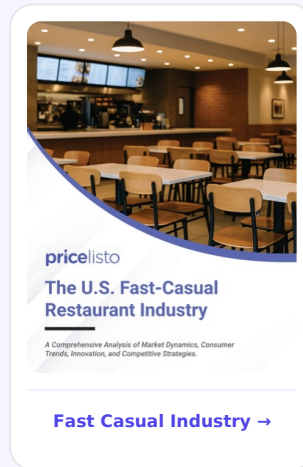




Mela Modern Indian Cuisine

Menu Prices — August 22, 2026

Restaurant & Food Industry Reports



Competitor Price Intelligence →

Soup & Salad

ITEM	PRICE
Garden Salad Un mélange croquant de légumes frais et de verdure, sublimé par notre vinaigrette maison au yogourt et graines de mouta...	\$7.00
Mulligatawny Soup Spicy hot soup, made with lentils and spices.	\$5.00
Tomato and Coconut Soup Creamy tomato soup with spices and a touch of coconut.	\$6.00
Chicken Noodle Soup Faux-filet de poulet tendre mijoté dans un bouillon parfumé aux herbes aromatiques et épices riches.	\$6.00

Hot Appetizers

ITEM	PRICE
Vegetable Samosa (2) Deux samoussas végétariens emplis de pommes de terre savoureuses et de pois verts.	\$6.00
Meat Samosa (2) Feuilletés croustillants garnis d'agneau haché épicé.	\$8.00
Vegetable Pakora Légumes croquants enrobés d'une pâte de pois chiches, frits jusqu'à obtenir un croustillant doré.	\$8.00
Mela Vegetarian Platter Une sélection de pakoras de légumes, accompagnée de samosa croustillant, tikki savoureux et pakoras au fromage fondant.	\$12.00
Mustard Lamb Côtelettes d'agneau marinées avec une sauce de yogourt et moutarde, grillées au tandoor.	\$15.00
Chicken Tikka Morceaux de poulet juteux marinés dans un mélange d'épices et de yaourt, grillés à la perfection sur des brochettes dans...	\$10.00
Chicken Pakora Morceaux tendres de poulet blanc sans os, enrobés de pâte de pois chiche et croustillants à la friture.	\$9.00
Mela Non Vegetarian Platter Un assortiment riche avec des samosas à la viande, du poulet tikka, des brochettes d'agneau, des seekh kababs parfumés,...	\$14.00
Aloo Tikki Croquettes de pommes de terre épicées, délicatement frites à la perfection.	\$6.00
Paneer Pakora Delicately spiced homemade cheese fritters	\$7.00
Fish Pakora Morceaux de poisson frais enrobés d'une pâte de farine de pois chiches, soigneusement frits jusqu'à obtenir une belle co...	\$11.00
Fried Prawn Poori Sautéed shrimp, served with deep-fried wheat bread.	\$11.00

Chaat

ITEM	PRICE
Chat Papri Pommes de terre épicées mariées à des croustillants de blé frits, accompagnées de yaourt onctueux et d'une sauce sucrée...	\$10.00
Samosa Chaat À la Mela Modern Indian Cuisine, le Chaat Samosa est une expérience gustative unique. Des samosas épicés et croustillant...	\$12.00
Aloo Tikki Chaat Des galettes de pommes de terre épicées, frites à la perfection, sont agrémentées de concombre croquant, de pois chiches...	\$12.00

ITEM	PRICE
Chicken Chaat Morceaux de poulet blanc et concombre enrobés d'une sauce aigre-douce acidulée.	\$11.00
Jhinga Chaat Des crevettes tendres et du concombre mélangés avec soin dans une sauce sucrée et acidulée.	\$12.00
Modern Indian Creations	
ITEM	PRICE
Lamb Shank Curry L'agneau cuit lentement se mêle à une sauce riche en safran et oignons rouges. Savourez-le avec un naan à l'ail.	\$22.00
Subz Panchmel Un mélange coloré de poivrons rouges, jaunes et verts se mêle aux artichauts, asperges et germes de soja, le tout sauté...	\$18.00
Duck Masala Morceaux moelleux de canard sans os mijotés avec un assortiment de légumes et un mélange d'épices, le tout nappé d'une s...	\$22.00
Tandoori	
ITEM	PRICE
Tandoori Chicken Émincé de poulet tendre, imprégné d'un mélange de yaourt onctueux et de toute une palette d'épices, puis cuit lentement...	\$14.00
Salmon Kebab Morceaux de saumon soigneusement marinés dans notre mélange exclusif de l'atelier du chef et cuits au four tandoor.	\$22.00
Tandoori Mixed Grill Une assiette fumante de spécialités tandoori comprenant du poulet tikka, du poulet tandoori, du boti kebab d'agneau, du...	\$24.00
Mustard Lamb Chop Côtelettes d'agneau imprégnées d'un mélange onctueux de yaourt et de moutarde, rôties à la perfection dans un four tando...	\$28.00
Tandoori Shrimp Crevettes géantes et fraîches marinées dans un mélange subtil d'épices et de yaourt, grillées à la perfection sur des br...	\$22.00
Kali Mirch Ki Tikki Morceaux de poulet assaisonnés de poivre noir, infusés de yaourt et d'épices parfumées, puis cuits au tandoor.	\$17.00
Barrah Baluchi (Boti Kebab) Boti kebab. Tender pieces of lamb marinated in yogurt sauce and baked in tandoor.	\$21.00
Gilaffi Kebab Agneau haché avec soin, relevé d'oignons hachés et de poivrons, accompagné de fines herbes et épices. Cuit à la perfecti...	\$20.00
Vegetable	
ITEM	PRICE
Palak Paneer Des épinards frais mijotés avec un soupçon de crème, accompagnés de cubes de fromage maison.	\$16.00
Paneer Makhni Carrés de paneer faits maison, doucement mijotés dans du beurre, accompagnés d'un mélange d'herbes fraîches et d'épices,...	\$17.00
Malai Kofta Boulettes de légumes plongées dans une sauce onctueuse aux noix, parfumées d'herbes fraîches et d'épices parfumées.	\$18.00
Aloo Choley Potatoes and chick peas with onion, tomato and spices.	\$16.00
Shahi Navratan Korma Un assortiment de légumes frais préparés dans une sauce crémeuse douce, enrichie de noix et de raisins secs.	\$18.00

ITEM	PRICE
Gobhi Charchi Chou-fleur mijoté avec du gingembre et de l'ail finement hachés, accompagné de pommes de terre et relevé de parfums épic...	\$16.00
Daal Makhni Lentilles mijotées dans du beurre, infusées de fines herbes et épices, puis parsemées de coriandre fraîche.	\$15.00
Sabji Jalfrazi Légumes variés mijotés avec un mélange d'épices indiennes.	\$16.00
Tadka Daal Lentilles jaunes mijotées avec des herbes et une variété d'épices aromatiques.	\$15.00
Baingan Bhartha Aubergines rôties au feu, écrasées et sautées avec des oignons, de l'ail, du gingembre et une touche de saveurs épicées.	\$16.00
Mutter Paneer Un mariage de pois verts tendres et de paneer artisanal mijoté doucement avec un mélange de fines herbes et d'épices ind...	\$16.00
Shahi Bhindi Okra tendre mijotée avec des oignons, des tomates, et une sélection d'épices indiennes.	\$16.00
Chana Saag Pois chiches mijotés avec des épinards et un mélange d'épices aromatiques.	\$15.00
Paneer Chilli Cubes de paneer frais baignés dans une sauce piquante au piment, offrant une expérience gustative vibrante et épicée.	\$18.00
Tofu Saag Tofu mijoté dans une sauce aux épinards agrémentée de fines épices.	\$16.00
Aloo Mutter Pois verts frais mijotés dans une sauce épicée subtilement accompagnés de pommes de terre.	\$15.00
Aloo Palak Des pommes de terre et des épinards mijotés avec des oignons, des tomates et une touche de gingembre.	\$15.00

Mela Special Dinners

ITEM	PRICE
Mela Non-Vegetarian Dinner For 2 Soupe mulligatawny, samosa à la viande, choix de deux plats principaux parmi des currys classiques, riz basmati, naan et...	\$52.00
Mela Vegetarian Dinner For 2 Mulligatawny soup, vegetarian samosa, choice of 2 vegetarian entrees, basmati rice, naan, raita, choice of dessert.	\$45.00

Chicken

ITEM	PRICE
Chicken Tikka Masala Morceaux de poulet sans os et marinés, cuits tandoori dans une sauce crémeuse infusée de tomates.	\$20.00
Butter Chicken false	\$19.00
Chicken Vindaloo Poulet tendre mijoté avec des pommes de terre dans une sauce épicée et acidulée.	\$18.00
Chicken Korma Morceaux de poulet doucement mijotés dans une sauce onctueuse et légèrement épicée, parsemée de noix et de raisins pour...	\$18.00
Chicken Saag Poulet tendre mijoté avec des épinards et des épices fraîchement moulues.	\$18.00
Chicken Curry Poulet désossé mijoté dans une sauce curry onctueuse.	\$17.00

ITEM	PRICE
Chicken Chilli Poulet sauté dans une sauce au piment fort, mijoté avec des morceaux de poulet tendre.	\$20.00
Coconut Chicken Curry Poulet désossé mijoté dans une sauce au curry riche en graines de moutarde et en noix de coco.	\$18.00
Chicken Mushroom Do-Piazza Des tendres morceaux de poulet mijotés avec des oignons grillés, agrémentés de poivrons verts et de champignons savoureux.	\$18.00
Chicken Daal Morceaux de poulet sans os mijotés avec des lentilles noires.	\$18.00

Lamb

ITEM	PRICE
Lamb Vindaloo Des morceaux d'agneau marinés dans du vinaigre et des épices, mijotés avec des pommes de terre dans une sauce piquante à...	\$20.00
Lamb Korma Morceaux d'agneau tendres mijotés avec des noix et des raisins secs, enveloppés dans une sauce onctueuse et douce.	\$21.00
Rogan Josh Agneau mijoté lentement avec un mélange de fines épices et herbes, agrémenté de noix et nappé d'une sauce au yaourt doux.	\$20.00
Lamb Saag Morceaux d'agneau tendre sans os mijotés avec des épinards et un mélange d'épices parfumées.	\$20.00
Lamb Curry Morceaux d'agneau mijotés dans une sauce onctueuse imprégnée de saveurs épicées et herbacées.	\$20.00
Lamb Coconut Curry Morceaux d'agneau sans os mijotés dans une sauce au curry, relevée de graines de moutarde et infusée de lait de coco.	\$20.00
Lamb Mushroom Do-Piazza Morceaux d'agneau grillés au barbecue, mijotés avec des oignons, champignons et poivrons verts, le tout parfumé aux herbes.	\$20.00

Goat

ITEM	PRICE
Goat Korma Morceaux de chèvre mijotés dans une sauce crémeuse douce, rehaussée d'épices aromatiques, d'herbes fines et de noix croquantes.	\$21.00
Goat Curry Morceaux de chèvre avec os mijotés dans une sauce riche et épicée, agrémentés d'herbes aromatiques et épices traditionnelles.	\$20.00
Mela Goat Goat (bone-in) in a delightful coconut curry.	\$21.00

Seafood

ITEM	PRICE
Shrimp Masala Grosses crevettes fraîches préparées façon tandoori, mijotées dans une sauce tomate onctueuse et crémeuse.	\$20.00
Kerala Fish Curry Tilapia mijotée dans une sauce au curry relevée avec des piments rouges.	\$20.00
Seafood Masala Fresh seafood in a creamy tomato sauce.	\$21.00
Goan Shrimp Curry Crevettes mijotées dans une sauce au lait de coco délicatement épicée, inspirée des saveurs de Goa.	\$20.00

ITEM	PRICE
Shrimp Korma De tendres crevettes géantes mijotées avec des noix et des raisins secs dans une sauce crémeuse et douce.	\$20.00
Shrimp Curry De tendres crevettes géantes mijotent dans une sauce curry épicée, agrémentées de coriandre fraîche.	\$20.00
Shrimp Mushroom Do-Piazza Crevettes sautées avec des oignons dorés, poivrons verts frais et champignons savoureux, rehaussées d'un mélange aromati...	\$20.00
Madras Machali Fresh swordfish cooked in a curry sauce w/ mushrooms, green peppers & onions.	\$20.00
Shrimp Saag Crevettes sautées avec des épinards frais et parfumées aux épices indiennes.	\$20.00
Rice	

ITEM	PRICE
Vegetable Biryani Riz basmati parfumé aux épices variées, agrémenté d'herbes aromatiques, de légumes du jardin et de noix croquantes.	\$17.00
Chicken Biryani Du riz basmati parfumé mélangé avec des morceaux de poulet tendre, agrémenté de noix croquantes et de savoureux épices.	\$18.00
Lamb Biryani Le biryani d'agneau est composé de tendres morceaux d'agneau cuisinés avec du riz basmati parfumé aux épices, puis rehau...	\$20.00
Goat Biryani Un mariage harmonieux de riz basmati parfumé et de morceaux de chèvre avec os, infusé d'épices riches et agrémenté de no...	\$20.00
Mela Biryani Du riz basmati cuisiné au beurre, intégrant des morceaux de crevettes, poisson, poulet, agneau, bœuf, paneer, légumes, n...	\$22.00
Shrimp Biryani Basmati parfumé au safran, cuisiné avec des crevettes juteuses, mêlé à une sélection de noix croquantes.	\$21.00

Freshmade Bread	
------------------------	--

ITEM	PRICE
Garlic Naan Pain traditionnel fait main, garni d'une généreuse dose d'ail frais et de coriandre parfumée.	\$5.00
Naan Pain plat cuit dans un tandoor.	\$4.00
Mozzarella Cheese Naan Un pain naan garni de mozzarella fondante et assaisonné de délicates épices pour une touche indienne.	\$6.00
Peshwari Naan Pain plat orné de noix de coco râpée et de noix, cuit au four jusqu'à atteindre une douce perfection.	\$6.00
Aloo Paratha Pain au blé entier garni de pommes de terre épicées et cuit à la poêle avec du beurre.	\$5.00
Aloo Naan Un pain traditionnel sans levain, garni de pommes de terre épicées et cuit dans un four tandoori.	\$5.00
Tandoori Roti Pain de blé entier cuit dans un four traditionnel indien tandoor.	\$4.00
Chapati (2 Pcs) Des fines galettes de blé entier, cuites à la poêle, disponibles nature ou avec une touche de beurre.	\$5.00
Poori (2 Pcs) Whole wheat, deep-fried puffed bread.	\$5.00

ITEM	PRICE
Plain Paratha Pain de blé complet aux multiples couches, cuit sur une plaque avec du beurre.	\$5.00
Onion Kulcha Pain non levé garni d'oignons finement hachés.	\$5.00
Chicken Naan Pain à la main, généreusement garni de morceaux de poulet, assaisonné de fines herbes et d'épices.	\$5.00
Coriander Chilli Naan Pain plat indien sans levain, garni de coriandre fraîche et de piments.	\$6.00

Sides

ITEM	PRICE
Basmati Rice	\$3.00
Raita Un mélange rafraîchissant de yogourt combiné à du concombre râpé, accompagné de morceaux de pomme de terre et subtilemen...	\$3.00
Papadum Fine craquelin de lentilles subtilement épicé.	\$3.00
Mango Chutney false	\$3.00
Mixed Pickle	\$3.00
Lemon Curry Leaf Rice Un riz parfumé où le citron et la feuille de curry se rencontrent, apportant une touche de zeste et une saveur herbacée...	\$7.00
Plain Yogurt	\$3.00

Desserts

ITEM	PRICE
Rasmalai (2 Pcs) Deux douceurs fromagères maison baignent dans un sirop de lait savoureux, agrémentées d'amandes croquantes et d'un mélan...	\$5.00
Ice Cream Fausse	\$5.00
Gulab Jamun (2 Pcs) Boules moelleuses à base de lait et de farine, délicatement frites puis baignées dans un sirop sucré.	\$5.00
Kheer Rice cooked in sweetened milk, raisins and almonds.	\$5.00
Badami Kulfi Crème glacée indienne onctueuse parfumée au safran, enrichie d'amandes croquantes et de noix variées.	\$5.00

Beverages

ITEM	PRICE
Mango Lassi Une boisson rafraîchissante à base de mangue et de yogourt, douce et onctueuse.	\$5.00
Soda (Large)	\$3.00
Pistachio Lassi Fausse	\$6.00

ITEM	PRICE
Fresh Squeezed Lemonade false	\$5.00
Masala Tea Mélange de thé Darjeeling infusé avec un assortiment d'épices et du lait, soigneusement mijoté.	\$4.00
Fresh Squeezed Oj false	\$6.00
Lassi Fausse.	\$5.00
Fruit Juice Jus de fruits aux choix: mangue, ananas, orange ou canneberge.	\$4.00
Tea and Coffee false	\$3.00