

Menu Himalaya 19€

Midi et Soir

ENTREES

servie avec naan Nature

Daal Soup (Soupe de lentilles)

ou

Poulet Tandoori (Cuisse de poulet marinée aux épices et yaourt façon traditionnelle)

ou

Mixed Pakora (Cocktail de beignets de légume à la farine de pois chiches)

ou

Samossa Legumes (Feuilleté de pomme de farcie aux petits pois, carottes, noix de cajou et épices)

PLATS

servi avec du riz

Agneau Curry (Cube d'agneau au curry traditionnel)

ou

Poulet Korma (Poulet désossé dans une sauce douce aux amandes)

ou

Fish Massala (Filet de Poisson dans une sauce richement épicée)

ou

Légume Korma (Assortiment de légumes dans une sauce aux amandes)

DESSERTS

Hot Gulab Jamun (Beignets au lait arrosés de sirop de cannelle)

ou

Sorbet Ou Glace (Deux parfums au choix)

ou

Halwa maison (Gâteau de semoule à la carotte)

Cheese naan supplémentaire : 1.50

Menu Gastronomique 24€

Midi et Soir

ENTREES

servie avec un cheese naan

Achari Murg tikka (Filet de poulet mariné dans une sauce de mangue crue, moutarde, piment, gingembre et épices)

ou

Seekh Kabab (Gigot d'agneau haché aux épices façon barbecue)

ou

Jhinga Salad (Salade de crevettes)

ou

Tomaterko Soupe (Soupe de tomate népalaise)

PLATS

servi avec du riz mattar pulau

Crevettes Malai (Crevettes décortiquées dans une sauce douce aux amandes et noix de cajou)

ou

Agneau Chaw Chaw (Nouilles sautées avec agneau aux épices népalaises)

ou

Baigan Bhurta (Caviar d'aubergine aux épices et oignons)

ou

Chicken Karahi (Poulet avec oignons, gingembre, ail et herbes fraîches)

DESSERTS

Salade de fruits (Salade de fruit exotique au coulis de mangue)

ou

Pistas Kulfi (Crème glacée Himalaya à base d'amande pistache et safran)

ou

Mango Kulfi (Crème glacée de l'Himalaya à base de mangue et amande)

ou

Coupe Colonel (Sorbet citron vert et Vodka)

Menu Dégustation 55€ (pour Deux personnes)

Midi et Soir

ENTREE

servie avec cheese naan et naan à l'ail

Mix Grill (Assortiment de poulet, agneau, poisson, gambas grillés)

ou

Gambas Tandoori (Gambas légèrement marinées et soigneusement grillées)

PLAT

servi avec du riz

Crevette Massala (Crevettes décortiquées dans une sauce richement épicée)

et

Daal Jhaneko (Lentilles aux herbes de haute altitude de l'Himalaya)

et

Palak Paneer (Dés de fromage fait maison aux épinards hachés)

et

Agneau Korma (Dés de gigot d'agneau dans une sauce crémeuse aux noix de cajou)

DESSERT

Surprise de chef

Menu enfant 8€ (*Midi et Soir*)

PLAT

Poulet Tikka, Riz ou frites servie avec de la salade

DESSERT

Glace ou sorbet (2 parfums au choix)

Suggestion du chef 11€

Uniquement le Midi en semaine

Salade Bollywood (Salade mixte avec poulet ou poisson grillé, accompagnée de cheese naan)

DESSERT

Dessert du jour ou Café

Business menu 14€

Uniquement le midi en semaine

ENTREE

servie avec naan Nature

Salade Indienne (Assortiment de verdure aux herbes et citron)

ou

Samosa Legumes (Feuilleté de pomme de terre avec petit pois aux épices)

ou

Poulet Tandoori (Cuisse de poulet marinée dans une sauce au yaourt cuite en brochette)

PLAT

servi avec du riz

Poulet Tikka Masala (Blanc de poulet grillée au tandoor puis mijoté dans une sauce aux tomates et oignons)

ou

Fish Baiganwala (Filet de poisson grillé avec aubergines dans une sauce aux épices et citron)

ou

Mattar Paneer (Fromage paysans de la maison avec des petit pois tendres aromatisés aux épices et coriandre fraîche)

DESSERT

Hot Gulab Jamun (Fantaisies chaudes de maharanis, Beignets au lait arrosés de sirop de cannelle)

ou

Kheere Maison (Riz au lait maison aromatisé à la cardamome)

ou

Sorbet Ou Glace (Deux parfums au choix, vanille, chocolat, citron vert, mangue, fruits de la passions, coco, ananas, nougat, fraise, menthe, pistache)

Cheese naan supplémentaire : 1.50€

Indian mail express (plats Rapide) 10€

Uniquement le midi en semaine

ENTREE

servie avec naan Nature

Raita (Crudités émincées au yaourt et épices)

ou

Pakora Maison (Beignets de légumes variés à la farine de pois chiches)

PLAT

servi avec du riz

Chicken Curry Mugal (Poulet au curry façon traditionnelle)

ou

Daal Jhaneko (Lentille aux herbes de haute altitude de l'Himalaya)

ou

Mixed Vegetable (Assortiment de légumes)

DESSERTS

Halwa Maison (Gâteau de semoule à la carotte)

Kheere (Riz au lait maison à la cardamome, poivre noir et cannelle)

Cheese naan supplémentaire : 1.50€