★ Rate your favorite items and earn points →

pricelisto

Pondicheri

Pondicheri

Menu Prices — October 25, 2026

Pondicheri menu with prices in United States, updated October 2019: 105 items across 16 categories, prices from $2.00 to $36.00.

Restaurant & Food Industry Reports



Fast Food Industry →



Pizza Industry →



Fast Casual Industry →



Casual Dining Industry →

Competitor Price Intelligence →

Pondicheri Menu with Prices (United States)

Pondicheri menu with prices in United States, updated October 2019: 105 items across 16 categories, prices from $2.00 to $36.00. Prices are collected by PriceListo and may vary by location. See the latest prices online at www.pricelisto.com/menu-prices/pondicheri

Menu categories: Recommended · BOWLS · CLASSICS · Sides breakfast · SIDES · Starters Lunch · STARTERS · Sandwiches · Salads · Sides lunch · Curry Bowls · Sides · Starters · Seafood and Meats · Sabzi · SEAFOOD & MEATS

Recommended

ITEM	PRICE
Stuffed Paratha pan seared spinach flatbread filled with cauliflower mash | dal & mango chutney	**$10.00**
cheese	**$2.00**
avocado	**$2.00**
lamb keema Un mélange savoureux de viande d'agneau hachée, épicée en douceur avec du gingembre, de l'ail et des épices chaudes. Cui...	**$16.00**
fried egg	**$2.00**

BOWLS

ITEM	PRICE
Avocado Quinoa Bowl L'avocat crémeux se mêle au quinoa blanc dans ce bol nourrissant, accompagné de concombres croquants, de pois chiches, d...	**$12.00**
Coconut Pancakes Crêpes à la farine de riz et d'amande garnies de noix de coco fraîche, nappées de caramel de jaggery et accompagnées de...	**$15.00**
Keema and Eggs Faux-filet d'agneau mijoté aux épices, accompagné de bacon Malabar et de galettes de pommes de terre.	**$18.00**
keema & eggs Agneau haché mijoté aux épices, accompagné de galettes croustillantes de bacon malabare et de pommes de terre.	**$18.00**

CLASSICS

ITEM	PRICE
Breakfast Frankie Œufs masala enroulés dans une roti aux épinards, accompagnés de chutney de coriandre.	**$9.00**
Railway Omelet Champignons sautés, poivrons croquants et épinards frais se marient avec du fromage fondant dans une omelette. Servez vo...	**$12.00**
Saag Paneer Omelet Omelette garnie d'un mélange velouté d'épinards, feuilles de moutarde et fenugrec, accompagnée de votre choix de paratha...	**$14.00**
Egg Bun Oeuf délicatement frit avec saumon fumé, fromage à la crème aux oignons verts, oignons marinés et avocat, le tout niché...	**$10.00**
stuffed paratha (Classics) pan seared spinach flatbread filled with cauliflower mash | dal & mango chutney	**$10.00**
Masala Fried Chicken Poulet frit masala aux pois chiches, accompagné de légumes sautés, frites desi croustillantes, cornichons et assortiment...	**$22.00**
Nutella French Toast Toast brioché garni de Nutella et de beurre d'arachide, nappé d'un caramel à la jaggery.	**$12.00**

Sides breakfast

ITEM	PRICE
Carrot Roti Roti de blé entier feuilleté, délicatement parfumé à l'ajwain et au fenugrec.	**$3.00**
Carrot Paratha Pain plat à base de blé entier, agrémenté d'ajwain et de fenugrec.	**$3.00**

SIDES

ITEM	PRICE
carrot roti/paratha Feuilles de blé entier remplies de carottes râpées, légèrement assaisonnées de graines de cumin et de coriandre. Pétries...	**$3.00**
Potato Cakes	**$5.00**
fried egg (SIDES)	**$2.00**
avocado (SIDES)	**$2.00**
cheese (SIDES)	**$2.00**
lamb keema (SIDES)	**$16.00**

Starters Lunch

ITEM	PRICE
Veg Samosa Des morceaux de citrouille et de pignons de pin enfermés dans une pâte dorée, accompagnés d'une chutney de noix de coco...	**$5.00**
Non Veg Samosa Dans une pâte croustillante, retrouvez un mélange de poulet assaisonné généreusement de poivre noir. Pour rehausser le t...	**$5.00**

Recommended

ITEM	PRICE
Madras Chicken Wings	**$15.00**
Naan	**$4.00**
Butter Chicken Poulet au beurre accompagné de sauce tomate infusée de fenugrec et garam masala, servi avec un chutney frais de coriandr...	**$18.00**
Vegetable Frankie Roulé de roti garni de jacquier et de masala de chou-fleur [sans gluten dans une crêpe dosa].	**$14.00**
Pondicheri Fèves mung germées mêlées à des légumes verts croquants, carottes marinées, graines de citrouille et raisins. Arrosé d'u...	**$10.00**

STARTERS

ITEM	PRICE
samosa Flocons de pommes de terre épicés et pois verts nichés dans une pâte dorée croustillante. Parfumé au cumin et à la coria...	**$5.00**
Khandvi Des fines lanières roulées à base de farine de pois chiches et de yaourt, cuisent doucement au bain-marie pour une textu...	**$11.00**

ITEM	PRICE
madras chicken wings (STARTERS) Faussement croustillantes à l'extérieur, tendres à l'intérieur, ces ailes de poulet sont marinées dans un mélange d'épic...	**$15.00**

Sandwiches

ITEM	PRICE
Slumdog chickpea dog, pickled mayo, cilantro, tamarind & peanut chutneys, cucumber pickle, pumpkin bun 1	**$11.00**
vegetable frankie (SANDWICHES) roti wrap with sayle jackfruit & caulilfower masala [gf in dosa wrap]	**$14.00**
Chicken Frankie Un pain roti badigeonné d'œuf enveloppe du poulet aromatisé au garam masala, rehaussé de coriandre fraîche, de fenugrec...	**$16.00**
Naanwich Poulet au curcuma accompagné de champignons maitake et d'un fromage à la crème épicé, le tout enveloppé de naan grillé e...	**$17.00**

Salads

ITEM	PRICE
pondicheri (SALADS) Germe de mungo, verdure croquantes, carottes marinées, graines de citrouille et raisins secs | vinaigrette au jaggery et...	**$10.00**
Chicken Chaat Poulet au curcuma accompagné de boulettes de lentilles, agrémenté de verdure fraîche et de cacahuètes, le tout nappé de...	**$16.00**
Chutney Fines herbes de coriandre, betteraves rôties, avocat crémeux, mangue juteuse, pois chiches croquants et verdures fraîche...	**$12.00**
Roasted Salmon Filet de saumon rôti servi sur un lit de jeunes pousses, accompagné de fenouil croquant, de raisins marinés, et de yaour...	**$20.00**
chickfu chickpea tofu, Belgian endive, cilantro, roasted carrots, pine nuts & pomegranates	**$14.00**

Sides lunch

ITEM	PRICE
Turmeric rice Large Un mariage simple de riz basmati cuit à la vapeur, agrémenté d'un éclat de curcuma vibrant. Chaque grain de riz capture...	**$7.00**
Brussels Sprouts	**$7.00**
Garlic Herb Naan Arrivé directement du tandoor, ce naan est une étreinte chaleureuse d'ail et d'herbes fraîches. La pâte souple s'imprègn...	**$6.00**

Curry Bowls

ITEM	PRICE
Aviyal Courgette, carottes et chou-fleur cuisinés dans une sauce curry de coco et gingembre, servis avec un masala à l'avocat.	**$16.00**
Saag Paneer Un mélange onctueux d'épinards et de moutarde mijotés lentement, agrémentés de cubes dorés de paneer grillé.	**$18.00**
Cauliflower Masala Slow cooked cauliflower with snap peas, tomato, ginger, and caramelized onions.	**$16.00**
Calcutta Dal & zucchini Le moong dal mijote doucement avec masala vibrant, gingembre et jaggery sucré, accompagné de courgettes grillées et enro...	**$14.00**

ITEM	PRICE
Shrimp Balchao Crevettes agrémentées de chou-fleur, mijotées dans une sauce tomate acidulée, relevées de noix de cajou, de feuilles de...	**$20.00**
Chili Bowl Masala parfumée au sésame et aux cacahuètes aux influences indo-chinoises, accompagnée de votre choix de poulet tendre,...	**$15.00**
butter chicken (CURRY BOWLS) Poulet au beurre mijoté avec des épices aromatiques comme le fenugrec et le garam masala, enveloppé dans une sauce tomat...	**$18.00**
Duck Kofta Boulettes de canard Muscovy et champignons, rehaussées de cardamome et poivre noir, nappées d'une sauce onctueuse aux oi...	**$17.00**
Lamb Keema Un ragoût de viande d'agneau hachée mijotée avec des épices chaudes et des tomates juteuses. Le parfum du cumin, de la c...	**$16.00**

Sides

ITEM	PRICE
Turmeric Rice Riz doré à la beauté du curcuma, infusé de saveurs terreuses et chaleureuses. Cuit à la vapeur jusqu'à tendreté, chaque...	**$3.00**
Brussel Tadka Bruxelles rôties à la perfection, agrémentées d'épices indiennes vibrantes qui chatouillent les papilles. Un mélange har...	**$7.00**
Smoked Eggplant	**$7.00**
Naan (Sides)	**$4.00**
Garlic Scallion Naan	**$6.00**
Scallion Cheese Naan	**$8.00**
Desi Fries	**$7.00**

Recommended

ITEM	PRICE
Butter Chicken Poulet au beurre mariné dans des épices parfumées puis mijoté dans une sauce onctueuse à base de tomates, rehaussée par...	**$28.00**
Spinach Roti	**$3.00**
Calcutta Dal	**$6.00**
garlic scallion	**$6.00**
Turmeric Rice Riz parfumé à l'arôme envoûtant de curcuma, ce plat vibrant est préparé avec des grains de riz basmati moelleux délicate...	**$3.00**

Starters

ITEM	PRICE
Veg Samosa Croûte dorée renfermant un mélange savoureux de pommes de terre et petits pois cuits, subtilement épicés avec des touche...	**$5.00**
Samosa Feuilletée à souhait, cette samosa enveloppe une garniture savoureuse de pommes de terre épicées et de petits pois tendr...	**$5.00**
Non Veg Samosa Une pâte croustillante renfermant un mélange savoureux de viande tendre, mijotée avec des épices parfumées comme le cumi...	**$5.00**
Sindhi Pakora Des légumes frits dans une pâte de lentilles épicée, servis avec des sauces chaat.	**$16.00**

ITEM	PRICE
Khandvi Fines rouleaux de pois chiches garnis d'un mélange de noix de cajou, coco et herbes.	**$11.00**
Wild Salmon Salad Un lit de verdures mêlée à l'endive croquante, rehaussé par des raisins marinés. Le tout est nappé d'une onctueuse sauce...	**$20.00**
Chili Lettuce Wraps Un mélange parfumé de poivre de Sichuan et de masala de cacahuètes enveloppe des morceaux de chou-fleur croustillants, l...	**$16.00**
Madras Chicken Wings oven roasted with black pepper, dried mango & tamarind chutney | cumin yogurt	**$17.00**

Seafood and Meats

ITEM	PRICE
Seafood Stew Crevettes, pétoncles et poisson mijotent doucement dans un bouillon de homard riche, accompagnés d'un uttapam moelleux.	**$28.00**

Sabzi

ITEM	PRICE
Pondicheri Salad Germes de moong, verdure fraîches, carottes marinées, graines de citrouille et raisins secs, le tout rehaussé d'une vina...	**$12.00**
Baked Eggplant Faites de l'aubergine rôtie, des pois chiches savoureux et un raita de noix aux notes subtiles. Ajoutez une touche d'emp...	**$17.00**
Roasted Paneer and Saag Un mélange savoureux de paneer rôti, accompagné d'épinards tendres et de feuilles de moutarde, le tout agrémenté d'une t...	**$20.00**
roasted paneer & saag spinach & mustard greens | blueberry fig chutney	**$20.00**
Roasted Roots Racines rôties au sésame, accompagnées de coco, masala de champignons et huile de piment, servies avec des uttapums aux...	**$20.00**
Cauliflower Masala Chou-fleur mijoté subtilement avec amchur, gingembre et tomates, posé sur une purée d'avocat veloutée. Servi avec un rot...	**$20.00**

SEAFOOD & MEATS

ITEM	PRICE
Kerala Fish Curry Poisson de saison mijoté avec des oignons caramélisés, noix de coco, gingembre et noix de cajou. Servi avec uttapam.	**$25.00**
Masala Fried Chicken Poulet frit masala accompagné de légumes verts sautés, de frites épicées et de cornichons, le tout rehaussé de sauces ch...	**$24.00**
butter chicken (SEAFOOD & MEATS) Un mariage harmonieux de poulet tendre mijoté dans une sauce crémeuse, infusée de fenugrec, de tomates fraîches et de ga...	**$28.00**
Malabar Duck duck mushroom kofta in a caramelized onion, chili coconut masala with sauteed greens | carrot roti	**$26.00**
Kalonji Lamb Chops Chops d'agneau grillées avec un assaisonnement au kalonji, accompagnées de keema d'agneau, raita à l'aubergine et noix,...	**$36.00**

Sides

ITEM	PRICE
Turmeric Rice (Sides)	**$3.00**

ITEM	PRICE
Turmeric rice Large	**$7.00**
calcutta dal (Sides)	**$6.00**
Sauteed Greens	**$7.00**
Sayel Jackfruit Jackfruit mijoté lentement avec un mélange de curcuma, graines de cumin, et piments verts, offrant un mariage intrigant...	**$7.00**
Desi Fries Frites croustillantes imprégnées de saveurs indiennes, assaisonnées de masala savoureux et d'épices vives. Garnies de co...	**$7.00**
carrot roti/paratha Un pain plat indien traditionnel enrobé de carottes râpées délicatement et parfumées avec des épices indiennes savoureus...	**$3.00**
Carrot Roti	**$3.00**
spinach roti (Sides)	**$3.00**
Carrot Paratha Simplement un paratha fourré de carottes râpées, assaisonnées avec un mélange subtil d'épices indiennes. Chaque bouchée...	**$3.00**
paratha	**$3.00**
naan-	**$4.00**
Spinach Paratha Un pain plat indien nutritif où la pâte de blé entier intégrant des feuilles d'épinards fraîches est délicatement roulée...	**$3.00**
garlic scallion (Sides)	**$6.00**
Naan Naan agrémenté de curcuma et de patate douce.	**$4.00**
scallion cheese	**$8.00**
Garlic Scallion Naan	**$6.00**
Scallion Cheese Naan Ce pain naan moelleux est généreusement garni de fromage fondu et de morceaux de cébette croustillante. Cuit à la poêle,...	**$8.00**