

MENU DÉCOUVERTE

65\$ PAR PERSONNE

Menu à partager pour 4 personnes

Conçu pour rassembler et savourer, notre menu groupe vous invite à découvrir les saveurs emblématiques d'India Rosa à travers une formule généreuse et raffinée.



SERVICE 1

TAPAS INDIENS À PARTAGER

Dahi Puri

Coquilles de semoule, pois chiches épicés et pommes de terre, raita, sauce tamarin, chutney mangue-menthe.

Kale & Oignons Bahji

Beignets aux fines herbes indiennes, panure de pois chiches, sauce tamarin.

Samosas Végétarien

Pâte frite farcie de pommes de terre et pois verts aux épices indiennes, sauce tamarin.

Tikka Tandoori

Hauts de cuisse de poulet marinés au yogourt et aux épices tandoori, chutney menthe-coriandre.

SERVICE 2

PLATS TRADITIONNELS À PARTAGER

Servis avec riz basmati parfumé au cumin et naans chauds cuits au four tanndori

Poulet au beurre Signature India Rosa

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

Agneau Korma

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

Légumes du moment

Renseignez-vous auprès de votre serveur pour connaître l'inspiration du jour.

Dal Tarka aux épinards

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

SERVICE 3

DESSERT INDIVIDUEL

Gulab Jamun

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

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.

MENU DÉCOUVERTE

75\$ PAR PERSONNE

Menu à partager pour 4 personnes

Conçu pour rassembler et savourer, notre menu groupe vous invite à découvrir les saveurs emblématiques d'India Rosa à travers une formule généreuse et raffinée.



SERVICE 1

TAPAS INDIENS À PARTAGER

Alo Tikki

Galettes de pommes de terre frites, chutney coriandre et tamarin, raita, oignons, tomates, concombres et grenade.

Saumon Tikka

Saumon mariné aux épices tikka, cuit au four tandoor, chutney menthe-coriandre.

Samosas Végétarien

Pâte frite farcie de pommes de terre et pois verts aux épices indiennes, sauce tamarin.

Hariyali Tandoori

Hauts de cuisse de poulet marinés au yogourt façon hariyali, chutney menthe-coriandre.

SERVICE 2

PLATS TRADITIONNELS À PARTAGER

Servis avec riz basmati parfumé au cumin et naans chauds cuits au four tandoori

Poulet au beurre Signature India Rosa

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

Agneau Madras

Agneau du Québec, sauce cari authentique du sud de l'Inde et crème de coco.

Légumes du moment

Renseignez-vous auprès de votre serveur pour connaître l'inspiration du jour.

Bharta

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

SERVICE 3

DESSERT INDIVIDUEL

Gulab Jamun

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

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.

MENU DÉCOUVERTE

85\$ PAR PERSONNE

Menu à partager pour 4 personnes

Conçu pour rassembler et savourer, notre menu groupe vous invite à découvrir les saveurs emblématiques d'India Rosa à travers une formule généreuse et raffinée.



SERVICE 1

TAPAS INDIENS À PARTAGER

Morue Amritsari

Morue charbonnière frite, sauce tartare India Rosa, chutney à l'ananas, ciboulette et concombres en dés.

Crevettes Malai

Crevettes tigrées géantes marinées au fromage, fleur de muscade et à la cardamome, sauce crémeuse aux noix de cajou.

Champignons Tandoori

Champignons de Paris marinés aux épices tandoori, farcis au paneer et à la mozzarella, chutney coriandre-menthe.

Kebab d'Agneau grillé

Agneau du Québec émincé, gingembre, ail, fromage, oignons frits, épices indiennes, chutney menthe-coriandre.

SERVICE 2

PLATS TRADITIONNELS À PARTAGER

Servis avec riz basmati parfumé au cumin et naans chauds cuits au four tannori

Poulet au beurre Signature India Rosa

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

Crevettes à la Goan

Crevettes tigrées géantes, sauce cari au lait de coco, piment fort et feuilles de cari.

Légumes du moment

Renseignez-vous auprès de votre serveur pour connaître l'inspiration du jour.

Agneau Kadhai

Agneau du Québec, poivrons et oignons, sauce aux tomates et épices indiennes.

Saag Paneer

Fromage cottage indien grillé, sauce onctueuse aux épinards et rapinis.

SERVICE 3

DESSERT INDIVIDUEL

Rasmalai au safran

Dessert de fromage cottage indien, sirop crémeux à la cardamome et au safran.

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.