

# 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  
RÔTIES 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,  
CANNELLE, GARAM MASALA ET OEUF DUR  
CARAMÉLISÉ.

19€