



Milan Indian Cuisine

Menu Prices — August 22, 2026

Restaurant & Food Industry Reports



Competitor Price Intelligence →

Popular Items	
ITEM	PRICE
Chicken Tikka Masala Morceaux de poulet grillés dans notre four traditionnel, ensuite mijotés dans une sauce onctueuse à base de tomate et de...	\$14.00
Samosa Fines pâtisseries dorées renfermant un mélange de pommes de terre et de pois parfumés aux épices. Servies par paire.	\$4.00
Bread Basket Un ensemble varié de pains cuits au tandoor : naan à l'ail, roti et naan nature.	\$6.00
Breadbasket Un panier varié comprenant de l'ail naan parfumé, du roti traditionnel et du naan tout juste sorti de notre four tandoor...	\$6.00
Chicken Vindaloo South Indian favourite! Chicken with potatoes in a highly spiced; tangy sauce. Gluten-free.	\$11.50
Chicken Biryani Chicken marinated with spices, then steam-cooked naturally fragrant basmati rice. Gluten-free.	\$14.50
Appetizers	
ITEM	PRICE
Chili Paneer Deliciously crunchy and satisfying homemade cheese cubes roasted with bell peppers, onions in a sweet tomato, soy glaze	\$8.00
Vegetable Pakora Un mélange de légumes enrobés d'une pâte à base de farine de lentilles subtilement assaisonnée, puis frits à la perfecti...	\$4.50
Assorted Appetizers Un assortiment d'entrées pour deux personnes, comprenant du poulet tikka, un samosa végétarien croustillant et un pakora...	\$8.00
Samosa (Appetizers) Triangles croustillants garnis de pommes de terre épicées et de petits pois. Deux par portion.	\$4.00
Chat Papri Tender strips of spiced potatoes and peas.	\$5.50
Fish or Chicken Pakora Tender strips of mildly spiced fish or chicken dipped in lentil flour batter and deep fried.	\$5.50
Palak Kulcha Pain moelleux farci d'un mélange épicé d'épinards et d'herbes aromatiques.	\$4.50
Hara Bhara Kebab Pommes de terre, épinards, coriandre et gingembre se rencontrent pour former de petits galettes savoureuses.	\$5.50
Chicken Manchurian (Appetizers) Boulettes de poulet haché mijotées dans une sauce spéciale du chef.	\$8.00
Tandoori Assorted Appetizers Un assortiment composé de poulet tandoori, de tendres morceaux de poulet tikka et de savoureuses brochettes de boti keba...	\$11.00
Chilli Paneer Cubés de fromage maison croquants, mariés avec des poivrons et oignons, cuits dans une sauce tomate douce.	\$8.00
Vegetable Manchurian Boulettes de légumes hachés nappées d'une sauce douce à base de tomate et sauce soya.	\$8.00
Chicken Manchurian Boulettes de poulet haché mijotées dans une sauce à base de tomate sucrée et de soja.	\$8.00
Gobi Manchurian Cut Califlower sauteed in chef's special sweet sauce.	\$8.00

ITEM	PRICE
Chicken or Vegetable Manchurian Minced chicken or vegetable balls sautéed in chef’s special sauce.	\$8.00
Chicken Pakora Tender strips of mildly spiced chicken dipped in lentil flour batter and deep fried.	\$6.00
Fish Pakora Des morceaux de poisson délicatement assaisonnés, enrobés d'une pâte à base de farine de lentilles, puis plongés dans l'...	\$6.00
Paneer Pakora Morceaux de fromage maison enrobés de pâte de farine de lentilles et plongés dans l'huile chaude jusqu'à obtenir une coq...	\$6.50

Soups and salads

ITEM	PRICE
Mulligatwani Soup Un riche potage indien préparé avec des lentilles subtilement épicées, le tout réduit en une texture lisse et veloutée.	\$5.00
Murg-E-Shorba Soup Un bouillon de poulet parfumé aux épices, agrémenté de feuilles d'épinards vertes.	\$5.00
Tomato Soup Purée de tomates fraîches mijoté avec du gingembre et des épices indiennes.	\$5.00
Kachumber Salad Un mélange rafraîchissant de tomates juteuses, concombres croquants et oignons finement tranchés, agrémenté d'un filet d...	\$5.50
Mixed Garden Salad Un mélange frais de laitue croquante, tomates juteuses et concombres croustillants, accompagné de notre vinaigrette mais...	\$6.00
Chicken Salad Une combinaison de légumes frais du jardin accompagnée de tranches de poulet tikka grillé.	\$6.50

Accompaniments

ITEM	PRICE
Small Tikka Sauce false	\$3.00
Extra Rice Another order of our Rice.	\$3.00
Tamarind chutney small Sauce au tamarin préparée avec des feuilles de tamarin et délicatement parfumée d'épices douces.	\$3.00
Mint Chutney small Un mélange rafraîchissant de menthe accompagné d'oignons, poivrons et tomates, rehaussé d'un bouquet d'herbes aromatique...	\$3.00
Raita Refreshing homemade yoghurt with grated cucumbers and herbs.	\$2.00
Mango or Onion Chutney Chutney onctueux à base de mangue sucrée ou d'oignon, agrémenté de tomates juteuses et rehaussé d'un mélange délicat d'é...	\$2.00
Carrot Achar Tranches de carottes enrobées d'un mélange épicé indien, offrant une saveur piquante et exaltante.	\$1.50
Achar Faux	\$1.50

Chicken Entrees

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

Chicken Tikka Masala (Chicken Entrees)	\$14.00
Morceaux de poulet juteux cuits à la perfection dans notre tandoor, ensuite mijotés dans une sauce aux tomates et crème....	
Small Tikka Sauce (Chicken Entrees)	\$3.00
Ajout de sauce Tikka, ajustée à votre palais, pour accompagner les plats de poulet.	
Chicken Vindaloo (Chicken Entrees)	\$11.50
Poulet Vindaloo: un classique du sud de l'Inde, avec du poulet tendre et des pommes de terre mijotés dans une sauce au g...	
Chicken Curry	\$11.50
Morceaux de poulet désossés mijotés dans une sauce curry parfumée, ajustée selon vos préférences. Sans gluten.	
Chicken Patia	\$13.00
Morceaux de poulet savoureux mijotés avec des mangues sucrées et acidulées, rehaussées de gingembre et d'épices, accompa...	
Chicken Korma	\$13.50
Morceaux de poulet sans os mijotés dans une sauce onctueuse et légèrement épicée, agrémentés d'amandes et de noix de caj...	
Chicken Jel Frazi	\$14.50
De tendres morceaux de poulet cuits à la poêle avec du gingembre, des oignons, des tomates et un mélange épicé. Sans glu...	
Chicken Saag	\$13.50
Tender pieces of chicken sautéed with deliciously spiced spinach and fresh herbs. Gluten-Free	
Chicken Sabji	\$13.50
Des morceaux de poulet sans os, sautés avec votre sélection de champignons frais, brocoli ou légumes assortis. Sans glut...	
Chicken Sabjiwala	\$13.50
Boneless chicken sautéed with your choice of garden fresh mushroom, broccoli or mixed vegetables. Gluten-free.	
Bewali Chicken	\$15.00
Poitrine de poulet délicatement marinée dans des épices douces, rôtie dans notre four tandoor, puis mijotée à la perfect...	
Chicken Methi	\$13.50
Morceaux de poulet mijotés dans une sauce parfumée au fenugrec, sans gluten.	
Chilli Chicken	\$15.00
Morceaux de poulet tendre, frits à la poêle, puis mijotés dans une sauce unique avec oignons et poivrons croquants.	
Chicken Madras	\$13.50
Morceaux de poulet désossé mijotés dans une sauce épicée et légèrement sucrée, typique du sud de l'Inde. Sans gluten.	
Chicken Biryani (Chicken Entrees)	\$14.50
Chicken marinated with spices, then steam-cooked naturally fragrant basmati rice. Gluten-free.	
Butter Chicken	\$14.50
Morceaux de poulet sans os cuits au feu de tandoor et mijotés dans une sauce onctueuse à base de tomates et de crème. Sa...	
Chicken Khatha-Mettha	\$15.00
Tender pieces of chicken sautéed with garlic, spices, sweet and sour mangoes. Gluten-Free.	
Chicken Saffron	\$16.00
Poitrine de poulet marinée dans des épices douces et rôtie au four tandoor, ensuite mijotée avec du safran et parsemée d...	

Combination Dinner	
ITEM	PRICE
Milan Special (A Great Indian Sampler)	\$19.00
Sélection de soupers - choisissez entre notre soupe tomate, poulet-épinard ou lentilles. Savourez notre poulet tandoori...	
Milan Special	\$19.00
Une sélection de votre choix parmi soupe de tomate, de poulet aux épinards ou de lentilles, accompagnée de poulet tandoo...	
Seafood Special (A great Seafood Sampler)	\$26.00
Crevettes tandoori grillées, tikka de poisson, masala de crevettes ou curry de chair de crabe, servis avec du riz basmat...	
Seafood Special	\$26.00
Tandoori shrimp, fish tikka, shrimp masala or crabmeat curry, basmati rice, garlic naan mango pudding.	

ITEM	PRICE
Dinner for Two (A perfect Combination for Two) Samosas croustillants, suivis de morceaux de poulet tikka au four. Ensuite, crevettes tandoori parfumées, accompagnées d...	\$40.00
Dinner for Two Une expérience épicée à partager : commencez avec les samosas croustillants et les brochettes de poulet tikka tandoori,...	\$40.00
Seafood Entrees	
ITEM	PRICE
Shrimp or Scallop Masala Crevettes ou pétoncles mijotés dans une sauce tomate et crème, agrémentés d'oignon, poivron et feuilles de fenugrec. San...	\$18.00
Shrimp Goa Curry Curry fresh salmon or shrimp simmered in special sauce. A speciality from goa. gluten-free.	\$17.50
Shrimp or Scallop Patia Crevettes ou pétoncles délicatement sautés avec des morceaux de mangue sucrée et acidulée, parfumés d'une touche de ging...	\$17.50
Scallop Krahi scallop sautéed in a wok with onions, bell pepper, tomato, ginger, garlic and herbs. Gluten-Free.	\$17.50
Shrimp or Scallop Mushroom Crevettes ou pétoncles mélangés avec des champignons frais et des tomates, le tout mijoté dans une sauce au curry légère...	\$18.00
Scallop Korma Coquilles Saint-Jacques mijotées dans une sauce crémeuse douce, rehaussées par des amandes et des noix de cajou. Sans gl...	\$17.00
Scallop Mushroom Noix de Saint-Jacques et champignons frais mijotés dans une sauce curry doucement épicée, accompagnés de tomates juteuse...	\$18.00
Scallop Patia Faux filets de pétoncles sautés avec des morceaux de mangue sucrée et acidulée, infusés d'une légère note de gingembre e...	\$17.50
Shrimp or Scallop Krahi Crevettes ou pétoncles cuits au wok avec des oignons, poivrons, tomates, gingembre, ail et une sélection d'herbes. Sans...	\$17.50
Scallop Masala Scallop simmered in a tomato and cream sauce, with a touch of onion, pepper and fenugreek leaves. Gluten-Free.	\$18.00
Shrimp or Scallop Korma Crevettes ou pétoncles mijotés dans une sauce crémeuse douce, agrémentés d'amandes et de noix de cajou. Sans gluten.	\$17.00
Shrimp Masala Shrimp simmered in a tomato and cream sauce, with a touch of onion, pepper and fenugreek leaves. Gluten-Free.	\$18.00
Shrimp Patia Crevettes mijotées avec des mangues acidulées, rehaussées d'une pointe de gingembre, d'oignons verts et d'épices savamme...	\$17.50
Fish or Shrimp Goa Curry Filet de saumon frais ou crevettes cuits lentement dans une sauce subtilement épicée, inspirée des saveurs authentiques...	\$17.50
Shrimp Mushroom Shrimp with fresh mushrooms and tomatoes sautéed with mildly spiced curry sauce. Gluten-free.	\$18.00
Fish Tikka Masala Morceaux de saumon frais grillés dans notre four traditionnel, ensuite mijotés dans une sauce à base de tomates et de cr...	\$17.00
Seafood Vindaloo Un mélange de crevettes, pétoncles et poisson mijotés avec des pommes de terre dans une sauce épicée et acidulée. Plats...	\$17.00
Shrimp Krahi Crevettes savoureusement sautées dans une poêle avec des oignons, poivrons, tomates, gingembre, ail et une sélection d'h...	\$17.50
Shrimp Korma Shrimp simmered in a mild cream sauce, garnished with almonds and cashews. Gluten-free.	\$17.00
Crab Meat Curry Chair tendre mijotée dans une sauce maison épicée, avec des assaisonnements ajustés selon vos préférences. Sans gluten.	\$19.00

ITEM	PRICE
Fish Goa Curry Curry fresh salmon simmered in special sauce. A speciality from goa. gluten-free.	\$17.50
Milan Special Biryani Un lit de riz basmati aux grains longs, infusé au safran, se marie avec crevettes, pétoncles, poulet et noix. Le tout es...	\$17.00
Tandoori Entrees	
Tandoori Chicken Tikka Morceaux de poulet désossés marinés, cuits au four tandoor pour un goût authentique. Sans gluten.	\$14.00
Malai Kebab Morceaux de poitrine de poulet, enveloppés d'une marinade aux herbes et épices moulues sur place, puis grillés doucement...	\$14.00
Boti Kebab Tender morsels of lamb marinated in spices and herbs, roasted to perfection. Gluten-Free.	\$17.00
Tandoori Chicken Poulet demi-printemps mariné dans du yaourt et des épices douces, rôti dans un four tandoor traditionnel. Sans gluten.	\$13.00
Tandoori Steak or Tandoori Shrimp Faux-filet tendre ou crevettes géantes, soigneusement marinés dans une recette maison et grillés au four tandoor. Servic...	\$17.00
Fish Tikka Boneless fresh salmon marinated in aromatic herbs and spices; broiled in Tandoor. Gluten-Free.	\$17.00
Tandoori Mixed Grill Un assortiment de délices tandoori comprenant du poulet, de l'agneau, du poisson et des crevettes, sans gluten.	\$20.00
Lamb and Goat Entrees	
Lamb or Goat Rogan Josh (Curry) Morceaux de mouton ou de chèvre tendre mijotés dans une sauce au curry savoureuse. Sans gluten.	\$16.00
Lamb or Goat Krahi Ghost Un mariage exquis de morceaux d'agneau ou de chèvre, délicatement sautés dans un wok avec des oignons, poivrons et tomat...	\$16.00
Lamb or Goat Vindaloo Choisissez entre l'agneau ou le chèvre, mijoté avec des pommes de terre dans une sauce acidulée. Ce plat populaire du su...	\$16.00
Lamb Sabji Tender pieces of lamb cooked with your choice of fresh broccoli or mushroom or mixed vegetables. Gluten-free.	\$15.00
Lamb or Goat Biryani A classic mogul dish! Succulent pieces of curried lamb or goat cooked with basmati rice, Gently flavoured with saffron a...	\$16.00
Lamb Entrees	
Lamb Rogan Josh / Lamb Curry De tendres morceaux d'agneau mijotés dans une sauce curry parfumée aux épices. Sans gluten.	\$16.00
Lamb Krahi Ghost Morceaux d'agneau cuits à la poêle avec oignons, poivrons, tomates, gingembre, ail et un mélange d'herbes aromatiques. S...	\$16.00
Lamb Vindaloo Agneau épicé mijoté avec des pommes de terre dans une sauce acidulée. Plat du sud de l'Inde naturellement sans gluten.	\$16.00
Lamb Tikka Masala Tender pieces of lamb roasted in our clay oven, then simmered in a tomato and cream sauce. Gluten-free.	\$17.00

ITEM	PRICE
Saag Gosht Faux filet d'agneau mijoté avec des épinards parfumés aux fines herbes. Sans gluten.	\$15.00
Lamb Mango Morceaux d'agneau mijotés avec des morceaux de mangue, parfumés aux herbes, relevés de gingembre frais, d'ail et d'un mé...	\$15.00
Lamb Sabjiwala Tender pieces of lamb cooked with your choice of fresh broccoli or mushroom or mixed vegetables. Gluten-free.	\$15.00
Lamb Pasanda Morceaux d'agneau mijotés dans une sauce onctueuse légèrement épicée, agrémentés d'amandes. Sans gluten.	\$16.00
Keema Hara Dhaniya Agneau haché mijoté avec des épices moulues et agrémenté de coriandre fraîche. Sans gluten.	\$17.00
Lamb Biryani Pieces of curried lamb cooked with basmati rice, Gently flavoured with saffron and nuts. Gluten-free.	\$16.00

Goat Entrees

ITEM	PRICE
Goat Biryani Morceaux tendres de chèvre mijotés dans du riz basmati, infusés de safran délicat et agrémentés de noix croquantes.	\$16.00
Goat Vindaloo Spiced goat with potatoes cooked in a tangy tomatoes sauce	\$16.00
Goat Krahi Ghost Morceaux de chèvre cuisinés au wok avec des oignons, poivrons, tomates, gingembre, ail et un mélange d'herbes savoureuse...	\$16.00
Goat Rogan Josh Piece of leangoat cooked in a heavenly curry sauce	\$16.00

Bread

ITEM	PRICE
Onion & Paneer Kulcha or Onion & Methi Kulcha Pain farci d'oignons et de fromage maison ou garni d'oignons et de feuilles de fenugrec.	\$3.00
Bread Basket (Bread) Un assortiment de pains fraîchement sortis de notre four en argile, comprenant du naan nature, du naan à l'ail et du rot...	\$6.00

Vegetarian Entrees

ITEM	PRICE
Matar Allo Green peas with potatoes cooked in a mildly spiced sauce. Gluten-Free.	\$13.00
Vegetable Patia Un assortiment de légumes frais mijotés avec des mangues douces et acidulées, rehaussés d'une pointe de gingembre et d'u...	\$12.00
Vegetable Korma Un mélange coloré de légumes, mijoté dans une sauce légère à la crème subtilement épicée. Sans gluten.	\$12.50
Kofta Lajwab Mixed vegetable and paneer balls served in a spiced tomato and cream sauce.	\$12.50
Palak Paneer Épinards frais mijotés avec des cubes de fromage indien fait maison, rehaussés par des épices douces et des herbes parf...	\$12.50
Vegetable Masala Un assortiment de légumes mijotés dans une sauce parfumée aux tomates et herbes. Sans gluten.	\$12.50

ITEM	PRICE
Matar Paneer or Matar Allo Green peas with homemade cheese or potatoes cooked in a mildly spiced sauce. Gluten-Free.	\$13.00
Matar Paneer Un mélange de petits pois et de paneer fait maison mijote dans une sauce délicatement épicée. Sans gluten.	\$13.00
Mushroom Broccoli Krahi Champignons frais et brocoli sautés au wok avec des oignons, poivrons, tomates, ail et herbes aromatiques. Sans gluten.	\$13.00
Allo Gobhi Pommes de terre et chou-fleur revenus au wok avec du gingembre, des tomates et des épices. Plat végétalien et sans glute...	\$13.00
Paneer Makhni Morceaux de fromage maison mijotés avec des oignons, poivrons et tomates, parfumés aux herbes fraîches, le tout envelopp...	\$13.00
Allo Palak or Sabji Palak Pommes de terre ou légumes mélangés mijotés avec des épinards épicés et un mélange d'herbes.	\$11.50
Chana Masala Pois chiches et pommes de terre en dés mijotés à la façon du Punjab. Plat végétalien et sans gluten.	\$11.00
Chana Marsala Pois chiches et pommes de terre en dés mijotés à la manière traditionnelle du Pendjab. Plat végétalien, sans gluten.	\$11.00
Dal Makhni or Dal Tarka Lentilles mijotées lentement, sautées dans le beurre avec de l'ail frais, du gingembre et des tomates. Sans gluten.	\$11.00
Bhindi Masala Jeune gombo sauté avec oignon, poivron et tomates, délicatement épicé. Sans gluten.	\$11.50
Bhindi Marsala Des tendres petits okras sont mijotés avec des oignons, poivrons et tomates, agrémentés d'un mélange d'épices aromatique...	\$11.50
Baingen Bhaar Aubergine mijotée dans une sauce douce et aigre. Sans gluten.	\$12.50
Shahi Paneer Morceaux de fromage maison mijotés avec des oignons, poivrons, tomates, et une sélection d'herbes, le tout enveloppé dan...	\$14.00
Paneer Jel Frazi Morceaux de fromage maison poêlés avec du gingembre, de l'ail, accompagnés d'oignons, de tomates et de poivrons. Sans gl...	\$13.00
Vegetable Vindaloo Un assortiment de légumes de saison mijotés dans une sauce curry piquante et acidulée. Sans gluten.	\$12.00
Vegetable Biryani Un mélange de riz basmati parfumé, cuit à la vapeur avec un assortiment de légumes de saison, parsemé de noix croquantes...	\$12.50

Breads

ITEM	PRICE
Onion & Methi Kulcha Pain cuit à la poêle, agrémenté d'un mélange d'oignons savoureux et de feuilles de fenugrec aromatiques.	\$3.00
Naan Pain plat blanc traditionnel préparé à la manière pendjabie dans notre four en argile.	\$2.00
Poori Pain élastique en blé entier, plongé dans l'huile chaude jusqu'à ce qu'il devienne doré et gonflé.	\$2.00
Garlic Naan Naan bread topped with fresh garlic and herbs, then baked in our clay oven.	\$2.50
Roti Pain plat indien sans levain, fait de farine de blé entier, généreusement nappé de beurre fondu.	\$2.00
Pratha Multicouches de pain complet non levé, agrémenté d'une touche de beurre fondu.	\$2.00

ITEM	PRICE
Allo Pratha Pain plat farci aux pommes de terre légèrement épicées.	\$3.00
Onion & Paneer Kulcha Un pain garni d'oignons frais et de fromage paneer maison.	\$3.00
Keema Naan Pain naan garni de viande hachée, cuit avec soin dans notre four tandoor.	\$3.00
Peshawari Naan Pain naan moelleux garni de cerises, noix de cajou, amandes et raisins secs.	\$3.50
Breadbasket (Breads) Assortments from our clay oven, garlic naan, roti and naan.	\$6.00

Children’s Menu

ITEM	PRICE
Chicken Dinner Faux filets de poulet croustillants servis avec du riz et des frites.	\$6.00
Grilled Chicken Dinner Poulet tikka tandoori grillé accompagné de pain naan moelleux et d'un lit de riz parfumé.	\$6.00
Vegetarian Un assortiment de légumes doucement mijotés dans une sauce crémeuse délicate, accompagné de riz moelleux et de pain.	\$7.00

Desserts

ITEM	PRICE
Kulfi (Mango or Pistachio) Back in time preparation of ice cream, slightly chewy texture with a sweet, creamy taste.	\$3.50
Pistachio Kulfi Back in time preparation of ice cream, slightly chewy texture with a sweet, creamy taste.	\$3.00
Ras Malai Douceurs moelleuses, ces petites bouchées de fromage frais sont délicatement plongées dans un lait délicatement parfumé....	\$3.00
Malai Kulfi Back in time preparation of ice cream, slightly chewy texture with a sweet, creamy taste with almonds	\$3.00
Gulab Jamun Des boules de lait réduites, plongées dans un sirop de sucre.	\$3.50
Mango Kulfi Crème glacée traditionnelle à la mangue avec une texture légèrement moelleuse et un goût sucré et onctueux.	\$3.50
Kheer or Mango Pudding Un riz au lait onctueux parfumé à la cardamome et agrémenté de noix de cajou, ou un pudding de mangue savoureux.	\$3.00
Mango Pudding Pudding crémeux à la mangue, enrichi de saveurs tropicales et préparé avec des mangues mûres, offrant une douceur nature...	\$3.00
Kheer Riz au lait crémeux, délicatement épicé à la cardamome et garni de noix de cajou croquantes.	\$3.00
Firni Flavoured custard pudding with pistachios and almonds.	\$3.00

Beer

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

Corona Extra	\$3.50
Budweiser	\$3.50
Heineken	\$3.50
Becks	\$3.50
Coors light	\$3.50
false	
Budlight	\$3.50
false	
Taj Mahal	\$6.50
false	

Beverages

ITEM	PRICE
Chai tea	\$2.50
Unsweet tea	\$2.00
Mango Lassi	\$3.00
Refreshing yogurt shake with mangoes	
Sweet tea	\$2.00
Faux	
Diet Coke	\$2.00
Sprite	\$2.00
Coke	\$2.00

Red Wine

ITEM	PRICE
Mirassou Pinot Noir	\$22.00
Flavors of cherry, strawberry and red currant, supported by light vanilla and oak notes.	
Grover Zampa Reserve Collection	\$26.00
Indian- Blend of Cabernet Sauvignon, Shiraz and Viognier.	
Alamos Malbec	\$20.00
Full and rich red with flavors of dark raspberry, finished with a touch of chocolate.	
Storypoint Cabernet Sauvignon	\$20.00
false	
Grover Zampa Cabernet Shiraz	\$22.00
Arômes de fruits noirs avec des tanins soyeux et subtils, se terminant sur des notes de mûre, d'herbes et de poivre noir...	
Columbia Merlot	\$26.00
Les arômes généreux de cerise et de prune se mêlent à des nuances de chêne grillé, avec une touche de vanille et de lége...	
Vidal Feury Cotes Du Rhone	\$20.00
false	

White Wine

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

Peter Mertes Riesling	\$20.00
Arômes de fleurs d'oranger, saveurs de lime et mandarine, finale avec des notes minérales et une touche d'agrumes.	
Grover Zampa Sauvignon Blanc	\$22.00
Arômes raffinés de pomme, citron et pêche se mêlent délicatement, offrant une finale fraîche et complexe.	
Bonterra Viognier	\$20.00
Des notes de pêches crémeuses, de fleurs d'agrumes et d'abricots parfumés. Dégustez une symphonie de fruits et d'épices,...	
William Hill Chardonnay	\$20.00
False	
Cavaliere D'oro Pinot Grigio	\$20.00
Filled with lively aromas, a light and crisp texture, and intense fruit flavors.	
Beringer White Zinfandel	\$20.00
Sweet and refreshing, red berry, citrus and melon flavor.	
Bonterra Sauvignon Blanc	\$20.00
Intense aromas of citrus, kiwi and fresh Organic Grapes.	
Peter Mertes	\$15.00
Aromas of orange blossom, flavor of lime and mandarin orange, finishes with mineral and citrus zest.	