



JABEEN'S CUISINE
INDIENNE ET PAKISTANAISE

MENU À EMPORTER
TAKE OUT MENU

(450) 926-3111

5750 - C, Bd Taschereau, Brossard, QC J4W 1M4

JABEENSCUISINE.COM



JABEEN'S CUISINE

ENTRÉES | APPETIZERS

Rouleaux impériaux végété (3 morceaux)

Veg Spring Rolls (3 pieces)

Chou frais assaisonné, roulé dans une feuille de rouleau impérial / Fresh cabbage cooked with seasoning rolled in a spring roll sheet

Rouleaux impériaux au poulet (3 morceaux)

Chicken Spring Roll (3 pieces)

Poulet haché assaisonné, roulé dans une feuille de rouleau impérial / Chicken mince cooked with seasoning rolled in a spring roll sheet

Pani Puri (8 morceaux) - (8 pieces)

Plat de rue indien servi avec puri, chutneys sucrés et épicés, mélange de pommes de terre épicé et eau à la menthe acidulée / From the streets of India, this food comes to the table with puri, sweet and spicy chutney syringe, Spicy potato mix and tangy, spicy, minty water.

Dahi Puri (6 morceaux) - (6 pieces)

Puri de semoule farci de yogourt sucré, mélange de pommes de terre épicé, chutney de tamarin et sauce à la menthe, garni de sev / Semolina Puri stuffed with sweet yoghurt, spicy potato mix, tamarind chutney and mint sauce, garnished with sev.

Samosa chaat (2 morceaux) - (2 pieces)

Samosas végété garnis de channa masala, yogourt sucré, sauce à la menthe, sauce au tamarin, oignons hachés et sev / Veg samosa topped with channa masala, sweet yoghurt, mint sauce, tamarind sauce, chopped onions and garnished with sev

Samosas végété (2 morceaux) Veg Samosas (2 pieces)

Servis avec sauces maison au tamarin et à la menthe / Veg samosa served with homemade tamarind and mint sauce

Samosas au bœuf (3 morceaux)

Beef Samosa (3 pieces)

Spécialité maison, servis avec sauces maison au tamarin et à la menthe / Our in-house specialty 3 beef samosa served with homemade tamarind and mint sauce

Pakorاس végété (6 morceaux) Veg Pakora (6 pieces)

Légumes variés enrobés de farine de pois chiches, servis avec chutney épicé et acidulé / Mix veg gram flour coated served with spicy and tangy chutney

Achaari Paneer Tikka

Fromage paneer mariné style pickle, cuit au four tandoor avec poivrons et oignons / Pickle marinated clay oven cooked cottage cheese served with peppers and onions

Champignons farcis tikka /

Mushroom-stuffed Tikka

Champignons farcis au fromage, marinés épicés et cuits lentement au tandoor / Cheese-stuffed spicy marinate mushroom cooked at slow temperature in a clay oven

Crevettes Tandoori Tigers /

Tandoori Tigers Prawns

Crevettes marinées toute la nuit au piment rouge, cuites à la perfection / Overnight marinated red chilli prawns cooked to perfection

Desi Style Fish & Chips

Poisson frit mariné aux épices d'Amritsar, servi avec frites, chaat masala et sauce spéciale / Amritsari spice marinated fried fish served with fries, topped with chaat masala, served with special sauce

Poisson tikka au poivre noir /

Kaali Mirch Fish Tikka

Poisson mariné au yogourt et poivre noir, cuit au tandoor à basse température / Yoghurt black pepper, marinated fish cooked in a tandoor at very low heat

Poulet tikka / Chicken Tikka

Poulet mariné maison, cuit au charbon pour une saveur fumée / In-house tandoori-marinated chicken thigh cooked to perfection with charcoal flavor

Poulet malai tikka / Chicken Malai Tikka

Poulet mariné aux noix de cajou et épices douces, cuisiné avec crème et beurre / Cashew and mild spices marinate chicken cooked and tossed in cream and butter

Kabab seekh de bœuf / Beef Seekh Kebab

Bœuf doublement haché mariné aux épices maison, cuit lentement / Double minced beef marinated with our special spices and cooked at low heat for perfection

PLAT PRINCIPAL / MAIN COURSE

NON VÉGÉTARIEN

Poulet au beurre / Butter Chicken

Poulet tikka dans une sauce tomate et noix de cajou, avec crème / Succulent Chicken Tikka cooked in Tomato Cashew gravy finished with cream

Chicken Labaabdard

SPoulet dans une sauce riche tomate, poivrons et fromage/ Chicken in a rich tomato, pepper, and cheese sauce

Poulet tikka masala / Chicken Tikka Masala

Poulet tandoori dans une sauce tomate, poivrons et crème de coco/ Chicken mince cooked with seasoning rolled in a spring roll sheet

Poulet methi malai / Methi Malai Chicken

Poulet dans une sauce crémeuse aux noix de cajou et fenugrec / Malai tikka cooked in Kasturi Methi cashew creamy gravy

Poulet kadhahi lahori / Lahori Kadhahi Chicken

Poulet dans une sauce rustique tomate-oignon avec poivrons / Spiced Rustic Onion tomato gravy cooked with crunchy onions and peppers with boneless chicken tikka

Cari de crevettes style Goa / Goan style Prawns Curry

Cari à base de crème de coco, acidulé / Tangy coconut cream-based tomato curry cooked with Prawns

Agneau rogan josh / Lamb Rogan Josh

Morceaux d'agneau dans une sauce tomate épicée / Tender Lamb chunks cooked in spiced Tomato lamb curry with spiced oil

Agneau bhuna / Lamb Bhuna

Agneau dans une sauce épaisse avec poivrons et épices / Chunky thick gravy-coated tender lamb chunks cooked with peppers and spices

Boeuf kadhahi / Beef Kadhahi

Boeuf dans une sauce rustique tomate-oignon avec poivrons / Spiced rustic onion tomato gravy cooked with Crunchy onions and peppers, with Boneless Tender Beef chunks

Boeuf bhuna / Beef Bhuna

Boeuf dans une sauce épaisse avec poivrons et épices / Chunky thick gravy-coated tender beef chunks cooked with peppers and spices

VÉGÉTARIEN

Highway Dal Tadka

Lentilles jaunes avec tomate et oignon, légèrement épicées, garnies de gingembre et huile épicée / Yellow lentil cooked with tomato and onion with little spices, topped with ginger and spice oil

Dal Makhani

Lentilles noires cuites 48 heures avec beurre et crème/ 48 hours slow-cooked black lentil cooked with Butter and cream makes our dal creamy in texture

Cholle Pois Chiches d'Amritsar / Amritsari Cholle

Pois chiches Kabuli cuits dans une sauce épicée rustique à base de tomates et d'oignons, garnis d'oignons, de citron et de piment vert frais / Kabuli Channa cooked in rustic tomato and onion spiced gravy topped with onion, lemon and fresh green chili

Shahi Paneer

Fromage paneer dans une sauce tomate et noix de cajou, avec crème/ Cottage cheese cubes cooked in Tomato Cashew gravy finished with cream

Paneer Tikka masala

Paneer tikka dans une sauce crémeuse à la tomate et aux oignons / Cottage cheese tikka served with creamy spiced tomato onion gravy cooked with butter

Paneer Labaabdard

Sauce épaisse aux poivrons, tomates et oignons, garnie de fromage pour apporter une saveur riche au plat / Chunky pepper, tomato and onion gravy finished with cheese to give rich flavor to the dish

Palak Paneer

Épinards en sauce avec paneer/ Classic Palak Gravy served with cottage cheese makes it a perfect for healthy option.

Malai Kofta

Boulettes de légumes dans une sauce aux noix de cajou / Mix Veg Kofta served with rose petals and cashew sauce

Aloo Gobhi

Pommes de terre et chou-fleur à la maison dans une sauce tomate-oignon / Homestyle Potato and Cauliflower cooked in tomato and onion gravy

BIRYANI

servi avec raita boond / Served with Boondi Raita

Biryani Végétarien / Vegetarian Biryani

Mélange de légumes cuits avec des épices et une sauce tomate, superposé avec du riz et parfumé d'arômes. / Mix vegetarian cooked with spices and tomato gravy, layered with rice, and given aromatic flavor

Biryani au Poulet / Chicken Biryani

Poulet cuisiné avec des épices et une sauce au poulet, superposé avec du riz et parfumé d'arômes. / Chicken cooked with spices and Chicken curry layered with rice and given aromatic flavor

Lamb Biryani

Agneau cuisiné avec des épices et une sauce d'agneau, superposé avec du riz et parfumé d'arômes. / Lamb cooked with spices and lamb curry layered with rice and given aromatic Flavor

Biryani au Bœuf / Beef Biryani

Morceaux de bœuf cuits dans un curry épicé, superposés avec du riz et parfumés d'arômes. / Beef Chunks cooked with spicy curry, layered with rice, and given aromatic Flavor

INDO CHINESE

Chou-fleur miel et chili / Honey Chili Gobbi

Chou-fleur croustillant sauté dans une sauce sucrée et épicée, garni de graines de sésame / Crispy cauliflower tossed in sweet spicy sauce, topped with sesame seeds

Pommes de terre miel et chili / Honey Chili Potato

Pommes de terre croustillantes dans une sauce sucrée et épicée, garnies de graines de sésame / Crispy cauliflower tossed in sweet spicy sauce, topped with sesame seeds

Poulet chili / Chili Chicken

Morceaux de poulet croustillants avec poivrons et oignons dans une sauce épicée et acidulée / Crispy Chicken chunks along with peppers and onions cooked in spicy, tangy sauce

Nouilles aux légumes / Veg Noodles

Nouilles sautées au wok avec des légumes, accompagnées de sauce soja, sauce épicée et vinaigre / Wok tossed noodles with vegetables along with soy sauce, spicy sauce and vinegar

Ajouter du poulet / Add chicken

Ajouter des crevettes / Add prawns

Riz frit aux légumes / Veg Fried Rice

Riz sauté au wok avec des légumes, accompagné de sauce soja, de sauce épicée et de vinaigre / Wok tossed rice with vegetables along with soy sauce, spicy sauce and vinegar

Ajouter du poulet / Add chicken

Ajouter des crevettes / Add prawns

Afghani Mantu

Raviolis vapeur au bœuf haché, servis avec yogourt et sauce aux lentilles / Ground Beef Steamed Dumplings served with Yoghurt and lentil sauce

(10 morceaux / pieces)

(15 morceaux / 15 pieces)

(25 morceaux / 25 pieces)

ROULEAUX KARACH

KARACHI ROLLS

Rouleau paneer tikka / Paneer Tikka Roll

Paneer tikka, laitue croustillante, oignons, enveloppé dans un naan, avec sauce spéciale / Achaari Paneer tikka, crispy lettuce, onion slices wrapped in naan topped with our special sauce

Rouleau au poulet / Chicken Roll

Poulet tikka, laitue croustillante, oignons, enveloppé dans un naan, avec sauce spéciale / Chicken tikka, crispy lettuce, onion slices, wrapped in naan, topped with our special sauce

Rouleau seekh de bœuf / Beef Seekh Roll

Bœuf seekh, laitue croustillante, oignons, enveloppé dans un naan, avec sauce spéciale / Beef Seekh, crispy lettuce, onion slices, wrapped in naan, topped with our special sauce

Rouleau de poulet tikka malai /

Malai Chicken Tikka roll

Poulet tikka malai mariné aux noix de cajou, laitue croquante, tranches d'oignon, enveloppé dans un naan et garni de notre sauce spéciale / Cashew-marinated malai chicken tikka, crispy lettuce, onion slices, wrapped in naan, topped with our special sauce

Rouleau de poulet au beurre / Butter Chicken Roll

Poulet au beurre, laitue croquante, tranches d'oignon, enveloppé dans un naan et garni de sauce à la menthe / Butter chicken, crispy lettuce, onion slices, wrapped in naan, topped with mint sauce

SALADE | SALADS

Salade César / Ceaser Salad

Laitue iceberg croustillante, parmesan, croûtons, vinaigrette César, garnie de poulet tikka / Crispy iceberg lettuce tossed with parmesan, croutons, ceaser dressing, topped with chicken tikka slices

PAIN | BREAD

Roti au beurre tandoori /

Tandoori Butter Roti

Naan au beurre / Butter Naan

Naan à l'ail / Garlic Naan

Naan au fromage / Cheese Naan

Laccha Paratha

DESSERTS

Rasmalai
(2 morceaux) /
(2 pieces)

Gulab Jamun
(2 morceaux) /
(2 pieces)

ACCOMPAGNEMENTS | SIDES

Riz vapeur / Steam Rice

Riz au cumin / Jeera rice

Raita boondi / Boondi Raita