



Hérítaj présente la vision culinaire
de la **famille Sandhu**.

Ici, se dévoile une **table** dédiée
aux saveurs de l'**Inde moderne**,
où traditions, créations et touches d'inspiration
française se rencontrent.

Le menu revisite un héritage riche à travers des
assiettes pensées pour la découverte et le partage.

Dans un lounge bollywoodien chaleureux, épices et
soirées signature donnent le rythme à l'expérience.



MILLE & UNE NUITS

ENTRÉES

BROCHETTES DE POULET TANDOORI KASHMIRI (2)

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

24

PIEUVRE TANDOORI

Grillée et marinée au yogourt tandoori, patates douces chaat masala, coriandre fraîche, oignons rouges et coulis de poivrons jaunes, croustilles de manioc maison et jalapeños.

28

CALAMARS PANKO ÉPICÉ

Calamars croustillants en panko, curcuma, cumin, coriandre, cannelle et garam masala, servis avec un yogourt à la lime.

22

PÉTONCLES KORMA (3)

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

25

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.

22



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.

26

CREVETTES MASALA

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

26



PANEER TIKKA TANDOORI

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

22

ASSIETTE FROMAGES INSPIRÉS DE L'INDE

Sélection de fromages affinés, accompagnements maison et condiments de saison marinés à l'indienne.

28

TARTARE DE BŒUF & MOELLE

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

28

CÔTELETTES D'AGNEAU PISTACHE (2)

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

28

FOIE GRAS MANGUE & GINGEMBRE

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

27

PLANCHE DÉCOUVERTE

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

85

LE PARTAGE AU COEUR DE LA TABLE

HUÎTRES FRAÎCHES (6/12)

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,
sauce tomate, yogourt et
épices du Cachemire,
cardamome, clou de girofle
et piment doux.

34

STEAK & FRITES

Contre-filet 12 oz, frites
maison, sauce vin rouge et
cari, oignons caramélisés,
mayonnaise dijon.

55
Os à la moelle +10

SUPRÊME AU BEURRE

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

30

POISSON INSPIRATION DU JOUR

Arrivage frais du jour,
préparé avec les saveurs et
accompagnements du
moment.

PM

CANARD D'ASSAM

Magret Gourmet d'Amérique,
carottes rôties au gras de
canard, gastrique coriandre et
purée de pomme de terre
aligot.

36

ORZOTTO À LA GOAN

Pétoncles, crevettes,
palourdes, moules, bouillon de
poisson maison, peau de
poisson croustillante, safran,
cumin et noix de coco.
*option végétarienne disponible

34

BIRYANI AGNEAU ET CHAMPIGNONS SAUVAGES

Jarret d'agneau braisé,
champignons sauvages, riz
basmati épicé, recouvert d'un
naan grillé et servi avec raita.

34

JARRET D'AGNEAU CARI & VIN ROUGE

Agneau braisé, sauce cari et
vin rouge servi avec purée
pommes de terre aligot et
légumes de saison.

38

FRUITS DE MER CARI & COCO

Pétoncles, crevettes,
palourdes et moules mijotés,
sauce veloutée cari et coco.

36

KOFTA SHAHI

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

22

PALAK PANEER

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

22

DAL MAKHANI

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

21

ACCOMPAGNEMENTS

BASMATI & CUMIN	5
CHUTNEY MAISON	3,5
RAITA CONCOMBRE	0
PAIN NAAN NATURE	5
PAIN NAAN À L'AIL	6
PAIN NAAN AU	6
FROMAGE	8
RÔTI TANDOORI	6
FRITES MAISON	12



MILLE ET UNE SAVEURS IIIII

DESSERTS

MOUSSE CHOCOLAT & CHAI

Chocolat noir infusé
aux épices chai, craquelins
au sésame

14

GULAB JAMUN

Beignets indiens, sirop à la
cardamome et à l'eau de rose.

10

GÂTEAU FROMAGE FRAISE & PISTACHE

Gâteau au fromage onctueux,
purée de fraise et pistaches.

14

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-COCKTAILS 16

CAFÉ IRLANDAIS
CAFÉ ESPAGNOL
CAFÉ BRÉSILIEN

THÉS ET TISANES 6

EARL GREY
THÉ VERT
ASSAM
CAMOMILLE
MENTHE
THÉ DU LABRADOR

MILLE & UNE NUITS

PERLES & BULLES
HÉRITAJ EN JAZZ
NAME DROP





SIGNATURE NIGHTS

Perles & Bulles
THURSDAY RITUAL

Héritaj en Jazz
EVERY FRIDAY

N
A
M
E
D
R
O
P

SATURDAY GUEST
OF HONOUR

Héritaj presents the culinary vision
of the **Sandhu** family.

A modern Indian table
where tradition, creativity and touches of
French inspiration come together.

The menu reimagines a rich culinary heritage through
dishes designed for discovery and sharing.

In a warm Bollywood-inspired lounge, spices and
signature evenings set the rhythm for the experience.



THOUSAND & ONE NIGHTS

APPETIZERS

KASHMIRI TANDOORI CHICKEN SKEWERS (2)

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

24

KORMA SCALLOPS (3)

Pan-seared scallops, toasted sliced almonds and a creamy korma sauce. Served with house-made cassava chips.

25

MASALA SHRIMPS

Marinated in yogurt, basil, coriander, mint and masala spices, then grilled in the tandoor.

26

TANDOORI OCTOPUS

Grilled and marinated in tandoori yogurt, chaat masala sweet potatoes, fresh coriander, red onions, yellow pepper coulis, house-made cassava chips and jalapeños.

28

LAMB KEBAB MEATBALLS (3)

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

22



PANEER TIKKA TANDOORI

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

22

SPICED PANKO CALAMARI

Crispy panko calamari with turmeric, cumin, coriander, cinnamon and garam masala, served with lime yogurt.

22



BURRATA MAKHANI

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

26

INDIAN-INSPIRED CHEESE PLATE

Selection of aged cheeses, house-made accompaniments and seasonal Indian-style pickles.

28

BEEF & BONE MARROW TARTARE

Beef tenderloin, bone marrow mayo, whisky, capers, Dijon mustard, honey mustard seeds and pickled shimeji mushrooms.

28

PISTACHIO LAMB CHOPS (2)

Marinated in yogurt and Indian spices, grilled in the tandoor and finished with a pistachio crust. Served over a fragrant curry sauce.

28

MANGO & GINGER FOIE GRAS

Served on country bread with mango and ginger chutney, roasted cashews and Niçoise salad.

27

DISCOVERY PLATTER

A selection of the day's Indian-inspired gourmet appetizers. Ask your server for today's selection.

85

SHARING AT THE HEART OF THE TABLE

FRESH OYSTERS (6/12)

Ask your server about today's selection.

Served with ginger mignonette.

15 / 26



THOUSAND & ONE FLAVORS IIIII

MAIN COURSES

ROGAN JOSH LAMB CHOPS (3)

Braised Quebec lamb, tomato sauce, yogurt and Kashmiri spices, with cardamom, clove and mild chili.

34

BUTTER CHICKEN SUPREME

Chicken stuffed with vegetables, Indian spices, paneer and dried fruit. Served over our signature silky and comforting butter sauce.

30

GOAN ORZOTTO

Scallops, shrimp, clams, mussels, house-made fish broth, crispy fish skin, saffron, cumin and coconut.

*vegetarian option available

34

STEAK & FRIES

12 oz striploin, house fries, red wine and curry sauce, caramelized onions and Dijon mayo.

55
Bone marrow +10

FISH OF THE DAY

Fresh catch of the day, prepared with seasonal flavours and sides.

MP

ASSAM DUCK

Gourmet d'Amérique duck breast, carrots roasted in duck fat, coriander gastrique and aligot mashed potatoes.

36

WILD MUSHROOM & LAMB BIRYANI

Braised lamb shank, wild mushrooms and spiced basmati rice, topped with grilled naan and served with raita.

34

LAMB SHANK CURRY & RED WINE

Braised lamb, curry and red wine sauce, served with aligot potatoes and seasonal vegetables.

38

SEAFOOD CURRY & COCONUT

Scallops, shrimp, clams and mussels simmered in a velvety curry and coconut sauce.

36

SHAHI KOFTA

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

22

PALAK PANEER

Indian cheese simmered in a spinach purée with mild spices, garlic and ginger.

22

DAL MAKHANI

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

21

SIDES

CUMIN BASMATI RICE	5
HOUSE CHUTNEY	3,50
CUCUMBER RAITA	5
PLAIN NAAN	6
GARLIC NAAN	6
CHEESE NAAN	8
TANDOORI ROTI	6
HOUSE FRIES	12



THOUSAND & ONE FLAVORS IIIII

DESSERTS

CHAI & CHOCOLATE MOUSSE

Dark chocolate infused
with chai spices, sesame
crackers.

14

GULAB JAMUN

Indian doughnuts, cardamom
and rose water syrup.

10

PISTACHIO & STRAWBERRY CHEESECAKE

Creamy cheesecake, strawberry
purée and pistachios.

14

SPECIALTY COFFEES

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

CLASSIC COFFEE COCKTAILS	16
IRISH COFFEE	
SPANISH COFFEE	
BRAZILIAN COFFEE	

TEAS & HERBAL TEAS	6
EARL GREY	
GREEN TEA	
ASSAM	
CHAMOMILE	
MINT	
LABRADOR TEA	

A THOUSAND & ONE NIGHTS

PERLES & BULLES
HÉRITAJ EN JAZZ
NAME DROP

