

NOUVELLES RECETTES

ENTRÉES

Laissez vous tenter

4 €

Végétale Roli
2 pièces
Bâtonnet pané constitué de curry de fèves de soja et pommes de terre.
Légèrement pimenté



4 €

Mutton Roli
2 pièces
Bâtonnet pané constitué de curry d'agneau et pommes de terre.
Légèrement pimenté

100% Végétarien

Menu - 12,90 €

ENTRÉE AU CHOIX

Oignon bhaji
(beignet d'oignons frit)
Aubergines bhaji
(beignet d'aubergines frit)
Samusas viandes
(chaussons à la viande)
Samusas légumes
(chaussons aux légumes)
Shami kebab
(viande hachée parfumée aux oignons et lentilles enrobées d'un œuf cuit)

PLAT AU CHOIX

(Servi avec du riz pulao)
Poulet tandoori
(cuisse de poulet marinée et grillée)
Poulet curry
(poulet cuit dans une sauce curry)
Poulet kurma
(poulet cuit dans une sauce sucrée)
Agneau curry
(agneau cuit dans une sauce curry)

DESSERT

Crème de mangue
ou
Crème de banane

Menu Sympa - 14,90 €

ENTRÉE AU CHOIX

Assortiment d'entrée
(samusas + oignon bhaji + samusa légumes)
ou
Salade composée indienne
ou
Gambas papillon
ou
Raita
ou
Dall soup

PLAT AU CHOIX

(Servi avec du riz pulao)
Saumon tikka masala
(saumon mariné et grillé puis cuit dans une sauce très parfumée. Nouvelle recette)
Crevettes masala
(crevettes cuites dans une sauce douce)
Poisson grillé
(filet de dorade)
Poulet tikka masala
(plat national en Angleterre - morceaux de poulet cuits dans une sauce parfumée aux amandes et pistaches)

DESSERT

Crème de mangue
ou
Crème de banane
ou
GULOB JAMOUN
(pâtisserie indienne fait maison
boule de gâteau au sirop de cannelle)

Menu Traditionnel Thali

Combinaison de différents plats très populaires dans toutes les maisons indiennes

THALI Végétarien - 15,90 € (Servi avec du riz pulao)

ENTRÉE : Oignon bhaji + aubergines bhaji + samusas légumes

PLAT : Légumes curry + dalli curry + pois chiche au curry + raita + salade indienne

DESSERT AU CHOIX

THALI Viande (poulet ou agneau) - 17,90 €

(Servi avec du riz pulao)

ENTRÉE : Oignon bhaji + aubergines bhaji + samusas viande + samusas légumes

PLAT : Agneau ou poulet curry + dalli curry + pois chiche au curry + raita + salade indienne

DESSERT AU CHOIX

THALI Fruit de Mer - 18,90 €

(Servi avec du riz pulao)

ENTRÉE : Salade de crevette

PLAT : gambas curry ou poisson curry ou crevettes curry + dalli curry + pois chiche au curry + raita + salade indienne

DESSERT AU CHOIX

MENU DUO - 30,00 € :
POUR 2 PERSONNES

ENTRÉE + PLATS + PAIN + RIZ

ENTRÉE AU CHOIX

DALLI SOUP, SOUPE MAISON,
RAITA SALADE AUX CREVETTES,
OIGNON BHAJI, AUBERGINES
BHAJI, SAMUSAS VIANDE,
SHAMI KEBAB, GAMBAS PAPILLON,
SAMUSAS LÉGUMES

(Servi avec nan nature ou fromage)

PLAT AU CHOIX

POULET TANDOORI
POULET CURRY
POULET KURMA
AGNEAU CURRY
CREVETTES CURRY
LÉGUMES KURMA

(Servi avec du riz pulao)

NOUVEAU RECETTE

(Street food indien unique sur Toulouse)

KOTHU PAROTTA - 8,50 €

au choix : pimenté ou non pimenté



au choix :

poulet tikka - (poulet mariné et grillé)
poulet - agneau - légumes

Ce plat est très populaire dans le Sud de l'Inde (Sri Lanka et en Malaisie, c'est un plat complet et copieux).

Il est composé de parottas éminces (pain indien) et sautés avec des oignons, des légumes (oignons et piments) des épices et de la viande (poulet, poulet tikka, agneau ou sans viande pour les végétariens).

Nos Spécialités Gambas - Crevettes

Service compris

Nos gambas sont toujours décortiquées

GAMBAS TANDOORI (gambas marinées et grillées)	16,00 €
GAMBAS CURRY (gambas cuites dans une sauce curry)	13,00 €
GAMBAS KARAI (gambas servies avec un plat nommé - Karai - comprenant du citron, des tomates et aromates)	14,00 €
GAMBAS ROGOJOSHI (gambas cuites dans une sauce curry avec des tomates, poivrons, citron et safran, peu relevé)	15,00 €
GAMBAS DALL (gambas cuites dans une sauce légèrement sucrée et pimentée au citron et lentilles)	15,00 €
CREVETTES DALL (crevettes cuites dans une sauce légèrement sucrée et pimentée au citron et lentilles)	12,00 €
GAMBAS KURMA (gambas cuites dans une sauce avec des pistaches, amandes, oignons, crème fraîche et yaourt, légèrement sucré)	14,00 €
GAMBAS NEPAL (gambas cuites dans une sauce parfumée avec de la pistache, amande, papaye, mangue et lychees)	15,00 €
GAMBAS BIRYANI (gambas cuites avec du riz, ail, oignon, safran, pistaches et amandes à la façon traditionnelle servies dans un pot en terre cuit)	15,00 €
GAMBAS MADRAS (gambas cuites dans une sauce piquante)	15,00 €
CREVETTES MADRAS (crevettes cuites dans une sauce piquante)	12,00 €
GAMBAS BALTI (gambas cuites et servies dans un Balti (le seau), plat très doux)	14,00 €
GAMBAS DOPIAZA (gambas cuites dans une sauce douce avec double oignon)	15,00 €
GAMBAS PASANDA (gambas cuites avec des noix de cajou et des amandes dans du yaourt)	15,00 €
GAMBAS JALFREZI (gambas cuites avec du piment et du lait de coco)	15,00 €
GAMBAS VINDALOO (gambas cuites dans une sauce très piquante)	15,50 €
CREVETTES VINDALOO (crevettes cuites dans une sauce très piquante)	13,50 €
CREVETTES MASALA (crevettes cuites dans une sauce parfumée aux amandes et pistaches)	12,50 €
GAMBAS PHALL (sauce extrêmement piquante)	16,00 €

Nos Spécialités Légumes

Service compris

LÉGUMES CURRY (légumes cuits dans une sauce curry)	6,50 €
LÉGUMES BIRYANI (légumes frais cuits avec du riz dans un pot en terre cuit à la façon indienne, couvert par un pain indien)	10,50 €
LÉGUMES KURMA (légumes frais cuits dans une sauce pistaches, amandes, crème fraîche et oignon légèrement sucré)	9,50 €
ALOO GOBI (choux fleur avec pomme de terre)	6,50 €
ALOO BOMBAY (pommes de terre cuites à la façon indienne)	6,50 €
AUBERGINES CURRY (aubergines cuites dans une sauce au curry)	6,50 €
CHANA MASALA (pois chiches cuits à la sauce curry)	6,50 €
ALOO MUTTER (pommes de terre cuites avec des petits pois)	6,50 €
SAG PANIR (épinards sautés avec du fromage)	6,50 €
ALOO SAG (pommes de terre cuites avec des épinards)	6,50 €
DALLI CURRY (lentilles indiennes cuites dans une sauce curry)	6,50 €

Nouvelles recettes très populaires en Inde

Service compris

PANEER TIKKA MASALA (fromage frais indien doré et cuit dans une sauce curry)	10,00 €
PANEER MUTTER MASALA (fromage frais indien doré et cuit avec des petits pois)	10,00 €

Nos Pains

Service compris

NAN (farine blanche cuite au feu de bois)	2,50 €
NAN FROMAGE (farine blanche cuite au feu de bois avec du fromage fondu à l'intérieur)	3,00 €
GARLIC NAN (farine blanche cuite au feu de bois avec de l'ail à l'intérieur)	3,50 €
PESHWARI NAN (nan fourré avec amandes hachées et raisins secs)	4,00 €
KEEMA NAN (nan fourré avec de la viande hachée)	4,00 €
CHAPATI (farine blanche cuite à la poêle)	2,75 €
PORATA (farine blanche cuite à la poêle avec du beurre clarifié)	3,50 €
MIRCHIAN (farine blanche cuite au feu de bois avec des morceaux de piment et oignon rouge)	4,00 €

Nos Riz

Service compris

RIZ PULAO (riz basmati cuit avec du beurre clarifié et des épices parfumées)	3,00 €
RIZ NATURE (riz blanc parfumé)	2,50 €

Nouvelle recette simple

TACOS À L'INDIENNE VIANDE sucré ou pimenté (nan fromage fourré au poulet TIKKA ou CURRY)	6,50 €
TACOS À L'INDIENNE VÉGÉTARIEN sucré ou pimenté (nan fromage fourré au pommes de terre ou CURRY)	5,50 €

SAUMON TIKKA BIRYANI (saumon mariné grillé puis cuit)	13,50 €
---	---------

Boissons Indiennes

LASSI : lait yaourté et parfumé, conseillé avec nos plats et aussi pendant l'été.

LASSI SUCRÉ	3,00 €	33 cl
LASSI SALÉ	3,00 €	33 cl
LASSI NATURE	2,50 €	33 cl
LASSI MANGUE	3,50 €	33 cl
LASSI BANANE	3,50 €	33 cl

Nos Desserts Préparation maison

DÉLICE À LA MANGUE (mélange parfumé sucré de mangue mixée avec de la crème fraîche)	4,00 €
DÉLICE À LA BANANE (mélange parfumé sucré de banane fraîche à la crème fraîche)	4,00 €
KULFI (glace indienne fait maison avec des pistaches, amandes et noix de coco)	5,00 €
GULOB JAMOUN (pâtisserie indienne fait maison boule de gâteau au sirop de cannelle)	5,00 €
SALADE DE FRUITS EXOTIQUES (papaye, mangues, lychees, ananas au sirop de citron vert)	5,00 €

Nos Entrées	Service compris
DALL SOUP (soupe aux lentilles indienne)	3,00 €
SOUPE MAISON (soupe épaisse faite sur la mode d'agneau + coriandre + piment + clou de girofle)	4,00 €
RAITA (yaourt parfumé au concombre)	3,00 €
SALADE AUX CREVETTES (crevettes cuites dans une sauce à base de mangue)	4,00 €
SALADE COMPOSÉE (concombre, tomate, huile d'olive, cumin légèrement sucré)	4,00 €
OIGNON BHAJI (beignet d'oignon)	3,50 €
AUBERGINES BHAJI (beignet d'aubergines)	4,00 €
SAMUSAS VIANDE (chaussons farcis à la viande)	4,00 €
SAMUSAS LÉGUMES (chaussons farcis aux légumes)	4,00 €
SHAMI KEBAB (viande hachée parfumée aux oignons et lentilles enrobées d'un œuf cuit)	4,50 €
PURI AUX CREVETTES (crevettes farcies servies avec du pain fa indien)	7,00 €
GAMBAS PAPILLON (gambas grillées à la façon indienne)	8,00 €
POULET TANDOORI (cuisse de poulet marinée à la sauce tandoori, cuite au feu de bois)	5,00 €
POULET TIKKA (brochettes de poulet marinées et grillées)	6,00 €
AGNEAU TIKKA (brochettes d'agneau marinées et grillées)	7,50 €
SHISH KEBAB (brochettes de viande marinées et grillées)	6,00 €
GAMBAS TANDOORI (gambas marinées et grillées)	9,00 €
POLE GRAS TANDOORI (foie gras mariné et grillé)	10,50 €
ASSORTIMENT D'ENTRÉES (oignon bhaji + shami kebab + aubergines bhaji + samusas viande et légumes)	8,50 €
ASSORTIMENT D'ENTRÉES ROYALES (foie gras tandoori + gambas tandoori + poulet tikka + samusa viande + samusa légumes + oignon bhaji + aubergines bhaji)	16,50 €

Spécialités : Poulet et poulet tikka (poulet mariné et grillé)

POULET TANDOORI (cuisse de poulet marinée et grillée)	10,00 €
POULET TIKKA (brochettes de poulet marinées et grillées)	11,00 €
POULET CURRY (poulet cuit dans une sauce curry)	9,00 €
POULET TIKKA MASALA (morceaux de poulet tikka cuits dans une sauce parfumée aux amandes et pistaches légèrement sucrée plat national en Angleterre)	11,00 €
POULET KARAI (poulet servi avec un plat nommé - Karai - comprenant du citron, des tomates et aromates)	10,00 €
POULET RONGOJOSH (poulet cuit dans une sauce curry avec des tomates, poivrons, citron et safran, peu relevé)	11,00 €
POULET DALL (poulet cuit dans une sauce légèrement sucrée et pimentée au citron et lentilles)	11,00 €
POULET KURMA (poulet cuit dans une sauce avec des pistaches, amandes, oignons crème fraîche et yaourt, légèrement sucré)	10,00 €
POULET NEPAL (poulet cuit dans une sauce parfumée avec de la pistache, amande, papaye, mangue et lychees)	11,50 €
POULET BIRYANI (poulet cuit avec du riz, ail, oignon, safran, pistaches et amandes à la façon traditionnelle servi dans un pot en terre cuite, couvert par un pain indien)	11,50 €
POULET MADRAS (poulet cuit dans une sauce piquante)	10,00 €
POULET BALTI (poulet cuit et servi dans un Balti (le seau), plat très doux)	10,00 €
POULET DOPIAZA (poulet cuit dans une sauce douce avec double oignon)	11,00 €
POULET PASSANDA (poulet cuit avec des noix de cajou et des amandes dans du yaourt)	11,00 €
POULET JALFREZI (poulet cuit avec du piment et du lait de coco)	11,00 €
POULET VINDALOO (poulet cuit à la sauce très piquante)	11,50 €
POULET TIKKA OU TANDOORI BIRYANI (poulet grillé cuit avec du riz, ail, oignon, safran, pistaches et amandes à la façon traditionnelle servi dans un pot en terre cuite, couvert par un pain indien)	12,50 €
POULET TIKKA DALL (poulet tikka cuit dans une sauce légèrement sucrée et pimentée au citron et lentilles)	12,00 €
GARLIC CHICKEN (poulet à l'ail, nouvelle recette conseillée par le chef)	13,00 €
BUTTER CHICKEN (poulet au beurre doux, plat très populaire en Australie)	12,00 €
POULET TIKKA CURRY (poulet tikka cuit dans une sauce curry)	11,50 €
POULET TIKKA MADRAS (poulet tikka cuit dans une sauce piquante)	12,00 €
POULET TIKKA JALFREZI (poulet tikka cuit avec du piment et du lait de coco)	12,50 €
POULET PHALL (sauce extrêmement piquante)	12,00 €
POULET AUX ÉPINARDS (poulet cuit aux épinards frais)	11,00 €

Nos Spécialités Grillées	Service compris
ASSORTIMENT TANDOORI (14 de poulet tandoori + poulet tikka + agneau tikka + shish kebab)	22,00 €

Nos Spécialités Viande : Agneau	Service compris
AGNEAU TIKKA (brochettes d'agneau marinées et grillées)	12,50 €
AGNEAU CURRY (agneau cuit dans une sauce curry)	11,00 €
AGNEAU NEPAL (agneau cuit dans une sauce parfumée avec des pistaches, amandes, papaye, mangue et lychees)	12,50 €
AGNEAU RONGOJOSH (agneau cuit dans une sauce curry avec des tomates, poivrons, citron et safran, peu relevé)	12,00 €
AGNEAU BIRYANI (agneau cuit avec du riz, ail, oignon, safran, pistaches et amandes à la façon traditionnelle servi dans un pot en terre cuite, couvert par un pain indien)	13,00 €
AGNEAU KURMA (agneau cuit dans une sauce avec des pistaches, amandes, oignons, crème fraîche et yaourt, légèrement sucré)	12,00 €
AGNEAU JALFREZI (agneau cuit avec du piment et du lait de coco)	12,00 €
AGNEAU MADRAS (agneau cuit à la sauce piquante)	11,00 €
AGNEAU VINDALOO (agneau cuit dans la sauce très piquante)	12,00 €
AGNEAU TIKKA MASALA (brochettes d'agneau cuites dans une sauce parfumée aux amandes et pistaches)	12,00 €
AGNEAU DALL (PLAT DANSAK) (agneau cuit dans une sauce légèrement sucrée et pimentée au citron et lentilles)	12,00 €
AGNEAU KARAI (agneau servi avec un plat nommé - Karai - comprenant du citron, des tomates et aromates)	12,00 €
AGNEAU DOPIAZA (agneau cuit dans une sauce douce avec double oignon)	13,00 €
AGNEAU PASSANDA (agneau cuit avec des noix de cajou et des amandes dans du yaourt)	13,00 €
AGNEAU PATIA (agneau cuit avec noix de coco légèrement pimenté et sucré salé)	12,00 €
AGNEAU BALTI (agneau servi dans un Balti (le seau), plat très doux)	12,00 €
AGNEAU AUX ÉPINARDS (agneau cuit avec des épinards à la façon indienne)	12,00 €
AGNEAU PHALL (sauce extrêmement piquante)	13,00 €

Nos Spécialités Poisson	Service compris
POISSON CURRY (poisson cuit dans une sauce curry)	10,00 €
POISSON GRILLÉ (poisson mariné et grillé)	11,00 €
ESPADON BHUNA (espadon cuit dans une sauce curry)	12,00 €
POISSON BALTI (poisson servi dans un Balti (le seau), plat très doux)	11,00 €
POISSON MADRAS (poisson cuit dans une sauce piquante)	11,00 €
POISSON VINDALOO (poisson cuit dans une sauce très piquante)	11,50 €
SAUMON TIKKA MASALA (nouvelle recette très populaire en Angleterre, Saumon mariné et grillé puis préparé à la sauce crémeuse)	11,50 €

Noix de St-Jacques à la sauce Indienne	Service compris
SUCRÉ SALÉ (kurma)	18,00 €
DOUX (curry)	18,00 €
PIMENTÉ (vindaloo ou madras servi avec du riz)	18,00 €

NOUVELLES RECETTES

ENTRÉES

Laissez vous tenter

4 €

Végétale
Roll
2 pièces
Bâtonnet
pané
constitué
de curry de
fèves de soja
et pommes de
terre.
Légèrement
pimenté

100% Végétarien

Menu - 12,90 €

ENTRÉE AU CHOIX

Oignon bhaji
(beignet d'oignons frit)
Aubergines bhaji
(beignet d'aubergines frit)
Samusas viandes
(chaussons à la viande)
Samusas légumes
(chaussons aux légumes)
Shami kebab
(viande hachée parfumée aux oignons
et lentilles enrobées d'un œuf cuit)

PLAT AU CHOIX

(Servi avec du riz pulao)
Poulet tandoori
(cuisse de poulet marinée et grillée)
Poulet curry
(poulet cuit dans une sauce curry)
Poulet kurma
(poulet cuit dans une sauce sucrée)
Agneau curry
(agneau cuit dans une sauce curry)

DESSERT

Crème de mangue
ou
Crème de banane

4 €

Pluton Roll
2 pièces
Bâtonnet
pané
constitué de
curry d'agneau
et pommes de
terre.
Légèrement
pimenté

Menu Sympa - 14,90 €

ENTRÉE AU CHOIX

Assortiment d'entrée
(samusas + oignon bhaji
+ samusas légumes)

ou

Salade composée indienne

ou

Gambas papillon

ou

Raita

ou

Dall soup

PLAT AU CHOIX

(Servi avec du riz pulao)

Saumon tikka masala
(saumon mariné et grillé puis cuit dans une
sauce très parfumée. Nouvelle recette)
Crevettes masala
(crevettes cuites dans une sauce douce)
Poisson grillé
(filet de dorade)
Poulet tikka masala
(plat national en Angleterre)
(morceaux de poulet cuits dans une
sauce parfumée aux amandes
et pistaches)

DESSERT

Crème de mangue
ou
Crème de banane
ou
GULAB JAMOUN
(pâtisserie indienne fait maison
boule de gâteau au sirop de cannelle)

Menu Traditionnel Thali

Combinaison de différents plats très populaires
dans toutes les maisons indiennes

THALI Végétarien - 15,90 € (Servi avec du riz pulao)

ENTRÉE : Oignon bhaji + aubergines bhaji + samusas légumes

PLAT : Légumes curry + dalli curry + pois chiche au curry
+ raita + salade indienne

DESSERT AU CHOIX

THALI Viande (poulet ou agneau) - 17,90 €

(Servi avec du riz pulao)

ENTRÉE : Oignon bhaji + aubergines bhaji
+ samusas viande + samusas légumes

PLAT : Agneau ou poulet curry + dalli curry + pois chiche au curry
+ raita + salade indienne

DESSERT AU CHOIX

THALI Fruit de Mer - 18,90 €

(Servi avec du riz pulao)

ENTRÉE : Salade de crevette

PLAT : gambas curry ou poisson curry ou crevettes curry + dalli curry
+ pois chiche au curry + raita + salade indienne

DESSERT AU CHOIX

MENU DUO - 30,00 € :
POUR 2 PERSONNES

ENTRÉE + PLATS + PAIN + RIZ
ENTRÉE AU CHOIX

DALL SOUP, SOUPE MAISON,
RAITA SALADE AUX CREVETTES,
OIGNON BHAJI, AUBERGINES
BHAJI, SAMUSAS VIANDE,
SHAMI KEBAB, GAMBAS PAPILLON
SAMUSAS LÉGUMES

(Servi avec nan nature ou fromage)

PLAT AU CHOIX

POULET TANDOORI
POULET CURRY
POULET KURMA
AGNEAU CURRY
CREVETTES CURRY
LÉGUMES KURMA

(Servi avec du riz pulao)

NOUVEAU RECETTE
(Street food indien unique sur Toulouse)

KOTHU PAROTTA - 8,50 €
au choix : pimenté ou non pimenté



au choix :
poulet tikka - (poulet mariné et grillé)
poulet - agneau - légumes

Ce plat est très populaire dans le Sud de l'Inde
Sri Lanka et en Malaisie, c'est un plat complet
et copieux.

Il est composé de parottas émincés (pain
indien) et sautés avec des oeufs, des légumes
(oignons et piments) des épices et de la
viande (poulet, poulet tikka, agneau ou sans
viande pour les végétariens).