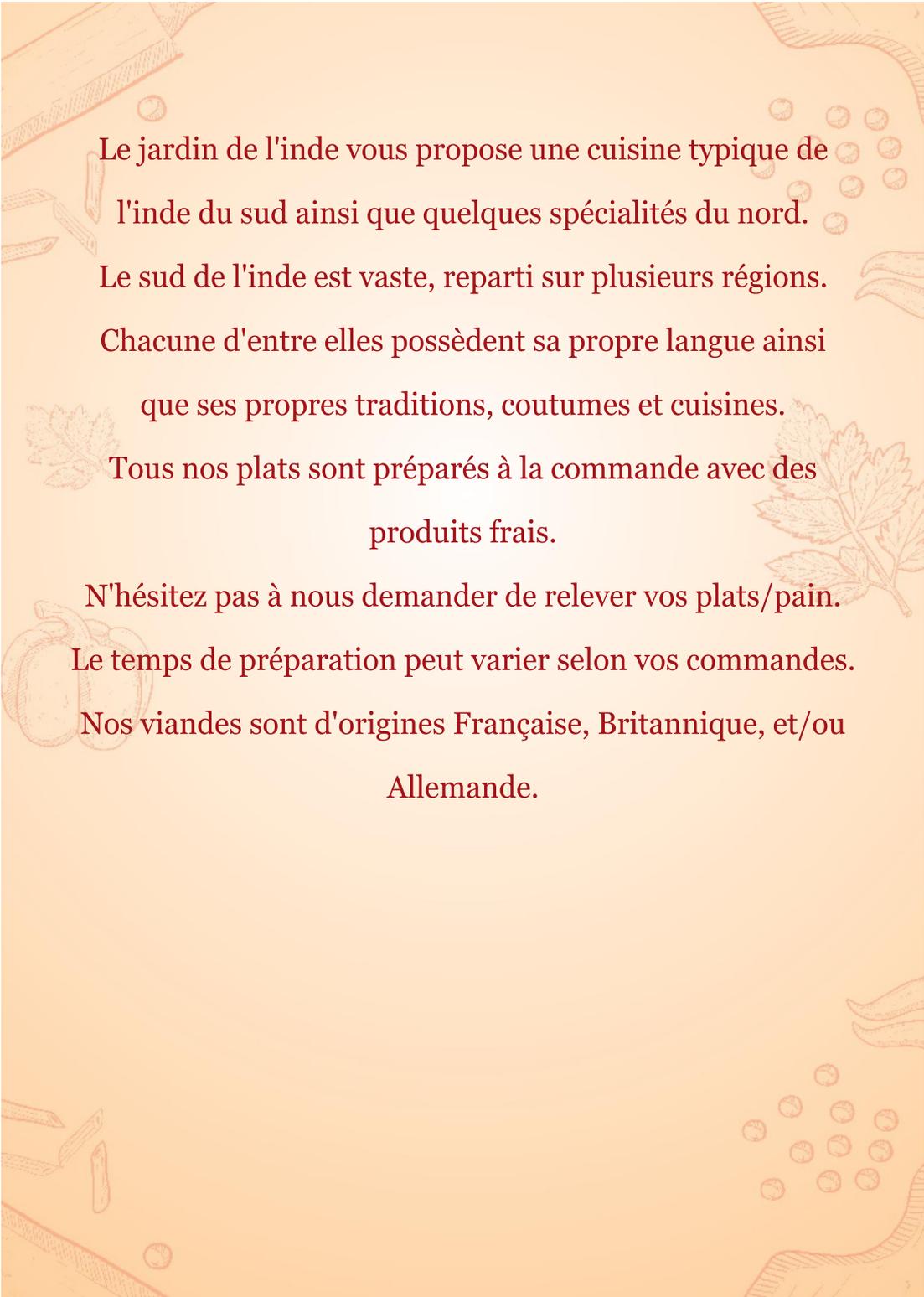




## " De l'inde à vos papilles "

Gastronomie Indienne  
37Bis rue de Paris  
60600 Clermont



Le jardin de l'inde vous propose une cuisine typique de l'inde du sud ainsi que quelques spécialités du nord.

Le sud de l'inde est vaste, reparti sur plusieurs régions.

Chacune d'entre elles possèdent sa propre langue ainsi que ses propres traditions, coutumes et cuisines.

Tous nos plats sont préparés à la commande avec des produits frais.

N'hésitez pas à nous demander de relever vos plats/pain.

Le temps de préparation peut varier selon vos commandes.

Nos viandes sont d'origines Française, Britannique, et/ou Allemande.

## Tandoor

### POULET TANDOURI

*Cuisse de poulet marinée, grillée au four tandoor*

7,00€

### POULET TIKKA

*Blanc de poulet mariné grillé au four tandoor*



7,50€

### AGNEAU TIKKA

*Viande marinée et grillée au four tandoor*

8,50€

### GAMBAS TANDOURI

*Gambas décortiquée, marinée, grillée au four tandoor*

16,00€

### POISSON TIKKA

*Poisson mariné grillé au four tandoor*

9,00€

### MIX GRILL

*Assortiments de grillades : poulet tikka, gambas tandoori, agneau tikka, poisson tikka,*

1 pers: 12,00€

2 pers: 22,00€

## Salades

### RAITA

*Concombre, tomates, maïs, yaourt avec des fines herbes*

5,00€

### SALADE MAISON

*Salade verte, Tomates, panneer, olive, concombre*

6,00€

### SALADE TIKKA

*Salade Verte, Tomates, Concombre, Olive, Morceaux De Poulet*

8,50€



## Entrée

### SAMOSA LÉGUMES

*Beignets en triangle fourré de légumes*

6,00€

### SAMOSA BOEUF

*Beignets en triangle à la viande hachée*

6,50€

### ROLLS BOEUF

*Bœuf mariné enroulé avec pâte de brick*

6,50€

### ROLLS LÉGUMES

*Légume enroulé avec pate de brick*

6,00€

### BEIGNET CREVETTE

*Beignets de crevettes*

7,50€

### GOBI 65

*Choux fleur frit avec mélange des épices et yaourt*

6,00€

### BAGODA

*Oignons frits avec farine de pois chiche et des épices*

5,50€

### CHICKEN 65

*Poulet mariné et frit avec des épices*

7,50€

### ASSORTIMENT

*Assortiments de beignets de légumes, rolls légumes ou samosa légumes, bagoda*

1 pers: 8,50€ 2 pers : 14,00€

### ASSIETTE DE PATRON POUR 2 PERSONNES

15,00€

Choix de patron



## Pain Maison

### NAAN NATURE

*Pâte à pain levée à la farine blanche*

3,00€

### CHAPATI

*pain à base de farine complet, pâte non levée*

2,50€

### CHEESE NAAN

*Pâte à pain levé, fourrée au fromage*

4,00€

### GARLIC NAAN

*Naan à l'ail*

4,00€

### GARLIC CHEESE NAAN

*Subtil mélange d'ail et de fromage*

4,50€

### GINGER NAAN

*Pâte à pain levé au gingembre*

4,00€

### PAROTA

*pain à base farine complet, beurrée, pate levée*

3,50€



## Spécialité maison

### CHILLI CHICKEN

*Poulet frit avec poivrons et aux herbes fines.  
Servie sur plaque*

12,50€

### CHILLI PRAWN

*Crevettes décortiquées frit avec poivrons et aux herbes fines.  
Servie sur plaque*

13,50€



### SPÉCIAL CHEF AGNEAU

13,50€

### SPÉCIAL CHEF POULET

12 00€

### SPÉCIAL CHEF BOEUF

12,50€

## Agneau

### AGNEAU KOURMA

*Sauce d'agneau mijotée au lait de coco, noix de cajou et herbes fines*

12,50€

### AGNEAU CHETTINADU

*Spécialité du sud au mélange des épices et feuille de curry*

12,50€

### AGNEAU VINDALOO

*Mélange d'épices subtiles et pomme de terre.*

13,50€

### AGNEAU TIKKA MASALA

*Sauce à base de viande marinée et grillée au four tandour*

13,50€

### AGNEAU PALAK

*Sauce à base d'épinard hachés cuit avec des morceaux d'agneau*

12,50€

## POULET

### CHICKEN CHETTINADU

*Spécialité du sud au mélange des épices et feuille de curry.*

10,50€

### POULET KOURMA

*Sauce de poulet mijotée au lait de coco, noix de cajou et herbes fines*

9,50€

### POULET VINDALOO

*Mélange des épices subtiles et pomme de terre.*

11,00€

### POULET TIKKA MASALA

*Sauce à base de viande marinée et grillée au four tandoor*

11,50€

### BUTTER CHICKEN

*Morceaux de poulet grillés, mijoté dans une sauce au beurre et de la crème*

12,00€

### POULET PALAK

*Sauce à base d'épinard hachés cuit avec des morceaux de poulet*

11,50€

## Les Plats De La Mer

### POISSON MASALA

*Poissons marinés et grillés au four tandoor aux sauces des épices*

11,00€

### POISSON MALABAR

*Poissons mijoté dans une sauce à base de lait de coco et noix de cajou*

12,50€

### CREVETTES KERELA

*Crevettes décortiquées avec lait de coco, aux noix de cajou, herbes fines*

12,50€

### CREVETTES CURRY

*Spécialité de sud de l'Inde à base des épices*

11,50€

### GAMBAS MALABAR

*Gambas décortiquées avec lait de coco, aux noix de cajou, herbes fines*

18,50€

### GAMBAS CHETTINADU

*Spécialité du sud au mélange des épices avec gambas décortiquées*

19,50€

### CURRY CALAMAR

*Spécialité du sud avec Sauce Curry*

11,50€

## BIRYANI

Plat festif de l'Inde et complet. Le riz est mijoté avec plusieurs variétés d'épices. Accompagné de raita et d'aubergine

### BIRYANI POULET

13,00€

### BIRYANI LÉGUMES

11,50€

### BIRYANI CREVETTES

15,00€

### BIRYANI AGNEAU

15,50€

### BIRYANI BOEUF

13,50€

### BIRYANI POISSON

14,50€



## LEGUMES

### LEGUMES KOURMA

*Mélange de légumes mijotée avec noix de cajou, amandes et lait de coco*

7,50€

### PALAK PANEER

*Épinards hachés cuit avec du paneer et des épices*

8,00€

### CURRY BARTHA

*Caviar D'aubergine*

8,50€

### DALL

*Lentilles préparées dans une sauce au curry*

6,50€

### DALL PALAK

*Lentilles et épinards hachés mijoté avec des épices*

7,50€

### THALI VEG

*Repas végétariens complets.  
Avec des sauces et des légumes  
Servi avec du riz,  
chappatti et dessert*

14,50€



## Riz

### RIZ BASMATI NATURE

3,00€

### RIZ SAFRAN

4,50€

### PULAO RICE

*Riz basmati mijoté dans du beurre avec des fruits sec*

4,50€



## Dessert maison

### KESARI

*Gâteau de semoule, beurre, amandes, pistaches,*

4,50€

### KULFI

*Glace traditionnelle indienne à base de lait et noix de cajou au gout pistache ou mangue*



5,50€

### GULAB JAMUN

*Pâtisseries indiennes préparés à base du lait et frit. Servi avec un sirop de sucre parfumé aux cardamomes*

5,00€

### PAYASAM

*A base de vermicelle et du lait, noix de cajou et raisin*



5,50€

## Dessert classique

### COUPE DE GLACE

*2 boules*



3,50€

### BANANE SPLIT

*Banane avec glace vanille, fraise et chocolat. Servi avec chantilly*

7,50€

### COUPE DE FRUIT FRAIS

*Salade de fruit de saison*

5,50€

### COUPE DE FRUIT avec Boule Vanille

6,50€

### COUPE COLONEL

6,00€

## NOS MENUS

### MENU EXPRESS à 10.90€

Entrée + Plat ou Plat + Dessert

### MENU MIDI à 13.90€

Entrée + Plat + Dessert

Servi avec naan nature ou fromage

ces menus sont servis uniquement les  
midis Du lundi au vendredi « sauf jours fériés »

#### Entrées

Samousa Légume

ou

Rolls Légume

ou

Poulet Tikka

ou

Raita

Plats

Servi avec du riz

Poulet Kourma

ou

Palak Panneer

ou

Légumes Kourma

#### Desserts

Kesari

ou

Glace « 1 boule »

ou

Café

### MENU Enfant à 9.00€

jus de fruit

ou

diablo grenadine

ou

menthe

#### PLATS

Poulet Tikka

ou

Poulet Tandouri

Servi avec cheese nan ou nan nature

#### DESSERTS

Kesari ou Sorbet

## NOS MENUS

### MENU JASMIN à 20.50€

Servi avec cheese nan ou nan nature  
ou garlic nan

#### Entrées

Samousa Légumes

ou

Poulet Tandoori

ou

Raita

ou

Beignet de Crevette

#### Plats

Servi avec du riz basmati

Poulet Kourma

ou

Crevette Curry

ou

Curry Calamar

ou

Palak Panneer

#### Desserts

Kesari ou Sorbet "2 boules"

ou

Café

### MENU NENUPHAR à 24.00€

Servi avec cheese nan ou nan nature  
ou garlic nan

#### Entrées

Assortiment

ou

Poulet Tikka

ou

Rolls Boeuf

ou

Beignets de crevettes

#### Plats

Servi avec du riz basmati ou pulao rice

Plat du Jour

ou

Poulet tikka masala

ou

Poisson masala

ou

Biryani Agneau

ou

Légumes Kourma

#### Desserts

Kesari

ou

Colonel

ou

Kulfi

ou

Café