

INDIA ROSA

L'Inde contemporaine s'invite à votre table

PLANCHE DÉCOUVERTE

Une immersion dans les saveurs de l'Inde à partager
Assemblage de tapas indiens, sélection du chef

75 · 2 personnes

TAPAS INDIENS

Rosa Dal Shorba 12	Aloo Tikki 17	Kebab d'Agneau Grillé 22
Soupe de lentilles rouges, oignons, ail, gingembre et tomates	Galettes de pommes de terre frites, chutney coriandre et tamarin, raita, oignons, tomates, concombres et grenade	Agneau du Québec émincé, gingembre, ail, fromage, oignons frits, épices indiennes, chutney menthe-coriandre
Endives Paneer & Fruits 17	Kofta Chimichurri Végétarien 17	Champignons Tandoori 23 ⁵⁰
Fromage paneer, fruits de saison, salade niçoise, tomates cerises, vinaigrette miel-citron	Croquettes végétariennes aux épices indiennes, sauce tomate et chimichurri, radis et oignons tranchés	Champignons de Paris marinés aux épices tandoori, farcis au paneer et à la mozzarella, chutney coriandre-menthe
Betteraves Érable & Chèvre 17	Légumes Tandoori 18	Côtelettes d'Agneau 24
Fromage de chèvre, roquette, suprêmes d'orange, pacanes caramélisées, ciboulette, vinaigrette à l'érable	Chou-fleur, champignons et poivrons marinés à la mangue et aux épices tandoori, chutney mangue-menthe	Agneau du Québec mariné aux épices indiennes, servies avec chutney mangue-coriandre
Dahi Puri 12	Hariyali Tandoori 19	Morue Amritsari 24
Coquilles de semoule, pois chiches épices et pommes de terre, raita, sauce tamarin, chutney mangue-menthe	Hauts de cuisse de poulet marinés au yogourt façon hariyali, chutney menthe-coriandre	Morue charbonnière frite, sauce tartare India Rosa, chutney à l'ananas, ciboulette et concombres en dés
Kale & Oignons Bahji 9	Tikka Tandoori 19	Crevettes Malai 26 ⁵⁰
Beignets aux fines herbes indiennes, panure de pois chiches, sauce tamarin	Hauts de cuisse de poulet marinés au yogourt et aux épices tandoori, chutney menthe-coriandre	Crevettes tigrées géantes marinées au fromage, fleur de muscade et à la cardamome, sauce crémeuse aux noix de cajou
Samosas Végétariens 8	Paneer Tikka 21	Saumon Tikka 26 ⁵⁰
Pâte frite farcie de pommes de terre et pois verts aux épices indiennes, sauce tamarin	Fromage cottage indien mariné aux épices tikka, oignons et poivrons colorés	Saumon mariné aux épices tikka, cuit au four tandoor, chutney menthe-coriandre

À - CÔTÉS

Riz basmati parfumé au cumin 5 - Chutney maison 3⁵⁰
Raita concombre 5 - Naan nature 5 - Naan à l'ail 6
Naan au fromage 7 - Rôti tandoori 6

CARIS CLASSIQUES ET RÉINVENTÉS

Poulet au beurre Signature ♦

27

Hauts de cuisse, sauce au beurre signature India Rosa, crème de tomate et noix de cajou

Poulet Tikka Masala

25⁵⁰

Hauts de cuisse, sauce tomate et oignons aux épices tandoori, noix de cajou

Poulet Punjabi ♦

28

Cuisse entière mijotée, sauce cari épicée relevée à l'ail, au gingembre et à la coriandre

Poulet Madras

27

Hauts de cuisse, sauce cari authentique du sud de l'Inde et crème de coco

Korma Poulet Agneau du Québec

27
29⁷⁵

mijoté, sauce crémeuse à l'oignon, aux noix de cajou et aux épices korma, pistaches et amandes

Jarret d'Agneau Masala ♦

33

Agneau du Québec mijoté, sauce cari masala au vin rouge

Agneau Vindaloo

31

Agneau du Québec mijoté, sauce cari épicée relevée à l'ail, au gingembre, au vinaigre et à la pâte de chili rouge

Kiss of Kashmiri

31⁵⁰

Agneau du Québec, sauce au beurre signature India Rosa, fruits secs, noix mixtes et épinards

Crevettes Calcutta

26⁵⁰

Crevettes sautées, sauce tomate épicée aux épices indiennes

Morue d'Islande à la Goan

29⁷⁵

Morue charbonnière frite, sauce cari au lait de coco, piment fort et feuilles de cari

Fruits de mer Kerala ♦

31²⁵

Moules, saumon, calamars et crevettes, sauce crémeuse au cari et au lait de coco, épices du sud de l'Inde

Moules à la Korma

27²⁵

Moules mijotées, sauce korma aux noix de cajou, papadam croustillant et pistaches

VÉGÉTARIENS

Sabzi aux légumes

21⁷⁵

Légumes de saison grillés et mijotés, sauce aux épices masala et tomates

Malai Kofta

22

Boulettes de fromage cottage indien et pommes de terre, sauce crémeuse aux noix de cajou et à la cardamome, fruits secs

Aloo Gobi

21

Chou-fleur et pommes de terre, sauce masala épicée

Dal Makhani

21

Lentilles noires mijotées, sauce crémeuse aux tomates et au beurre

Amritsari Chole

18

Pois chiches mijotés, sauce tomate, oignon et épices indiennes

Paneer Pepper Masala ♦

22⁵⁰

Fromage cottage indien, sauce tomate et oignons, poivrons sautés et épices masala

Saag Paneer

22⁵⁰

Fromage cottage indien grillé, sauce onctueuse aux épinards et rapinis

Dal Tarka aux épinards

18

Lentilles rouges mijotées, sauce cari jaune, gingembre, ail, tomate et épinards

Bharta ♦

21⁵⁰

Aubergines japonaises mijotées, sauce à l'oignon fumé, petits pois, tomate, coriandre et oignons frits

BIRYANIS

Riz basmati sauté aux épices biryani, coriandre, oignons frits, eau de rose, beurre clarifié et lime

Légumes de saison	21
Crevettes	27 ⁵⁰
Poulet	24 ⁵⁰
Agneau du Québec	29 ⁵⁰



RIZ PULAO

Réinventé façon India Rosa

Riz sauté avec tomates cerises, oignons caramélisés, petits pois, noix de cajou, fruits secs, coriandre, oignons frits et grenade

18⁵⁰

Avis de contamination croisée: Ce restaurant utilise des noix en cuisine. Malgré nos précautions, des traces peuvent se retrouver dans les plats. Si vous avez des allergies, veuillez en informer notre personnel pour assurer votre sécurité alimentaire.

INDIA ROSA

A taste of contemporary India at your table

DISCOVERY BOARD

An immersion into the flavours of India, made to share
A chef's selection of Indian tapas

75 · for 2 people

INDIAN TAPAS

<p>Rosa Dal Shorba 12</p> <p>Red lentil soup, onions, garlic, ginger and tomatoes</p>	<p>Aloo Tikki 17</p> <p>Fried potato patties, cilantro and tamarind chutneys, raita, onions, tomatoes, cucumbers and pomegranate</p>	<p>Grilled Lamb Kebab 22</p> <p>Minced Quebec lamb, ginger, garlic, cheese, fried onions, Indian spices, mint-cilantro chutney</p>
<p>Endives Paneer & Fruits 17</p> <p>Paneer cheese, seasonal fruits, niçoise-style salad, cherry tomatoes, honey-lemon vinaigrette</p>	<p>Vegetarian Kofta Chimichurri 17</p> <p>Vegetarian croquettes with Indian spices, tomato sauce and chimichurri, sliced radishes and onions</p>	<p>Tandoori Mushrooms 23⁵⁰</p> <p>Button mushrooms marinated in tandoori spices, stuffed with paneer and mozzarella, cilantro-mint chutney</p>
<p>Maple & Goat Cheese Beets 17</p> <p>Goat cheese, arugula, orange segments, candied pecans, chives, maple vinaigrette</p>	<p>Tandoori Vegetables 18</p> <p>Cauliflower, mushrooms and peppers marinated in mango and tandoori spices, mango-mint chutney</p>	<p>Lamb Chops ♦ 24</p> <p>Quebec lamb marinated in Indian spices, served with mango-cilantro chutney</p>
<p>Dahi Puri ♦ 12</p> <p>Semolina shells, spiced chickpeas and potatoes, raita, tamarind sauce, mango-mint chutney</p>	<p>Hariyali Tandoori ♦ 19</p> <p>Chicken thighs marinated in yogurt hariyali-style, mint-cilantro chutney</p>	<p>Amritsari Cod ♦ 24</p> <p>Fried cod, India Rosa tartar sauce, pineapple chutney, chives and diced cucumbers</p>
<p>Kale & Oignons Bahji 9</p> <p>Indian herb fritters, chickpea batter, tamarind sauce</p>	<p>Tikka Tandoori 19</p> <p>Chicken thighs marinated in yogurt and tandoori spices, mint-cilantro chutney</p>	<p>Malai Shrimps ♦ 26⁵⁰</p> <p>Jumbo tiger shrimp marinated with cheese, mace and cardamom, creamy cashew sauce</p>
<p>Vegetarian Samosas 8</p> <p>Fried pastry stuffed with potatoes and green peas with Indian spices, tamarind sauce</p>	<p>Paneer Tikka 21</p> <p>Indian cottage cheese marinated in tikka spices, onions and colorful peppers</p>	<p>Salmon Tikka 26⁵⁰</p> <p>Salmon marinated in tikka spices, cooked in the tandoor oven, served with mint-coriander chutney</p>

SIDES

Cumin infused basmati rice 5 – House chutney 3⁵⁰
Cucumber raita 5 – Plain naan 5 – Garlic naan 6
Cheese naan 7 – Tandoori roti 6

CLASSIC & REIMAGINED CURRIES

Signature Butter Chicken ♦	27	Korma Chicken	27	Calcutta Shrimps	26 ⁵⁰
Chicken thighs, India Rosa signature butter sauce, tomato cream and cashews		Quebec Lamb	29 ⁷⁵	Sautéed shrimp, spiced tomato sauce with Indian spices	
		slow-cooked, creamy onion, cashew and korma spice sauce, pistachios and almonds			
Tikka Masala Chicken	25 ⁵⁰	Lamb Shank Masala ♦	33	Goan Cod	29 ⁷⁵
Chicken thighs, tomato and onion sauce with tandoori spices, cashews		Braised Quebec lamb, masala curry sauce with red wine		Fried sablefish, coconut curry sauce, chili pepper and curry leaves	
Punjabi Chicken ♦	28	Vindaloo Lamb	31	Kerala Seafood ♦	31 ²⁵
Whole braised leg, spiced curry sauce with garlic, ginger and cilantro		Braised Quebec lamb, spicy curry sauce with garlic, ginger, vinegar and red chili paste		Mussels, salmon, calamari and shrimp, creamy curry and coconut milk sauce, South Indian spices	
Madras Chicken	27	Kiss of Kashmiri	31 ⁵⁰	Korma Mussels	27 ²⁵
Chicken thighs, authentic South Indian curry sauce and coconut cream		Quebec lamb, India Rosa signature butter sauce, dried fruits, mixed nuts and spinach		Braised mussels, cashew korma sauce, crispy papadum and pistachios	

VEGETARIANS & VEGAN

Vegetables Sabzi	21 ⁷⁵	Dal Makhani	21	Saag Paneer	22 ⁵⁰
Grilled and braised seasonal vegetables, masala spice and tomato sauce		Slow-cooked black lentils, creamy tomato and butter sauce		Grilled Indian cottage cheese, creamy spinach and rapini sauce	
Malai Kofta	22	Amritsari Chole	18	Spinach Dal Tarka	18
Indian cottage cheese and potato dumplings, creamy cashew and cardamom sauce, dried fruits		Slow-cooked chickpeas, tomato, onion and Indian spices		Slow-cooked red lentils, yellow curry sauce, ginger, garlic, tomato and spinach	
Aloo Gobi	21	Paneer Pepper Masala ♦	22 ⁵⁰	Bharta ♦	21 ⁵⁰
Cauliflower and potatoes simmered in a spicy masala sauce		Indian cottage cheese, tomato and onion sauce, sautéed peppers and masala spices		Braised Japanese eggplant, smoked onion sauce, green peas, tomato, cilantro and fried onions	

BIRYANIS

Basmati rice sautéed with biryani spices, cilantro, fried onions, rose water, clarified butter and lime

Seasonal Vegetables	21
Shrimps	27 ⁵⁰
Chicken	24 ⁵⁰
Québec Lamb	29 ⁵⁰



PULAO RICE

Reimagined, the India Rosa way

Sautéed rice with cherry tomatoes, caramelized onions, green peas, cashews, dried fruits, cilantro, fried onions and pomegranate

18⁵⁰

This restaurant uses nuts in its cuisine. Despite our precautions, traces may be present in dishes. Please inform our staff if you have allergies to ensure your safety.