER

Cube de fromage cuit avec poivrons, oignons, gingembre, ail, et épicés indienne.
Cheese cubes cooked with bell pepper, onions, garlic, ginger, and Indian spices.

VEGETABLE KORMA/KORMA AUX LÉGUMES

Cuit avec des épices Indiennes dans une crème fraîche.
Fresh garden vegetables cooked in a creamy sauce and spices.

METHI MALAI MATAR

Plat du nord de l'Inde à base de feuilles de fenugrec, de petits pois, de noix de cajou et de crème.
North Indian dish of fenugreek leaves, green peas, cashews and cream.

PANEER CHILI

Paneer avec poivrons verts, oignons et tomates mélangés dans une sauce sucrée et épicée.
Paneer with green peppers, onions and tomatoes tossed in a sweet and spicy sauce.

DAAL MAKHANI

Plat de lentilles noires cuites au feu doux et sautées avec des oignons et des tomates.
Black lentils cooked over a low heat and sauteed with onions and tomatoes.

MATAR PANEER

Sauté de pois verts et de fromage paneer, servi dans une sauce cari.
Sauteed green peas and paneer cheese, served in a curry sauce.

13.99

13.99

15.99

15.99

15.99

15.99

14.99

14.99

14.99

14.99

15.99

14.99

13.99

14.99



N'oubliez pas de commander notre pain Naan et notre riz basmati pour une expérience incroyable.

Don't forget to order our Naan Bread and Basmati Rice for an amazing experience.

PLATS VÉGÉTALENS/VEGAN DISHES

JEERA ALOO

Pommes de terre sautées aux graines de cumin, gingembre et aux épices indiennes.

Sautéed potatoes with cumin seeds, ginger and Indian spices.

ALOO KI SABZI

Curry de pommes de terre à base d'oignons, de tomates et d'épices./

Potato curry made with onions, tomatoes and spices.

ALOO GOBHI

Mijoté de pommes de terres et choux-fleurs aux herbes et épices./

Potatoes and cauliflower simmered in herbs and spices.

VEGAN JALFREZI 🌱

Légumes mélangés avec oignons, poivrons verts, et épices indiennes avec un soupçon de vinaigre./

Mixed vegetables with onions, green peppers, and Indian spices with a hint of vinegar.

LÉGUMES MÉLANGÉS/MIXED VEGETABLES

Assortiment de légumes, cuits au curry avec des épices./

Assortimented vegetables, cooked in curry with Indian spices.

BHINDI MASALA

Sauté de gombos aux épices indiennes, garni de coriandre./

Sauteed okra in Indian spices and garnished with cilantro.

BAINGAN BHARTHA

Aubergine grillée au Tandoor et mijotée aux tomates et aux oignons./

Eggplant grilled in the Tandoor and simmered with tomatoes and onions.

DAAL TADKA

Lentilles jaunes cuites avec épices indiennes./

Yellow lentil cooked with Indian spices.

CHANA MASALA

Mijoté de pois chiches aux oignons, tomates, gingembre et ail./

Chickpeas simmered with onions, tomatoes, ginger and garlic.

VEGAN COCO CURRY 🌱

Légumes mijoté dans une sauce d'épices, de gingembre et d'ail et Curry de Coco./

Vegetables simmered in a sauce of spices, ginger, garlic and coco curry.

12.99



12.99



13.99

13.49



13.99

14.99

12.99

12.99

14.99



NOS PLATS /OUR DISHES

KARAHI ACHARI

La viande de votre choix, cuite avec un mélange de cornichons Indiens./
The meat of your choice, cooked with Indian mixed pickle.

Poulet/Chicken... 15.99 Agneau/Lamb... 18.99 Poisson/Fish... 16.99 Crevette/Shrimp... 19.99

KARAHI MINT

La viande de votre Choix, cuite à la Menthe./
The meat of your choice, cooked with mint.

Poulet/Chicken... 15.99 Agneau/Lamb... 18.99 Poisson/Fish... 16.99 Crevette/Shrimp... 19.99

SAUCE AU BEURRE/BUTTER SAUCE

La viande de votre choix, mariné aux épices, cuit à la poêle et servi dans une sauce crémeuse au beurre. MENTIONNEZ LES ALLERGIES./
The meat of your choice, delightfully marinated in spices, pan-fried and served in a creamy butter sauce. MENTION ALLERGIES.

Poulet /Chicken... 16.99 Agneau/Lamb... 19.99 Crevette/Shrimp... 19.99

CARI/CURRY

La viande de votre choix, mijotée dans une sauce aux épices, au gingembre et à l'ail./
The meat of your choice, simmered in a sauce of spices, ginger and garlic.

Poulet /Chicken... 15.99 Agneau/Lamb... 18.99 Poisson/Fish... 16.99 Crevette/Shrimp... 18.99

COCO MADRAS



La viande de votre choix, mijoté dans une sauce d'épices, de gingembre, d'ail et Curry de Coco./

The meat of your choice, simmered in a sauce of spices, ginger, garlic and coco curry.

Poulet /Chicken... 16.99 Agneau/Lamb... 19.99 Crevette/Shrimp... 19.99

SAAG

La viande de votre choix, avec épinards et garnie de coriandre fraîche./
The meat of your choice, mixed with spinach and fresh coriander.

Poulet /Chicken... 16.99 Agneau/Lamb... 19.99 Crevette/Shrimp... 19.99

BHOONA



La viande de votre choix, cuit à feu doux avec des champignons./
The meat of your choice, cooked over low heat with mushrooms.

Poulet /Chicken... 16.99 Agneau/Lamb... 18.99 Crevette/Shrimp... 19.99

NOS PLATS /OUR DISHES

KORMA

La viande de votre choix, mariné aux épices, cuit à la poêle et servi dans une sauce crémeuse à la base de noix. MENTIONNEZ LES ALLERGIES./

The meat of your choice, marinated and cooked in a creamy sauce with nuts and exotic spices. MENTION ALLERGIES.

Poulet /Chicken ... 16.99 Agneau/Lamb ... 18.99 Crevette/Shrimp.. 19.99

JALFREZI

La viande de votre choix, servi avec oignons, poivrons verts, et épices indiennes avec un soupçon de vinaigre./

The meat of your choice, served with onions, green peppers, and Indian spices with a hint of vinegar.

Poulet /Chicken ... 17.99 Agneau/Lamb ... 19.99 Crevette/Shrimp.. 19.99

TIKKA MASALA

La choix de votre viande, servi avec oignons et poivrons dans une sauce onctueuse./
The meat of your choice, served with fresh onions, bell peppers and spices cooked in a thick rich sauce.

Poulet /Chicken ... 16.99 Agneau/Lamb ... 18.99 Crevette/Shrimp.. 19.99

ROGANJOSH

La viande de votre choix, curry servi avec de la menthe, et des épices indiennes./
The meat of your choice, curry served with mint, and Indian spices.

Poulet /Chicken ... 16.99 Agneau/Lamb ... 19.99

VINDALOO

La viande de votre choix, servi avec pommes de terres mijoté au vinaigre dans une sauce au cari et piments rouges./

The meat of your choice, served with potatoes simmered in a vinegar based curry with whole red chillies.

Poulet /Chicken ... 16.99 Agneau/Lamb ... 18.99 Crevette/Shrimp.. 19.99

DANSAK

La viande de votre choix, cuisinée avec des lentilles, du jus de citron et de la coriandre dans une sauce./

The meat of your choice, cooked with lentils, lemon juice and coriander in a sauce.

Poulet /Chicken ... 16.99 Agneau/Lamb ... 19.99 Crevette/Shrimp.. 19.99

CHETTINAD

La viande de votre choix, cuisinée avec des graines de fenouil rôties, du poivre noir et des feuilles de curry./

The meat of your choice, cooked with roasted fennel seeds, black pepper and curry leaves.

Poulet /Chicken ... 16.99 Agneau/Lamb ... 19.99 Crevette/Shrimp.. 19.99

RIZ/RICE

Biryani***

La viande de votre choix ou végétarien, riz basmati parfumé d'épices indiennes./ The meat of your choice or vegetarian, Basmati rice flavoured with Indian spices.

Légumes/Vegetables.	13.99
3 Œufs Durs/3 Boiled Eggs.	15.99
Poulet/Chicken.	15.99
Agneau/Lamb.	18.99
Crevettes/Shrimps.	18.99

***Ajoutez 2 œufs durs pour \$2,49/

***Add 2 boiled eggs for \$2.49

Riz nature/ Plain Rice

Riz basmati/Basmati Rice....4.99

Riz Pulao/Pulao Rice

Riz basmati avec oignons, pois verts et cumin./Basmati rice with onions, green peas and cumin..... 7.99

PAINS/BREADS

Naan	3.50
Naan à l'ail/Garlic Naan	4.50
Pain au Blé Entier/Tandoori Roti	3.99
Kulcha d'oignons/Onion Kulcha	5.99
Pain naan farci d'oignons et d'épices./ Naan bread stuffed with onions and spices.	
Naan au Paneer/Paneer Naan	6.99
Onion n'Cheese Naan	6.99
Naan farci aux oignons et au fromage La Vache qui rit./ Naan stuffed with Onions and The laughing Cow cheese.	
Naan au Mozzarella/ Mozzarella Naan	6.99

YOGI'S SPECIAL MIX-VEG RICE

Riz basmati avec noix de cajou, raisins secs, pois verts, carottes./ Basmati rice with cashews, raisins, green peas, carrots.....9.99

DESSERTS

Kheer	4.95	Ras Malai	4.95
Dessert indien traditionnel à base de riz crémeux, noix et du lait sucré./Traditional Indian dessert made with creamy rice, nuts and sweetened milk.		Fromages à pâte molle trempés dans du lait crémeux sucré et frais./Soft cheese soaked in sweet and chilled in creamy milk.	
{MENTIONNEZ LES ALLERGIES/ MENTION ALLERGIES}			
Crème glacée/ Ice cream	4.95	Gulab Jamun	3.95
1. RAJ BHOG 2. TUTTI FRUITY 3. CLASSIC MALAI 4. KESAR PISTA 5. VANILLE/ VANILLA		Pâte de lait frite trempée dans un sirop de sucré./Deep-fried milk pastry soaked in sugar syrup.(2 mcx/pcs) {MENTIONNEZ LES ALLERGIES/ MENTION ALLERGIES}	
		Gajar Halwa	4.95
		Pudding indien à base de carottes râpées, du lait et des noix./Indian pudding made with grated carrots, milk and nuts.	

Accompagnement/Side Orders

Papadam	1.99	Chutney à la Menthe/ Mint Chutney	1.00
(2 mcx/ 2 pcs)		Chutney au Tamarin/ Tamarind Chutney	1.00
Yaourt Nature/ Plain Yogurt	4.49	Chutney à la mangue/Mango Chutney	1.99
Boondi Raita	5.99	Extra Oignons-Concombres	3.50
Petites boules croustillantes de farine de pois chiches frites (boondi) avec du yaourt épicé./ Small crispy fried chickpea flour balls (boondi) with spiced yogurt.		Salade Indienne/ Indian Salad	5.50
Raita	5.99	Laitue, oignons, tomates, concombres, quartier de citron/ Lettuce, onions, tomatoes, cucumbers, lemon wedge.	
Yaourt avec oignons, concombres, coriandre, menthe et épices indiennes./ Yogurt with diced onions, cucumbers, coriander, mint and indian spices.		Indian Pickles	1.99

COMBO POUR 2 /COMBO FOR 2

COMBO Table-AA VG \$55

2 Pappadam, 2 Samosas, Aloo Gobhi, Shahi Paneer, Chana Masala, 2 Naan, 1 Riz/Rice

COMBO Table-BB VG \$55

2 Pappadam, 6 Veg. Pakora, Mix Veg., Palak Paneer, Daal Tadka, 2 Naan, 1 Riz/Rice

COMBO Table-CC \$63

2 Pappadam, 2 Samosas, Aloo Gobhi, Korma Poulet/Chicken, Curry Agneau/Lamb, 2 Naan, 1 Riz/Rice

COMBO Table-DD \$63

2 Pappadam, 6 Veg. Pakora, Mix Veg., Dansak Poulet/Chicken, Korma Agneau/Lamb, 2 Naan, 1 Riz/Rice

COMBO Table-BC \$63

2 Pappadam, 6 Bhaji d'oignons, Daal Makhni, Butter Chicken, Agneau/Lamb Curry, 2 Naan, 1 Riz/Rice



THALI

Jusqu'à 16h / Until 4 pm*

**légumes: choix du chef*
vegetables: chef's choice



Ajouter un Café allongé, Chai ou Tisane pour \$2,25

Add a Café allongé, Chai or Herbal tea for \$2.25



THALI ALOO POORI VG 12.99

3 Pains de blé entier frits servis avec curry de pommes de terre, riz basmati, chana masala, achar et salade./
3 Fried whole wheat breads served with potato curry, basmati rice, chana masala, indian pickles and salad.

THALI VÉGÉTARIEN VG 12.99

Servi avec 2 sortes de légumes, riz basmati, gulab jamun, pain naan et salade./
Served with 2 vegetables, basmati rice, naan, gulab jamun and salad.

THALI SHAHI PANEER VG 15.99

Servi avec Shahi Panner, légumes, riz basmati, gulab jamun, pain naan et salade./
Served with Shahi Paneer, vegetable, basmati rice, gulab jamun, naan and salad.

THALI POULET AU BEURRE/ BUTTER CHICKEN THALI 15.99

Servi avec du poulet au beurre, légumes, riz basmati, gulab jamun, pain naan et salade./
Served with Butter chicken, vegetable, basmati rice, naan, gulab jamun and salad.

THALI POULET AU CARI/ CHICKEN CURRY THALI 15.99

Servi avec du poulet au cari, légumes, riz basmati, gulab jamun, pain naan et salade./
Served with Chicken curry, vegetable, basmati rice, naan, gulab jamun and salad.

THALI AVEC AGNEAU AU CARI/ LAMB CURRY THALI 17.99

Servi avec de l'agneau au cari, légumes, riz basmati, gulab jamun, pain naan et salade./
Served with lamb curry, vegetable, basmati rice, naan, gulab jamun and salad.