



Annapurna Indian Cuisine

Menu Prices — August 22, 2026

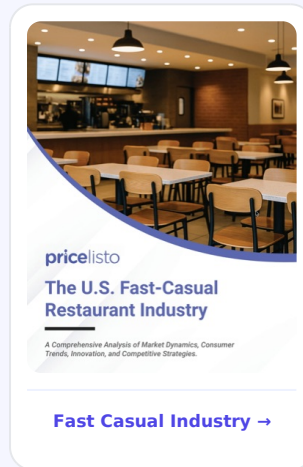
Restaurant & Food Industry Reports



[Fast Food Industry →](#)



[Pizza Industry →](#)



[Fast Casual Industry →](#)



[Casual Dining Industry →](#)

[Competitor Price Intelligence →](#)

Top Menu Items

ITEM	PRICE
Vegetable Samosa Triangulaire et croustillante, cette pâte frite cache une savoureuse garniture de pommes de terre épicées et de petits p...	\$4.59
Sambar Un mélange réconfortant de lentilles et de légumes mijotés dans un bouillon épicé. Parfaitement assaisonné pour une expé...	\$4.99
Dal Of The Day Chefs special lentil simmered with onions, spices and fresh vegetable of the day	\$11.49
Onion Naan Oven-baked flat bread with onions	\$2.45
Garlic Naan Pain plat cuit au four, infusé d'ail.	\$2.59

Beverages

ITEM	PRICE
Lassi A smooth and Indian yogurt drink.	\$2.49
Madras Coffee Un breuvage chaud et parfumé, préparé avec du lait et des grains de café indien, offrant une expérience sensorielle uniq...	\$3.49
Mango Lassi Un mélange onctueux de yogourt et de mangue, ce rafraîchissant lassi indien offre une petite douceur tropicale dans chaq...	\$3.49
Masala Tea A classical Indian drink made with Indian tea, delicate blend of spices and milk.	\$2.99
Soda Can false	\$2.29
Thums Up Boisson gazeuse indienne au goût unique. Très appréciée par nos clients.	\$2.99

Starters

ITEM	PRICE
Sambar Idly Steamed rice cakes dipped in Sambar	\$6.49
Sambar Vada Beignets de lentilles croustillants plongés dans un bouillon épicé aux légumes.	\$6.49
Sambar Idly and Vada Idli à la vapeur et vada croustillant trempés dans un sambar parfumé.	\$6.49
Vegetable Samosa (Starters) The most popular Indian appetizer. Deep fried pastry stuffed with potatoes and peas	\$4.59
Mysore Bonda Boules de pâte fermentée délicieusement croquantes, frites à la perfection et accompagnées d'un chutney savoureux.	\$5.99
Mixed Veggie Bhaji Un mélange de légumes tranchés enrobé de farine de pois chiches et frit à la perfection.	\$5.99
Medu Vada Deep fried lentil donuts served with Chutney and Sambar	\$5.99
Masala Vada Beignet de lentilles savoureusement épicé, accompagné de son chutney. Parfait pour une pause gourmande en fin de journée...	\$5.49

ITEM	PRICE
Chicken Korma Morceaux de poulet tendre et légumes, mijotés dans une sauce délicatement épicée.	\$13.49
Chicken Pepper Fry Morceaux de poulet moelleux sautés avec des poivrons et des oignons, mêlés à un savant mélange d'épices. Une création cu...	\$13.99
Chicken Tikka Masala De tendres morceaux de poulet sont d'abord cuits dans un four d'argile traditionnel, puis mijotés dans une sauce onctueu...	\$13.49
Gongura Chicken Chicken cooked in gongura leaf paste with special spices. Popular dish in Andhra region of India	\$13.99
Kadai Chicken Morceaux de poulet mijotés avec des épices traditionnelles, agrémentés de poivrons verts et de tomates, le tout sauté da...	\$13.49
Dosa	

ITEM	PRICE
Cheese Masala Dosa Rice and lentil crepe stuffed with cheese and potatoes and served with Chutney and Sambar	\$9.99
Set Dosa Deux crêpes épaisses à base de riz et de lentilles, accompagnées de chutney et de sambar, pour une expérience authentiqu...	\$9.99
Sada Dosa Rice and lentil crepe served with Chutney and Sambar	\$7.99
Rava Masala Dosa Une crêpe croustillante à base de farine de riz et de semoule, garnie de pommes de terre, d'oignons, de carottes et de p...	\$11.99
Rava Dosa Une crêpe croustillante à base de farine de riz et de semoule, accompagnée de chutney frais et de sambar savoureux.	\$10.49
Podi Dosa Crêpe légère à base de riz et lentilles, saupoudrée d'une poudre de lentilles épicées, accompagnée de chutney parfumé et...	\$9.99
Paper Masala Dosa Une crêpe de riz et lentilles, fine et croustillante, garnie de pommes de terre épicées. Accompagnée de chutney et de sa...	\$10.99
Onion Chilli Dosa Crêpe fine à base de riz et de lentilles, garnie d'oignons et de piments, accompagnée de chutney et de sambar.	\$9.99
Mysore Masala Dosa Rice and lentil crepe layered with special chutney and stuffed with potato masala and served with Chutney and Sambar	\$9.99
Muttai Dosa Fine craquant de riz et lentilles, paré d'un œuf frit délicatement posé sur le dessus.	\$10.99
Masala Dosa Crêpe de riz et lentilles garnie de pommes de terre assaisonnées, accompagnée de chutney savoureux et de sambar épicé.	\$9.49
Chicken Keema Dosa Crêpe de riz et lentilles garni de poulet haché délicatement épicé.	\$11.49
Spinach Dosa Rice and lentil crepe topped with mildly spiced spinach gravy	\$9.99
Chole Dosa Crêpe de riz et lentilles garnie d'un curry de pois chiches.	\$9.99
Chocolate Dosa Une crêpe de riz et lentilles, fine et croustillante, agrémentée de chocolat fondant. Un plaisir gourmand, souvent adoré...	\$7.99
Goat and Lamb	

ITEM	PRICE
------	-------

Andhra Goat Curry Annapurna Special. Traditional goat curry cooked with special spices from Andhra region in India	\$13.99
Lamb Saag Morceaux tendres d'agneau mijotés avec des épinards en purée, agrémentés de fines épices pour une saveur douce et réconf...	\$15.99
Lamb Masala Chunks of succulent lamb cooked with special spices	\$15.99
Lamb Korma Tendres morceaux d'agneau mijotés dans une sauce onctueuse mêlant douceur et épices, rehaussés par une subtile note de c...	\$15.99
Lamb Kadai Des morceaux d'agneau tendre mijotés avec des oignons et des poivrons.	\$15.99
Kadai Goat Morceaux de chèvre mijotés avec des épices uniques, poivrons verts croquants et tomates fraîches dans un kadai.	\$13.99
Gongura Mutton Morceaux de chèvre mijotés dans une pâte de gongura onctueuse, accompagnés d'un mélange unique d'épices maison.	\$13.99
Goat Pepper Fry Des morceaux de chèvre sont sautés à la poêle avec des oignons croustillants et un généreux éclat de poivre noir, offran...	\$14.99
Goat Korma Tendres morceaux de chèvre mijotés dans une sauce onctueuse aux noix de cajou et noix de coco, enrichie de délicates épi...	\$13.99
Goat Chettinad Goat cooked in finely ground spices from Chettinad region of Tamil Nadu in India	\$13.99
Lamb Chettinad Chunks of succulent lamb cooked in finely ground special from Chettinad region of Tamil Nadu in India	\$15.99

Hot out of Tandoor

ITEM	PRICE
Chicken Tikka Morceaux de poulet sans os, marinés dans une sauce au yaourt épicée, cuits à la perfection dans un four tandoor.	\$11.99
Malai Kabab Des morceaux de poulet tendres, enveloppés dans une marinade de crème infusée à la cardamome et de yaourt, cuits à la pe...	\$12.99
Shrimp Tikka De généreuses crevettes marinées dans un mélange de yogourt et d'épices tandoori, grillées à la perfection dans un four...	\$14.99
Tandoori Chicken Morceaux de cuisse de poulet trempés dans un mélange de yogourt et d'épices tandoori, grillés avec soin dans un four d'a...	\$12.49
Reshmi Kabab Chicken marinated in yogurt, cream, and special blend of spices and cooked in Indian clay oven	\$12.99
Fish Tikka Filet de poisson imprégné de sauce au yaourt épicée, soigneusement grillé dans un four en argile indien.	\$14.99

Indo-Chinese

ITEM	PRICE
Chicken Manchurian Morceaux de poulet désossés, légèrement frits, enrobés d'une sauce Manchurian épicée à base de piments et de soja.	\$10.99
Chilli Chicken Morceaux de poulet sans os frits brassés dans une sauce piquante au piment, accompagnés d'oignons et de poivrons.	\$10.99
Chilli Gobi Fried cauliflower florets tossed in spicy chilli sauce with onion and peppers	\$9.99

ITEM	PRICE
Chilli Paneer Cottage cheese curds fried and tossed with spices along with soy sauce and vinegar	\$10.99
Fried Rice Du riz sauté avec un assortiment de légumes croquants et/ou d'œufs, parfumé aux épices traditionnelles. Option d'ajouter...	\$10.99
Gobi Manchurian Chou-fleur croustillant enrobé d'une sauce piquante à base de piment et de soja.	\$9.99
Noodles Nouilles sautées avec légumes frais, œuf, et un mélange d'épices.	\$10.99
Chicken 65 Morceaux de poulet frit parfumés au gingembre, à l'ail et aux piments	\$10.99
Rice Specialty	

ITEM	PRICE
Bisi Bele Bath Brown rice, lentil and vegetables seasoned cooked in special spices	\$10.29
Pongal Un mélange savoureux de riz et de moong dal, doucement mijoté avec des grains entiers de poivre noir et des graines de c...	\$10.29
Tamarind Rice Riz délicatement cuit avec une sauce tamarin, parfumé de feuilles de curry. Un mélange audacieux de noix croquantes et d...	\$7.99
Lemon Rice Riz infusé de citron rehaussé d'un mélange aromatique de noix, épices et feuilles de curry.	\$7.99
Yogurt Rice Annapurna Special. Rice prepared with special yogurt sauces and seasoned with nuts. A must try.	\$7.99
Basmati Rice (Side) Steamed basmati rice.	\$1.50

Seafood	
ITEM	PRICE
Chepala Pulusu Un plat emblématique des régions côtières de l'Inde, le poisson mijote doucement dans une sauce tamarin relevée et épicé...	\$13.99
Shrimp Chettinad Crevettes mijotées avec un mélange de fines épices, typiques de la région Chettinad au Tamil Nadu.	\$14.99
Fish Chettinad Du poisson préparé avec un mélange élaboré d'épices provenant de la région Chettinad du Tamil Nadu.	\$13.99
Kadai Shrimp Crevettes sautées dans un mélange vibrant d'épices maison, accompagnées de poivrons croquants et de tomates juteuses, mi...	\$14.99
Madras Fish Curry Fish cooked in special tangy tomato sauce	\$13.99
Shrimp Masala Crevettes mijotées avec un mélange d'épices, poivrons verts et tomates dans un wok.	\$14.99
Shrimp Tikka Masala Crevettes grillées dans un four traditionnel indien, plongées dans une sauce onctueuse et subtilement épicée.	\$14.99

Uttappam	
ITEM	PRICE

Mixed Veggie Uttappam	\$9.29
Une crêpe épaisse garnie de légumes frais, accompagnée de chutney et de sambar.	
Onion and Hot Chilis Uttappam	\$9.29
Thick pancake topped with onions and jalapeno chillis served with Chutney and Sambar.	
Sada Uttappam	\$7.49
Thick rice and lentil pancake served with Chutney and Sambar.	

Vegetarian

ITEM	PRICE
Bhindi Masala	\$11.99
Okra préparé avec un mélange aromatique d'épices fraîches, agrémenté d'oignons tendres et de tomates juteuses.	
Palak Paneer	\$12.49
Morceaux de fromage frais délicatement mijotés dans une sauce onctueuse aux épinards, agrémentés d'un assortiment d'épic...	
Navratan Korma	\$11.99
Légumes mijotés dans une sauce légèrement épicée, agrémentés de fruits secs et de noix pour une touche de croquant.	
Mushroom Chettinad	\$11.99
Champignons, tomates et oignons mijotés avec un mélange unique d'épices du Chettinad, une région réputée du Tamil Nadu.	
Mirchi Ka Salaan	\$11.99
Annapurna Special. Big chillis cooked in peanut curry. A very popular dish from Hyderabad. A must try.	
Matar Paneer	\$12.49
Des cubes de fromage indien mijotent avec des pois verts dans une sauce onctueuse à base d'oignons et de tomates.	
Malia Kofta	\$11.99
Découvrez des boulettes de légumes délicatement frites, mijotées dans une onctueuse sauce crème.	
Kadai Paneer	\$12.49
Morceaux de paneer mijotés avec des oignons et poivrons, imprégnés d'un mélange d'épices aromatiques.	
Gutti Vankaya Koora	\$11.99
Annapurna Special. Baby eggplant fried and cooked in a special peanut sauce. A must try.	
Egg Masala	\$11.99
Eggs cooked with poondi, vengaya, kuzhumbu, tomato and onion gravy	
Channa Masala	\$11.49
Pois chiches mijotés dans une sauce à base d'oignons et de tomates, légèrement épicée.	
Dal Of The Day (Vegetarian)	\$11.49
Lentilles mijotées avec des oignons et une sélection d'épices, accompagnées de légumes frais du jour.	
Paneer Tikka Masala	\$12.49
Morceaux de fromage paneer grillés au tandoor, baignés dans une sauce crémeuse aux épices douces.	

Breads

ITEM	PRICE
Bread Basket	\$5.99
Un assortiment de pains accompagnant vos plats indiens, comprenant de l'onion naan moelleux, parfumé à l'oignon, du garl...	
Poori Chole	\$6.95
Deep fried bread with served with Garbanzo beans curry	
Poori Bhaji	\$5.95
Un pain frit croustillant accompagné d'un curry de pommes de terre et d'oignons. Un plat classique apprécié dans toute l...	
2 Piece Phulka	\$1.95
Deux morceaux de phulka, pain plat indien cuit à la poêle, léger et feuilleté, parfait pour accompagner vos plats préfér...	

ITEM	PRICE
Onion Naan (Breads) Naan léger cuit au four, garni d'oignons doux.	\$2.45
Naan Oven baked flat bread	\$2.29
Malabar Parata Layered flat bread	\$1.95
Lacha Parata Pain plat feuilleté, préparé avec soin pour obtenir des couches tendres et croustillantes à la fois. Parfait pour accomp...	\$1.95
Keema Naan Pain plat cuit au four garni de poulet haché savoureux.	\$3.45
Garlic Naan (Breads) Pain plat cuit au four garni d'ail frais.	\$2.59
1 Piece Chapathi Un seul morceau de pain plat indien, légèrement grillé et fait à base de farine de blé entier.	\$1.95
Tandoori Roti Oven baked flat bread	\$1.95
Butter Naan Chaudement sorti du four, ce pain plat est nappé d'une généreuse couche de beurre, parfait pour accompagner vos plats pr...	\$2.29
Papad Faites à partir de pâte assaisonnée, cette collation croustillante et fine offre une texture légère.	\$2.00
Poori Cette pâte fine et souple est plongée dans l'huile chaude jusqu'à ce qu'elle gonfle et prenne une teinte dorée.	\$3.00

Kid's Corner

ITEM	PRICE
Kids Cheese Dosa Rice and lentil crepe topped with cheese	\$4.95
Kids Chocolate Dosa Rice and lentil crepe topped with chocolate sauce	\$4.95
Kids Cone Dosa Fine crêpe de riz et lentilles, délicatement pliée en forme de cône pour une présentation ludique. Servi en cône sur pla...	\$3.95

Desserts

ITEM	PRICE
Double Ka Meeta Tranches de pain frites et croustillantes baignées dans un doux mélange de lait, sucre et épices uniques, parsemées de n...	\$4.49
Ras Malai Des boules de fromage moelleuses plongées dans une sauce à la crème onctueuse.	\$4.49
Gulab Jamoon Des boulettes moelleuses à base de lait frites, baignées dans un sirop sucré. Une douceur qui fait sourire.	\$4.49
Gajar Ka Halwa Grated carrot cooked in s special blend of milk, sugar and spices	\$4.49