

COMPOSITION DES PLATS

LES ENTREES

RAÏTA : Yaourt au concombre, carotte, oignon, chaat masala...

SALADE EXOTIQUE : concombres, tomates, ananas, mangues, crevettes, céleri, sucrine, ciboule, menthe et sauce (citron, soja) et chips de crevette...

SALADE PAKISTANAISE : Carotte et chou aux épices parsemée de cacahuètes, graines de moutarde, curry, dattes, cumin, vinaigre de cidre...

SAMOUSSA : Samoussa poulet ou végétarien, graines de moutarde, coriandre, garam massala... avec sauces.

LES PLATS

NASI GORENG : riz parfumé (cannelle, cardamome et garam massala), ail, gingembre, poivron, soja frais, brocolis, oignon, chou blanc et rouge, carotte, oignon frit, omelette, coriandre fraîche...

MI GORENG : nouilles sautées, ail, gingembre, poivron, soja frais, brocolis, oignon, chou blanc et rouge, carotte, oignon frit, omelette, coriandre fraîche...

RENDANG DAGING : Coco râpée, pâte de tamarin, ail, oignon rouge, gingembre frais...

BIRYANI : Pâte de tamarin, rosted curry, graines de moutarde, ail, oignon rouge, gingembre frais, cannelle, cardamome, fennel, garam massala biryani, coriandre fraîche et en poudre, curcuma, crème