

MENU DE LA SEMAINE

ENTRÉE + PLAT 18€

PLAT SEUL 14€

ENTRÉES

- | SABJI ROLL À LA CAROTTE, POMMES DE TERRE ET CURCUMA, ACCOMPAGNÉ D'UNE SALADE DE CHOU ROUGE ET D'UNE SAUCE AU YAOURT ET AU MIEL.
- | FILET DE MAQUEREAU FUMÉ AUX HERBES AROMATIQUES, POIREAU CONFIT ET SAUCE HOLLANDAISE AU OEUFS DE SAUMON.

PLATS

- | ALOO MURGI : AILS DE POULET CUISINÉES AVEC DES POMMES DE TERRE, YAOURT, GINGEMBRE, AIL, CARDAMOME, CANNELLE ET RIZ PARFUMÉ.
- | DAURADE SNACKÉE, MOUSSELINE DE POTIMARRON ET PATATES DOUCES, BIMI POÊLÉ ET SAUCE AU SAFRAN ET TOMATES SÉCHÉES.
- | ALOO DALL : POMMES DE TERRE SAUTÉES AVEC DU CURCUMA, SOUPE DE LENTILLES CORAIL AU CUMIN ET AIL CARAMÉLISÉ ET RIZ AU BEURRE.

5,50€ **DESSERT DU JOUR** : SALADE DE FRUITS DE SAISON ET SORBET FRAISE-BASILIC.

7,50€ **CAFÉ GOURMAND** : CAFÉ, CRÉMEUX AU CHOCOLAT ET LASSI À LA MANGUE.

NOS SUGGESTIONS

DU CHEF

FAUX FILET DE BOEUF CHAROLAIS

FAUX-FILET DE BŒUF, POMMES DE TERRE RATTES RÔTISS AU BEURRE D'ESCARGOT, LÉGUME DE SAISON ET JUS DE VIANDE AUX GIROLLES.

18,50€

BIRYANI DE POULET

POULET MARINÉ DANS DU YAOURT ET DES ÉPICES BIRYANI PUIS CUISINÉ DANS DU RIZ, CARDAMOME, CANELLE, GARAM MASALA ET OEUFS DUR CARAMÉLISÉ.

19€