



YOGI

CUISINE INDIENNE



Entrées/Appetizer

SOUPE AUX LENTILLES/ DAAL SOUP

4.95

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

SOUPE MULLIGATWANY

5.99

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.

BHAJEE D'OIGNONS/ ONION BHAJEE

5.99

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)

SAMOSA AUX LÉGUMES/ VEGETABLE SAMOSA

5.50

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)

CHANNA SAMOSA

7.99

Pâte remplie de légumes, marinée avec cumin. Servie avec channa masala. Servis avec sauce au tamarin et à la menthe à côté./Pastry stuffed with vegetables, marinated with cumin. Served with channa masala. Served with mint and tamarind sauce on the side. (1 mcx/pcs)

DAHI PURI

8.99

Coquilles croustillantes farcie de pois chiches. Yogourt, chutney au tamarin, jus de lime, chaat masala & sev croustillant./ Small crispy wheat shells filled with chickpeas. Served with yogurt, tamarind chutney, lime juice, chaat masala and crispy sev.

PAKORA AU FROMAGE PANEER/PANEER PAKORA

7.99

Beignets indiens au fromage frit./Indian homemade cheese deep fried.

PAKORA VÉGÉ/VEGETABLE PAKORA

5.99

Beignets indiens aux légumes frits./Mixed vegetables deep fried.

PAKORA AU POULET/ CHICKEN PAKORA

8.99

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)

PAKORA AUX POISSON/ FISH PAKORA

8.99

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)

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

15.95

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

12.95

Poulet mariné au yaourt avec bouquet d'herbes et d'épices, rôti dans le Tandoor. Servi avec sauce à la menthe à côté./Yogurt marinated chicken with herbs and spices, roasted in Tandoor. Served with mint sauce on the side. (2 mcx/pcs)

POULET TIKKA/CHICKEN TIKKA

17.95

Blanc de poulet mariné aux épices et grillé dans le Tandoor. Servi avec sauce à la menthe à côté./Breast of chicken marinated in spices roasted in the Tandoor. Served with mint sauce on the side.

POULET TANDOORI HARIYALI/ TANDOORI HARIYALI

CHICKEN

18.95

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

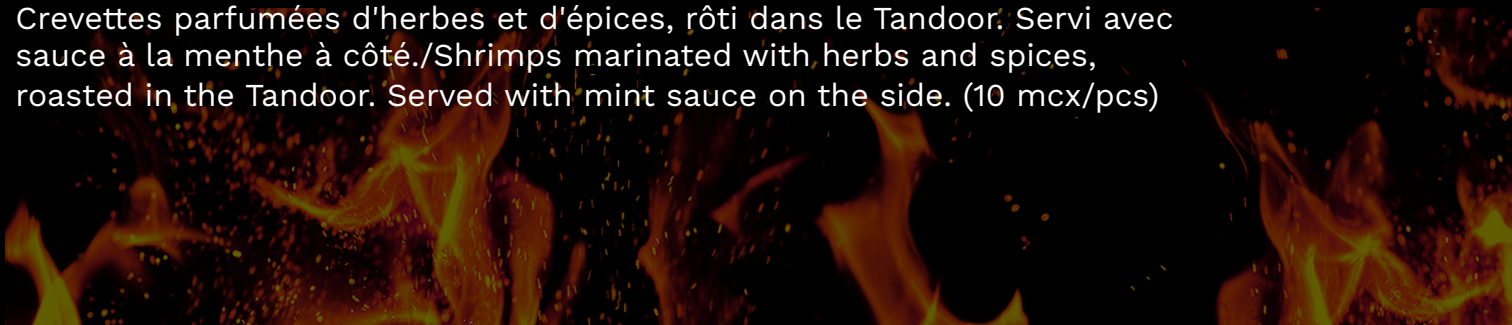
18.99

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

21.95

Crevettes parfumées d'herbes et d'épices, rôti dans le Tandoor. Servi avec sauce à la menthe à côté./Shrimps marinated with herbs and spices, roasted in the Tandoor. Served with 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.

13.99



SHAHI PANEER

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

15.99

MALAI KOFTA

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

15.99

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.

15.99

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.

14.99



VEGETABLE KORMA/KORMA AUX LÉGUMES

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

14.99

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.

12.99



CHEESE 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.

14.99

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.

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 Végétaliens / Vegan Dishes

ALOO GOBHI

Mijoté de pommes de terres et choux-fleurs aux herbes et épices./Potatoes and cauliflower simmered in herbs and spices.

12.95



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.

12.95

LÉGUMES MÉLANGÉS / MIXED VEGETABLES

Assortiment de légumes, cuits au curry avec des épices. / Assorted vegetables, cooked in curry with Indian spices.

13.50

BHINDI MASALA

Sauté de gombos aux épices indiennes, garni de coriandre./Sauteed okra in Indian spices and garnished with cilantro.

12.95



BAINGAN BHARTHA

Aubergine grillée au Tandoor et mijotée aux tomates et aux oignons./Eggplant grilled in the Tandoor and simmered with tomatoes and onions.

14.95

CHANA MASALA

Mijoté de pois chiches aux oignons, tomates, gingembre et ail./Chickpeas simmered with onions, tomatoes, ginger and garlic.

11.95



DAAL TADKA

Lentilles jaunes cuites avec épices indiennes./Yellow lentil cooked with Indian spices.

11.99

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.

14.95



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
Poisson/Fish 15.99

Agneau/Lamb ... 18.99
Crevette/Shrimp.. 18.99

KARAHI MINT

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

Poulet /Chicken ... 15.99
Poisson/Fish 15.99

Agneau/Lamb ... 18.99
Crevette/Shrimp.. 18.99

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./The meat of your choice, delightfully marinated in spices, pan-fried and served in a creamy butter sauce.

Poulet /Chicken ... 16.99

Agneau/Lamb ... 19.99

Crevette/Shrimp.. 18.99

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 15.99

Crevette/Shrimp.. 17.99

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.. 18.99

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

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

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

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.. 18.99

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.. 18.99

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 ... 18.99
Crevette/Shrimp.. 18.99

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

Poulet /Chicken..... 15.95

Agneau/Lamb18.99

Crevettes/Shrimps.....18.99

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

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

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 Fromage/Paneer Naan 6.99

Desserts

Gulab Jamun 3.95

Pâte de lait frite trempée dans un sirop de sucré./Deep-fried milk pastry soaked in sugar syrup.



Ras Malai 4.95

Fromages à pâte molle trempés dans du lait crémeux sucré et frais./Soft cheese soaked in sweet and chilled in creamy milk.



Les Infusions

Earl Grey 3.50 Tilleul 3.50

Vert 3.50 Verveine 3.50

Menthe 3.50 Fruit de passion 3.50

Camomille 3.50 Chai Latte 5,95

English Breakfast 3.50

Thali Jusqu'à 15h / Until 3 pm*



Ajoutez un petit café pour \$2.25



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

THALI VÉGÉTARIEN: 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 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 16.99

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.



Accompagnement/Side Orders

Raita 5.99

Pappadam 1.99

Chutney à la Menthe/ Mint Chutney 1.00

Chutney au Tamarin/ Tamarind Chutney 1.00

Chutney à la mangue/Mango Chutney 1.99

Salade Oignon-Concombre/Onion-Cucumber 3.50

Salade Indienne/ Indian Salad 5.50

Laitue, oignons, tomates, concombres, quartier de citron/
Lettuce, onions, tomatoes, cucumbers, lemon wedge

Indian pickles 1.99

Les Boissons/Drinks

LASSI À LA MANGUE/MANGO LASSI. ♥ 5.75
Smoothie indien à base de yaourt et de mangues./Yogurt based indian smoothie with Mangoes.

LASSI SUCRÉS/SWEET LASSI. 5.75

LASSI SALÉ/SALTY LASSI. 5.75

JUS D'ORANGE PRESSE/ PRESSED ORANGE JUICE. 5.95

JUS D'ORANGE ET FRAISE/ ORANGE & STRAWBERRY JUICE. 5.95

PERRIER-ORANGE. 5.95

BOISSON GAZEUSE/SOFT DRINKS. 2.95

Coke/ D.Coke/ Pepsi/ D.Pepsi/ Canada Dry/ 7up/ Sprite/ Crush

BOISSONS GAZEUSES IMPORTÉES/ IMPORTED SOFT DRINKS. 3.95

Thums up/ Fanta/ Limca

PERRIER. 3.50

LIMONADE MAISON/HOMEMADE LEMONADE. 5.95