



*Uddin's*  
m i s t i





## À propos de nous

Il y a plus de vingt ans, à Montréal, au Québec, un riche héritage —culinaire est né.

Tout a commencé dans un petit appartement avec une idée simple qui s'est transformée en une véritable sensation sucrée à travers la ville, puis à travers tout le pays. Depuis 1997, Uddin's Misti est fier de servir la communauté bengalie en offrant les meilleurs misti, confectionnés dans la plus pure tradition. Fondée par Rahela Begum, avec le soutien de la famille Uddin originaire du Bangladesh, Uddin's Misti incarne le goût de l'authenticité et de l'amour familial.

## Notre parcours

**1998**

Rahela Begum commence à vendre ses misti faits maison dans les épicerie bengalies locales. Après quelques mois, elle commence aussi à approvisionner des restaurants indiens du quartier.

**1999**

Uddin's Misti commence à proposer des mets de rue bengalis traditionnels comme les shingara, chapati, pattice, halim et bien d'autres, afin de combler les envies de la communauté bengalie de Montréal. Pendant plusieurs années, la famille Uddin est présente avec un seul petit kiosque dans presque tous les événements ou spectacles bengalis de la ville.

**2000**

La famille ouvre son premier restaurant à Parc-Extension, Montréal, nommé Friend's Corner, en partenariat avec quatre amis : Jewel, Mojo, Sai et Soly. Le succès est immédiat et l'établissement devient rapidement un lieu incontournable pour la communauté bengalie.

**2015**

La révolution du misti prend forme. Uddin's Misti devient Uddin's Misti & Catering Inc. et commence à s'étendre à Toronto, Ottawa, Saskatoon et d'autres grandes villes du Canada.

**2019**

Les produits Uddin's Misti sont livrés à plus de 50 commerces à travers le pays, concurrençant avec succès les marques de misti les plus renommées du marché.

**2020**

Pendant la pandémie de COVID-19, nous avons lancé un service de traiteur avec Jewel, Helal Kabir, Humayun Kabir, Nazrul et Fatema Shayma. Ce projet familial, né en temps de crise, a rapidement grandi et s'est transformé en Uddin's Misti et Traiteur.

**2023**

Uddin's Misti devient le premier distributeur de misti bengali au Canada selon les statistiques de livraison aux commerçants. Nous sommes fiers de servir la communauté depuis près de 25 ans.

**2025**

Nous avons ouvert notre tout premier restaurant bengali gastronomique à Montréal. C'est un rêve de longue date devenu réalité pour notre famille et nos partenaires. Après des années à servir notre communauté avec amour et passion, nous avons voulu créer un lieu où la richesse de notre cuisine puisse être vécue dans

# NOTRE MISSION



Chez Uddin's Misti, notre objectif est d'offrir des plats et desserts faits maison de première qualité, préparés avec soin et amour. Nous sommes fiers de partager le goût du Bengale avec des familles partout au Canada, une bouchée à la fois



# ENTRÉES/APPETIZERS

## SHINGARA • সিঙগারা

Pâtisserie feuilletée farcie de légumes épicée et de chaudes épices bengalies (2mcx)  
Flaky pastry filled with spiced vegetables and warm Bengali spices (2 pcs).

6

## CHANA SAMOSA • ছানা সমোসা 🌿🌿

Samosa croustillant émietté, servi avec des pois chiches, sauce à la menthe et sauce au tamarin.  
Crispy samosa crumbled and served with chickpeas, mint sauce, and tamarind sauce.

6

## DAL PURI • ডাল পুরি

Pain plat croustillant farci de lentilles assaisonnées simple, savoureux et subtilement épicé. (3mcx)  
Crisp flatbread filled with seasoned lentils simple, soulful, and subtly spiced. (3pcs)

6

## OIGNON BHAJI • ONION BHAJI • পেঁয়াজ ভাজি

Beignets dorés et croustillants d'oignons finement épicés, une parfaite combinaison de saveur et de texture. (4mcx)  
Crispy golden fritters of finely spiced onions, a perfect bite of flavor and texture. (4pcs)

7

## SOUPE DALL • DAL SOUPE • ডাল সূপ

Un bouillon de lentilles épicées, délicatement mijoté à la perfection pour une expérience réconfortante.  
A rich, spiced lentil broth, delicately simmered to perfection for a comforting taste.

7

## SOUPE THAÏ • THAI SOUP • থাই সূপ 🌿🌿

Un bouillon épicé et acidulé aux herbes, avec une touche bengalie. (Poulet ou crevettes)  
A spicy-sour broth with herbs and a hint of Bengali flair. (Chicken or shrimp)

8

## ROULEAU DE POULET • CHICKEN ROLL • চিকেন রোল

Poulet haché épicé enroulé dans un pain plat moelleux, vibrant, chaud et une bouchée délicieuse de saveurs. 2(mcx)  
Savory spiced ground chicken wrapped in a soft, vibrant, warm flatbread a delightful bite of flavor. (2pcs)

7

## ROULEAU DE LÉGUME • VEGE ROLL • সবজি রোল

Un mélange de légumes épicés enroulés dans un pain plat moelleux vibrant, chaud et savoureux. (2mcx)  
A medley of spiced vegetables wrapped in soft flatbread vibrant, warm, and satisfying. (2pcs)

6

## FUSKA • ফুসকা 🌿

Coques croustillantes garnies de pois chiches et patates épicés et de tamarin acidulé, une bouchée bengalie. (9mcx)  
Crispy shells filled with spiced chickpeas, potatoes and tangy tamarind a bold Bengali bite. (9pcs)

9

## CHOTPOTI • চটপটি 🌿

Un mélange épicé et acidulé de pois chiches, patates, tamarin et épices bengalies aromatiques.  
A tangy-spicy medley of chickpeas, potatoes, tamarind, and aromatic Bengali spices.

7

## MUGHLAI • মুঘলাই 🌿

Un mélange délicat d'œuf épicé enveloppé dans une pâte tendre et feuilletée, un goût royal de tradition.  
A delicate blend of spiced egg wrapped in soft, flaky pastry, a royal taste of tradition.

9

## TEMPURA DE CREVETTES • SHRIMP TEMPURA • চিংড়ি টেম্পুরা

Crevettes enrobées de pâte dorée et crouillante, délicatement frites à la perfection. (4mcx)  
Crispy, golden-battered shrimp, delicately fried to perfection. (4pcs)

9

## SAMOSA DE POULET • CHICKEN SAMOSA • চিকেন সমোসা 🌿

Pâte crouillante garnie de poulet épicé, un parfait mélange de saveurs à chaque bouchée. (4mcx)  
Crispy pastry filled with spiced chicken, a perfect blend of flavors in every bite. (4pcs)

8

## JHAL MURI • ঝাল মুড়ি 🌿🌿🌿

Riz soufflé épicé avec huile de moutarde et épices bengalies, une collation de rue parfaite.  
A spicy, crunchy mix of puffed rice, mustard oil and bold Bengali spices, a perfect street-side snack.

7

## CHAPLI KEBAB AU POULET • CHICKEN CHAPLI KEBAB • চাপলি কাবাব

Galettes de poulet hachée épicées, cuites à la perfection pour offrir un riche mélange de saveurs et d'arômes. (2mcx)  
Spiced minced chicken patties, crisped to perfection, offering a rich blend of flavors and aromas. (2pcs)

8

## TAPAS D'ASIE DE SUD • SOUTH ASIAN TAPAS • পকোড়া

Beignets dorés et croustillants au poisson ou au poulet épicé.  
Crispy golden fritters with spiced fish or chicken.

9

## MOMO • মোমো

Délicats dumplings aux crevettes ou au poulet, cuits à la vapeur ou frits à la perfection.  
Delicate shrimp or chicken dumplings, steamed or fried to perfection.

10

# PLATS DE LÉGUMES/VEGETABLE DISHES

## SAAG PANNEER • সাগ পনির

Épinards épicés et crémeux cuits avec du fromage blanc, riches en saveurs et en tradition.  
Creamy spiced spinach cooked with cottage cheese, rich in flavor and tradition.

15

## CHANA MASALA • ছোলা মসলা 🌶️

Pois chiches cuits avec des tomates et des épices à masala, riches en arômes chaleureux.  
Chickpeas cooked in warmly spiced masala-style tomato and aromatics.

15

## CHANA BHUNA • ছোলা ভুনা 🌶️

Pois chiches cuits lentement avec des épices bengalies rôties à sec.  
Slow-cooked chickpeas in bold, dry-roasted Bengali spices.

14

## LÉGUMES MÉLANGÉS AU COCO • MIXED VEG COCO • ভাজি নারিকেল দুধ দিয়ে

Un mélange de légumes frais cuits dans une sauce au coco parfumée, débordant de saveurs vibrantes.  
A medley of fresh vegetables cooked in a fragrant coconut sauce, bursting with vibrant flavors.

14

## ALOO GOBI • আলু গোবি 🌶️

Pommes de terre et chou-fleur cuits avec un mélange d'épices parfumées, un classique réconfortant.  
Tender potatoes and cauliflower cooked with a fragrant blend of spices, a comforting and aromatic classic.

14

## TARKA DAL • তাড়কা ডাল

Lentilles infusées avec des épices aromatiques, créant un plat traditionnel avec une explosion de saveurs riches.  
Lentils infused with aromatic spices, creating a traditional dish with a burst of rich flavor.

12

Chaque plat est accompagné de riz aromatique ou de naan chaud. / Each dish is paired with aromatic rice and warm naan

# PLATS DE POULET/CHICKEN DISHES

## POULET AU BEURRE • BUTTER CHICKEN • বাটার চিকেন

Poulet au beurre tendre, cuit au four en argile et nappé d'une sauce tomate crémeuse et onctueuse.  
Tender butter chicken, clay oven-cooked and coated in a rich, creamy tomato sauce.

19

## POULET BHUNA • CHICKEN BHUNA • চিকেন ভুনা 🌶️🌶️

Poulet cuit lentement avec des épices audacieuses, créant une saveur riche et aromatique à chaque bouchée.  
Chicken slow-cooked in bold spices, creating a rich, aromatic flavor with every bite.

18

## POULET TIKKA MASALA • CHICKEN TIKKA MASALA • টিক্কা মাসালা 🌶️

Poulet cuit au four en argile, servi dans une sauce tomate épicée et onctueuse aux saveurs fumées.  
Clay oven-cooked chicken in a rich, spiced tomato sauce with smoky, creamy flavors.

19

## POULET VINDALOO • CHICKEN VINDALOO • চিকেন ভিন্দালু 🌶️🌶️🌶️

Poulet épicé et acidulé mijoté avec des épices audacieuses et aromatiques.  
Spicy and tangy chicken slow-cooked with bold, aromatic spices.

18

## POULET KURMA • CHICKEN KURMA • চিকেন কোরমা

Poulet tendre mijoté dans un mélange crémeux et parfumé de noix et d'épices.  
Tender chicken simmered in a creamy, aromatic blend of nuts and spices.

19

## POULET NAGA • CHICKEN NAGA • নাগা চিকেন 🌶️🌶️🌶️🌶️

Poulet épicé et fumé infusé avec la chaleur audacieuse de Mr. Naga pour un coup de chaleur intense.  
Spicy, smoky chicken infused with the bold heat of Mr. Naga for a fiery kick.

18

## CHICKEN TIKKA JALFREZI • POULET TIKKA JALFREZI • টিক্কা জল ফারজি 🌶️

Poulet tendre cuit au four en argile, sauté dans un mélange épicé de poivrons et de tomates.  
Tender clay oven-cooked chicken tossed in a vibrant, spiced stir-fry of peppers and tomatoes.

18

Chaque plat est accompagné de riz aromatique ou de naan chaud. / Each dish is paired with aromatic rice and warm naan

## PLATS D'AGNEAU/LAMB DISHES

### AGNEAU BHUNA • LAMB BHUNA • খাসি ভুনা 🌶️🌶️

Agneau tendre cuit lentement dans des épices aromatiques, créant un curry sec riche en saveurs.  
Tender lamb slow-cooked in aromatic spices, creating a rich and flavorful dry curry.

19

### AGNEAU KURMA • LAMB KURMA • খাসি কোরমা

Agneau tendre dans une sauce crémeuse aux épices et noix, riche en saveurs.  
Tender lamb cooked in a creamy, aromatic blend of spices and nuts, offering a rich, flavorful experience

19

### AGNEAU VINDALOO • LAMB VINDALOO • খাসি ভিন্দালু 🌶️🌶️🌶️

Agneau épicé et acidulé mijoté avec des épices audacieuses et aromatiques.  
Spicy, tangy lamb slow-cooked with bold, aromatic spices.

19

### AGNEAU SAAG • LAMB SAAG • খাসি শাগ 🌶️

Agneau tendre mijoté avec des épinards épicés pour une saveur riche et terreuse.  
Tender lamb simmered with spiced spinach for a rich, earthy flavor.

19

### AGNEAU NAGA • LAMB NAGA • খাসি নাগা 🌶️🌶️🌶️

Agneau tendre infusé avec la chaleur intense de Mr. Naga.  
Succulent lamb infused with the bold, fiery heat of Mr. Naga.

19

Chaque plat est accompagné de riz aromatique ou de naan chaud. / Each dish is paired with aromatic rice and warm naan

## PLATS DE BOEUF/BEEF DISHES

### BOEUF BHUNA • BEEF BHUNA • গরুর মাংস ভুনা 🌶️🌶️

Boeuf tendre cuit lentement dans des épices riches, créant un curry sec savoureux et aromatique.  
Tender beef slow-cooked in rich spices, creating a flavorful and aromatic dry curry.

18

### BOEUF VINDALOO • BEEF BHUNA • গরুর মাংস ভিন্দালু 🌶️🌶️🌶️

Boeuf épicé et acidulé, mijoté dans une sauce riche et audacieuse pour une explosion de saveurs.  
Spicy and tangy beef slow-cooked in a rich, bold sauce for an explosion of flavors.

18

### BEEF NAGA • BOEUF NAGA • গরুর মাংস নাগা 🌶️🌶️🌶️

Boeuf tendre infusé avec la chaleur audacieuse et intense de Mr. Naga, offrant un coup de saveur explosif.  
Tender beef infused with the bold, fiery heat of Mr. Naga, delivering an intense kick of flavor.

18

Chaque plat est accompagné de riz aromatique ou de naan chaud. / Each dish is paired with aromatic rice and warm naan

## PLATS DE POISSON/FISH DISHES

### CREVETTE TIKKA MASALA • SHRIMP TIKKA MASALA • চিংড়ি টিক্কা মাসালা 🌶️

Crevettes juteuses cuites au four en argile, puis mijotées dans une sauce tomate crémeuse et épicée avec une touche fumée.  
Juicy shrimp clay oven-cooked, then simmered in a creamy, spiced tomato sauce with a touch of smokiness.

19

### CREVETTE AU BEURRE • BUTTER SHRIMP • বাটার চিংড়ি

Crevettes fondantes cuites au four en argile, dans une sauce onctueuse aux tomates et aux épices.  
Succulent clay oven-cooked shrimp in a velvety, spiced butter-tomato sauce.

19

### CREVETTE TIKKA JALFREZI • SHRIMP TIKKA JALFREZI • চিংড়ি টিক্কা জলফ্রেজি 🌶️🌶️

Crevettes tendres sautées dans un mélange épicé de poivrons et de tomates.  
Tender clay oven-cooked shrimp tossed in a vibrant, spiced stir-fry of peppers and tomatoes.

19

### RUHI DUPIAZA • রুই দুপিয়াজা 🌶️

Poisson Ruhi tendre mijoté dans une sauce aux oignons épicée, aux saveurs riches et subtilement acidulées.  
Tender Ruhi fish simmered in a rich, spiced onion gravy, layered with bold flavors and subtle tanginess.

16

### POISSON BHUNA • FISH BHUNA • মাছ ভুনা 🌶️

Poisson tendre cuit lentement dans un mélange riche et aromatique d'épices pour un curry sec et savoureux.  
Tender fish cooked slowly in a rich, aromatic blend of spices for a dry, flavorful curry.

17

Chaque plat est accompagné de riz aromatique ou de naan chaud. / Each dish is paired with aromatic rice and warm naan

# BIRYANI

## BIRYANI • বিরিয়ানি 🍛

Riz basmati parfumé, superposé avec votre choix de poulet ou de bœuf tendre et épicé, accompagné d'herbes aromatiques.  
Fragrant basmati rice layered with your choice of tender, spiced chicken or beef and aromatic herbs.

16

## BIRYANI D'AGNEAU • MUTTON BIRYANI • খাসি বিরিয়ানি 🍛

Riz basmati parfumé, superposé avec d'agneau, épicées et des herbes aromatiques fraîches.  
Fragrant basmati rice layered with succulent, lamb and fresh aromatic herbs.

17

## BIRYANI AUX CREVETTES • SHRIMP BIRYANI • চিংড়ির বিরিয়ানি 🍛

Riz basmati parfumé, superposé avec des crevettes succulentes, épicées et des herbes aromatiques fraîches.  
Fragrant basmati rice layered with succulent, spiced shrimp and fresh aromatic herbs.

17

## BIRYANI AUX LÉGUMES • VEGETABLE BIRYANI • সবজি বিরিয়ানি 🍛

Riz basmati parfumé, superposé avec un mélange de légumes frais épicés.  
Fragrant basmati rice layered with a medley of spiced, fresh vegetables.

15

## ACCOMPAGNEMENTS/SIDES

### NAAN AU BEURRE • BUTTER NAAN • বাটার নান

Pain plat tendre, cuit au tandoor et nappé de beurre fondu.  
Soft, tandoor-baked flatbread brushed with rich, melted butter.

4

### NAAN À L'AIL • GARLIC NAAN • রসুন নান

Pain plat tandoori moelleux, infusé à l'ail rôti et aux herbes.  
Soft tandoori flatbread infused with roasted garlic and herbs.

5

### PARATHA • পরোটা

Galette feuilletée, poêlée avec une finition dorée et beurrée.  
Flaky, pan-fried flatbread with a golden, buttery finish.

3

### RIZ BASMATI • BASMATI RICE • বাসমতি চাল

Riz parfumé à grains longs, léger et aromatique, parfait pour accompagner tous les plats.  
Aromatic long-grain rice, fluffy and fragrant, perfect to complement any dish.

6

### RIZ KALJIRA • KALJIRA RICE • কালিজিরা চাল

Fragrant, delicate grain rice known for its distinctive aroma and fluffy texture.  
Riz à grain délicat et parfumé, réputé pour son arôme distinctif et sa texture légère.

7

## TANDOOR

### POULET TANDOORI • CHICKEN TANDOORI • চিকেন তন্দুরি

Poulet juteux mariné au yaourt et aux épices, grillé à la perfection fumée dans un four en argile. (2mcx)  
Juicy chicken marinated in yogurt and spices, grilled to smoky perfection in a clay oven. (2pcs)

19

### POULET TIKKA • CHICKEN TIKKA • চিকেন টিক্কা

Morceaux de poulet tendres marinés au yaourt et aux épices, grillés à la perfection fumée dans un four en argile.  
Tender chicken pieces marinated in yogurt and spices, grilled to smoky perfection in a clay oven.

19

### CREVETTES TIKKA • SHRIMP TIKKA • চিংড়ি টিক্কা

Crevettes succulentes marinées au yaourt et aux épices, grillées à la perfection fumée dans un four en argile. (6mcx)  
Succulent shrimp marinated in yogurt and spices, grilled to smoky perfection in a clay oven. (6pcs)

19

### POULET SHISH KEBAB • CHICKEN SHISH KEBAB • চিকেন শিশ কাবাব

Morceaux tendres de poulet marinés aux épices, embrochés et grillés à la perfection fumée. (2mcx)  
Tender chicken marinated in spices, skewered and grilled to smoky perfection. (2pcs)

17

### CÔTELETTES D'AGNEAU • LAMB CHOP • ল্যাম্ব চপ

Côtelettes d'agneau juteuses et tendres, assaisonnées et grillées à la perfection. (3mcx)  
Juicy, tender lamb chops seasoned and grilled to perfection. (3pcs)

24

### POISSON SAUMON • SALMON FISH • স্যালমন মাছ

Filet de saumon tendre aux épices douces d'Asie du Sud.  
Tender salmon fillet with subtle South Asian spices.

23

### STEAK AU BOEUF • BEEF STEAK • গব্বুর মাংসের স্টেক

Steak de bœuf tendre, grillé et assaisonné à la perfection.  
Tender beef steak, perfectly grilled and seasoned to perfection.

23

# UDDIN'S SPECIALS

## TEHARI DE BOEUF • BEEF TEHARI • বিফ তেহারি

Riz parfumé mijoté avec du bœuf tendre et des épices aromatiques, un classique riche et réconfortant.  
Fragrant rice cooked with tender beef infused with aromatic spices, a rich and comforting classic.

14

## TEHARI DE D'AGNEAU • MUTTON TEHARI • মার্টন তেহারি

Riz parfumé mijoté avec de l'agneau tendre et des épices aromatiques, pour une expérience riche et savoureuse.  
Aromatic rice simmered with succulent mutton and fragrant spices, delivering a hearty and flavorful experience.

14

## ROAST POLAU • রোস্ট পোলাও

Riz basmati aromatique avec poulet rôti tendre et un subtil mélange d'épices chaudes.  
Aromatic basmati rice with tender roasted chicken and a subtle blend of warm spices.

14

## MOROG POLAU • মোরগ পোলাও

Riz basmati aromatique avec du poulet rôti tendre, des épices chaudes, servi avec un œuf dur et une sauce crémeuse.  
Aromatic basmati rice with tender roasted chicken, warm spices, served with a boiled egg and creamy sauce.

14

## HALIM • হালিম 🌿

Un mélange savoureux de lentilles et de viande tendre, mijoté lentement et parfumé aux épices aromatiques.  
A slow-cooked savory blend of lentils and tender meat, infused with aromatic spices.

10

## KACCHI BIRYANI • কাচুচি বিরিয়ানি (Fin de semaine/Weekend)

Riz basmati parfumé, superposé avec de la viande marinée et des épices délicates, cuit lentement à la perfection.  
Fragrant basmati rice layered with marinated meat and subtle spices, slow-cooked to perfection.

20

## RÉZELA D'AGNEAU • MUTTON REZELA • মার্টন রেজেলা

Agneau tendre mijoté dans un mélange riche d'épices aromatiques et d'herbes, pour un plat savoureux et raffiné.  
Tender mutton simmered in a rich blend of aromatic spices and herbs, creating a flavorful and luxurious dish.

14

## BOEUF KALA BHUNA • BEEF KALA BHUNA • বিফ কালা ভুনা 🌿

Boeuf tendre mijoté avec des épices riches pour créer un curry sec et savoureux.  
Tender beef slow-cooked with rich spices to create a flavorful dry curry.

14

## BOEUF MEJBANI • BEEF MEJBANI • বিফ মেজবানি 🌿

Curry de bœuf de Chattogram, mijoté aux épices audacieuses.  
Heritage Chattogram beef curry, slow-cooked with bold spices.

14

## POISSON PABDA • PABDA FISH • পাবদা মাছ 🌿🌿

Un poisson d'eau douce délicat, le pabda est apprécié pour sa chair tendre et sa saveur subtile.  
A delicate freshwater fish, pabda is prized for its tender flesh and subtle flavor.

13

## RUHI DUPIAZA • চিংড়ি টেম্পুরা 🌿

Poisson ruhi mijoté avec des oignons caramélisés et des épices parfumées.  
Tender ruhi fish simmered with caramelized onions and fragrant spices.

12

## BORTHA MIX • বোর্থা মিক্স 🌿🌿 (Fin de semaine/Weekend)

Un mélange vibrant de délices traditionnels écrasés mêlant herbes fraîches et épices pour une explosion de saveurs.  
A vibrant medley of traditional mashed delights blending fresh herbs and spices for a burst of authentic flavor.

10

## POUTINE POULET AU BEURRE • BUTTER CHICKEN POUTINE

Frites dorées garnies de poulet au beurre onctueux et de fromage en grains fondant, une audacieuse fusion indo-québécoise.  
Golden fries topped with rich butter chicken and melted cheese curds, a bold Indo-Québécois twist.

16

# UDDIN'S PLATTER POUR 4/FOR 4

## PLATEAU JAMAI • JAMAI PLATTER • জামাই প্লেটোর

Servi avec du riz basmati, ce plateau comprend 4 poulets rôtis, 4 kebabs, 4 œufs durs et 4 galettes de pommes de terre.  
Served with basmati rice, this set includes 4 Chicken Roasts, 4 Kebabs, 4 Boiled Eggs, and 4 Aloo Chops.

70

## PLATEAU KABABISH • KABABISH PLATTER • কাবাবিশ প্লেটোর

Servi avec riz de salad et salade Un assortiment royal de poulet tandoori, kebabs, côtelette d'agneau, saumon et crevettes tikka  
Served with vegetable rice, and salad. A royal medley of tandoori chicken, kebabs, lamb chop, salmon and shrimp tikka.

100

## PLATEAU DAWAT • DAWAT PLATTER • দাওয়াত প্লেটোর

Servi avec du riz basmati, ce plateau comprend 4 poulets rôtis, 4 kebabs, 4 œufs durs et 4 morceaux de poisson.  
Served with basmati rice, this set includes 4 Chicken Roasts, 4 Kebabs, 4 Boiled Eggs, and 4 pieces of fish.

80

## MENU POUR ENFANTS/KID'S MENU

### AIGUETTES DE POULET AVEC FRITES • CHICKEN STRIPES WITH FRIES

Des aiguillettes de poulet croustillantes et tendres assaisonnées à la perfection servi avec des frites dorées et croustillantes.  
Crispy, tender chicken strips seasoned to perfection served with golden, crispy fries.

10

### POULET AU BEURRE AVEC RIZ • BUTTER CHICKEN WITH RICE

Poulet cuit lentement avec des épices audacieuses, créant une saveur riche et aromatique à chaque bouchée.  
Creamy and mild butter chicken served with soft, fluffy rice, a tasty meal kids love!

10

### ROAST POLAU

Riz basmati aromatique avec poulet rôti tendre et un subtil mélange d'épices chaudes.  
Aromatic basmati rice with tender roasted chicken and a subtle blend of warm spices.

10

### POUTINE

Frites croustillantes garnies de fromage en grains et de sauce riche, une gourmandise canadienne.  
Crispy fries topped with curd cheese and rich gravy, a Canadian indulgence.

9

### POUTINE POULET AU BEURRE • BUTTER CHICKEN POUTINE

Frites croustillantes nappées de poulet au beurre crémeux et de fromage en grains, un délice réconfortant pour les petits.  
Crispy fries topped with creamy butter chicken and melty curd cheese, a comforting treat kids love.

10

### FRITES • FRIES

Frites dorées et croustillantes, délicatement assaisonnées pour un plaisir intemporel à chaque bouchée.  
Golden, crispy fries seasoned to perfection a timeless classic with every bite.

6

### BOISSONS • DRINKS

Un choix rafraîchissant inclus avec le repas pour les petits: jus de pomme, jus d'orange, lait ou lait au chocolat.  
A refreshing choice for little ones included with the meal: apple juice, orange juice, milk or chocolate milk.

# BEVERAGES/BREUVAGES

## BOUTEILLE D'EAU • WATER BOTTLE

Eau purifiée et rafraîchissante.  
Refreshing pure bottled water.

3

## EAU GAZEUSE • SPARKLING WATER

Eau pétillante carbonatée  
Sparkling water

4

## EAU DE COCO • COCONUT WATER

Eau de coco oraganique  
Oranique coconut water

4

## REDBULL

Boisson énergisante classique, servie fraîche en canette.  
Classic energy drink, served chilled in a can.

5

## VIN ROUGE SANS ALCOOL • NON ALCOHOLIC RED WINE

Vin rouge riche et fruité sans alcool.  
Rich and fruity red wine without alcohol.

8

## BIÈRE SANS ALCOOL • NON ALCOHOLIC BEER

Bière douce et rafraîchissante, sans teneur en alcool.  
Smooth and refreshing beer with no alcohol content.

7

## CHAMPAGNE SANS ALCOOL • NON ALCOHOLIC CHAMPAGNE

Vin pétillant raffiné aux bulles vives, sans alcool.  
Refined sparkling wine with vibrant bubbles, alcohol-free.

8

## STARBUCKS FRAPPUCCINO

Frappuccino au café crémeux, servi frais en bouteille ou en verre.  
Creamy coffee frappuccino, served chilled in a bottle or glass.

5

## CAFÉ AMERICANO

Espresso doux allongé d'eau chaude pour un café riche et corsé.  
Smooth espresso diluted with hot water for a rich, bold coffee.

3

## CAPPUCCINO

Espresso surmonté de lait chauffé et d'une épaisse couche de mousse aérienne.  
Espresso topped with steamed milk and a thick layer of frothy foam.

4

## DUDH CHA

Thé au lait traditionnel, riche et crémeux avec une pointe d'épices.  
Traditional milk tea, rich and creamy with a hint of spices.

3

## MASALA CHA

Thé rouge épicé traditionnel, riche et aromatique avec des épices réchauffantes.  
Traditional spiced red tea, rich and aromatic with warming spices.

3

## LASSI AU MANGUE • MANGO LASSI

Boisson crémeuse au yaourt, mélangée à une pulpe de mangue sucrée.  
Creamy yogurt drink blended with sweet mango pulp.

6

## DOI LASSI

Boisson traditionnelle au yaourt, crémeuse et agréablement acidulée.  
Traditional yogurt drink, creamy and refreshingly tangy.

6

## LASSI SUCRÉ • SWEET LASSI

Boisson rafraîchissante au yaourt, douce et sucrée.  
Refreshing yogurt drink, sweetened and smooth.

5

## BOISSON GAZEUSE • SOFT DRINK

Choisi parmi : Coke, Diet Coke, Sprite, Fanta, Ginger ale  
Choose from : Coke, Diet Coke, Sprite, Fanta, Ginger Ale.

3

## JUS • JUICE

Choisissez parmi : orange, pomme, ananas ou mangue.  
Choose from : orange, apple, pineapple, or mango.

3



## MOCKTAILS

### *Mojito Océan Bleu*

Une fusion acidulée de menthe fraîche, citron vert et soda pétillant, frais, léger et sans alcool.

7

### *Mojito au Litchi*

Le litchi délicat rencontre la menthe et le citron vert dans cette version pétillante et rafraîchissante sans alcool.

7

### *Pina Colada*

Un mélange tropical de noix de coco onctueuse et d'ananas frais, un vrai paradis à chaque gorgée.

7

### *Daiquiri à la Praise*

Un mélange vibrant de fraises mûres et de citron vert acidulé, secoué à la perfection pour une fraîcheur sans alcool.

7

### *Mimosa*

Une symphonie pétillante de jus d'orange frais et de soda vif, élégamment éclatante et délicieusement rafraîchissante.

8

### *Uddin's Sunset*

Un mélange pétillant de Canada Dry, de citron vert acidulé et de jus d'orange Sunny D, infusé à la menthe fraîche et garni de grenade.

8

## DESSERTS

### *Gâteau au Fromage*

Une gourmandise soyeuse et crémeuse sur une délicate base de biscuit, intemporelle et irrésistible.

8

### *Gâteau au Chocolat*

Chocolat onctueux et velouté, superposé avec soin pour un dessert décadent et irrésistible qui fond en bouche à chaque bouchée.

8

### *Gulab Jamun caressé de Vanille*

Un gulab jamun délicatement tiède accompagné d'une glace à la vanille onctueuse, une fusion raffinée entre tradition et gourmandise.

6

### *Roshmalai*

De tendres bouchées de lait moelleuses imbibées de crème riche parfumée, une délicatesse bengalie raffinée et luxueuse.

7

### *Roshgolla*

Légères bouchées de fromage frais imbibées d'un sirop sucré, un délice intemporel du Bengale.

6

### *Duo de joyaux Bengalis*

Un duo délicieux de Chomchom délicat et de Kalajamun riche, révélant les trésors sucrés du Bengale.

6

### *Misiti Doi*

Un dessert traditionnel bengali à base de lait fermenté et sucré avec du sucre.

6

## MOCKTAILS

### *Mojito Blue Ocean*

A zesty fusion of fresh mint, lime, and sparkling soda, cool, crisp, and alcohol-free.

### *Lychee Mojito*

Delicate lychee meets mint and lime in this cool, sparkling alcohol-free twist.

### *Pina Colada*

A tropical blend of creamy coconut and fresh pineapple, pure paradise in every sip.

### *Strawberry Daiquiri*

A vibrant blend of ripe strawberries and zesty lime shaken to refreshing perfection without the spirits.

### *Mimosa*

A sparkling symphony of fresh orange juice and lively soda, elegantly bright and refreshingly crisp.

### *Uddin's Sunset*

A sparkling blend of Canada Dry, zesty lime, and Sunny D orange juice, infused with fresh mint and finished with a pomegranate garnish.

## DESSERTS

### *Cheesecake*

A silky, creamy indulgence on a delicate biscuit base, timeless and irresistible.

### *Chocolate Cake*

Rich, velvety chocolate layered to perfection, creating a decadent and irresistible treat that melts in your mouth with every bite.

### *Vanilla-Kissed Gulab Jamun*

Delicately warm gulab jamun embraced by smooth vanilla ice cream, a refined fusion of tradition and indulgence.

### *Roshmalai*

Soft, spongy milk cakes soaked in fragrant rich cream, a delicate and luxurious Bengali classic.

### *Roshgolla*

Light, spongy cottage cheese balls soaked in sugar syrup, a timeless delight from Bengal.

### *Bengali Gem Duo*

A delightful pairing of delicate Chomchom and rich Kalajamun, showcasing the sweet treasures of Bengal.

### *Misiti Doi*

A traditional Bengali dessert made from fermented milk and sweetened with sugar.