

INDIA ROSA

L'Inde contemporaine s'invite à votre table

TAPAS INDIENS

Rosa Dal Shorba 12	Kofta Chimichurri Végétarien 17	Kebab d'Agneau Grillé 22
Soupe de lentilles rouges, oignons, ail, gingembre et tomates	Croquettes végétariennes aux épices indiennes, sauce tomate et chimichurri, radis et oignons tranchés	Agneau du Québec émincé, gingembre, ail, fromage, oignons frits, épices indiennes, chutney menthe-coriandre
Endives Paneer & Fruits 17	Légumes Tandoori 18	Champignons Tandoori 23 ⁵⁰
Fromage paneer, fruits de saison, salade niçoise, tomates cerises, vinaigrette miel-citron	Chou-fleur, champignons et poivrons marinés à la mangue et aux épices tandoori, chutney mangue-menthe	Champignons de Paris marinés aux épices tandoori, farcis au paneer et à la mozzarella, chutney coriandre-menthe
Betteraves Érable & Chèvre 17	Hariyali Tandoori ♦ 19	Côtelettes d'Agneau ♦ 24
Fromage de chèvre, roquette, suprêmes d'orange, pacanes caramélisées, ciboulette, vinaigrette à l'érable	Hauts de cuisse de poulet marinés au yogourt façon hariyali, chutney menthe-coriandre	Agneau du Québec mariné aux épices indiennes, servies avec chutney mangue-coriandre
Kale & Oignons Bahji 9	Tikka Tandoori 19	Morue Amritsari ♦ 24
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	Morue charbonnière frite, sauce tartare India Rosa, chutney à l'ananas, ciboulette et concombres en dés
Samosas Végétariens 8	Paneer Tikka 21	
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	
Aloo Tikki 17		
Galettes de pommes de terre frites, chutney coriandre et tamarin, raita, oignons, tomates, concombres et grenade		



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

BIRYANIS

Riz basmati sauté aux épices biryani, coriandre, oignons frits, eau de rosé, 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

CARIS CLASSIQUES ET RÉINVENTÉS

<p>Poulet au beurre Signature ♦ 27</p> <p>Hauts de cuisse, sauce au beurre signature India Rosa, crème de tomate et noix de cajou</p>	<p>Korma Poulet Agneau du Québec 27 29⁷⁵</p> <p>mijoté, sauce crémeuse à l'oignon, aux noix de cajou et aux épices korma, pistaches et amandes</p>	<p>Crevettes Calcutta 26⁵⁰</p> <p>Crevettes sautées, sauce tomate épicée aux épices indiennes</p>
<p>Poulet Tikka Masala 25⁵⁰</p> <p>Hauts de cuisse, sauce tomate et oignons aux épices tandoori, noix de cajou</p>	<p>Jarret d'Agneau Masala ♦ 33</p> <p>Agneau du Québec mijoté, sauce cari masala au vin rouge</p>	<p>Morue d'Islande à la Goan 29⁷⁵</p> <p>Morue charbonnière frite, sauce cari au lait de coco, piment fort et feuilles de cari</p>
<p>Poulet Punjabi ♦ 28</p> <p>Cuisse entière mijotée, sauce cari épicée relevée à l'ail, au gingembre et à la coriandre</p>	<p>Agneau Vindaloo 31</p> <p>Agneau du Québec mijoté, sauce cari épicée relevée à l'ail, au gingembre, au vinaigre et à la pâte de chili rouge</p>	<p>Fruits de mer Kerala ♦ 31²⁵</p> <p>Moules, saumon, calamars et crevettes, sauce crémeuse au cari et au lait de coco, épices du sud de l'Inde</p>
<p>Poulet Madras 27</p> <p>Hauts de cuisse, sauce cari authentique du sud de l'Inde et crème de coco</p>		

VÉGÉTARIENS

<p>Sabzi aux légumes 21⁷⁵</p> <p>Légumes de saison grillés et mijotés, sauce aux épices masala et tomates</p>	<p>Dal Makhani 21</p> <p>Lentilles noires mijotées, sauce crémeuse aux tomates et au beurre</p>	<p>Saag Paneer 22⁵⁰</p> <p>Fromage cottage indien grillé, sauce onctueuse aux épinards et rapinis</p>
<p>Malai Kofta 22</p> <p>Boulettes de fromage cottage indien et pommes de terre, sauce crémeuse aux noix de cajou et à la cardamome, fruits secs</p>	<p>Amritsari Chole 18</p> <p>Pois chiches mijotés, sauce tomate, oignon et épices indiennes</p>	<p>Dal Tarka aux épinards 18</p> <p>Lentilles rouges mijotées, sauce cari jaune, gingembre, ail, tomate et épinards</p>
<p>Aloo Gobi 21</p> <p>Chou-fleur et pommes de terre, sauce masala épicée</p>	<p>Paneer Pepper Masala ♦ 22⁵⁰</p> <p>Fromage cottage indien, sauce tomate et oignons, poivrons sautés et épices masala</p>	<p>Bharta ♦ 21⁵⁰</p> <p>Aubergines japonaises mijotées, sauce à l'oignon fumé, petits pois, tomate, coriandre et oignons frits</p>

DESSERT

Gulab Jamun

Beignets indiens frits, sirop infusé à la rose et à la cardamome, éclats de pistaches.

INDIA ROSA

A taste of contemporary India at home

INDIAN TAPAS

Rosa Dal Shorba	12	Vegetarian Kofta Chimichurri	17	Grilled Lamb Kebab	22
Red lentil soup, onions, garlic, ginger and tomatoes		Vegetarian croquettes with Indian spices, tomato sauce and chimichurri, sliced radishes and onions		Minced Quebec lamb, ginger, garlic, cheese, fried onions, Indian spices, mint-cilantro chutney	
Endives Paneer & Fruits	17	Tandoori Vegetables	18	Tandoori Mushrooms	23 ⁵⁰
Paneer cheese, seasonal fruits, niçoise-style salad, cherry tomatoes, honey-lemon vinaigrette		Cauliflower, mushrooms and peppers marinated in mango and tandoori spices, mango-mint chutney		Button mushrooms marinated in tandoori spices, stuffed with paneer and mozzarella, cilantro-mint chutney	
Maple & Goat Cheese Beets	17	Hariyali Tandoori ♣	19	Lamb Chops ♣	24
Goat cheese, arugula, orange segments, candied pecans, chives, maple vinaigrette		Chicken thighs marinated in yogurt hariyali-style, mint-cilantro chutney		Quebec lamb marinated in Indian spices, served with mango-cilantro chutney	
Kale & Oignons Bahji	9	Tikka Tandoori	19	Amritsari Cod ♣	24
Indian herb fritters, chickpea batter, tamarind sauce		Chicken thighs marinated in yogurt and tandoori spices, mint-cilantro chutney		Fried sablefish, India Rosa tartar sauce, pineapple chutney, chives and diced cucumbers	
Vegetarian Samosas	8	Paneer Tikka	21		
Fried pastry stuffed with potatoes and green peas with Indian spices, tamarind sauce		Indian cottage cheese marinated in tikka spices, onions and colorful peppers			
Aloo Tikki	17				
Fried potato patties, cilantro and tamarind chutneys, raita, onions, tomatoes, cucumbers and pomegranate					



SIDES

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

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

CLASSIC & REIMAGINED CURRIES

Signature Butter Chicken ♦ 27

Chicken thighs, India Rosa signature butter sauce, tomato cream and cashews

Tikka Masala Chicken 25⁵⁰

Chicken thighs, tomato and onion sauce with tandoori spices, cashews

Punjabi Chicken ♦ 28

Whole braised leg, spiced curry sauce with garlic, ginger and cilantro

Madras Chicken 27

Chicken thighs, authentic South Indian curry sauce and coconut cream

Korma Chicken Quebec Lamb 27 29⁷⁵

slow-cooked, creamy onion, cashew and korma spice sauce, pistachios and almonds

Lamb Shank Masala ♦ 33

Braised Quebec lamb, masala curry sauce with red wine

Vindaloo Lamb 31

Braised Quebec lamb, spicy curry sauce with garlic, ginger, vinegar and red chili paste

Calcutta Shrimps 26⁵⁰

Sautéed shrimp, spiced tomato sauce with Indian spices

Goan Cod 29⁷⁵

Fried sablefish, coconut curry sauce, chili pepper and curry leaves

Kerala Seafood ♦ 31²⁵

Mussels, salmon, calamari and shrimp, creamy curry and coconut milk sauce, South Indian spices

VEGETARIANS & VEGAN

Vegetables Sabzi 21⁷⁵

Grilled and braised seasonal vegetables, masala spice and tomato sauce

Malai Kofta 22

Indian cottage cheese and potato dumplings, creamy cashew and cardamom sauce, dried fruits

Aloo Gobi 21

Cauliflower and potatoes simmered in a spicy masala sauce

Dal Makhani 21

Slow-cooked black lentils, creamy tomato and butter sauce

Amritsari Chole 18

Slow-cooked chickpeas, tomato, onion and Indian spices

Paneer Pepper Masala ♦ 22⁵⁰

Indian cottage cheese, tomato and onion sauce, sautéed peppers and masala spices

Saag Paneer 22⁵⁰

Grilled Indian cottage cheese, creamy spinach and rapini sauce

Spinach Dal Tarka 18

Slow-cooked red lentils, yellow curry sauce, ginger, garlic, tomato and spinach

Bharta ♦ 21⁵⁰

Braised Japanese eggplant, smoked onion sauce, green peas, tomato, cilantro and fried onions

DESSERT

Gulab Jamun

Fried Indian donuts, rose and cardamom-infused syrup, pistachio crumble.

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.