

SEND TO:

DESYCAN

देसीकैन



À ESSAYER ABSOLUMENT

Samosa Chana Chaat(V) 10

L'humble samosa fait toujours l'unanimité : une pâte maison garnie de pois, pommes de terre et épices. Servi avec une sauce à la menthe, sauce tamarin, yaourt sucré et curry de pois chiches.

Dosa Masala Classique 13

Un incontournable du sud de l'Inde, une crêpe légère faite de pâte fermentée maison à base de riz et de lentilles. Servi avec du sambhar, un chutney, chutney de noix de coco et de tomate.

Bol de Riz Desycan 13

Le bol de riz Desycan propose un riz basmati aromatique accompagné du curry de votre choix, agrémenté d'une salade kachumber relevée et de papadam croustillant pour plus de croquant.

Chole Kulche(V) 10

Notre savoureux Chole est fait d'un mélange de pois chiches bouillis, oignons, tomates et pommes de terre épicées avec des sauces maison et un mélange d'épices. Parfait pour accompagner notre pain Kulcha moelleux.

BOISSONS

Lassi à la Mangue

une boisson crémeuse à base de yaourt, préparée avec de la mangue



Masala Chai 4

Réconfortant et satisfaisant, thé indien original au lait.

Soda Masala 5

Rien ne désaltère mieux qu'une limonade maison. Préparé à la demande avec du jus de citron, du sucre et du soda.

Roohafza lemonade 5

Renommée pour son essence de rose aromatique et ses plantes exotiques, parfaitement équilibrée avec l'acidité du citron fraîchement pressé.

Pops and Water 2

SPÉCIALITÉS DE RUE

Kathi Roll (V)/(NV) 10/12

Un favori de la street food indienne ! Poulet ou paneer mariné grillé avec légumes frais, coriandre, et un filet de sauce tamarin et menthe, le tout enroulé dans un paratha croustillant et beurré.

Dahi Puri 10

Petite sœur du Pani Puri, mini puris farcis, superposés avec du yaourt sucré, tamarin et chutney à la menthe. 8 Puris par portion.

Pani Puri(VG) 9

Puris creux et croustillants remplis de pommes de terre écrasées et d'oignons. Le "Pani" est un mélange épicé et acidulé de tamarin, menthe et épices.

Dahi Bhalla (VG) 10

Beignets de lentilles trempés dans du yaourt, parfait équilibre entre crémeux et épicé.

Pav Bhaji (V) 13

aucun plat n'est plus bombayite : un bol de pommes de terre écrasées servies avec des petits pains au beurre.

Prantha(VG)(V) 10

Pain de blé entier feuilleté et croustillant, farci de pommes de terre écrasées ou de paneer épicé (fromage indien), assaisonné d'épices comme le cumin, la coriandre et le piment. Servi avec du beurre maison, des pickles et du Raita.

Popcorn de Poulet 13

Poitrine de poulet panée à la main, enrobée d'une panure au masala, servie avec un achari maison.

Vada Pav de Bombay 10

Un classique de Mumbai ! Boulette de pomme de terre épicée (vada) dans un petit pain moelleux, garnie de chutneys à la menthe et de masala ghati, accompagnée de piments verts frits.

Samosa 5

RÉGIME ALIMENTAIRE

(S) ÉPICÉ, (V) VÉGÉTARIEN, (VG) VEGAN, (GF) SANS GLUTEN



SEND TO:



DESYCAN MEALS

Éveillez vos papilles avec chaque repas ! Votre choix de curry, riz basmati parfumé, pain naan beurré et salade mixte - une symphonie de saveurs vous attend !

Poulet Tikka Masala(S) 20

Le grand frère du poulet au beurre. Une sauce plus intense et épicée avec du poivron et de l'oignon.

Poulet au Beurre (GF) 20

Le fameux et populaire Poulet au Beurre qui n'a pas besoin de présentation.

Shahi Paneer (V)(GF) / 19

Du paneer frais ou du tofu en cubes, dans une sauce makhani riche et crémeuse, préparée avec un mélange d'épices indiennes.

Channa Masala(VG)(GF) 18

Un masala de pois chiches authentique, typiquement préparé avec des épices entières et de la poudre de mangue séchée (amchur)

Dal Tadka (GF) (VG) 18

Sain, délicieux et réconfortant, les seuls mots qui peuvent décrire ce plat de lentilles. Parfait accompagnement pour tout repas

Curry de chèvre (GF) 22

Nous cuisinons la chèvre comme si c'était l'Aïd El Adha tous les jours ! Mijoté pendant un minimum de 4 heures avec des oignons pour garantir que la viande se détache de l'os.

REMARQUE : Tous les plats peuvent être rendus sans gluten en ajoutant du riz supplémentaire et en servant sans naan.

AJOUTER DU NAAN SUPPLÉMENTAIRE \$3

BRIYANI

Plat de riz aromatique, lentement cuit et aux couches superposées, avec des origines en Perse. Préparé avec du bouillon et des épices, superposé avec du riz et cuit individuellement en style "dum" traditionnel. Servi avec un accompagnement de Raita.

Briyani de chèvre 20

Biryani au poulet 18

DESY+CAN

Poutine au Poulet au Beurre 10/13

Frites garnies de poulet tendre au beurre dans une sauce crémeuse, fromage en grains du Québec fondu, coriandre fraîche et un filet de chutney à la menthe pour une fusion indo-canadienne audacieuse !

Poutine au Shahi Paneer (V) 9/12

Une variante royale de la poutine ! Frites croustillantes recouvertes de shahi paneer épicé crémeux, fromage en grains du Québec fondant, coriandre fraîche et un filet de chutney à la menthe. Un mélange parfait de richesse indienne et de confort canadien !

Burger Végétarien Desycan 13

Galette de pomme de terre rouge maison garnie de paneer, de tamarin acidulé et de chutney vert dans un pain brioché moelleux - marqué par la saveur et servi avec un accompagnement de frites masala.

Burger au Poulet au Beurre 14

Morceaux de poulet panés étouffés dans une sauce au poulet au beurre riche, garnis de sauce tandoori, laitue croquante et oignons frais, le tout servi dans un pain brioché avec un accompagnement de frites masala. agrémenté avec les saveurs audacieuses d'Inde.

DESSERTS

Plongez dans nos desserts indiens pour une douce évasion ! C'est une aventure sucrée à chaque bouchée

Kulfi Desycan 5

Une version indienne du sundae, un kulfi lisse comme de la soie avec des saveurs différentes comme mangue, amande, malai et une touche estivale de pistache !

Gulab Jamun 7

Le donut indien. Doux, spongieux et réconfortant avec une touche de cardamome et d'eau de rose. Servi de manière authentique chaud ou froid avec 2 \$ pour de la glace à la vanille. 4 Jamuns par portion.

Falooda à la Mangue 9

Une boisson dessert rafraîchissante en couches avec de la pulpe de mangue fraîche, des vermicelles soyeux sucré, des graines de chia, et de la crème glacée crémeuse, garnie de tranches de mangue et d'une touche de sirop de rose. Un délice tropical à chaque gorgée !



RÉGIME ALIMENTAIRE

(S) ÉPICÉ, (V) VÉGÉTARIEN, (VG) VEGAN, (GF) SANS GLUTEN

