



Au Coeur de l'Inde

Indian Grill

du Lundi au Dimanche
de 11h45 à 15h30 et de 17h45 à 23h00
09 81 94 26 20
06 99 58 94 64



Entrées

- 
- 
- Chicken Tandoori** 10,00 €
3 pilons de poulet au paprika et épices indiennes cuits au four tandoori
- Poulet Tikka** 11,00 €
Blanc de poulet cuit en brochette mariné au yaourt et épices comme cumin, gingembre et coriandre, jus de citron
- Agneau Tikka** 12,00 €
Dés d'agneau désossés légèrement marinés aux épices saisis au tandoori
- Malai Machali Tikka** 13,00 €
Filet de saumon mariné aux diverses épices farci aux épinards à la crème
- Gambas Tandoori** 17,50 €
Cambas marinées au gingembre, yaourt et épices moulues saisis au tandoori
- Samossa aux légumes** 8,50 €
Beignets triangulaires composés d'une pâte de blé qui enrobe une farce traditionnellement faite aux petits pois, oignons, pommes de terre, coriandre, piment doux et épices
- Mix Pakora** 8,00 €
Beignet d'oignons, aubergines et pommes de terre à la farine de pois chiches
- Raita** 7,50 €
Concombre, tomate, carotte râpée, épices, le tout au yaourt
- Aloo Tikki** 7,50 €
Galette de pomme de terre à la farine de pois chiches, épices indiennes

Accompagnements

- 
- Cheese nan** 3,90 €
Pain fromage fondu
- Piazza nan** 3,90 €
Pain fromage fondu, oignons, poivrons
- Nan nature** 3,50 €
Pain blanc au beurre
- Keema nan** 3,90 €
Pain fourré à la viande hachée aux épices
- Garlic nan** 3,90 €
Pain à l'ail et au piment doux
- Aloo nan** 3,90 €
Pain farci de pomme de terre cuite au tandoori
- Cheese garlic nan** 3,90 €
Fromage fondu à l'ail + 1 Garlic, coriandre, épices indiennes

Plats Végétariens

- Nos plats sont servis avec riz Basmati à volonté
- Palak Panner** 18,50 €
Épinards aux épices douces à la coriandre et au fromage
- Dal Makhni** 18,50 €
Lentilles indiennes relevées au beurre doux avec oignons, tomates, coriandre et sauce curry
- Sag Aloo** 18,50 €
Curry de pommes de terre et épinards préparés avec oignons, poivrons, tomates, ail, gingembre
- Allo Matar** 18,50 €
Pommes de terre, petits pois préparés, oignons, tomates, coriandre aux épices indiennes
- Rajma Chawal** 18,50 €
Haricots rouges, pommes de terre, oignons frits, tomates, garlic, gingembre, coriandre, épices indiennes
- Chana Masala** 18,50 €
Pois chiches, pommes de terre, curry, tomates, garlic, gingembre, oignons frits, coriandre, épices indiennes

Plats

- 
- Murgli Poulet**
Nos plats sont servis avec riz Basmati à volonté
- Murgli Tikka Masala** 20,00 €
Blanc de poulet mariné légèrement citronné, oignons, tomates, poivrons, gingembre et coriandre, le tout servi d'une sauce épicée sur une plaque chaude
- Poulet Korma** 19,50 €
Blanc de poulet, noix de cajou, amandes, crème fraîche préparée, miel avec épices douces
- Murgli Tandoori Palak** 19,00 €
Morceaux de poulet grillés marinés avec épinards à la crème et épices douces
- Butter Chicken** 20,00 €
Blanc de poulet au gingembre, ail, tomates avec sa crème de noix de cajou, miel
- Murgli curry** 19,00 €
Blanc de poulet préparé avec une sauce au curry et aux épices indiennes
- Murgli Madras** 19,00 €
Blanc de poulet préparé avec sauce madras légèrement citronnée, coriandre

Gosht Agneau

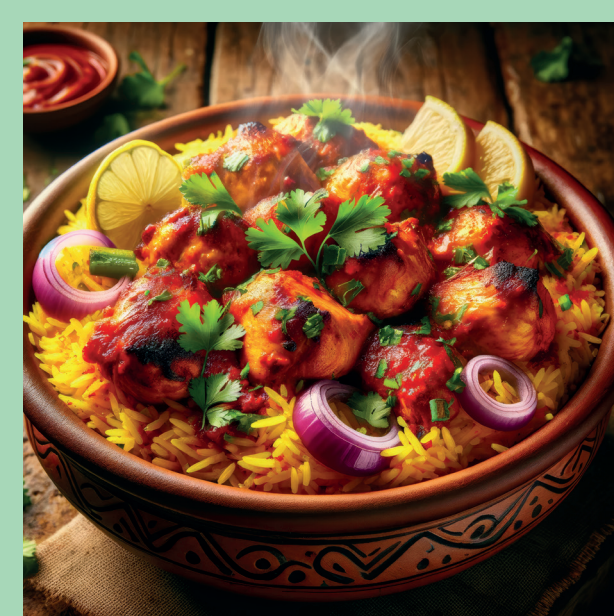
- Nos plats sont servis avec riz Basmati à volonté
- Agneau Tikka Masala** 21,00 €
Dés d'agneau marinés légèrement citronnés, oignons, poivrons, gingembre coriandre, le tout servi avec une sauce épicée sur plaque chauffante
- Agneau Korma** 20,50 €
Agneau désossé noix de cajou, amandes, crème fraîche préparée, miel avec épices douces
- Agneau Madras** 20,50 €
Agneau désossé préparé avec sauce madras légèrement citronnée, coriandre
- Sag Gosht** 20,50 €
Morceaux d'agneau cuits au tandoori et aux épices indiennes servis sur un lit d'épinards
- Agneau Vindaloo** 21,00 €
Morceaux d'agneau désossés avec des tomates, oignons, pommes de terre gingembre, coriandre, légèrement relevés et épicés

Machali Fruits de mer

- Nos plats sont servis avec riz Basmati à volonté
- Crevettes Malai** 20,50 €
Crevettes préparées avec une base crème aux amandes et de noix de cajou, miel
- Crevettes Masala** 20,50 €
Crevettes cuisinées aux oignons, tomates, gingembre, piment doux et coriandre
- Shai Malai Machali** 20,00 €
Saumon à la crème de noix de cajou avec des amandes, épices, miel saisi dans une sauce aux oignons
- Machali Bona** 20,00 €
Pavé de saumon mariné aux épices et feuille de citron frit, le tout mijoté à la sauce curry et piment doux
- Jinga Punjab** 23,00 €
Cambas relevées dans une sauce coriandre, piment, trois poivrons et citron
- Saumon Tandoori Palak** 21,00 €
Pavé de saumon mariné aux épices et cuit au tandoor en brochettes, préparé avec épinards et épices douces
- Crevettes Palak** 21,00 €
Crevettes préparées avec épinards, oignons, gingembre, tomates, coriandre et épices indiennes

Byriani


Le Byriani est un plat indien traditionnel à base de riz Basmati, sauce et épices douces

- 
- Byriani Légumes** 18,50 €
Plat traditionnel indien à base de légumes et de riz
- Byriani Poulet** 19,50 €
Suprême de poulet aux noix de cajou, raisins secs, poivrons, épices accompagné de sa sauce spéciale Byriani
- Byriani Agneau** 20,00 €
Riz préparé accompagné d'agneau fricassé le tout accompagné de sauce spéciale Byriani
- Byriani Crevettes** 20,00 €
Riz basmati aux nombreuses épices indiennes agrémenté de crevettes


Menus

Sur Place / à Emporter / En Livraison


Menu Midi

- 
- Menu dégustation Thali** 14,90 €
Ce menu est proposé par le Chef qui vous propose chaque jour
2 entrées
2 plats
riz Basmati à volonté

Menu Midi et Soir

- 
- Menu Royal Découverte** 21,90 €
Ce menu est proposé par le Chef qui vous propose chaque jour
3 entrées
2 plats
riz Basmati à volonté

Vente à Emporter

- 
- Hors Menu** -15%
Commande par téléphone ou sur notre site

Enfant

- 
- Gratuit pour les moins de cinq ans