entrées

Mix Grill (pour 2 personnes) — 16.00 €
Une généreuse assiette composée d'agneau tikka, poulet tikka, palak pakora, baingan pakora, crevettes panées, salade.

Palak Pakora — 6.50 €
Savoureux beignets d'épinards croustillants à base de feuille d'épinards fraîches, oignons, farine de pois chiches, de graines de carambole, épices.

Baingan Pakora — 6.50 €
Délicieuses aubergines croustillantes à base de farine de pois chiches, de graines de carambole, épices.

Saumon Malai Tikka — 9.00 €
De savoureux morceaux de saumons marinés dans un mélange unique de yaourt, de crème, de fromage de noix de cajou et d'épices, cuits sur un grill. Servi avec de la salade.

Agneau Junglee Tikka — 6.50 €
Agneau mariné dans du yaourt, de la coriandre, de la menthe, de la moutarde, du fromage, du poivron et diverses épices indiennes cuits au tandoor. Servi avec de la salade.

Poulet Tikka — 6.50 €
Morceaux de poulet marinés à la sauce tikka, cuits au tandoor. Servi avec de la salade.

Raita — 4.00 €
Raita est un plat d'accompagnement frais de la cuisine indienne à base de yaourt, de concombre, de tomates fraîches, de coriandre fraîche, de menthe, de cumin rôti et de chaat masala.

plats (servis avec du riz)

Poulet Korma — 16.00 €
Poulet mariné cuit avec une sauce douce à la crème liquide couplée à du yaourt. Cette sauce s'accompagne de noix de cajou, d'oignons et de tomates fraîches.
Saupoudrée de cardamome, de poivre blanc et garni de fruits secs.

Poulet au Beurre de Delhi — 15.00 €
Morceaux de poulet cuits au tandoor mijotés dans une sauce sobrement épicée, aux accents sucrés et à la texture crémeuse, un soupçon de tomates vient compléter la base beurrée aux amandes.

Poulet Tikka Masala — 15.00 €
Morceaux de poulet marinés au tandoor cuits dans une sauce crémeuse à base d'oignons et de tomates, agrémentée de garam masala.

Poulet Raan Tandoor — 15.00 €
Généreux morceaux de poulet marinés, rôtis au four tandoor cuits avec une sauce tandoori masala mélangée à de la tomate et de l'oignon.
Le tout mijoté avec du paprika et des épices moulues.

Poulet Karhai — 15.00 €
Tranches de poulet sautées avec du piment séché, accompagné de poivrons, d'oignons et de poireaux. Le tout enrobé dans une sauce tomate épicée avec du gingembre, de l'ail et de la coriandre.

Hariyali Gosht Lamb — 16.50 €
Agneau (ou Mouton selon disponibilité) cuit avec une sauce moyennement épicée. La sauce est composée d'oignons, de tomates, de tamarin et de noix de coco. Du fenugrec et des herbes fraîches l'agrémente. Garni de coriandre.

Lamb Royal Masala — 17.00 €
Agneau (ou Mouton selon disponibilité) cuit avec une sauce crémeuse jouant sur des tons sucré, salé. Avec de l'oignon, de la tomate et des noix de cajou. Garni de fruits secs.

Bœuf Punjabi Masala — 17.50 €
Dés de bœuf cuits avec une sauce populaire Punjabi masala. Accompagné de tamarin, de paprika, d'épices moulues, de gingembre et de coriandre fraîche.

Crevettes Malai Korma — 17.00 €
Crevettes cuisinées avec une sauce douce à la crème de noix de coco. Cette sauce onctueuse s'accompagne de noix de cajou, d'oignons et de tomates. Saupoudrée de cardamome, de poivre blanc et garni de fruits secs.

Saumon Malai Korma — 18.50 €
Saumon mariné cuit avec une sauce douce aux accents de noix de coco. Cette sauce onctueuse s'accompagne de noix de cajou, d'oignons et de tomates.
Saupoudrée de cardamome, de poivre blanc et garni de fruits secs.

Veg Mughlai — 14.00 €
Légumes mélangés cuits avec une sauce au curry riche et crémeuse. On y retrouve : oignons, tomates, poivrons, poireaux, pomme de terre, pois, haricots verts, céleri vert, carotte, tamarin, coriandre, fruits secs, le tout assaisonné de diverses épices.
Garni de fruits secs.

Mutter Paneer — 14.50 €
Morceaux de paneer (fromage traditionnel indien) et petits pois cuits dans une sauce crémeuse aux oignons, à la tomate et noix de cajou, agrémenté de garam masala.

Daal Makhani — 13.00 €
Lentilles noires entières cuites lentement, préparées dans une sauce tomate crémeuse au beurre avec feuilles de fénugrec.

Vegan Daal — 13.00 €
Lentilles noires entières cuites lentement, préparées dans une sauce tomate accompagnées de diverses épices, de noix de coco et de feuilles de fenugrec.

biryani

Biryani - *Poulet ou Mouton ou Crevettes* — 16.50 €
Mijoté de riz basmati, accompagné d'oignons, de tomates, de poivrons, de poireaux, de tamarin et de coriandre. Saupoudré de fruits secs et diverses épices. Servi avec du concombre Raita.

Biryani Veg — 14.00 €
Mijoté de riz basmati, accompagné d'oignons, de tomates, de poivrons, de poireaux, de pomme de terre, de pois verts, d'haricots verts, de céleri, de carottes, de tamarin et de coriandre. Saupoudré de fruits secs et diverses épices. Servi avec du concombre Raita.

Poulet Crousty — 12.00 €
D'oncteux morceaux de poulet panés accompagnés d'une sauce blanche maison et d'une sauce légèrement sucrée sur du riz.

pain indien naan

Naan au fromage	3.00 €
Naan à l'ail	2.50 €
Naan au beurre	2.50 €
Naan nature	2.50 €

desserts

Carotte Halwa (fait maison) — 5.50 €
Dessert indien populaire à base de lait concentré, de beurre et de fruits secs.

Kulfi (fait maison) — 5.50 €
Dessert indien classique prenant la forme d'une glace à base de lait concentré, de pistache, d'amande et de cardamome.

Cheesecake — 4.50 €
Un dessert frais à base de fromage frais, saveur fruits rouges.

मिलां

INDIAN FLAVOR

vins (sans alcool)

Vin Rouge 0% — 15.90 €

D'une belle robe intense violacée aux nuances pourpres aux aromes de cassis, de violette, de poivre noir, de réglisse, d'épices et de fines notes vanillées. Idéal pour accompagner le repas.

Vin Blanc 0% — 15.90 €

Nez intense de muscat, les arômes mûrs de fruits se mêlent avec harmonie aux notes florales fraîches comme la rose. Les notes de litchis et d'ananas mûrs rendent l'ensemble complexe et enivrant. Idéal en apéritif ou pour accompagner le repas

bières (sans alcool)

Bière Blonde *Le Petit Béret* 0% — 5.50 €

Bière artisanale française sans alcool, bio et végan. Pâle et limpide au parfum neutre avec une persistance agréable. Équilibré et léger, ce profil est tout à fait rafraîchissant.
Faible en sucre et savoureuse, laissez-vous tenter pour accompagner papadum, entrée ou simplement en apéritif.

Bière IPA *Bavaria* 0% — 4.50 €

La bière sans alcool Bavaria IPA est brassée à partir de quatre variétés de houblons différentes qui lui offrent un profil aromatique riche et complexe digne des meilleures IPA.

Bière Blanche *Bavaria Wit* 0% — 4.50 €

De couleur claire, trouble avec le caractère généreux si typique du blé et une agréable amertume. Un mélange frais de notes fruitées et épicées au nez.

boissons chaudes

Thé Masala Indien	3.00 €
Thé Vert à la Menthe	2.00 €
Café Nespresso Expresso ou Décaféiné	1.80 €

lassis — 4.50 €

Nature Salé - Mangue - Rose

Cette boisson traditionnelle indienne à base de yaourt se décline en trois combinaisons.
Salée, parfaitement adaptée pour accompagner nos plats. *Sucrée*, à la *mangue* ou à la *rose*, idéale en accompagnement ou en guise de dessert.

Nos lassis sont faits maison.

sodas — 3.00 €

- Coca *25cl*
- Coca Zéro *25cl*
- Lorina Limonade *33cl*
- Ice Tea Pêche *25cl*
- Eau pétillante *1L*
- Eau plate *1L*