



Héritaj présente la vision culinaire
de la famille **Sandhu**, reconnue
pour ses établissements emblématiques
tels que India Rosa, Le Sandhu, Le Golf
Falcon et le Spa Carré Saint-Louis.

Aujourd'hui, **Héritaj** dévoile une table
dédiée aux saveurs de l'**Inde**.

Un menu vibrant où épices, couleurs
et traditions se rencontrent pour offrir un
véritable voyage culinaire.

Dans une ambiance chic et chaleureuse,
chaque plat célèbre la richesse
et la générosité de la cuisine indienne.



MILLE & UNE NUITS

ENTRÉES

BROCHETTES DE POULET TANDOORI KASHMIRI (2)

Marinées au yogourt, fenugrec, garam masala et épices du Cachemire, cuisson au four tandoor.

22\$

PÉTONCLES KORMA (3)

Poêlés, poireaux confits, amandes effilées rôties, sauce korma onctueuse. Servis avec croustilles de manioc maison.

24\$



PANEER TIKKA TANDOORI

Fromage indien farci aux jalapeños et oignons, macéré aux épices indiennes, grillé au tandoor. Servi avec chutney menthe-coriandre.

21\$

PIEUVRE TANDOORI

Grillée et marinée au yogourt tandoori, pommes de terre grelots, oignons tarka, coriandre fraîche, oignons rouges et coulis de poivrons jaunes.

28\$

BOULETTES D'AGNEAU KEBAB (3)

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

19\$



BURRATA MAKHANI

servie sur un lit de tomates, basilic, roquette, vinaigrette makhani, poivrons confits, salsa de radis et d'oignons, noix de cajou et pain miche.

24\$

CREVETTES MASALA

Marinées au yogourt, basilic, coriandre, menthe et épices masala, grillées au four tandoor.

—
26\$

CÔTELETTES D'AGNEAU PISTACHE (2)

Marinées au yogourt et aux épices indiennes, grillées au tandoor, en croûte de pistache. Servies sur une sauce cari riche et parfumée.

—
25\$

FOIE GRAS MANGUE & GINGEMBRE

Servi sur pain miche, chutney de mangue et gingembre, miel épicé, noix de cajou rôties et salade niçoise.

—
25\$

PLANCHE DÉCOUVERTE

Sélection d'entrées indiennes gastronomiques du jour. Renseignez-vous auprès de votre serveur.

—
75\$

HUÎTRES FRAÎCHES (6/12) *disponible selon la saison

Informez-vous auprès de votre serveur pour connaître l'arrivée du jour

Servies avec
mignonnette au gingembre

—
15\$ / 26\$



MILLE ET UNE SAVEURS IIIII

PLATS PRINCIPAUX

CÔTELETTES D'AGNEAU ROGAN JOSH (3)

Agneau du Québec, braisé lentement dans une sauce tomate, yogourt et épices du Cachemire, cardamome, clou de girofle et piment doux.

32\$

SUPRÊME AU BEURRE

Poulet farci aux légumes, épices indiennes, paneer et fruits secs. Servi sur une sauce au beurre signature, soyeuse et réconfortante.

29\$

CANARD D'ASSAM

Canard du terroir, carottes rôties au gras de canard, gastrique coriandre, feuille de cari et flocons de noix de coco.

35\$

STEAK & FRITES MASALA

Contre-filet 12 oz, frites masala, sauce vin rouge et cari, oignons caramélisés, mayonnaise coriandre-lime.

45\$

PRISE DU JOUR CARI & COCO

Poisson du jour poêlé, sauce coco crémeuse inspirée du sud de l'Inde, feuilles de cari et lime.

PM

ORZOTTO À LA GOAN

Pétoncles, crevettes, palourdes, moules, bouillon de poisson maison, trio de caviars, peau de poisson croustillante, safran, cumin et noix de coco.

34\$

✓ **PALAK
PANEER**

Fromage indien mijoté dans une purée d'épinards aux épices douces, ail et gingembre. Classique végétarien riche et équilibré.

22\$

✓ **DAL
MAKHANI**

Lentilles noires entières mijotées lentement, sauce au beurre crémeuse, tomates et épices Makhani.

21\$

✓ **SABZI DE
LÉGUMES GRILLÉS**

Légumes de saison grillés au tandoor, épices douces, coriandre fraîche et jus léger aux herbes.

22\$

✓ **KOFTA SHAHI
VÉGÉTARIEN**

Boulettes de légumes et paneer, sauce Shahi crémeuse aux noix de cajou, cardamome et safran.

22\$

✓ **ORZOTTO
LÉGUMES DE SAISON**

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

29\$

ACCOMPAGNEMENTS

RIZ BASMATI PARFUMÉ AU CUMIN	5\$
CHUTNEY MAISON	3,50\$
RAITA CONCOMBRE	5\$
PAIN NAAN NATURE	5\$
PAIN NAAN À L'AIL	6\$
PAIN NAAN AU FROMAGE	7\$
RÔTI TANDOORI	6\$



MILLE ET UNE SAVEURS IIIII

BIRYANIS SIGNATURE

Riz basmati parfumé aux épices indiennes, cuisson lente, servi avec raita et recouvert d'un pain naan grillé

POULET PUNJABI

Mariné aux épices traditionnelles, riz basmati safrané, oignons caramélisés et herbes fraîches.

29\$

LÉGUMES DE SAISON

Légumes du jour, riz parfumé, épices douces et herbes fraîches.

22\$

JARRET D'AGNEAU ET CHAMPIGNONS SAUVAGES

Agneau du Québec braisé, champignons sauvages et riz basmati épicé.

33\$

DESSERTS

MOUSSE CHOCOLAT & CHAI

Chocolat noir infusé aux épices
chai. Intense et soyeuse.

14\$

MALAI KULFI

Glace traditionnelle indienne à
base de lait réduit, subtilement
parfumée.

12\$

GULAB JAMUN

Beignets de lait imbibés de sirop
à la cardamome et à l'eau de
rose.

10\$

CAFÉS SPÉCIALISÉS

Americano	5\$
Espresso (S)	4,75\$
Espresso (D)	5,75\$
Latté	7,50\$
Flat white	7\$
Cortado	7\$
Cappuccino	7\$
Macchiato	7\$
Matcha Latté Cérémonial	9\$

CAFÉS ALCOOLISÉS – 16\$

Café Irlandais
Café Espagnol
Café Brésilien

THÉS ET TISANES – 6\$

Earl grey
Thé vert
Assam
Camomille
Menthe
Thé du Labrador



MILLE ET UNE SAVEURS IIIII



Deux adresses
le même menu

BRUNCH FRANÇAIS GOURMAND

Lundi au vendredi 10h à 15h
Samedi et dimanche 9h à 15h

VIEUX-MONTRÉAL
PLATEAU MONT-ROYAL



Héritaj presents the culinary vision of
the **Sandhu** family, renowned for
its iconic establishments such as
India Rosa, Le Sandhu, Le Golf Falcon,
and Spa Carré Saint-Louis.

Today, **Héritaj** unveils a table
dedicated to the flavors of **India**.
A vibrant menu where spices, colors,
and traditions come together to offer
a true culinary journey.

In a chic and welcoming atmosphere,
each dish celebrates the richness
and generosity of Indian cuisine.



APPETIZERS

KASHMIRI TANDOORI CHICKEN SKEWERS (2)

Marinated in yogurt, fenugreek, garam masala, and Kashmiri spices, cooked in the tandoor oven.

\$22

KORMA SCALLOPS (3)

Seared, confit leeks, toasted sliced almonds, and a creamy korma sauce. Served with house-made cassava chips.

\$24



PANEER TIKKA TANDOORI

Stuffed with jalapeños and onions, marinated in Indian spices and grilled in the tandoor. Served with mint-coriander chutney.

\$21

TANDOORI OCTOPUS

Roasted and marinated in tandoori yogurt, baby potatoes, tarka onions, fresh cilantro, red onions, and yellow pepper coulis.

\$28

LAMB KEBAB MEATBALLS (3)

Quebec lamb meatballs, Indian-style sauce vierge, lime-cilantro yogurt, radish and onion salsa, poppy seeds, and chives.

\$19



BURRATA MAKHANI

Served on tomatoes, basil, arugula, makhani vinaigrette, confit peppers, radish and onion salsa, and cashews with country bread.

\$24

MASALA SHRIMPS

Marinated in yogurt, basil, cilantro, mint, and masala spices, grilled in the tandoor oven.

—
\$26

PISTACHIO LAMB CHOPS (2)

Quebec lamb, marinated in yogurt and Indian spices, grilled in the tandoor with a pistachio crust. Served over a rich, fragrant curry sauce.

—
\$25

FOIE GRAS MANGO & GINGER

Served on country bread with mango and ginger chutney, spiced honey, toasted cashews, and Niçoise salad.

—
\$25

DISCOVERY BOARD

Selection of gourmet Indian appetizers of the day. Ask your waiter for details.

—
\$75

FRESH OYSTERS (6/12) *Available seasonally

Ask your server about today's selection.

Served with ginger mignonette.

—
\$15 / \$26



THOUSAND & ONE FLAVORS IIIII

SIGNATURE BIRYANIS

Fragrant basmati rice infused with Indian spices, slow-cooked, served with raita and covered with baked naan bread.

PUNJABI CHICKEN

Marinated in traditional spices, saffron basmati rice, caramelized onions, and fresh herbs.

\$29

SEASONAL VEGETABLES

Roasted vegetables, fragrant rice, mild spices, and fresh herbs.

\$22

LAMB SHANK & WILD MUSHROOMS

Braised Quebec lamb, wild mushrooms, and spiced basmati rice.

\$33

MAIN COURSES

ROGAN JOSH LAMB CHOPS (3)

Quebec lamb slowly braised in a sauce of tomato, yogurt, and Kashmiri spices, with cardamom, cloves, and mild chili.

\$32

BUTTER SUPREME

Chicken stuffed with vegetables, Indian spices, paneer, and dried fruits. Served with a silky, comforting signature butter sauce.

\$29

ASSAM DUCK

Local duck, duck-fat roasted carrots, coriander gastrique, curry leaf, and coconut flakes.

\$35

MASALA STEAK & FRITES

12 oz striploin, masala fries, red wine and curry sauce, caramelized onions, and coriander-lime mayonnaise.

\$45

PONDICHERRY CATCH OF THE DAY

Pan-seared catch of the day, creamy coconut sauce inspired by South India, curry leaves, and lime.

PM

GOAN ORZOTTO

Scallops, shrimp, clams, and mussels, house fish broth, trio of caviars, crispy fish skin, saffron, cumin, and coconut.

\$34

✓ **PALAK
PANEER**

Indian cheese simmered in a spiced spinach purée with garlic and ginger. A rich and balanced vegetarian classic.

—
22\$

✓ **DAL
MAKHANI**

Whole black lentils slow-simmered in a creamy butter sauce with tomatoes and Makhani spices.

—
\$21

✓ **GRILLED
VEGETABLE SABZI**

Seasonal vegetables grilled in the tandoor, mild spices, fresh cilantro, and a light herb jus.

—
\$22

✓ **VEGETARIAN
SHAHI KOFTA**

Vegetable and paneer dumplings in a creamy Shahi sauce with cashews, cardamom, and saffron.

—
22\$

✓ **SEASONAL
VEGETABLE ORZOTTO**

Grilled seasonal vegetables, demi-glace sauce, caramelized onions, mushrooms, Quebec asparagus, Parmigiano Reggiano cheese, chives, arugula.

—
\$29

SIDES

CUMIN PERFUMED BASMATI RICE	\$5
HOUSE CHUTNEY	\$3.50
CUCUMBER RAITA	\$5
PLAIN NAAN BREAD	\$5
GARLIC NAAN BREAD	\$6
CHEESE NAAN BREAD	\$7
TANDOORI ROTI	\$6



THOUSAND & ONE FLAVORS IIIII

DESSERTS

CHOCOLATE & CHAI MOUSSE

Dark chocolate infused with chai spices. Intense and silky.

\$14

MALAI KULFI

Traditional Indian ice cream made from reduced milk, delicately flavored.

\$12

GULAB JAMUN

Milk dumplings soaked in cardamom and rose water syrup.

\$10

SPECIALTY COFFEE

Americano	\$5
Espresso (S)	\$4.75
Espresso (D)	\$5.75
Latte	\$7.50
Flat white	\$7
Cortado	\$7
Cappuccino	\$7
Macchiato	\$7
Ceremonial Matcha Latte	\$9

PREMIUM COFFEES – \$16

Irish Coffee
Spanish Coffee
Brazilian Coffee

TEAS – \$6

Earl Grey
Green Tea
Assam
Chamomile
Mint
Labrador Tea



MILLE ET UNE SAVEURS IIIII



Two locations
the same menu

FRENCH GOURMET BRUNCH

Monday to Friday 10AM to 3PM
Saturday and Sunday 9AM to 3PM

OLD MONTREAL
PLATEAU MONT-ROYAL