



Sapthagiri

Sapthagiri

Menu Prices — August 22, 2026

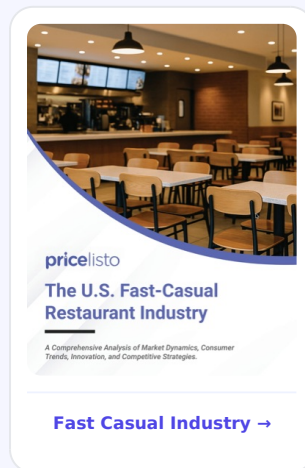
Restaurant & Food Industry Reports



[Fast Food Industry →](#)



[Pizza Industry →](#)



[Fast Casual Industry →](#)



[Casual Dining Industry →](#)

[Competitor Price Intelligence →](#)

Top Menu Items	
ITEM	PRICE
67. Pongal Une douceur du sud de l'Inde, le Pongal allie riz et lentilles moong cuits lentement jusqu'à atteindre une texture crème...	\$9.99
83. Paneer Tikka Masala Marinated paneer cubes are grilled to a smoky char and bathed in a creamy tomato-based sauce, infused with aromatic spic...	\$12.49
South Indian Thali Un assortiment vibrant de spécialités du sud de l'Inde servi sur une feuille de bananier. Découvrez une variété de curry...	\$14.99
1. Idly Steamed rice cake. Low-fat and vegan.	\$4.49
14. Samosa Triangles dorés à la pâte croustillante et feuilletée, fourrés avec un mélange savoureux de pommes de terre épicées et d...	\$3.99
40. Masala Dosa Une crêpe croustillante garnie de pommes de terre écrasées, d'oignons, de petits pois verts et de noix de cajou. 100% vé...	\$6.99
66. Bisi Bele Bath Rice cooked with lentils, garden fresh vegetables and spices. Gluten-free.	\$9.99
87. Palak Paneer Morceaux de fromage cottage et épinards frais mijotés dans une sauce crémeuse au beurre. Sans gluten et faible en glucid...	\$12.49
North Indian Thali Une assiette traditionnelle indienne composée de paneer cuisiné, lentilles onctueuses, légumes de saison, sambar relevé,...	\$14.99
113. Garlic Naan White flour bread topped with chopped garlic and cilantro baked in a clay oven. Vegan option is available.	\$3.99

Appetizers	
ITEM	PRICE
1. Idly (Appetizers) Douces bouchées de riz cuit à la vapeur, légères et sans gras, idéales pour les amateurs de cuisine végétalienne.	\$4.49
2. Medu Vada Fried lentil donuts. Gluten-free and vegan.	\$4.99
3. Idly and Vada Des galettes de riz cuites à la vapeur accompagnées de beignets aux lentilles frits.	\$4.99
4. Masala Idly Carrés de gâteaux de riz cuits à la vapeur, agrémentés d'un assaisonnement maison et savamment épicés. Ce plat est à la...	\$10.49
8. Rasam Idly Steamed rice cakes soaked in spicy Indian soup. Low-fat and vegan. Spicy.	\$5.49
9. Rasa Vada Beignets de lentilles croustillantes trempées dans un bouillon indien épicé. Sans gluten et végétan. Épicé.	\$4.99
10. Dahi Vada Vada de lentilles frites plongées dans du yaourt onctueux. Sans gluten.	\$4.99
11. Masala Vada Flat fried donuts made with lentils, peanuts, garlic and spices. Gluten-free and vegan.	\$4.99
12. Aloo Bonda Boulettes épicées à base de pommes de terre et noix de cajou, enrobées d'une pâte de pois chiches et frites à la perfect...	\$4.99
13. Mysore Bajji Boulette préparée avec de la farine blanche, noix de coco râpée et frite jusqu'à ce qu'elle soit dorée. Vegan.	\$10.49

ITEM	PRICE
14. Samosa (Appetizers) De petits triangles feuilletés et croustillants, garnis d'une savoureuse préparation de pommes de terre épicées et de po...	\$3.99
15. Vegetable Cutlet Des galettes rondes composées d'un mélange de légumes hachés et de pommes de terre écrasées, enrobées de pâte de pois ch...	\$4.99
16. Onion Pakoda Sliced onion mixed with chickpea batter and spiced and deep-fried. Gluten-free and vegan.	\$10.99
17. Chili Pakoda Faux	\$10.99
18. Cut Mirchi Piments épicés en beignet, enrobés de notre mélange maison. Sans gluten et végétalien. Explosif en bouche.	\$10.99
19. Vegetable Pakoda Un assortiment de légumes plongés dans une pâte de pois chiches, puis frits jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Sans gluten...	\$10.99
20. Chilly Panner Panneer tendre enrobé de pâte sans gluten, sauté avec des poivrons colorés et des oignons dans une sauce épicée.	\$10.99
21. Gobi 65 Deep-fried cauliflower marinated in spicy yogurt sauce.	\$10.99
22. Sapthagiri's Special Assortment Un assortiment savoureux comprenant idly, vada, masala vada, aloo bonda et samosa. Végan.	\$10.99
Gobi Manchurian Chou-fleur enrobé d'une pâte savoureuse, sauté jusqu'à obtenir une belle dorure croustillante. Enveloppé dans une sauce...	\$10.99

Soups

ITEM	PRICE
30. Rasam Soup Un bouillon épicé du sud de l'Inde, le Rasam vous offre des saveurs intenses tout en étant sans gluten, faible en gras,...	\$2.49
31. Tomato Soup Low-carb.	\$2.99

Uttapam

ITEM	PRICE
32. Plain Uttapam **32. Uttapam nature** Préparée avec une pâte de lentilles et de riz fermentée, cette crêpe moelleuse est dorée à la p...	\$8.49
33. Onion Chili Uttapam Vegan.	\$9.49
34. Onion Peas Uttapam false	\$9.49
35. Tomatoes Peas Uttapam Un épais pancake de riz agrémenté de tomates fraîches et de pois verts, offrant une touche colorée et une texture moelle...	\$9.49
36. Vegetable Uttapam Un moelleux uttapam garni de légumes variés, cuit à la perfection sur une plaque bien chaude. Servi avec une pointe de c...	\$9.49
37. Coconut Uttapam Un mélange parfait de lentilles et de riz pour une pâte fermentée, étalée sur une plaque chaude. Garnie généreusement de...	\$9.49

Dosa

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

38. Sada Dosa Thin rice crepe. Vegan.	\$5.99
39. Butter Sada Dosa Crêpe légère dorée à la perfection avec une touche de beurre.	\$6.99
40. Masala Dosa (Dosa) Crêpe fine garnie de pommes de terre écrasées, d'oignons, petits pois et noix de cajou. Vegan.	\$6.99
41. Butter Masala Dosa Thin crepe roasted with butter and filled with mashed potato, onion, green peas and cashew nuts.	\$7.49
42. Paper Dosa Une crêpe fine et croustillante, de taille généreuse. Végétalien.	\$9.99
43. Paper Masala Dosa Crêpe fine et allongée, accompagnée de purée de pommes de terre, d'oignons, de pois verts et de noix de cajou. Végan.	\$10.49
44. Butter Paper Masala Dosa false	\$10.99
45. Onion Dosa Fine crêpe parsemée de morceaux d'oignons croustillants. 100% végétalien.	\$7.99
46. Onion Masala Dosa Crêpe mince garnie d'oignons et farcie de purée de pommes de terre, oignons, pois verts et noix de cajou. Végétalien.	\$8.49
47. Onion Chili Masala Dosa Vegan.	\$8.99
48. Mysore Sada Dosa Crêpe de riz croustillante garnie d'une sauce épicée maison. Végan. Épicé.	\$7.99
49. Mysore Masala Dosa Une crêpe fine à base de riz imprégnée d'une sauce piquante maison. Garni d'une purée de pommes de terre, d'oignons, de...	\$8.49
50. Bangalore Masala Dosa Un copieux dosa de Bangalore, garni de notre sauce maison. Accompagné de pommes de terre écrasées, d'oignons, de petits...	\$9.49
51. Pondi Cherry Masala Dosa Crêpe épaisse garnie de sauce maison, parsemée d'oignons, de piments et de coriandre. Plat épicé et végétan.	\$9.49
52. Podi Dosa Rice crepe sprinkled with homemade spicy powder and glazed with butter. Vegan. Spicy.	\$8.49
53. Sada Rava Dosa Une crêpe légère préparée à base de farine de riz et de semoule, agrémentée de graines de cumin et de coriandre fraîche....	\$10.49
54. Sada Rava Masala Dosa Crêpe délicatement préparée à base de farine de riz et de semoule de blé, parsemée de graines de cumin et de coriandre f...	\$10.49
55. Onion Rava Dosa Une crêpe croustillante à base de farine de riz et de semoule, parsemée d'oignons hachés, de graines de cumin et de cori...	\$10.49
56. Onion Chili Rava Masala Dosa Une crêpe croustillante préparée avec de la farine de riz et de la semoule de blé, agrémentée d'oignons, de piments, de...	\$10.49

House Specialties	
ITEM	PRICE
57. Pesarattu Upma Thick crepe made with whole green lentils and sprinkled with cumin seeds, chopped onion, green chili, cilantro and stuff...	\$10.99
58. Set Dosa Deux crêpes fines et délicates accompagnées d'un curry de pommes de terre écrasées et de pois verts.	\$10.99
59. Pav Bhaji Dosa Un dosa garni de bhaji préparé avec du beurre, des oignons hachés et une touche de coriandre.	\$10.99

ITEM	PRICE
60. Paneer Masala Dosa Crêpe croustillante garnie de fromage cottage râpé.	\$10.99
61. Paneer Mysore Masala Dosa Une crêpe garnie d'une sauce épicée maison, accompagnée de pommes de terre écrasées et de pois verts, le tout parsemé de...	\$10.99
62. Cheese Masala Dosa A crepe sprinkled with mozzarella cheese.	\$9.99
63. Spring Dosa Crêpe de dosa garnie de purée de pommes de terre et de légumes râpés, ensuite roulée et découpée en morceaux. Option vég...	\$10.49
64. Upma Crème de blé tendre cuite avec des légumes frais, une spécialité du sud de l'Inde. Option végétalienne disponible.	\$8.99
65. Chole Bhatura Pains moelleux et gonflés de farine, accompagnés d'un curry épicé de pois chiches. Végan.	\$11.99

Rice Specialties

ITEM	PRICE
66. Bisi Bele Bath (Rice Specialties) Un mélange de riz et de lentilles mijoté avec des légumes frais et un assortiment d'épices. Sans gluten.	\$9.99
67. Pongal (Rice Specialties) Rice cooked with lentils, cashew nuts, ginger and black peppers. Gluten-free.	\$9.99
68. Tamarind Rice Riz parfumé avec une sauce à base de tamarin et de cacahuètes, rehaussé par des feuilles de curry et de coriandre fraîch...	\$8.99
69. Lemon Rice Riz parfumé au citron mélangé avec des arachides, noix de cajou, petits pois, feuilles de curry et coriandre. Sans glute...	\$8.99
70. Tomato Rice Du riz infusé aux saveurs de tomate juteuse et d'oignon, rehaussé par des feuilles de curry fraîches et une touche de co...	\$9.99
71. Curd Rice Riz mélangé avec du yaourt frais, relevé de graines de moutarde et de lentilles urad grillées. Sans gluten et faible en...	\$8.99
72. Vegetable Pulav Rice cooked with garden-fresh vegetables and flavored spices. Gluten-free. Vegan option is available.	\$10.99
73. Vegetable Biryani Riz sauté avec une sauce brune subtile et du yaourt, enrichi de légumes verts frais, de menthe parfumée et de coriandre....	\$10.99
74. Vegetable Fried Rice Un mélange de riz cuit avec des légumes verts, agrémenté de sauce soja et parsemé de ciboulette. Sans gluten et végétali...	\$9.99

South Indian Curries

ITEM	PRICE
75. Special Vegetable Curry Un mélange vibrant de légumes mijotés avec des épices maison. Sans gluten, faible en gras et végétan.	\$12.49
76. Avial Un mélange vibrant de légumes du jardin mijote avec du lait de coco crémeux et une sélection de fines épices. Sans glute...	\$12.49
77. Vegetable Korma Mixed vegetables cooked in a blend of coconut, cashew nuts and yogurt sauce. Gluten-free.	\$12.49
78. Gutti Vankaya Aubergines mijotées dans une sauce maison. Plat sans gluten, pauvre en glucides et végétan.	\$12.49
79. Bagara Baingan Aubergines mijotées dans une sauce maison aux cacahuètes. Sans gluten, pauvre en glucides et végétalien.	\$12.49

ITEM	PRICE
80. Gobi Masala Curry Chou-fleur mijoté dans une sauce aux oignons et tomates, agrémenté d'un mélange de fines épices maison. Sans gluten et v...	\$12.49
81. Kadai Bhindi Curry Fines rondelles de gombo mijotées délicatement avec un mélange de tomates et une sauce brune, enrichies d'herbes aromati...	\$12.49
North Indian Curries	
82. Paneer Makhni Cubes of cottage cheese cooked in tomato and butter sauce. Gluten-free and low-carb.	\$12.49
83. Paneer Tikka Masala (North Indian Curries) Cubes de paneer marinés se mêlent à des poivrons et des oignons sautés, le tout enveloppé dans une sauce onctueuse et ép...	\$12.49
84. Malai Kofta Boulettes de légumes mijotées dans une sauce onctueuse à base de crème. Sans gluten.	\$12.49
85. Kadai Paneer Faux	\$12.49
86. Mutter Paneer Faux filet de cottage cheese et pois verts mijotés dans une sauce onctueuse à l'oignon. Sans gluten et faible en glucide...	\$12.49
87. Palak Paneer (North Indian Curries) Cubes of cottage cheese and fresh spinach cooked in cream and butter sauce. Gluten-free and low-carb.	\$12.49
88. Paneer Bhurji Miettes de fromage cottage mélangées avec des tomates et des oignons finement hachés, relevées par un soupçon d'épices m...	\$12.49
89. Alu Mutter Pommes de terre et petits pois mijotés dans une sauce au curry parfumée. Sans gluten.	\$12.49
90. Alu Gobi Chou-fleur tendre et pommes de terre sont mijotés avec des tomates savoureuses et des épices parfumées. Adapté aux régim...	\$12.49
91. Cashew Curry Noix de cajou croquantes dorées dans une sauce crémeuse. Un choix naturellement sans gluten et faible en glucides.	\$12.49
92. Baingan Barta Roasted eggplant cooked in house-made special sauce and tempered with onion and green peas. Gluten-free, low-carb and ve...	\$12.49
93. Vegetable Jalfrezy Un mélange vibrant de légumes sautés doucement dans une sauce tomate douce et acidulée, terminé avec une touche de beurr...	\$12.49
94. Channa Masala Curry Pois chiches tendres mijotés dans une sauce épicée à base de tomates, enrichie de gingembre, ail et un mélange d'épices...	\$11.99
94. Dal Tadka false	\$10.99
Indian Bread	
95. Poori Bhaji De la pâte complète gonflée et frite profondément, accompagnée d'un curry de pommes de terre et de pois verts. Vegan.	\$11.99
96. Chole Poori Fluffy deep-fried whole wheat bread served with chickpea curry. Vegan.	\$11.99
97. Paratha Feuilleté de pain de blé entier.	\$3.99
98. Aloo Paratha Pain de blé entier garni de purée de pommes de terre, coriandre fraîche et épices. Option végétalienne disponible.	\$4.49

ITEM	PRICE
99. Onion Paratha Pain plat de blé entier farci d'oignons hachés, de coriandre fraîche et d'un savoureux mélange d'épices. Option végétane d...	\$4.49
100. Peas Paratha Pain complet garni de pois verts, coriandre et d'un mélange d'épices. Option végétalienne disponible.	\$4.49
101. Paneer Paratha Whole wheat bread stuffed with spiced grated paneer and cilantro.	\$4.99
101. Vegetable Paratha Pain de blé entier garni de légumes épicés et d'une touche de coriandre.	\$4.99
102. Phulka Des galettes de blé entier minces et moelleuses, parfaites pour accompagner n'importe quel plat. Une option végétalienne...	\$2.49
103. Poori Pain doré à l'huile, léger et croustillant, réalisé à partir de farine de blé entier. Vegan.	\$5.99
104. Bhatura Pain moelleux et aéré préparé à partir de farine tout usage. Parfait pour les végétaliens.	\$5.99

Chat Specials

ITEM	PRICE
23. Bhel Poori Mix of puffed rice, onion, potato, sweet and spicy sauce. Vegan.	\$7.49
24. Papadi Chat Craquelins indiens en forme de losange accompagnés de pommes de terre, yaourt, sauce douce et épicée. Option végétane disp...	\$7.49
25. Samosa Chat Un samosa croustillant nappé de chana masala parfumé, garni d'oignons frais, de yaourt crémeux, ainsi qu'une délicate sa...	\$7.49
26. Chili Chat Beignets pimentés garnis de chana masala, oignons, yaourt, sauce douce et épicée. Option végétane offerte. Relevé.	\$7.49
27. Pani Poori Des petits beignets croustillants servis avec un mélange liquide de tamarin et piment vert. Accompagnés de pois chiches...	\$7.99
28. Dahi Poori Round crisp poories served with chickpeas, mashed potatoes, sweet sauce, spicy sauce and topped with sev and yogurt.	\$7.99
29. Pav Baji Curry épicée de pommes de terre et légumes, accompagnée de pav moelleux, un pain indien traditionnel.	\$9.49

Thali and Specials

ITEM	PRICE
Sapthagiri Special Un morceau de idly ou medu vada, accompagné de votre sélection entre dosa ou uttappam.	\$10.99
South Indian Thali (Thali and Specials) Rasam, sambar, kootu, dal, poriyal, riz spécial, chapathi, riz blanc, yaourt, pickle, papadum et dessert.	\$14.99
North Indian Thali (Thali and Specials) Un assortiment riche comprenant du paneer, du dal savoureux, des légumes mijotés, du sambar aromatique, du chana masala...	\$14.99
Mini Thali Dal, poriyal, chapathi, white rice, pickle, and sweet.	\$10.99
Gluten Free Thali Un assortiment de plats traditionnels : kootu savoureux, légumes sautés (poriyal), lentilles et légumes en sauce (sambar...	\$14.99
Vegan Thali Une variété de plats végétaliens accompagnent ce thali : le kootu crémeux et le poriyal épicé se marient à merveille ave...	\$14.99

Tandoor Specials

ITEM	PRICE
110. Paneer Tikka Morceaux de paneer marinés dans un mélange de yaourt, crème et épices, délicatement cuits au four tandoori. Option sans...	\$12.99
111. Naan Pain plat à base de farine blanche, cuit au four tandoor. Option végétane disponible.	\$2.99
112. Tandoor Roti Whole wheat bread baked in a clay oven. Low-fat. Vegan option is available.	\$2.99
113. Garlic Naan (Tandoor Specials) Pain de farine blanche garni d'ail haché et de coriandre, cuit dans un four tandoor. Option végétalienne disponible.	\$3.99
114. Onion Kulcha Ce pain plat à base de farine blanche est garni d'oignons, de poivrons et de coriandre avant d'être cuit dans un four en...	\$3.99

Side Dishes

ITEM	PRICE
105. Raita and Pickle Raita fraîche et rafraîchissante accompagnée d'un cornichon épicé.	\$1.99
106. Basmathi Rice Riz Basmati: Naturellement sans gluten, faible en matières grasses et entièrement végétalien.	\$2.99
107. Jeera Rice Gluten-free. Vegan option is available.	\$2.99
108. Malaga Podi Un mélange sans gluten, faible en gras, et entièrement végétalien.	\$0.99
109. Papad Quatre morceaux de papad croustillant, parfaits pour accompagner votre repas. Végan.	\$0.99

Mixes

ITEM	PRICE
32 oz. Dosa Atta false	\$4.99
32 oz. Idli Atta false	\$4.99

Desserts

ITEM	PRICE
115. Rava Kesari Sooji halwa. Cream of wheat cooked in pure ghee and milk, garnished with nuts, raisins, saffron, and cardamom seeds.	\$4.99
116. Badam Halwa Amandes et noix de cajou moulues mijotées dans du beurre et du miel. Sans gluten.	\$4.99
117. Payasam Vermicelles mijotés dans du lait crémeux, parsemés de raisins secs et de noix de cajou croquantes.	\$4.49
118. Carrot Halwa Carottes râpées doucement mijotées dans du miel, du lait et une touche de beurre. Sans gluten.	\$4.49
119. Gulab Jamun Boulettes de lait plongées dans un sirop sucré.	\$4.49

ITEM	PRICE
120. Double Ka Meeta Authentic Hyderabadi sweet made with bread, pure ghee and dry fruits.	\$4.99
121. Kulfi false	\$3.99
Beverages	
122. Majjiga and Butter Milk Boisson du sud de l'Inde à base de yaourt, relevée de gingembre, graines de moutarde et piment vert. Sans gluten et faib...	\$2.49
123. Salted Lassi Boisson à base de yogourt épais, rehaussée d'une touche de sel. Sans gluten et pauvre en glucides.	\$2.99
124. Sweet Lassi Fausse	\$2.99
125. Mango Lassi Mango-flavored yogurt drink. Gluten-free.	\$3.99
126. Badam Milk Cette boisson rafraîchissante est concoctée avec des amandes, des noix de cajou et du lait, rehaussée d'une pointe de sa...	\$3.99
127. Pina Colada false	\$3.99
128. Soda false	\$1.49
129. Indian Soda	\$2.99
130. Masala Soda	\$2.99
131. Coffee false	\$2.49
132. Masala Tea Ce thé masala se prépare à partir de feuilles de thé mélangées à un savant éventail d'épices comme la cardamome, le ging...	\$2.49