

# À PARTAGER



ASSIETTE DE FROMAGE 10,50€

*Assiette de trois fromages, compotée du moment et noix.*

## ENTRÉES

TARTARE DE GAMBAS  
& BURRATINA 10,50€

*Tartare de gambas à la mangue, grenade, basilic, vinaigre de concombre, burratina et pignons de pin.*

FRESCO ROSSO 10,50€


*Gaspacho de tomate coeur de boeuf et pastèque, tartare de concombre, fêta grillée et cerises fraîches, couvert d'un carpaccio de boeuf.*

CHICKEN TIKKA AU  
TANDOORI 10,50€

*suprême de poulet fermier mariné avec un mélange d'épices maison et du tandoori mis en brochette. Accompagné d'une salade de papaye verte et de concombre et d'une sauce yaourt au piment d'Espelette.*

OEUF POCHÉ AU SEL FUMÉ 10€

*Velouté d'épinards frappé, oeuf poché, sel fumé, petits pois glacés, figue, graines de courge et salade de pousses de petits pois et de cerfeuil.*





# PLAT SPÉCIALITÉ

## RANNA GHOR

ALOO MANGSHO SHIM 26,50€

*Onglet de boeuf cuisiné avec des pommes de terre, haricots verts, ail, gingembre, garam masala, cardamome, graines de cumin, huile de moutarde et du ghee.*

*Accompagné de Pulao : Riz basmati cuisiné avec des oignons caramélisés, de la cardamome, de la cannelle, des noix de cajou. La cuisson est finie avec du lait de vache.*

*Et d'un pain pita.*

## VIANDES

BIRYANI DE POULET 23€

*poulet mariné dans du yaourt et des épices biryani puis cuisiné dans du riz, cardamome, cannelle, garam masala. Accompagné d'un oeuf dur caramélisé, de pickles de tomates cerises et de mangue.*

BAVETTE DE BOEUF 23€

*Bavette de boeuf marinée avec de l'ail noir puis snackée, pommes de terre grenailles rôties, sauce à l'échalote, coriandre, ail noir et aux épices piri-piri, sauce yaourt et mélange de salades.*

ENTRECÔTE DE BOEUF SIMMENTALE

SPÉCIALITÉ DU CHEF 27,50€

*Entrecôte marinée dans des épices barbecue puis snackée à la poêle avec des oignons rouges et des tomates. Accompagnée de frites de pommes de terre et d'une sauce aux épices barbecue.*



# POISSONS

## RISOTTO SAFRANÉ AU POULPE GRILLÉ 24€

*Risotto safrané, poulpe grillé à l'ail noir, pickles de tomates cerises, copeaux de parmesan et pesto basilic aux pignons de pin et à la pistache.*

## POULPE GRILLÉ 24€

*Poulpe mariné avec de l'huile d'olive, piment d'Espelette, ail, thym, zestes de citron.  
Cuisson longue de 5 heures au four, accompagné d'un coulis de poivron rouge, de pommes de terre grenailles et courgettes rôties et d'une sauce chimichurri.*

# VÉGÉTARIEN

## THALI VÉGÉTARIEN 21€

- *Dim Bhuna : Oeuf dur caramélisé avec des oignons rouges, du curry et du tandoori.*
- *Aloo bazi : pommes de terre sautées avec des oignons et du curcuma.*
- *Dhall : lentilles corail cuisinées avec du curry, cannelle et ail confit.*
- *Accompagné de Bat Bazi : riz sauté avec des oignons caramélisés.*

