



The Palace of Indian

Menu Prices — August 22, 2026

Restaurant & Food Industry Reports



Competitor Price Intelligence →

Vegetarian Appetizer

ITEM	PRICE
Veggie Samosa Two pcs crispy triangular pastry turnovers filled with seasoned potatoes and green peas.	\$5.99
Gobi Manchurian Chou-fleur croquant accompagné de morceaux de poivron et d'oignons verts sautés légèrement. Ces légumes sont enrobés d'u...	\$10.99
Mixed Pakora Un assortiment de légumes frits comprenant du chou-fleur, de l'oignon, de la pomme de terre et des épinards, délicatemen...	\$5.99
Samosa Chat Délectables samosas végétariennes reposant sur un lit de pois chiches légèrement épicés, mélangés avec des pommes de ter...	\$9.99
Chat Papri Une symphonie de saveurs où des croustillants se mêlent à des morceaux de pommes de terre et pois chiches, le tout baign...	\$8.99
Tandoori Sabzi Une sélection variée de légumes marinés, cuits dans un four tandoor pour obtenir une saveur grillée authentique.	\$11.99
Chilli Paneer Morceaux de fromage cottage enrobés de fécule de maïs, sautés avec des poivrons, des oignons verts et des piments, le to...	\$10.99
Vegetable Platter Un assortiment de samosas aux légumes, pakoras variés et pakoras de paneer.	\$9.99
Paneer Pakora Tranches de fromage cottage plongées dans une pâte de farine de pois chiche, agrémentées d'épices indiennes, puis frites...	\$8.99
Papadum Fines galettes de farine de lentilles cuites au four tandoor jusqu'à obtenir un croustillant irrésistible.	\$3.99

Non Vegetarian Appetizer

ITEM	PRICE
Lamb Samosa Fausse	\$6.99
Chili Chicken Morceaux de poitrine de poulet sautés avec une pâte de piment, sauce soja, oignons, poivrons, herbes et épices parfumées...	\$11.99
Garlic Shrimp Crevettes fraîches marinées à l'ail rôti, sautées avec des poivrons croquants, baignées dans une vinaigrette et nappées...	\$11.99
Chicken Pakora Morceaux de poulet enrobés d'une pâte de lentilles légèrement épicée, puis frits à la perfection.	\$7.99
Chili Fish Toasted fish marinated in chili paste with cubes bell pepper and house spices.	\$11.99
Assorted Non Veggie Platter Un éventail de saveurs avec le plateau non-végétarien : dégustez un mélange de seekh kababs de poulet tendres, de malai...	\$12.99
Chicken Malabar Filet de poulet délicatement enrobé d'une pâte parfumée à la noix de coco et doré jusqu'à la perfection, accompagné d'un...	\$9.99

Soups

ITEM	PRICE
Mulligatawny Soup Une soupe réconfortante à base de lentilles jaunes, infusée avec des herbes aromatiques.	\$6.99
Chicken Soup Bouillon de poulet infusé d'herbes aromatiques et d'épices.	\$6.99

ITEM	PRICE
Tomato Soup Une soupe classique préparée avec du concentré de tomates et des fines herbes aromatiques.	\$6.99
Salads	
Katchumber Salad Tranches de concombre mélangées avec de l'huile d'olive, des morceaux de tomate, oignon croquant et une touche de menthe...	\$7.99
Mix Green Salad	\$7.99
Chicken Specialties	
Chicken Tikka Masala Morceaux de poitrine de poulet grillés dans un four tandoor, mijotés dans une sauce crémeuse à base de tomates, garnis d...	\$16.99
Chicken Makhni (Butter Chicken) Faux-filet de poulet cuit dans un four tandoor, mijoté dans une sauce crémeuse aux tomates onctueuses et beurre fondu.	\$16.99
Chicken Curry Traditional mughlai offering! Boneless chicken cooked in heavenly curry sauce, seasoned to your taste.	\$16.99
Chicken Shahi Korma Poulet Shahi Korma: Poulet tendre mijoté dans une sauce onctueuse à la crème infusée de cardamome, agrémentée de noix de...	\$16.99
Chicken Vindaloo Morceaux de poulet sans os mijotés avec des pommes de terre dans une sauce épicée à base de vinaigre.	\$16.99
Chicken Saag Morceaux de poulet tendre mijotés avec des épices indiennes, enveloppés d'une sauce crémeuse aux épinards.	\$16.99
Chicken Coconut Poulet mijoté avec des herbes, épices et noix de coco rôtie.	\$16.99
Chicken Dhaniwal Korma Morceaux de poulet mijotés dans une sauce à la coriandre rehaussée de menthe et d'un assortiment d'épices.	\$16.99
Chilli Chicken Des morceaux de poitrine de poulet sont sautés avec une pâte de piment, de la sauce soja, des oignons, des poivrons et d...	\$16.99
Chicken Karahi Un mélange savoureux de morceaux de poulet désossés mijotés avec une sauce au gingembre, agrémentés de poivrons, d'oigno...	\$16.99
Chicken Madras Un plat de poulet mijoté avec de la noix de coco grillée, des graines de moutarde, et relevé par des piments forts.	\$16.99
Chicken Dopiazza Morceaux de poulet sans os mijotés avec des oignons frais, des tomates juteuses, des poivrons croquants et un mélange d'...	\$16.99
Chicken Jalfrezi Morceaux de poulet tendre mijotés avec un assortiment de légumes croquants dans une sauce maison savoureuse.	\$16.99
Vegetarian Specialties	
Palak Paneer Morceaux de paneer doucement mijotés dans une sauce onctueuse à base d'épinards et d'aromates indiens.	\$14.99
Chana Masala Pois chiches mijotés dans un mélange distinctif d'épices traditionnelles, offrant une expérience riche en saveurs authen...	\$14.99

ITEM	PRICE
Paneer Tikka Masala Cubes de fromage cottage faits maison, grillés dans un four en argile, accompagnés de poivrons verts et oignons, le tout...	\$14.99
Baingan Bartha Aubergines grillées sur charbon de bois, mélangées avec des tomates fraîches, des pois, du gingembre, de l'ail et des oi...	\$14.99
Malai Kofta Boules de légumes faites maison mijotées dans une sauce crémeuse doucement épicée, agrémentée de noix de cajou et raisin...	\$14.99
Aloo Gobi Morceaux de pommes de terre et de chou-fleur mijotés avec un mélange aromatique d'épices et d'herbes.	\$14.99
Navaratan Korma Un assortiment de neuf légumes mijotés dans une sauce douce et crémeuse agrémentée de noix de cajou et de raisins secs.	\$14.99
Chana Saag Spinach and chick-peas (garbanzo beans) cooked with thick gravy sauce.	\$14.99
Dal Makhani Lentilles noires mijotées toute la nuit à feu très doux, enrichies de beurre, baignées dans une sauce veloutée et parfum...	\$14.99
Tarka Dal Lentilles jaunes mijotées, relevées avec du beurre, piments rouges entiers, et subtilement parfumées aux graines de cumi...	\$14.99
Paneer Makhani Cubes de fromage cottage dorés à la poêle, mijotés dans une sauce artisanale riche et crémeuse.	\$14.99
Fresh Mix Vegetable Curry Une sélection de légumes de saison mijotée dans une sauce curry maison.	\$14.99
Aloo Palak Épinards mijotés aux pommes de terre, relevés d'un mélange de fines épices, et baignés dans une sauce onctueuse.	\$14.99
Bhindi Masala Des morceaux d'okra sautés avec des oignons émincés, des tomates en dés et un mélange subtil d'épices indiennes authenti...	\$14.99
Mutter Paneer Des cubes de fromage cottage mijotés avec des petits pois, des oignons et des tomates, le tout mélangé dans des sauces m...	\$14.99
Mutter Mushroom Curry Champignons frais et pois verts mijotés avec un mélange de fines herbes et épices.	\$14.99
Shahi Paneer Des morceaux de fromage cottage maison plongés dans une sauce onctueuse aux épices raffinées.	\$14.99
Vegetable Tikka Masala	\$14.99
Sarson Ka Saag Les feuilles de moutarde mijotées avec des épices dans un beurre crémeux, résumant ce classique du nord de l'Inde.	\$14.99
Karahi Paneer Cottage cheese sautéed with tomato, onion, peppers, and herbs.	\$14.99

Tandoori Specialties

ITEM	PRICE
Tandoori Chicken Des morceaux de poulet marinés dans un mélange de yaourt, d'épices fraîches, et de jus de citron, cuits au barbecue dans...	\$16.99
Chicken Malai Kebab Morceaux de poitrine de poulet marinés dans un mélange de yogourt, herbes fraîches et épices, grillés sur brochettes dan...	\$16.99
Chicken Tikka Boneless chicken marinated in herbs and spices char-broiled to perfection.	\$16.99
Special Tandoori Mix Grill Un assortiment alléchant de grillades tandoori, comprenant du poulet tikka, un kebab de poulet seekh, un kebab d'agneau...	\$26.99

ITEM	PRICE
Fish Tikka (Salmon) Chunks of salmon marinated in yogurt, herbs, and spices then barbecued in the clay oven.	\$20.99
Tandoori Shrimp Crevettes imprégnées d'un mélange d'épices moulues et grillées dans un four tandoor.	\$20.99
Seekh Kebab (Chicken) Mélange de poulet haché finement avec oignon, gingembre, et un assortiment d'herbes aromatiques.	\$16.99
Sheekh Kebab (Lamb) Un mélange savoureux d'agneau haché, agrémenté d'oignons, de gingembre et de fines herbes.	\$18.99
Lamb Boti Kebab Morceaux d'agneau juteux marinés dans notre sauce maison et cuits lentement dans un four traditionnel en argile.	\$18.99
Beef Boti Kebab Morceaux de bœuf savoureux marinés dans notre sauce maison, puis grillés au four tandoori.	\$17.99

Beef/Goat Specialties

ITEM	PRICE
Vindaloo Un plat de bœuf ou de chèvre mijoté avec des pommes de terre, baignant dans une sauce vinaigrette épicée et acidulée.	\$18.99
Curry Beef or goat marinated and cooked in a curry sauce of fresh herbs and spices.	\$18.99
Karahi Des tendres morceaux de bœuf ou de chèvre mijotés dans une sauce au gingembre, agrémentés d'un mélange unique d'herbes e...	\$18.99
Palak/Saag Bœuf ou chèvre mijoté avec épinards aromatiques et herbes fraîches.	\$18.99
Beef Tikka Masala Les morceaux tendres de bœuf, cuits avec soin dans un tandoor, sont ensuite mijotés dans une sauce onctueuse à base de t...	\$18.99

Lamb Specialties

ITEM	PRICE
Lamb Curry Morceaux d'agneau succulents mijotés avec des oignons, de l'ail et du gingembre, agrémentés de fines herbes fraîches et...	\$18.99
Lamb Vindaloo Morceaux d'agneau désossé mijotés avec des pommes de terre dans une sauce épicée et acidulée.	\$18.99
Lamb Tikka Masala Morceaux d'agneau juteux cuits dans un tandoor, puis mijotés dans une sauce onctueuse à base de tomates, agrémentée de p...	\$18.99
Lamb Korma Morceaux d'agneau tendre mijotés dans une sauce crémeuse, enrichie de cardamomes, de noix de cajou croquantes et de rais...	\$18.99
Lamb Rogan Josh Morceaux d'agneau désossés et tendres mijotés dans des épices classiques avec un yaourt maison.	\$18.99
Lamb Saag (Spinach Lamb) Morceaux d'agneau tendres mijotés avec des épinards assaisonnés et des herbes fraîches.	\$18.99
Lamb Pasanda Morceaux d'agneau mijotés avec une sauce crémeuse aux amandes, rehaussée de riches épices indiennes.	\$18.99
Lamb Dopiaza Morceaux d'agneau cuits avec des oignons émincés, de l'ail et du gingembre, plongés dans un mélange d'herbes fraîches et...	\$18.99
Lamb Karahi De tendres morceaux d'agneau sans os mijotent dans une sauce au gingembre relevée, agrémentée de poivrons croquants, d'o...	\$18.99

Rice Specialties	
ITEM	PRICE
Chicken Biryani Morceaux de poulet sans os mijotés avec du riz basmati parfumé aux épices classiques.	\$16.99
Chicken Tikka Biryani Morceaux de poulet tikka grillés sans os, mariés à du riz basmati parfumé avec un mélange d'épices authentiques.	\$16.99
Lamb Biryani L'agneau tendre sans os se mêle harmonieusement au riz basmati parfumé, agrémenté d'épices authentiques, et parsemé de n...	\$18.99
Vegetable Biryani Un mélange coloré de légumes frais combiné à du riz basmati, parfumé avec des épices authentiques pour une expérience cu...	\$14.99
Shrimp Biryani De tendres crevettes mélangées à du riz basmati, parfumées par un éventail d'épices et herbes indiennes traditionnelles.	\$20.99
Chef Special Biryani Riz basmati parfumé cuit avec de l'agneau, du poulet et des crevettes, garni d'oignons frits et d'herbes aromatiques.	\$22.99
Goat Biryani Morceaux de chèvre sur os mijotés avec du riz basmati parfumé et épices traditionnelles.	\$18.99
Beef Biryani Faux-filet tendre mélangé à du riz basmati parfumé, agrémenté d'épices authentiques, et parsemé de noix de cajou crousti...	\$18.99
Seafood Specialties	
ITEM	PRICE
Shrimp Tikka Masala Crevettes grillées au four d'argile, mijotées avec des tomates, poivrons verts et oignons dans une sauce crémeuse.	\$20.99
Fish Curry (Salmon) Salmon fish cooked in a hearty blend of tangy tomatoes, onions, bell peppers with aromatic herbs and spices.	\$20.99
Goan Fish Curry Filet de tilapia tendre mijoté dans une sauce au lait de coco, agrémentée d'épices traditionnelles et envoûtantes.	\$20.99
Shrimp Vindaloo Shrimp cooked with potatoes in a spiced and tangy vinaigrette sauce.	\$20.99
Shrimp Palak Crevettes mijotées avec des épinards frais, des épices parfumées et du gingembre.	\$20.99
Jumbo Shrimp Karahi De succulentes crevettes sont mijotées avec des tomates fraîches, des poivrons verts croquants et une touche de gingembr...	\$20.99
Shrimp Curry Shrimp cooked onions, garlic, and ginger in fresh herbs and spices.	\$20.99

Bread Specialties	
ITEM	PRICE
Garlic Naan Pain traditionnel garni d'ail haché frais et d'herbes, cuit dans un four en argile tandoor.	\$4.99
Plain Naan Pain blanc non levé cuit dans un four en argile tandoor.	\$3.99
Garlic and Cheese Stuffed with mozzarella cheese and garlic.	\$5.99
Cheese Naan Du naan moelleux garni de mozzarella fondante.	\$5.99

ITEM	PRICE
Bread Basket Combination breads (plain naan onion naan and garlic naan).	\$10.99
Onion Naan Pain traditionnel fourré d'oignons frais et d'herbes, cuit au four en terre cuite.	\$4.99
Coconut Naan Pain naan moelleux garni généreusement de noix de coco.	\$5.99
Peshwari Naan Sous une couche douce et dorée, se cachent la noix de coco râpée, les amandes croquantes, et les raisins secs sucrés.	\$5.99
Rosemary Naan Un naan doux et moelleux, infusé avec des feuilles de romarin, puis cuit au four tandoori.	\$5.99
Aloo Paratha Pommes de terre savoureusement épicées enveloppées dans une pâte moelleuse, grillées à la perfection.	\$5.99
Roti (Whole Wheat) Baked whole wheat bread.	\$3.99
Poori Pain doré et soufflé, légèrement frit pour une texture croquante dorée.	\$4.99
Keema Naan Pain à naan garni d'agneau haché finement.	\$5.99
Laccha Paratha Pain de blé entier en couches, cuit lentement dans un four tandoor.	\$5.99

Accompaniments

ITEM	PRICE
Raita 8oz Un mélange rafraîchissant de yaourt crémeux accompagné de concombre croquant, de carottes râpées, de tomates juteuses et...	\$5.99
Mango Chutney 8oz Une compote de mangue à la fois douce et acidulée.	\$5.99
Mixed Pickle (Achar) 8oz Concombre, citron, et piment marinés dans un mélange épicé et parfumé de graines de moutarde, huile et vinaigre.	\$5.99
Tamarind Chutney 8oz Une sauce onctueuse préparée avec soin à partir de tamarin fraîchement extrait, adoucie par une touche de sucre naturel....	\$4.99
Plain Yogurt Yogourt maison préparé à l'indienne.	\$4.99
Fresh Onion, Green Chili, and Lemon (Side Order)	\$4.99

Desserts

ITEM	PRICE
Rice Pudding Homemade rice pudding garnished with pistachios and raisins.	\$5.99
Gulab Jamon De petites boules de fromage légèrement frites, préparées à base de lait, baignées dans un sirop sucré.	\$5.99
Ras Malai Des boulettes de fromage cottage sucrées infusées au safran et à la cardamome.	\$5.99
Mango Ice Cream Indian homemade fresh mango ice cream.	\$5.99

ITEM	PRICE
Vanilla Ice Cream Une touche classique avec notre glace à la vanille, faite à partir d'extrait de vanille de haute qualité.	\$5.99
Chocolate Ice Cream Une crème glacée au chocolat préparée maison, utilisant du cacao de haute qualité pour une expérience savoureuse.	\$5.99
Strawberry Ice Cream Crème glacée aux fraises, agrémentée de demi-fraises juteuses.	\$5.99

Beverages

ITEM	PRICE
Mango Lassi Boisson onctueuse à base de yogourt, parfumée à la mangue mûre.	\$4.99
Soda false	\$2.50
Lemonade Une boisson désaltérante préparée avec des limes fraîchement pressées, offrant un parfait équilibre entre douceur et aci...	\$4.99
Mango Juice Jus préparé maison à partir de pulpe de mangue fraîche.	\$3.99
Lassi Une boisson traditionnelle à base de yaourt, offerte en version sucrée ou salée.	\$4.99
Unsweetened Masalader Ice Tea Un thé glacé infusé avec soin, agrémenté d'un mélange subtil d'épices.	\$3.99
Masala Chai Tea (Hot Beverage) Un mélange aromatique de thé noir infusé avec des épices telles que la cardamome, le gingembre et la cannelle, doucement...	\$2.99