

Entree

Salade Raita 4€00

Yaourt au concombres, tomates, aromates (Décoré de coriandre et chât masālā)

Salade de crevettes 6€50

Salade, crevettes, concombre, chou rouge, citron (Décoré de coriandre et chât masālā)

Salade de poulet 6€50

Salade, tomate, concombres, poulet grillé (Décoré de coriandre et chât masālā)

Oignon Bhaji 5€50

Beignets d'oignons à la farine de pois chiche, épice (Décoré de chât masālā)

Pokora 4€50

Beignets d'aubergines et de pommes de terre, épice (Décoré de chât masālā)

Samoussa à la viande 5€50

Feuille de brick fourrés aux bœuf haché, petit pois, épice (Décoré de chât masālā)

Samoussa aux légumes 5€00

Feuille de Brick fourrés aux légumes, pommes de terre, petit pois, épice (Décoré de chât masālā)

Crevette Pokora 8€10

Beignets de crevette à la farine de pois chiche, épice (Décoré de chât masālā)

Dhal soupe 7€00

Lentille jaune dans une sauce, oignon, tomate, cumin, épice,

Mixte Pokora 8€00

Assortiment de beignets pour 2 personnes

Entree cuit au tandoor

Poulet Tandoori 5€50

Cuisse de poulet marinée dans du yaourt et grillé au tandoor, épice (Décoré de chât masālā)

Poulet Tikka 7€00

Blanc de poulet marinés et grillé au tandoor, épice (Décoré de chât masālā)

Agneau Tikka 8€00

Agneau désossé mariné dans du yaourt et grillé au tandoor, épice (Décoré de chât masālā)

Fish Tikka 7€50

Poisson mariné dans du yaourt et grillé au tandoor, épice (Décoré de chât masālā)

Sheek Kebab 6€00

Brochette de bœuf haché, épice, coriandre, et grillé au tandoor (Décoré de chât masālā)

Mixed Grill 23€00

Assortiment de grillade pour 2 personnes



Gluten



Crustacés



Oeufs



Poisson



Arachides



Soja



Lait



Fruits à coques



Céleri



Moutarde



sésame



Sulfites



Lupins



Mollusques

Les plats

(cuisinés dans la sauces et épices indiennes)

(Ghee-Beurre indien)

POULET

Poulet (BHARATI) 13€50



Blanc de poulet dans une sauce, crème fraîche, noix de cajous, amandes, beurre, ghee, épice (Décoré d'amandes effilées)

Poulet Curry 12€30



Blanc de poulet dans une sauce curry, oignon, tomates, cumin, épice, ghee (Décoré de coriandre et garam masālā)

Butter Chicken 13€90



Cuisse de poulet grillée au tandoor, puis coupé dans une sauce, beurre, tomate, amande et noix de cajous, épice, ghee (Décoré d'amandes effilées)

Chicken Xacutti 13€90



Blanc de poulet marinés dans du yaourt, cuit au tandoor, sauce, amande, noix de cajous, noix de coco, épice, jus de citron, crème, ghee (Décoré de noix de coco râpé)

Poulet Tikka Masala 12€90



Blanc de poulet grillé au tandoor, sauce oignon, tomate, épice, poivron, graine de coriandre, ghee (Décoré de coriandre et garam masālā)

Poulet Vindaloo 12€80



Blanc de poulet dans une sauce vindaloo, oignon, tomate, pomme de terre, ghee, relevé au épice (Décoré de coriandre et garam masālā)

Chicken Jal-Farezi 12€80



Cuisse de poulet marinée dans du yaourt et grillé au tandorr, épice, oignon, graine de coriandre, poivron, ghee (Décoré de coriandre et garam masālā)

Poulet Sagg 12€90



Blanc de poulet, sauce tomate, oignon, épinard haché, crème, épice, ghee (Décoré de coriandre et garam masālā)

Chicken Dopiazza 12€50



Blanc de poulet, sauce tomate, oignon, épice, oignons grillés, ghee (Décoré de coriandre et garam masālā)

Poulet Karahi 12€90



Blanc de poulet, sauce oignon, tomate, épice, poivron, graine de coriandre, ghee (Décoré de coriandre et garam masālā))

Chicken Handi 13€50



Blanc de poulet dans une sauce, oignon, tomates, gingembre frais, cumin, épice, ghee (Décoré de coriandre et garam masālā)

Poulet Balti 13€50



Suprême de poulet préparé avec une sauce à l'ail, oignon, tomate, poivron épice, ghee (Décoré de coriandre et garam masālā)



Gluten



Crustacés



Oeufs



Poisson



Arachides



Soja



Lait



Fruits à coques



Céleri



Moutarde



sésame



Sulfites



Lupins



Mollusques

AGNEAU

– Agneau (BHARATI) 14€90

Gigot d'agneau cuisiné dans une sauce crème fraîche, noix de cajous, amande, beurre, épice, ghee (Décoré d'amandes effilées)

Agneau Curry 14€10

Gigot d'agneau dans une sauce curry, oignon, tomate, cumin, épice, ghee (Décoré de coriandre et garam masālā)

Agneau Vindaloo 14€50

Gigot d'agneau dans une sauce vindaloo, oignon, tomate, épice, pomme de terre relevées au épices, ghee (Décoré de coriandre et garam masālā)

Agneau Roghan Josh 14€20

Gigot d'agneau dans une sauce noix de cajou, amande, tomate, oignon, épice, ghee (Décoré de coriandre et garam masālā)

Agneau Sagg 14€50

Gigot d'agneau dans une sauce, oignon, tomate, épice, épinard haché, ghee (Décoré de coriandre et garam masālā)

Agneau Madras 14€20

Gigot d'agneau dans une sauce relevée, tomate, oignon, épice, ghee (Décoré de coriandre et garam masālā)

Agneau Bharta 14€50

Gigot d'agneau dans une sauce, oignon, tomate, épice et purée d'aubergine, ghee (Décoré de coriandre et garam masālā)

Agneau Dalh 14€30

Gigot d'agneau et lentilles indiennes dans une sauce tomate, oignon, épice, ghee (Décoré de coriandre et garam masālā)

Agneau Tikka Masala 14€80

Gigot d'agneau cuit au tandoor, dans une sauce, oignon, tomate, épice, graine de coriandre, poivron, ghee (Décoré de coriandre et garam masālā)

Agneau Karahi 14€50

Gigot d'agneau dans une sauce, oignon, tomate, épice, poivron, graine de coriandre, ghee (Décoré de coriandre et garam masālā)

Agneau Balti 14€90

Gigot d'agneau préparé avec une sauce à l'ail, tomate, gingembre épice, ghee (Décoré de coriandre et garam masālā)

BOEUF

Bœuf (BHARATI) 13€50

Morceau de Bœuf cuisiné dans une sauce, noix de cajous, amande, beurre, crème, épice, ghee (Décoré d'amandes effilées)

Bœuf Curry 12€50

Morceau de Bœuf cuisiné dans une sauce curry oignon, tomate, épice, cumin, ghee (Décoré de coriandre et garam masālā)

Bœuf Masala 13€20

Morceau de Bœuf, sauce tomate, oignon, épice, graine de coriandre, poivron (Décoré de coriandre et garam masālā)

Keema Aloo 11€50

Bœuf haché, pomme de terre, petits pois, sauce tomate oignon, épice ghee (Décoré de coriandre et garam masālā)

Bœuf Kashmiri 13€50

Morceau de Bœuf, petit pois, pomme de terre, sauce tomate, oignon, épice (Décoré de coriandre et garam masālā)



Gluten



Crustacés



Oeufs



Poisson



Arachides



Soja



Lait



Fruits à coques



Céleri



Moutarde



sésame



Sulfites



Lupins



Mollusques

CREVETTES ET POISSONS

Crevettes (BHARATI) 14€00

Crevettes décortiquées, amande, crème, noix de cajous, épice
jus de citron, ghee (Décoré de citron, d'amandes effilées et garam masālā)



Poisson sauce Curry 13€90

Filet de saumon, sauce curry, oignon, tomate, épice, jus de citron,
ghee (Décoré de citron, de coriandre et garam masālā)



Poisson Masala 14€10

Filet de saumon, sauce tomate, oignon, graine de coriandre, poivron, épice, ghee,
jus de citron (Décoré de citron, de coriandre et garam masālā)



Crevettes de Curry 13€30

Crevettes décortiquées, sauce curry, oignon, tomate, épice, cumin,
jus de citron, ghee (Décoré de citron, de coriandre et garam masālā)



Crevettes Masala 13€90

Crevettes, sauce tomate, oignon, épice, graine de coriandre, poivron,
jus de citron, ghee (Décoré de citron, de coriandre et garam masālā)



Gambas Malai 18€00

Gambas grillées au tandoor dans une sauce au beurre, tomate, oignon, amande,
noix de cajous, épice, jus de citron, ghee (Décoré de citron, de coriandre et garam masālā)



Gambas Masala 18€00

Gambas grillées au tandoor dans une sauce tomate, oignon, épice,
graine de coriandre, poivron, jus de citron, ghee (Décoré de citron, de coriandre et garam masālā)



Poisson Makni 14€20

Filet de saumon dans une sauce, crème, amande, noix de cajous,
beurre, jus de citron, épice, petites crevettes, ghee (Décoré de citron, de coriandre et garam masālā)



LES BIRYANIS

(Mélange de riz basmati, viandes, épices fruits et légumes)
Le biryani est un plat longuement mijoté.

Biryani de Poulet 13€50

Blanc de poulet, épice, noix de cajous,
raisin, amande, riz (Décoré d'amandes effilées et de coriandre)



Biryani d'Agneau 14€50

Gigot d'agneau, épice, noix de cajous,
raisin, amande, riz (Décoré d'amandes effilées et de coriandre)



Biryani Crevettes 14€20

Crevettes, noix de cajous, épice, raisin,
amande, riz, jus de citron (Décoré d'amandes effilées et de coriandre)



Biryani Légumes 11€90

Légumes mijoté, choux fleur, pomme de terre, petit pois, carotte,
épice, noix de cajous, raisin, amande, riz (Décoré d'amandes effilées et de coriandre)



Biryani de Bœuf 14€00

Morceau de bœuf, épice, noix de cajous,
raisin, amande, riz (Décoré d'amandes effilées et de coriandre)



Biryani (BHARATI) 18€00

Surprise du chef... Poulet, agneau, crevette, bœuf.



Gluten



Crustacés



Oeufs



Poisson



Arachides



Soja



Légumineuses



Céleri



Moutarde



Sésame



Sulfites



Lupins



Mollusques

Accompagnements

Palak Paneer 7€50

Épinards hachés, crème fraîche,
fromage, épice, ghee (Décoré de coriandre et garam masālā)



Aubergines Bharta 8€00

Aubergine grillée au tandoor, sauce tomate, oignon,
épice, ghee (Décoré de coriandre et garam masālā)



Dalmakheni 7€50

Lentilles de pois chiche cassés, sauce curry,
épice, oignon, tomate, cumin, ghee (Décoré de coriandre et garam masālā)



Legumes mixtes 7€00

Mélange de légumes, petits pois, pommes de terre, choux-fleur,
carotte, épice, sauce curry, tomate, oignon, cumin, ghee (Décoré de coriandre et garam masālā)



Patato Kashmir 6€50

Pommes de terre, petits pois, sauce curry,
tomate, oignon, cumin, épice, ghee (Décoré de coriandre et garam masālā)



Palak Aloo 8€00

Épinards hachés, pomme de terre, crème fraîche,
fromage, épice, ghee (Décoré de coriandre et garam masālā)



RIZ

Riz Basmati 2€90

Riz basmati, cardamone, cannelle, étoile d'anis, beurre, ghee



Riz Safran 3€20

Riz basmati, cardamone, cannelle, étoile d'anis, beurre, ghee, safran



Peas Pullao 4€90

Riz basmati, cardamone, cannelle, étoile d'anis, beurre, petit pois, cumin, épice,
noix de cajous, pistache, raisin, amande, ghee (Décoré de coriandre et garam masālā)



Gluten



Crustacés



Oeufs



Poisson



Arachides



Soja



Lait



Fruits à coques



Céleri



Moutarde



sésame



Sulfites



Lupins



Mollusques

Pain Maison

Farine complete

Chapatti 1€90

Pain nature, pâte non levée

Paratha 2€50

Pain au beurre

AlooParatha 3€50

Pain fourré au pommes de terre, petit pois

Farine blanche

Naan (BHARATI) 5€00

Pain fourré au bœuf et au fromage, herbes de Provence

Naan nature 1€90

Pain nature, pâte levée

Naan Fromage 3€50

Pain fourré aux fromages, pâte levée

Keema Naan 4€00

Pain fourré au bœuf haché, épice, herbes de Provence, pâte levée

Garlic Naan 3€50

Pain fourré à l'ail, herbes de Provence, pâte levée

Fromage et Garlic 5€00

Pain fourré à l'ail et au fromage, herbes de Provence, pâte levée

Naan Peshwari 5€00

Pain fourré à la noix de coco, poudre d'amande, sucre, lait pâte levée

Chili Naan 4€00

Pain fourré aux piments, pâte levée

Cheese Chili Naan 5€00

Pain fourré aux fromages et piments, pâte levée

Garling Chili Naan 5€00

Pain fourré à l'ail et piments, pâte levée



Gluten



Crustacés



Oeufs



Poisson



Arachides



Soja



Lait



Fruits à coques



Céleri



Moutarde



sésame



Sulfites



Lupins



Mollusques

MENU

(Formule midi)

Menu Express 11€90

(Uniquement le midi, sauf week-end et jour férié)

Plat: Poulet curry, ou légume mixte, accompagné de riz basmati ou naan nature

Assiette Thali 13€50

(Uniquement le midi, sauf week-end et jour férié)

Repas traditionnel Indien composé d'un assortiment (de l'entrée au dessert):

salade Raïta, 1 oignon bajhi, poulet curry, dalmakheni, riz basmati, Halwa coco

Menu Saint-Germain 15€90

(Uniquement le midi, sauf week-end et jour férié)

Entrée: samoussa légume, ou pokora, ou salade Raïta

Plat: Boeuf curry, ou poulet curry, ou légume curry, accompagné de riz basmati

Dessert: Halwa coco

Menu Flériens 20€90

(Uniquement le midi, sauf week-end et jour férié)

Entrée : Pokora ou samoussa viande, avec un naan nature

Plat : Poulet Tikka masala, ou Palak paneer, ou keema Aloo, accompagné de riz basmati

Dessert : Halwa coco ou Kheer

Menu Punjabi 25€00

Entrée : Sheek Kebab, ou samoussa viande, ou oignon bajhi avec 1 naan fromage

Plat : Poulet BHARATI, ou agneau Vindaloo, ou Boeuf Masala

Dessert : Kulfi, ou Kheer, Halwa

Menu (BHARATI) (2 personnes) 49€90

Entrée : 2 samoussa viande, 2 poulet Tikka, 2 oignons bajhi, 2 pokora avec 1 naan fromage ou garling naan

Plat : Poulet Tikka Masala, ou Poisson Mackni, ou Boeuf Bharati servi avec riz basmati ou riz safran

Dessert : Kulfi, ou Halwa coco ou 2 boules sorbet

Menu Enfants 9€90(-10ans)

Brochette de poulet ou brochette de poisson, salade, riz ou frite

un verre de sirop à l'eau au choix

Dessert : 1 Boules de glace (vanille ou chocolat)



Gluten



Crustacés



Oeufs



Poisson



Arachides



Soja



Lait



Fruits à coques



Céleri



Moutarde



sésame



Sulfites



Lupins



Mollusques



Gluten



Crustacés



Oeufs



Poisson



Arachides



Soja



Lait



Fruits à coques



Céleri



Moutarde



sésame



Sulfites



Lupins



Mollusques