



Héritaj présente un mariage unique de cultures, orchestré par **la famille Sandhu**, reconnue pour ses établissements à succès tels que India Rosa, Le Sandhu, Le Golf Falcon, Le Spa Carré Saint-Louis.

Découvrez un menu fusion indo-français qui propose un voyage culinaire inédit, où les couleurs vibrantes et les saveurs riches de l'Inde se marient harmonieusement avec la finesse de la cuisine française.

Chaque création est une aventure gustative inoubliable, célébrant le meilleur des deux mondes dans une ambiance chic et chaleureuse.



# ENTRÉES

---

## PÉTONCLES À LA KORMA

Pétoncles frais (3), poireaux confits, amandes effilées rôties, sauce Korma, croustilles de manioc maison et papadum

---

24\$

## FOIE GRAS POÊLÉ MINUTE

Sur pain de miche, chutney de mangue et de gingembre, miel épicé, noix de cajou rôties et salade niçoise

---

25\$

## SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE

Bouillon de boeuf maison, oignons, vin rouge, croûtons de pain miche, fromage gratiné

---

12\$

## PIEUVRE TANDOORI

Rôtie et marinée au yogourt Tandoori, pommes de terre gelottes, oignons Tarka, coriandre, oignons rouges et coulis de poivrons jaunes

---

23\$

---

### TARTARE FILET MIGNON CARI & BLEUET

Filet mignon, pistaches,  
émulsion de bleuets au curry,  
ciboulette, huile de basilic,  
sauce épicée Hérítaj, purée de  
jaune d'oeuf et vin blanc,  
vinaigrette dijon et  
pamplemousse, croûtons

25\$

### CREVETTES (2) GRILLÉES MALAI

Crevettes tigrées géantes  
marinées, sauce crémeuse à la  
cardamome, chutney menthe et  
coriandre

26\$



### BURRATA À L'INDIENNE

Burrata fraîche, tomates,  
basilic, roquette, vinaigrette  
Murgh Makhani, poivrons  
confits, salsa de radis et  
d'oignons, noix de cajou et  
pain miche

24\$

### BOULETTES D'AGNEAU À L'INDIENNE

Agneau du Québec (3), sauce  
vierge à l'indienne, yogourt  
lime-coriandre, salsa de radis  
et oignons, graines de pavot et  
ciboulette

19\$



MILLE ET UNE SAVEURS IIIII

# PLATS PRINCIPAUX

## CORDON BLEU

Poulet mariné aux épices indiennes, asperges, fromage paneer, bacon fumé, haricots au beurre safrané, sauce au poulet au beurre India Rosa, peau fromagère, oignons marinés, cumin rôti et safran frais

---

29\$

## JARRET D'AGNEAU VIN & CARI

Agneau du Québec braisé, sauce au cari et vin rouge, purée de panais et de pommes de terre Aligot, légumes de saison rôtis

---

35\$

## ORZOTTO DE LA MER

Orzo crémeux, pétoncles, crevettes, palourdes et moules, bouillon de poisson maison, trio de caviars, peau de poisson croustillante, safran, cumin et noix de coco

---

34\$



## ORZOTTO LÉGUMES

Légumes de saison grillés, sauce demi-glace, oignons caramélisés, champignons, asperges du Québec, fromage parmesan Reggiano, ciboulette, roquette

---

29\$

## SURF & TURF

Filet mignon 6oz, crevettes tigrées géantes grillées, sauce crémeuse aux champignons sauvages

65\$

## SAUMON PERNOD

Saumon poêlé, sauce crémeuse au Pernod, crevettes tigrées, servi avec légumes du moment.

34\$

## STEAK & FRITES HÉRITAJ

Contre-filet 12oz, frites maison, sauce au vin rouge, oignons caramélisés, mayonnaise à la coriandre et à la lime

45\$

\*accompagnement recommandé:  
Os de moelle à l'ail confit +10\$

## MAGRET DE CANARD

Canard du terroir, purée de panais et pommes de terre Aligot, carottes rôties au gras de canard, gastrique pomme-framboise-coriandre

35\$

## ACCOMPAGNEMENTS

REHAUSSEZ VOTRE  
EXPÉRIENCE CULINAIRE

Os à moelle à l'ail confit – 10\$

Frites maison – 8\$

Légumes de saison grillés – 8\$

Sauce en extra – 7\$

Riz basmati au cumin – 6\$

Pain miche – 5\$



MILLE ET UNE SAVEURS IIIII



MILLE ET UNE SAVEURS IIIII

### CAFÉS SPÉCIALISÉS

Americano – 6\$  
Espresso (S)(D) (court-all) – 6\$  
Latté – 8\$  
Flat white – 8\$  
Cortado – 7\$  
Cappuccino – 7\$  
Macchiato – 7\$  
Affogato – 10\$

### CAFÉS ALCOOLISÉS

Café Irlandais – 16\$  
Café Espagnol – \$16  
Café Brésilien – \$16

### THÉS ET TISANES – 6\$

Earl grey  
Thé vert  
Assam  
Camomille  
Menthe  
Thé du Labrador

# DESSERTS

### BEIGNETS À L'INDIENNE

Beignets frits (3) servis sur une sauce sorbet aux bleuets, safran, sumac, parsemés de gelée de rose et pétales

10\$

### POIRE POCHÉE & CRUMBLE

Crumble de pacanes caramélisées, poire pochée au vin blanc et safran, glace aux saveurs d'automne, gel infusé épicé, bonbons à la courge, pousse de mélisse

18\$

### CRÊPE SUZETTE & SAFRAN

Crêpe fine flamblée au Grand Marinier, sirop d'orange et de safran

16\$



Héritaj presents a unique cultural fusion, brought to life by the **Sandhu family** — renowned for their successful establishments including India Rosa, Le Sandhu, Le Golf Falcon, and Spa Carré Saint-Louis.

Discover a refined Indo-French fusion menu that takes you on an unprecedented culinary journey, where the vibrant colors and rich flavors of India blend harmoniously with the elegance of French cuisine.

Each creation is an unforgettable taste experience, celebrating the best of both worlds in a chic and inviting atmosphere.



# APPETIZERS

---

## SCALLOPS & KORMA CRISPS

Fresh scallops (3), confit leeks, toasted sliced almonds, Korma sauce, house-made cassava chips and papadum.

---

\$24

## MANGO & GINGER FOIE GRAS

Seared foie gras, rustic bread, mango and ginger chutney, spiced honey, roasted cashews, and Niçoise-style salad.

---

\$25

## FRENCH ONION SOUP AU GRATIN

House-made beef broth, onions, red wine, rustic bread croutons, melted cheese.

---

\$12

## TANDOORI ROASTED OCTOPUS

Roasted octopus marinated in Tandoori yogurt, baby potatoes, Tarka onions, cilantro, red onions, and yellow pepper coulis.

---

\$23

---



### FILET MIGNON TARTARE CURRY & BLUEBERRY

Filet mignon, pistachios, blueberry–curry emulsion, chives, basil oil, Hérítaj spicy sauce, egg yolk and white wine purée, Dijon and grapefruit vinaigrette, crostini.

\$25

### GRILLED MALAI TIGER SHRIMP

Giant tiger shrimp (3) marinated and grilled, creamy cardamom sauce, mint–coriander chutney.

\$26



### BURRATA INDIAN STYLE

Fresh burrata, tomatoes, basil, arugula, Murgh Makhani vinaigrette, confit peppers, radish & onion salsa, cashews, and rustic bread.

\$24

### INDIAN-STYLE LAMB MEATBALLS

Québec lamb (3), Indian-style sauce vierge, lime–coriander yogurt, radish & onion salsa, poppy seeds, and chives.

\$19



THOUSAND & ONE FLAVORS IIIII

# MAIN COURSES

---

## CORDON BLEU CHICKEN HÉRITAJ STYLE

Chicken cordon bleu marinated in Indian spices, asparagus, paneer cheese, smoked bacon, saffron-butter beans, India Rosa butter chicken sauce, cheese crisp, pickled onions, roasted cumin, and fresh saffron.

---

\$29

## LAMB SHANK WINE & CURRY

Braised Québec lamb, curry and red wine sauce, parsnip-aligot potato purée, roasted seasonal vegetables.

---

\$35

## SEAFOOD ORZOTTO

Creamy Orzo with scallops, shrimp, clams and mussels, house-made fish broth, trio of caviars, crispy fish skin, saffron, cumin and coconut

---

34\$



## VEGETABLE ORZOTTO

Grilled seasonal vegetables, demi-glace sauce, caramelized onions, mushrooms, Québec asparagus, Reggiano parmesan, chives, arugula.

---

\$29

---

## SURF & TURF HÉRITAJ

6 oz filet mignon, giant grilled tiger shrimp, creamy wild mushroom sauce.

\$65

## PERNOD SALMON

Pan-seared salmon, creamy Pernod sauce, tiger shrimp, served with seasonal vegetables.

\$34

## STEAK & FRITES HÉRITAJ

12 oz striploin, house-made fries, red wine sauce, caramelized onions, cilantro–lime mayonnaise.

\$45

Recommended add-on:  
Roasted garlic bone marrow +\$10.

## DUCK & ALIGOT

Seared duck breast, parsnip–aligot potato purée, duck-fat roasted carrots, apple–raspberry–coriander gastrique.

\$35

## SIDES

ELEVATE YOUR  
CULINARY EXPERIENCE

Roasted garlic bone marrow – \$10

House-made fries – \$8

Grilled seasonal vegetables – \$8

Extra sauce – \$7

Cumin basmati rice – \$6

Rustic bread – \$5



THOUSAND & ONE FLAVORS IIIII



# DESSERTS

## SPECIALTY COFFEES

Americano – \$6  
Espresso (S)(D) (short or long) – \$6  
Latte – \$6  
Flat white – \$8  
Cortado – \$7  
Cappuccino – \$7  
Macchiato – \$7  
Affogato – \$10

## ALCOHOLIC COFFEES

Irish coffee – \$16  
Spanish coffee – \$16  
Brazilian coffee – \$16

## TEAS & HERBAL INFUSIONS – \$6

Earl Grey  
Green Tea  
Assam  
Chamomile  
Mint  
Labrador Tea

## INDIAN DOUGHNUTS (3)

Fried Indian doughnuts served over a blueberry–saffron sorbet sauce, with sumac, rose jelly, and petals.

\$10

## PECAN CRUMBLE & POACHED PEAR

Caramelized pecan crumble, pear poached in white wine and saffron, autumn-spice ice cream, spiced infused gel, candied squash, and lemon balm sprout.

\$18

## FLAMBÉED CRÊPE & SAFFRON SYRUP

Thin crêpe flambéed with Grand Marnier, orange–saffron syrup.

\$16