

Votre nom
est sur la liste.

N
A
M
E
D
R
O
P

Chaque mois, quatre prénoms
sont invités à découvrir
la table indienne moderne
du Vieux-Montréal.

L'Heritaj
DU
SAMEDI
SOIR

TABLE D'HÔTE

Entrées

TARTARE DE BOEUF À LA MOELLE

Filet de bœuf, mayonnaise à la moelle, whisky, Dijon, graines de
moutarde au miel & shimeji marinés

PIEUVRE TANDOORI

Yogourt tandoori, pommes de terre grelots, oignons tarka, coriandre
et coulis de poivrons jaunes

PANEER TIKKA TANDOORI

Fromage Paneer, jalapeños, oignons, chutney menthe et coriandre

Plats principaux

ORZOTTO CRÉMEUX

Cari et coco, champignons sauvage et asperges grillées

PRISE DU JOUR

inspirée de l'Inde moderne et légumes de saison

CANARD D'ASSAM

Magret Gourmet d'Amérique, carottes au gras de canard, coriandre,
cari et flocons de noix de coco

Desserts

MARTINI CHOCOLAT

Mousse chocolat noir et chai

GULAB JAMUN

Beignets frits, sirop de rose et cardamome

La table d'hôte
vous est offerte.

Clin d'œil aux soirées animées
du Plateau des années 90,
la famille Sandhu revisite le
concept de l'invité d'honneur
dans une version plus élégante,
mais toujours aussi festive.

*Merci d'informer votre hôte de toute allergie ou restrictions alimentaires.



Your name is
on the list.

NAME DROP

Each month, four names
are invited to discover
modern Indian dining
in Old Montreal.

Heritag
SATURDAY
NIGHT

The table d'hôte
is on us.

TABLE D'HÔTE

Starters

BONE MARROW BEEF TARTARE

Beef tenderloin, bone marrow mayo, whisky, Dijon, honey mustard
seeds & pickled shimeji

TANDOORI OCTOPUS

Tandoori yogurt, baby potatoes, tarka onions, cilantro, yellow
pepper coulis

PANEER TIKKA TANDOORI

Paneer cheese, jalapeños, onions, mint and cilantro chutney

Main Courses

CREAMY ORZOTTO

Curry and coconut, wild mushrooms, grilled asparagus

CATCH OF THE DAY

Inspired by modern Indian cuisine, served with seasonal vegetables

ASSAM DUCK

Gourmet d'Amérique duck breast, duck-fat carrots, cilantro, curry,
coconut flakes

Desserts

CHOCOLATE MARTINI

Mousse chocolat noir et chai

GULAB JAMUN

Fried dough bites, rose and cardamom syrup

A nod to the lively Plateau
nights of the '90s,
the Sandhu family reimagines
the guest-of-honour tradition
in a more elegant, yet just as
festive way.

*Please inform your host of any allergies or dietary restrictions.

