



Starter / Entrees

Vegetarian samosa \$4.99

(2 Pieces) Indian patty stuffed with spiced potatoes, seasoned with various spices, served with tamarind or mint chutney.

Chana samosa \$7.99

Vegetarian samosa garnished with chana masala, tamarind and mint chutney.

Dahi puri \$7.99

Crisp puris filled with spiced potatoes and chickpeas, topped with creamy yogurt and sweet-tangy chutneys.

Chat papdi \$7.99

Crunchy wafers layered with potatoes, chickpeas, yogurt, chutneys, and classic chaat spices.

Paneer pakora \$9.99

Authentic indian food made with chickpeas flour with chutney.

Honey garlic cauliflower bites \$8.99

Crispy cauliflower tossed in a glossy honey-garlic glaze with a hint of spice.

Onion bhaji \$5.99

Golden chickpea-battered onion fritters, lightly spiced and fried until crisp.

Fish pakora \$10.99

Spiced, chickpea-battered fish fritters, fried to a crispy finish.

Chicken pakora \$10.99

Authentic indian food made with chicken and flour with chutney.

Chilli gobi \$10.99

Crispy cauliflower wok-tossed with garlic, chillies, and bold Indo-Chinese flavors.

Samosa végétarien \$4.99

(2 pièces) Galette indienne farcie de pommes de terre épicées, assaisonnée de diverses épices, servie avec du chutney de tamarin ou de menthe.

Samosa aux pois chiches \$7.99

Samosa végétarien garni de chana masala, de tamarin et de chutney à la menthe.

Dahi puri \$7.99

Puris croustillants farcis de pommes de terre et pois chiches épicés, garnis de yaourt crémeux et de chutneys sucrés-acidulés.

Chat papdi \$7.99

Papdis croustillants superposés avec pommes de terre, pois chiches, yaourt, chutneys et épices chaat.

Pakora au paneer \$9.99

Véritable cuisine indienne à base de farine de pois chiches servie avec du chutney.

Bouchées de chou-fleur miel et ail \$8.99

Chou-fleur croustillant enrobé d'une sauce miel-ail brillante, avec une touche épicée.

Bhaji à l'oignon \$5.99

Beignets d'oignons dorés à la farine de pois chiches, légèrement épicés et frits.

Pakora de poisson \$10.99

Beignets de poisson marinés aux épices, enrobés de farine de pois chiches et frits.

Poulet pakora \$10.99

Plat indien authentique à base de poulet et de farine, accompagné de chutney.

Chou-fleur au piment \$10.99

Chou-fleur croustillant sauté au wok avec ail, piments et saveurs indo-chinoises intenses.

Tandoori

Paneer tikka \$15.99

(Spicy) cheese marinated and baked in a clay oven.

Chicken tikka \$15.99

(Spicy) marinated chicken roasted in a traditional indian clay oven, served with salad.

Fish tikka \$16.99

Tender fish pieces marinated in spices and grilled to perfection.

Shrimp tikka \$16.99

Juicy shrimp marinated in aromatic spices and char-grilled.

Sekh kebab \$15.99

(Spicy) Ground Lamb garnished with onions and garlic, roasted in a traditional indian clay oven served with salad.

Virsa mix platter \$34.99

Spicy combination of chicken tikka / fish tikka / sekh tikka / shrimp tikka served with naan.

Paneer tikka \$15.99

Épicé) fromage mariné et cuit dans un four d'argile.

Poulet tikka \$15.99

Épicé) poulet mariné rôti dans un four d'argile traditionnel indien, servi avec salade.

Tikka de poisson \$16.99

Morceaux de poisson tendres marinés aux épices et grillés à la perfection.

Tikka de crevettes \$16.99

Crevettes juteuses marinées aux épices aromatiques et grillées.

Sekh kebab \$15.99

Épicé) agneau haché garni avec oignons et ail, rôti dans un four d'argile traditionnel indien servi avec salade.

Plateau mixte Virsa \$34.99

Combinaison épicée de poulet tikka / poisson tikka / seikh tikka / crevettes tikka servie avec du naan.

Vegetarian / Vegan

Palak paneer \$12.99

Spinach with cheese, garnished with fresh tomatoes and spices.

Kadai paneer \$13.99

Paneer cooked with bell peppers, onions, and bold kadai spices.

Aloo gobi \$13.49

Potatoes And Cauliflower Sautéed With An Assortment Of Indian Spices.

Chana masala \$12.99

Spicy Chickpeas Cooked With Onions And Various Indian Spices.

Mattar paneer \$13.99

Soft paneer and green peas in a rich, mildly spiced tomato gravy.

Paneer tikka masala \$13.99

Assorted vegetables cooked in a rich creamy sauce with indian spices.

Shahi paneer \$13.99

Cheese curry cooked with a creamy sauce garnished with spices.

Malai kofta \$13.49

Cheese Balls Cooked With Creamy Sauce Garnished With Spices And Herbs.

Dal makhni \$12.99

Black lentils cooked with indian spices

Punjabi tarka dal \$12.99

Yellow Lentils Cooked With Indian Spices.

Baigan bhartha \$13.99

Fire-roasted eggplant mashed with onions, tomatoes, and spices.

Bhindi masala \$12.99

Okra Cooked With Special Indian Spices, Sautéed With Onions And Garlic.

Jeera allo matar \$12.99

Potatoes and green peas sautéed with cumin and traditional spices.

Allo saag \$12.99

Potatoes cooked with spinach and gently spiced greens.

Palak paneer \$12.99

Épinard avec fromage, garnis avec tomates fraîches et épices.

Kadai paneer \$13.99

Paneer mijoté avec poivrons, oignons et épices kadai relevées.

Aloo gobi \$13.49

Pommes de terre et choux fleur sautés avec un assortissement d'épices indiennes.

Chana masala \$12.99

Pois chiches épicés cuits avec diverses épices punjab.

Mattar paneer \$13.99

Paneer tendre et petits pois dans une sauce tomate riche et délicatement épicée.

Paneer tikka masala \$13.99

Fromage cuit avec oignon, poivrons verts et épices indiennes.

Shahi paneer \$13.99

Cari au fromage cuit avec une sauce crémeuse garni d'épices.

Malai kofta \$13.49

Boules de fromage cuites avec sauce crémeuse garnies d'épices et fines herbes.

Dal makhni \$12.99

Lentilles noires cuites avec épices indiennes

Punjabi tarka dal \$12.99

Lentilles jaunes cuites avec épices indiennes.

Baigan bhartha \$13.99

Aubergine grillée au feu, écrasée avec oignons, tomates et épices.

Bhindi masala \$12.99

Gombo cuit avec des épices indiennes spéciales, sautés avec des oignons et ails.

Jeera allo matar \$12.99

Pommes de terre et petits pois sautés au cumin et aux épices traditionnelles.

Allo saag \$12.99

Pommes de terre mijotées avec épinards et légumes verts légèrement épicés.

Chicken / Poulet

Butter chicken \$15.99

Boneless Chicken Cooked In Rich Buttercream
Garnished With Cilantro.

Chicken tikka masala \$15.99

Boneless chicken cooked in a clay oven and fried
in a rich and spicy sauce.

Chicken korma \$15.49

Boneless chicken cooked with yogurt and a
creamy sauce.

Chicken curry \$15.49

Boneless Chicken Cooked In A Curry Sauce With
Various Spices.

Chicken madrasi \$15.99

(Spicy) boneless chicken cooked in a spicy
coconut sauce.

Chicken rogan josh \$15.49

Chicken cooked with golden onions, yogurt,
garlic, ginger and aromatic spices.

Chicken saag \$15.49

Boneless chicken cooked with spinach and
various spices.

Ginger chicken \$15.49

Delicious indian fried chicken sauce with ginger.

Chicken vindalo \$15.49

Spicy chicken curry in a tangy chili sauce.

Poulet au beurre \$15.99

Poulet désossé cuit dans une riche crème au
beurre garnie de coriandre.

Poulet tikka masala \$15.99

Poulet désossé cuit au four d'argile et frit dans
une sauce riche et épicée.

Poulet korma \$15.49

Poulet désossé cuit avec du yaourt et une sauce
crémeuse.

Poulet curry \$15.49

Poulet désossé cuit avec une sauce au cari avec
diverses épices.

Poulet madrasi \$15.99

(Épicé) poulet désossé cuit dans une sauce épicée au
coco.

Poulet rogan josh \$15.49

Poulet cuit avec des oignons dorés, yaourt, ail,
gingembre et épices aromatiques.

Poulet saag \$15.49

Poulet désossé cuit avec épinard et diverses
épices.

Poulet au gingembre \$15.49

Délicieuse sauce indienne de poulet frit avec gingembre.

Vindalo poulet \$15.49

Curry de poulet épicé à la sauce pimentée et acidulée.

Wraps / fritter

Paneer wrap \$8.99

Chicken wrap \$9.99

Masala fries \$9.99

Regular fries \$5.99

Regular poutine \$7.99

Mac & cheese \$10.99

Butter chicken poutine \$10.99

Wrap au paneer \$8.99

Wrap au poulet \$9.99

Frites masala \$9.99

Frites régulières \$5.99

Poutine classique \$7.99

Macaronis au fromage \$10.99

Poutine au poulet au beurre \$10.99

Lamb / Agneau

Butter Lamb \$17.99

Lamb Cooked In Rich Buttercream Garnished With Cilantro.

Lamb tikka masala \$17.49

Lamb cooked in a clay oven and fried in a rich and spicy sauce.

Lamb korma \$17.49

Lamb cooked in yogurt and a creamy sauce garnished with fresh coriander.

Lamb curry \$17.49

Lamb Cooked In A Curry Sauce With Various Spices.

Lamb madrasi \$17.49

(Spicy) boneless lamb cooked in a spicy coconut sauce.

Lamb rogan josh \$17.49

Chicken cooked with golden onions, yogurt, garlic, ginger and aromatic spices.

Lamb saag \$17.49

Lamb cooked with spinach.

Ginger lamb \$17.49

Delicious Indian fried lamb sauce with ginger.

Lamb vindalo \$17.49

Spicy lamb curry in a tangy chili sauce.

Agneau en beurre \$17.99

Agneau désossé cuit dans une riche crème au beurre garnie de coriandre.

Agneau tikka masala \$17.49

Agneau désossé cuit au four d'argile et frit dans une sauce riche et épicée.

Agneau korma \$17.49

Agneau cuit dans un yaourt et une sauce crémeuse garni de coriandre fraîche.

Agneau curry \$17.49

Agneau désossé cuit avec une sauce au cari avec diverses épices.

Agneau madrasi \$17.49

(Épicé) agneau désossé cuit dans une sauce de noix de coco épicé.

Agneau rogan josh \$17.49

Agneau cuit avec des oignons dorés, yaourt, ail, gingembre et épices aromatiques.

Agneau saag \$17.49

Agneau cuit avec épinard.

Agneau au gingembre \$17.49

Délicieuse sauce indienne d'agneau frit avec gingembre.

Agneau vindaloo \$17.49

Curry d'agneau épicé à la sauce pimentée et acidulée.

Sea food / fruits de mer

Fish curry \$17.99

Fish cooked in a curry sauce with Indian spices.

Fish tikka masala \$17.99

Fish cooked in a clay oven and fried in a rich and spicy sauce.

Shrimp curry \$17.99

Shrimps cooked in a curry sauce with Indian spices.

Shrimp korma \$17.99

Shrimps cooked in a sweet and creamy sauce.

Shrimp madrasi \$17.99

(Spicy) shrimp cooked in a spicy coconut sauce.

Shrimp rogan josh \$17.99

Shrimps cooked with golden onions, yogurt, garlic, ginger and aromatic spices.

Shrimp saag \$17.99

Shrimp cooked with spinach and Indian spices.

Curry de poisson \$17.99

Poisson cuit dans une sauce au cari avec épices indiennes.

Tikka masala de poisson \$17.99

Poisson cuit dans un four en argile et frit dans une sauce riche et épicée.

Crevette curry \$17.99

Crevettes cuites dans une sauce au cari avec épices indiennes.

Crevette korma \$17.99

Crevettes cuites dans une sauce douce et crémeuse.

Crevette madrasi \$17.99

(Épice) crevettes cuites dans une sauce de noix de coco épicée.

Crevette rogan josh \$17.99

Crevettes cuites avec des oignons dorées, yaourt, ail, gingembre et épices aromatiques.

Crevette saag \$17.99

Crevette cuites avec épinard et épices indiennes.

Indian Breads / Pains Indiens

Naan \$2.99

Indian soft bread with wheat flour cooked in tandoor.

Garlic Naan \$3.99

Soft Indian bread with fresh garlic flavor.

Sesame Naan \$3.99

Soft Indian bread stuffed with sesame.

Paneer Naan \$5.99

Soft Indian bread stuffed with homemade fresh paneer.

Allo prantha \$4.99

Indian bread stuffed with Masala potatoes and Indian spices.

Keema Naan \$6.99

Soft Indian bread stuffed with fresh meat.

Virsa Naan \$5.00

Secret chef recipe.

Tandoori Roti \$2.99

Indian roast made with wheat flour cooked in tandoor.

Onion kulcha \$5.99

Soft Indian bread stuffed with onion.

Naan \$2.99

Pain moelleux indien avec de la farine de blé cuit dans tandoor.

Naan à l'ail \$3.99

Pain indien moelleux avec goût d'ail frais.

Naan au sésame \$3.99

Pain indien moelleux farci aux graines de sésame.

Paneer Naan \$5.99

Pain indien moelleux farci de paneer frais fait maison.

Allo prantha \$4.99

Pain indien farci de pommes de terre au masala et d'épices indiennes.

Keema Naan \$6.99

Pain indien moelleux farci avec viande fraîche.

Virsa Naan \$5.00

Recette secrète du chef.

Tandoori Roti \$2.99

Rôti indien fait avec de la farine de blé cuit dans tandoor.

Onion kulcha \$5.99

Pain indien moelleux farci avec Oignons.

Rice / Riz

Steamed rice \$4.99

Traditional basmati rice cooked to perfection.

Pulao rice \$5.99

Basmati rice cooked with green peas.

Zeera rice \$5.99

Basmati rice cooked with cumin.

Riz vapeur \$4.99

Riz basmati traditionnel cuit à la perfection.

Riz Pulao \$5.99

Riz basmati cuit avec pois verts.

Riz au cumin \$5.99

Riz basmati cuit avec du cumin.

Biryani

Vegetarian Biryani \$12.99

Basmati rice sautéed with a mixture of vegetables, onions, spices and garnished with coriander.

Chicken Biryani \$14.99

Basmati rice sautéed with boneless chicken, onions, spices and garnished with cilantro.

Lamb Biryani \$15.99

Basmati rice sautéed with pieces of lamb, spicy onions and garnished with coriander.

Shrimp Biryani \$16.99

Basmati rice sautéed with marinated shrimp, onions, spices and garnished with coriander.

Biryani végétarien \$12.99

Riz Basmati sauté avec un mélange de légumes, d'oignons, d'épices et garni de coriandre.

Biryani au poulet \$14.99

Riz basmati sauté avec du poulet désossé, des oignons, des épices et garni de coriandre.

Biryani d'agneau \$15.99

Riz basmati sauté avec des morceaux d'agneau, des oignons épicés et garni de coriandre.

Biryani aux crevettes \$16.99

Riz basmati sauté avec des crevettes marinées, des oignons, des épices et garni de coriandre.

Virsa Thali's

Vegetarian thali \$13.99

Thali végétarien \$13.99

Vegan thali \$13.99

Thali végétalien \$13.99

Non vegetarian thali \$15.99

Thali non végétarien \$15.99

Virsa Combo's

Combo 1 \$21.99
Chicken dish, Rice, Naan.

Combo 1 \$21.99
Plat de poulet, riz, naan.

Combo 2 \$39.99
Vegetarian dish, chicken dish, Steamed rice, 2 Naan .

Combo 2 \$39.99
Plat végétarien, plat de poulet, riz vapeur, 2 naan.

Combo 3 \$65.99
Vegetarian samosa or onion bhaji, Vegetarian dish, Chicken dish, Lamb or seafood dish, 2 Steamed rice, 2 Naan.

Combo 3 \$65.99
Samosa végétarien ou bhaji à l'oignon, Plat végétarien, Plat de poulet, Plat d'agneau ou de fruits de mer, 2 Riz vapeur, 2 Naan.

Combo Vegan \$20.99
Vegan dish, 1 tandoori roti, 1 Rice.

Combo Vegan \$20.99
Plat végétalien, 1 roti tandoori, 1 portion de riz.

Virsa Bol

Vegetarian Bol \$12.99

Bol végétarien \$12.99

Vegan Bol \$12.99

Bol végétalien..... \$12.99

Chicken Bol \$14.99

Poulet Bol \$14.99

Lamb Bol \$15.99

Bol d'agneau..... \$15.99



Beverages

Coke	\$2.99
Diet coke	\$2.99
Pepsi	\$2.99
Diet Pepsi	\$2.99
Iced tea	\$2.99
Gingerale	\$2.99
Perrier water	\$4.99
Water	\$1.99

Virsa Drink's

Rose lassi	\$4.99
Mango lassi	\$4.99
Sweet lassi	\$4.99
Salaty masala lassi	\$4.99
Indian masala tea	\$3.99
Virsa Nimbu jhatka	\$5.99

Extra's

Salad	\$6.99
Tandoori chicken salad	\$9.99
Mango chatni	\$1.99
Papadam	\$1.99
Raita	\$4.99
Cucumber Raita	\$5.99
Yogurt	\$4.99
Pickles	\$1.99

Desserts

Gulab jamun	\$3.99
Ras malai	\$4.99
Ice cream	\$5.99

