



Menu Midi

Formule Rapide 12.00€

(Servi tous les Midi, Sauf Samedi ,Dimanche et jours fériés)

Choix

Entrée + Plats de jour

Ou

Plats de jour + Dessert

Garniture :

Nous servons un plat principal avec du Riz



Menu Enfant

Menu Enfant 10.00€

Malai Tikka

Ou

Poulet Tikka

(Servi avec de frites et de riz)

Dessert

Glace 1 parfums au choix: Noix de coco, mangue, fruit de la passion, citron vert, café, pétale de rose, fraise vanille, chocolat, pistache



Menu du soir 22.50€

Entrées

Au choix

Poulet Tandoori

Cuisse de poulet mariné et grillé au four tandoor

Pakora Aubergine

Beignets d'aubergine

Mix Pakora

Beignets de légumes mélangé

Plat Principal

Au choix

Butter Chicken

Désossé de volaille marine, grillé au four tandoor, servi dans sauce tomate aromatique, beurrée et à la crème fraîche et des amandes

Crevettes Masala

Crevettes servi dans une sauce Masala faite maison, citrons vert et coriandre fraîche

Malai Kofta

les boulettes de légumes et de fruits secs sont cuites avec une sauce crémeuse blanche

Garniture:

Riz basmati et Nan nature (pain Indien) *ou* Nan fromage (supplément 1.00€)

Dessert

Au choix

Semoule Halwa

Gâteau de semoule traditionnelle fait maison

Gulab Jamn

Deux délicieux beignets traditionnels, servis chauds dans un sirop à la cannelle et à la cardamome

Sorbets Exotiques

Deux parfums au choix : Noix de coco, mangue, fruit de la passion, citron vert, café, pétale de rose, fraise vanille, chocolat, pistache

Autre Desserts: Supplément 1.00€



Menu dégustation 28.50€

Entrées

Au choix

Malai Tikka

Les morceaux de poulet désossés sont marinés dans un mélange de yogourt, cajou, de crème, de fromage et d'épices et grillé au four tandoor

Fromage Bonda

A base de pommes de terre, d'épices et un fromage

Seekh Kebab

Brochette de viande d'agneau aux épices hachée et grillé au four tandoor

Plat Principal

Au choix

Poulet Shai Korma

Désossé de volaille préparé dans une sauce à la crème fraîche, amandes, raisins de noix de cajou et beurre

Agneau Bhuna

Curry d'agneau façon chef

Poisson Goan Curry

Filets de poisson préparé dans du lait de noix de coco

Garniture:

Riz et Nan nature (Pain Indien) ou Nan Fromage

Dessert

Au choix

Pista Kulfi

Glace populaire à base de pistache, cardamome

Gulab Jamn

Deux délicieux beignets traditionnels, servis chauds dans un sirop à la cannelle et à la cardamome

Sorbets Exotiques

Deux parfums au choix : Noix de coco, mangue, fruit de la passion, citron vert, café, pétale de rose, fraise vanille, chocolat, pistache