



Keeva Indian Kitchen

Menu Prices — August 22, 2026

Restaurant & Food Industry Reports



Competitor Price Intelligence →

Picked For You

ITEM	PRICE
Chicken Tikka Masala Morceaux de poulet grillés au tandoori, mijotés dans une riche sauce à la tomate, apportant une subtile touche fumée.	\$14.95
Butter Chicken Poulet effiloché mijoté dans une sauce riche et onctueuse, rehaussée d'une touche de miel.	\$14.95
Malai Kofta Curry Boulettes de pomme de terre et fromage mijotées dans une sauce douce.	\$13.95
Chicken Curry Chettinad Morceaux de poulet mijotés dans un mélange de condiments maisons fraîchement moulus, enrichi de lait de coco.	\$13.50
Lamb Rogan Josh Morceaux d'agneau mijotés dans une sauce à base d'oignons et de yaourt.	\$15.50

Starter

ITEM	PRICE
Samosa Feuilleté croustillant garni de pommes de terre tendres et de pois verts.	\$6.00
Pakora Légumes de saison enrobés de pâte de pois chiche et frits à la perfection.	\$6.00
Paneer Pakora Des cubes de paneer enrobés de pâte de pois chiches, croustillants et dorés à la perfection.	\$7.00
Vegetable Hara Bhara Kebab Un mélange savoureux d'épinards, de pommes de terre et de fromage, façonné en croquettes croustillantes agrémentées d'he...	\$6.50
Vegetable Hara Bhara Kebab (Starter) Croquettes de pommes de terre, épinards et fromage, agrémentées d'herbes parfumées, le tout délicatement croustillant.	\$6.50
Amritsari Fish Filet de poisson croustillant enrobé d'une pâte de pois chiches, rehaussée de graines d'ajowan et d'épices parfumées.	\$8.50

Soup

ITEM	PRICE
Tomato Dhaniya Shorba Tomates mijotés avec une purée de tiges de coriandre et des herbes fraîches.	\$6.00
Tomato Dhaniya Shorba (Soup) Un bouillon de tomates agrémenté d'une purée de tiges de coriandre et d'herbes fraîches.	\$5.95
Ginger Pepper Chicken Morceaux de poulet sautés harmonieusement aux côtés de gingembre frais, infusés d'un mélange aromatique d'épices.	\$6.25

Chicken Curries

ITEM	PRICE
Chicken Tikka Masala (Chicken Curries) Tandoor grilled chicken cooked in creamy tomato sauce with smoky flavor.	\$14.95
Butter Chicken (Chicken Curries) Shredded chicken cooked in velvety gravy and honey.	\$14.95
Chicken Vindaloo Un mélange épicé de poulet mariné dans du vinaigre, mijoté avec soin et rehaussé d'un éventail d'aromates typiques de Go...	\$13.50

ITEM	PRICE
Chicken Kadhai Poulet sauté au wok avec des tomates, poivrons et oignons.	\$13.25
Chicken Curry Chettinad (Chicken Curries) Chicken cooked in freshly ground home made spices blend with coconut milk.	\$13.50
Chicken Fenugreek Poulet mijoté dans une sauce crémeuse et légèrement parfumée au fenugrec.	\$13.95

Lamb and Goat Curries

ITEM	PRICE
Lamb Vindaloo L'agneau cuit lentement avec un mélange vibrant d'épices et une touche de vinaigre, apportant un goût typique de Goa.	\$14.50
Classic Goat Curry Le curry de chèvre est mijoté doucement avec os, baignant dans une sauce onctueuse de tomates et d'oignons, rehaussée de...	\$16.50
Classic Goat Curry (Lamb and Goat Curries) De tendres morceaux de chèvre mijotés sur l'os dans une sauce savoureuse aux tomates et oignons, rehaussée d'herbes fraî...	\$15.50
Lamb Korma Tendres morceaux d'agneau mijotés dans une sauce onctueuse à base de noix de cajou.	\$15.50
Chettinad Goat Curry Chèvre sur os mijotée lentement dans un mélange d'épices maison fraîchement moulu, enrichi de lait de coco.	\$16.50
Lamb Rogan Josh (Lamb and Goat Curries) Morceaux d'agneau braisés mijotés dans une sauce onctueuse d'oignons et de yaourt.	\$15.50

Seafood Curries

ITEM	PRICE
Goan Fish Curry Un curry de poisson imprégné de lait de coco, agrémenté de feuilles de curry et de fenugrec, offrant une belle intensité...	\$15.95
Coconut Shrimp Curry De tendres crevettes royales mijotées dans une sauce veloutée de lait de coco, agrémentée de feuilles de curry et relevé...	\$15.95

Vegetables

ITEM	PRICE
Indian Eggplant in Salan Sauce Aubergines de petite taille mijotées dans une sauce onctueuse à base d'arachides.	\$13.95
Indian Eggplant in Salan Sauce (Vegetables) Des tendres aubergines mijotées dans une sauce onctueuse à base de cacahuètes.	\$11.95
Crispy Okra Okra croustillante sautée avec des oignons frits et des graines de carvi.	\$11.95
Bhindi do Piazza Okra poêlée accompagnée d'oignons et de tomates.	\$11.95
Aloo Gobi Masala Chou-fleur et pommes de terre mijotés dans une sauce à base de tomates et gingembre frais.	\$13.95

Paneer

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

Palak Paneer Épinards onctueux infusés d'ail rôti, accompagnés de morceaux tendres de paneer.	\$13.25
Palak Paneer (Paneer) Cream of spinach tempered with roasted garlic.	\$13.25
Paneer Makhani Morceaux de paneer mijotés dans une sauce douce et onctueuse.	\$13.25
Mattar Paneer Doucees boulettes de fromage indien et pois verts mijotés dans une sauce tomate veloutée.	\$13.25
Mattar Paneer (Paneer) Un savoureux mélange de fromage frais et petits pois verts mijotés dans une sauce tomate onctueuse.	\$13.25
Kadhai Paneer Oignons, poivrons et tomates sautés ensemble.	\$13.25

Potatoes

ITEM	PRICE
Aloo Matar Pommes de terre sautées avec des pois anglais.	\$12.91
Malai Kofta Curry (Potatoes) Des boulettes de pommes de terre et fromage mijotées dans une sauce douce et crémeuse.	\$13.95
Crusted Cumin Potatoes Pommes de terre sautées avec cumin rôti et oignons.	\$12.91
Bang Bang Egg Curry Œuf croustillant mijoté dans une sauce maison aux tomates et oignons frais.	\$13.50

Lentils

ITEM	PRICE
Dal Tadka Lentilles jaunes mijotées avec oignons, ail et une touche d'asafoetida.	\$12.75
Dal Tadka (Lentils) Lentilles jaunes mijotées doucement, rehaussées d'oignon, d'ail et d'asafoetida.	\$12.75
Dal Makhani Les lentilles noires entières mijotent longuement dans un mélange de fines épices, révélant toute la richesse de notre r...	\$13.75
Dal Makhani (Lentils) Un mélange délicat de lentilles noires entières mijotées longuement avec un assortiment d'épices maison pour libérer leu...	\$13.75
Channa Masala Pois chiches mijotés dans une sauce à base d'oignons.	\$10.75
Channa Masala (Lentils) Pois chiches mijotés dans une sauce à base d'oignons.	\$10.75

Tandoor Kebabs

ITEM	PRICE
Tandoori Half Un demi-poulet rôti, cuit lentement sur l'os dans un four traditionnel tandoor, infusant des arômes uniques et authentiq...	\$15.50
Tandoori Chicken Full Poulet entier mariné dans des épices tandoori, cuit au four tandoor, accompagné de riz basmati parfumé.	\$29.50
Chicken Tikka Kebab Morceaux de poulet désossés marinés dans un mélange de yaourt et d'épices, grillés à la perfection.	\$15.95

ITEM	PRICE
Malai Tikka Morceaux de poulet désossés, marinés dans une sauce crémeuse et délicatement épicée, grillés à la perfection.	\$15.95
Tandoori Tiger Prawns De succulentes crevettes géantes marinées et grillées au tandoor, accompagnées d'un lit de riz parfumé.	\$21.00
Tandoori Wings Ailes de poulet marinées dans un mélange épicé, cuites à la perfection dans notre four traditionnel, accompagnées d'une...	\$15.25

Rice and Biryanis

ITEM	PRICE
Basmati Rice false	\$1.95
Vegetable Biryani Un riz parfumé et lentement mijoté, agrémenté d'herbes fraîches, de safran et d'une touche subtile d'eau de rose. Accomp...	\$15.50
Vegetable Biryani (Rice and Biryanis) Riz parfumé mijoté lentement avec des herbes fraîches, un soupçon de safran, et parfumé d'eau de rose. Accompagné de rai...	\$15.50
Chicken Biryani Riz parfumé mijoté lentement, infusé de fines herbes, safran et une touche d'eau de rose. Accompagné de raita.	\$16.50
Goat Biryani Riz parfumé mijoté lentement avec des herbes fraîches, infusé de safran et d'eau de rose. Accompagné de raita.	\$17.50
Lamb Biryani Riz parfumé cuit lentement avec des herbes fraîches, safran et eau de rose. Accompagné de raita.	\$17.50

Breads

ITEM	PRICE
Naan false	\$2.25
Garlic Naan false	\$3.25
Garlic Naan (Breads) Pains plats traditionnels, cette naan à l'ail est d'abord pétrie à la main avec du yogourt crémeux, apportant une légèrè...	\$3.25
Tandoori Roti Ce pain plat traditionnel, cuit dans un tandoor, se distingue par sa texture légèrement croustillante à l'extérieur et m...	\$2.50
Onion Naan Une pâte moelleuse, pliée tout en finesse et garnie d'oignons finement hachés, est cuite à la perfection dans un four tr...	\$3.50

Sides

ITEM	PRICE
Raita Une touche rafraîchissante au repas, ce raita marie le yaourt crémeux avec de subtils morceaux de concombre croquants. A...	\$3.00
Masala Papad Papadum croquant grillé au feu, recouvert d'un mélange vibrant de tomates fraîches, oignons hachés, piments verts et cor...	\$2.50
Mango Chutney false	\$2.50

Beverages

ITEM	PRICE
Mango Lassi Cette boisson crémeuse associe le yaourt épais et réfrigéré à la richesse suave de la mangue mûrie au soleil. Un soupçon...	\$4.00
Soda	\$2.50

Desserts

ITEM	PRICE
Rasmalai Boulettes de fromage trempées dans du lait concentré.	\$5.00
Gulab Jamun De petites boules moelleuses plongées dans un sirop parfumé au safran et à la cardamome.	\$5.00

Combo Box

ITEM	PRICE
Vegetarian Assiette végétarienne avec riz au cumin, salade fraîche, channa masala épicé et mattar paneer onctueux.	\$9.95
Non Vegetarian Un plat qui rassemble du riz parfumé au cumin, une salade fraîche, un channa masala épicé, et un succulent poulet tikka...	\$10.95