MENU DÉCOUVERTE

Menu à partager pour 4 personnes

65/pers

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.

ENTRÉE

TAPAS INDIENS À PARTAGER

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

Kale & Oignons Bhaji
Beignets aux fines herbes indiennes, panure de pois chiches, sauce tamarin.

Samosas
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.

PLAT PRINCIPAL

PLATS TRADITIONNELS À PARTAGER
Servis avec riz basmati parfumé au cumin et naans chauds cuits au four tanndori

Poulet au beurre Signature
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.

DESSERT

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

Veuillez informer votre hôte de toute allergie ou restriction alimentaire.

MENU DÉCOUVERTE

Menu à partager pour 4 personnes

75/pers

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.

ENTRÉE

TAPAS INDIENS À PARTAGER

Aloo 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.

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

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

PLAT PRINCIPAL

PLATS TRADITIONNELS À PARTAGER

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

Poulet au beurre Signature
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.

DESSERT

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

Veuillez informer votre hôte de toute allergie ou restriction alimentaire.

MENU DÉCOUVERTE

Menu à partager pour 4 personnes

85/pers

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.

ENTRÉE

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.

PLAT PRINCIPAL

PLATS TRADITIONNELS À PARTAGER
Servis avec riz basmati parfumé au cumin et naans chauds cuits au four tanndori

Poulet au beurre Signature
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.

DESSERT

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

Veuillez informer votre hôte de toute allergie ou restriction alimentaire.