

RESTAURANT



Délices De L'Inde

Spécialités Indiennes
et Pakistanaïses

-10 %

Plats à emporter

Prix nets-service compris

4 rue de la justice (1^{er} étage)

68100 MULHOUSE

☎ 03 89 45 88 52





ENTRÉES

- 1. Mix d'entrées.....18,00€**
Poulet tikka (1), agneau tikka (1), seekh kebab (1), oignon bhaji (2)
- 2. Mix grill.....22,00€**
Poulet tikka (2), poulet tandoori (1), agneau tikka (1), seekh kebab (1), poisson tikka (1)
- 3. Poulet tandoori9,00€**
Cuisses de poulet marinées dans du jus de citron, du yaourt et des épices aromatiques (1)
- 4. Poulet tikka16,00€**
Poitrine de poulet grillée marinée dans du jus de citron, du yaourt et des épices aromatiques (6)
- 5. Agneau tikka17,00€**
Cubes d'agneau marinés dans des épices indiennes et du yaourt (6)
- 6. Poisson tikka17,00€**
Poisson savoureux citronné fait avec du tandoori masala et du yaourt (6)
- 7. Seekh kebab16,00€**
Viande hachée marinée dans des épices indiennes puis grillée à la perfection(2)
- 8. Gambas tandoori18,00€**
Crevettes grillées et fumées, marinées dans des épices indiennes traditionnelles et des herbes (7)
- 9. Beignets de poulet9,00€**
Amuse-gueules croustillants frits faits avec du poulet, de la farine de gramme, des épices et des herbes (6)
- 10. Oignon Bhaji7,00€**
Rondelles d'oignon croustillantes légèrement épicées (4)
- 11. Mix de beignets.....15,50€**
Savoureux beignets frits croustillants à base de légumes mélangés, de farine de gramme et d'épices : crevettes (3), aubergines (2), pommes de terre (2), oignon (1), poivron (1)
- 12. Beignets de pommes de terre7,00€**
Beignets frits à base de pommes de terre, de farine de pois chiche et d'épices (6)
- 13. Beignets d'aubergine7,00€**
Beignets frits à base d'aubergines, de farine de pois chiche et d'épices (6)





- 14. Beignets de crevettes**11,00€
Beignets frits croustillants à base de crevettes géantes, de farine de pois chiche et d'épices (6)
- 15. Samosa aux légumes**6,50€
Pâte frite fourrée de pommes de terre et de légumes légèrement épicés (2)
- 16. Samosa à la viande**7,50€
Pâte frite fourrée de viande hachée, marinée dans des épices indiennes (2)
- 17. Raita**6,00€
Yaourt salé mélangé à des légumes, des herbes et des épices
- 18. Soupe de poulet**9,00€
Soupe de poulet savoureuse avec des épices indiennes traditionnelles
- 19. Soupe Daal**8,00€
Soupe spéciale faite avec un mix de lentilles jaunes et d'épices
- 20. Soupe de légumes**8,00€
Soupe de légumes savoureuse avec des épices indiennes traditionnelles
- 21. Salade verte**8,00€
Salade composée d'un mélange de tomates, concombres, oignons et laitue
- 22. Salade de poulet**12,00€
Salade avec une combinaison de poulet tikka et de légumes, servie dans une sauce crémeuse
- 23. Salade de crevettes**12,90€
Salade composée d'une combinaison de crevettes et de légumes, servie dans une sauce crémeuse





POULET

- 1. Poulet madras** 16,00€
Poulet madras moyennement épicé avec ail, gingembre, piment et cumin
- 2. Poulet tikka Masala** 16,00€
Poulet désossé cuit dans une délicieuse sauce tomate à la crème, aromatisée aux épices indiennes
- 3. Butter chicken** 16,00€
Poulet préparé dans une sauce crémeuse au beurre, avec des herbes indiennes traditionnelles
- 4. Poulet korma** 16,00€
Poulet préparé dans une sauce sucrée avec de la noix de coco, des amandes, de la crème fraîche et du sirop de sucre de canne
- 5. Poulet balti** 17,00€
Poulet cuit dans un style balti traditionnel composé d'oignons, de poivrons mélangés et d'épices aromatiques
- 6. Poulet rogan josh** 18,00€
Poulet cuit dans une riche sauce modérément épicée composée d'oignons, de tomates et de gingembre frais
- 7. Poulet chilli** 18,00€
Poulet cuit au curry, préparé avec des oignons, des poivrons et des tomates sautées, aromatisé aux épices indiennes
- 8. Poulet saag** 18,00€
Plat indien classique à base de poulet et d'épinards
- 9. Poulet daal** 18,00€
Poulet et lentilles, cuits au gingembre, à l'ail et aux tomates avec épices et herbes
- 10. Poulet Sabzi** 18,00€
Poulet et légumes cuisinés à l'indienne avec des épices et des herbes
- 11. Poulet dopiaza** 16,00€
Poulet préparé avec des poivrons, de la cannelle, de la cardamome et beaucoup d'oignons, le tout frit ensemble
- 12. Poulet au curry** 16,00€
Curry spécial à base de poulet mariné, de gingembre, d'ail et d'épices indiennes
- 13. Poulet aalu** 17,00€
Poulet mariné cuit avec des pommes de terre dans un mélange d'épices et d'herbes indiennes traditionnelles, garni de coriandre
- 14. Poulet à la mangue** 16,00€
Délicieux poulet mariné accompagné d'une sauce à la mangue et à la coriandre





AGNEAU

- 1. Agneau madras 17,00€**
Agneau madras moyennement épicé avec ail, gingembre, piment et cumin
- 2. Agneau tikka masala 18,00€**
Agneau cuit dans une délicieuse sauce tomate à la crème, aromatisée aux épices indiennes
- 3. Agneau korma 17,00€**
Agneau préparé dans une sauce sucrée à la noix de coco, à la crème d'amandes minute et au sirop de sucre de canne
- 4. Agneau balti 18,00€**
Agneau cuit dans le style traditionnel balti, composé d'oignons, de poivrons mélangés et d'épices aromatiques
- 5. Agneau rogan josh 18,00€**
Agneau cuit dans une sauce modérément épicée composée d'oignons, de tomates et de gingembre frais
- 6. Agneau au chilli 18,00€**
Agneau cuit au curry contenant des oignons, des poivrons et des tomates sautées, aromatisé aux épices indiennes
- 7. Agneau Saag 18,00€**
Plat indien classique à base d'épinards et d'agneau avec des épices traditionnelles
- 8. Agneau Daal 18,00€**
Lentilles et agneau cuits dans de riches épices et herbes indiennes
- 9. Agneau Sabzi 18,00€**
Légumes frais et agneau mariné aux épices indiennes
- 10. Agneau dopiaza 17,00€**
Agneau préparé avec de la cannelle, de la cardamome et beaucoup d'oignons, le tout frit ensemble
- 11. Agneau au curry 17,00€**
Agneau spécial au curry, cuit dans des épices et des herbes aromatiques
- 12. Agneau aalu 18,00€**
Agneau mariné préparé avec des pommes de terre et des herbes et épices traditionnelles, garni de coriandre





BŒUF

1. **Bœuf madras** 17,00€
Bœuf madras moyennement épicé avec ail, gingembre, piment et cumin
2. **Bœuf korma** 17,00€
Bœuf préparé dans une sauce sucrée à la noix de coco, à la crème d'amandes minute et au sirop de sucre de canne
3. **Bœuf balti** 18,00€
Viande de bœuf cuite dans le style traditionnel balti, composée d'oignons, de poivrons mélangés et d'épices aromatiques
4. **Bœuf rogan josh** 18,00€
Bœuf cuit dans une sauce modérément épicée composée d'oignons, de tomates et de gingembre frais
5. **Bœuf chilli** 18,00€
Bœuf au curry avec oignons, poivrons et tomates sautées, aromatisé aux épices indiennes
6. **Bœuf saag** 18,00€
Plat indien classique à base d'épinards et de bœuf avec des épices traditionnelles
7. **Bœuf daal** 18,00€
Lentilles et bœuf cuits dans de riches épices et herbes indiennes
8. **Bœuf sabzi** 18,00€
Légumes frais et viande de bœuf marinée, cuite dans des épices indiennes
9. **Bœuf dopiaza** 17,00€
Bœuf préparé avec de la cannelle, de la cardamome et beaucoup d'oignons, le tout frit ensemble
10. **Bœuf curry** 17,00€
Bœuf au curry cuit dans des épices et des herbes aromatiques
11. **Bœuf aalu**..... 17,00€
Bœuf mariné cuit avec des pommes de terre et des herbes et épices traditionnelles, garni de coriandre





POISSON

- 1. Crevettes madras** 18,00€
Crevettes madras moyennement épicées avec ail, gingembre, piment et cumin
- 2. Crevettes saag** 18,00€
Crevettes royales cuisinées aux épinards, au beurre et aux épices indiennes
- 3. Crevettes sabzi** 18,00€
Crevettes et légumes cuits dans une sauce traditionnelle, parfumée aux épices indiennes
- 4. Crevettes punjabi** 17,00€
Crevettes et champignons cuits dans une sauce traditionnelle, aromatisée aux épices indiennes
- 5. Crevettes chilli** 18,00€
Crevettes cuites à l'oignon, au poivron et à la tomate, mélangées à des épices aromatiques
- 6. Curry de fruits de mer** 18,00€
Curry spécial à base d'un assortiment de fruits de mer, aromatisé aux épices indiennes
- 7. Poisson tikka masala** 18,00€
Poisson mariné dans une sauce au curry légèrement épicée et crémeuse à base de tomates

PLATS VÉGÉTARIENS

- 1. Curry de légumes** 15,00€
Légumes frais cuisinés avec des épices et des herbes, garnis de coriandre
- 2. Légumes madras** 15,00€
Légumes cuits dans un curry fortement épicé accompagné d'une sauce rouge épaisse
- 3. Aalu palak** 15,00€
Épinards et pommes de terre cuits avec de l'oignon, de l'ail et des épices traditionnelles dans une sauce tomate
- 4. Palak paneer** 15,00€
Cubes de fromage frais fait maison, cuits dans une purée d'épinards légèrement épicée
- 5. Matar paneer** 15,00€
Cubes de fromage frais faits maison accompagnés de petits pois dans une sauce curry
- 6. Bengan bhaji** 15,00€
Aubergines grillées au four tandoori puis cuites dans un riche curry aux épices
- 7. Champignons bhaji** 15,00€
Champignons cuits dans une sauce au gingembre et à l'ail avec des épices et des herbes traditionnelles
- 8. Bombay aalu** 15,00€
Pommes de terre cuites dans une sauce aux épices délicates, à l'ail et au gingembre
- 9. Tarrka daal** 15,00€
Lentilles cuites aux oignons et aux tomates, avec des épices des herbes et du ghee (beurre)
- 10. Chana masala** 15,00€
Pois chiches cuits au gingembre, à l'ail, à l'oignon et aux tomates avec des épices traditionnelles
- 11. Légumes balti** 15,00€
Mélange de légumes cuits dans un curry spécial avec ajout d'herbes et d'épices





BIRYANI

Le Biryani est un plat traditionnel de la région d'Hyderabad, il est composé de riz sauté avec différentes viandes et légumes, ainsi que d'épices parfumées.

1. Poulet Biryani17,00€

Riz basmati savoureux cuisiné avec du poulet mariné, des pommes de terre, des oignons, des tomates et de riches épices et herbes traditionnelles

2. Agneau Biryani17,00€

Riz basmati savoureux et agneau juteux mariné, cuit avec des pommes de terre, des oignons, des tomates et de riches épices et herbes traditionnelles

3. Bœuf Biryani17,00€

Riz basmati savoureux cuisiné avec du bœuf mariné, des oignons, des tomates, des pommes de terre et de riches épices et herbes traditionnelles

4. Crevettes Biryani17,00€

Riz basmati savoureux, cuisiné avec des crevettes, des oignons, des tomates et de riches épices et herbes traditionnelles

5. Légumes Biryani17,00€

Riz basmati savoureux, cuisiné avec un mélange de légumes et d'épices aromatiques

6. Special Biryani20,00€

Un savoureux riz basmati cuit avec une combinaison de crevettes, de poulet, d'agneau, d'oignons et de tomates, ainsi que des épices et des herbes traditionnelles



RIZ

1. Riz Basmati2,00€

Riz basmati tendre avec du cumin sauté au beurre

2. Riz Qeema8,00€

Plat de riz à base de viande hachée, de riz basmati et d'épices aromatiques

3. Riz à l'ail7,50€

Riz blanc tendre sauté avec beaucoup d'ail frais et de beurre

4. Riz Coco7,50€

Riz blanc tendre sauté avec de la noix de coco et du beurre

5. Riz aux champignons7,50€

Riz blanc tendre sauté avec des champignons et du beurre

6. Riz à l'oignon7,50€

Riz blanc tendre sauté avec des oignons et du beurre

7. Riz sauté spécial8,00€

Riz blanc tendre avec des oeufs et des petits pois sautés au beurre

8. Riz Kashmiri8,00€

Riz savoureux aux noix, aromatisé au safran, aux épices entières et garni de fruits



MENUS SPECIAUX

Menu spécial 25 €

- Entrée:

Beignets de légumes mixés **Ou** Salade raita

- Plat principal:

Madras de poulet **Ou** madras de bœuf **Ou** Tarrka daal

Riz basmati

Menu de luxe 35 €

- Entrée: Mix grill

- Plat principal:

Choisissez votre plat préféré parmi ceux au poulet, à l'agneau, aux crevettes ou aux légumes dans la carte des menus

Riz nature et naan au fromage

- Dessert:

Dessert au choix dans la carte

Menu enfant 10,50 €

- Plat principal:

Nuggets de poulet avec frites

Ou

Curry de poulet avec frites et riz basmati





NAAN / PAINS

1. Naan2,00€

Naan moelleux

2. Naan au fromage3,50€

Naan farci à la mozzarella

3. Qeema naan5,00€

Naan fourré à la délicieuse viande hachée

4. Peshawari naan5,00€

Naan fourré aux noix et aux raisins secs, badigeonné de beurre

5. Naan à l'ail3,50€

Naan tendre et délicieux, badigeonné de beurre à l'ail

6. Naan à l'ail et au fromage5,00€

Naan farci au fromage doux et moelleux, badigeonné de beurre à l'ail

7. Chapati2,00€

Pain de style indien traditionnellement fabriqué dans un four en argile

8. Paratha3,50€

Pain indien croustillant et extra beurré





DESSERTS

1. **Kulfi** 6,00€
Dessert laitier glacé à base de lait, de sucre, de noix et de cardamome
2. **Gulab jamun** 6,00€
Boulettes de pâte, trempées dans du sirop parfumé à la rose
3. **Halwa** 5,00€
Dessert traditionnel indien de type pudding à base de semoule
4. **Glaces** 3,50€
Glace crémeuse spéciale au goût de votre choix (2 boules)
(Vanille, fraise, noix de coco, chocolat, mangue, pistache, menthe, citron, ananas, melon, framboise)



BOISSONS TRADITIONNELLES (LASSIS)

1. **Lassi mangue** 6,00€
Mélange crémeux et délicieux de mangue, de yaourt, de lait et de sucre avec une touche de cardamome
2. **Lassi nature** 6,00€
Mélange crémeux de yaourt et d'eau, avec une pincée de sel
3. **Lassi salé** 6,00€
Boisson rafraîchissante à base d'un mélange de yaourt, de lait entier et de sel
4. **Lassi nature** 6,00€
Mélange crémeux à base de yaourt, de lait, de glace et de sucre
5. **Lassi pistache** 6,00€
Mélange rafraîchissant et délicieux de yaourt, de lait, de sucre et de pistaches
6. **Lassi banane** 6,00€
Mélange crémeux à base de yaourt, de lait, de glace, de banane et de sucre





BOISSONS

- | | | | |
|---|-------|---|-------|
| 1. Perrier + sirop | 4,50€ | 6. Jus de fruits: Mangue / banane / ananas
fraise / tomate / orange
20 cl | 3,00€ |
| 2. Diabolo fraise /
Diabolo grenadine | 4,50€ | 7. Sirop : Grenadine / banane / ananas /
orange | 1,50€ |
| 3. Badoit
50cl | 3,00€ | | |
| 100cl | 5,00€ | | |
| 4. Evian
50cl | 3,00€ | | |
| 100cl | 5,00€ | | |
| 5. Coca cola 33 cl/ Orangina 25cl/
Perrier 33 cl | 3,00€ | | |



COFFEE AND TEA

- | | |
|--|-------|
| 1. Thé indien (aux 12 épices) | 3,00€ |
| <i>Thé au lait du Pendjab</i> | |
| 2. Thé naturel/gingembre fait maison | 2,50€ |
| 3. Thé vert / thé à la menthe | 2,00€ |
| 4. Café | 1,50€ |
| 5. Café crème | 2,00€ |



Thanks for your visite
Gracias por su visita
Merci pour votre visite

Danke für ihren Besuch
Grazie per la tua visita
Obrigado por sua visita

Horaires de la cuisine :
Ouvert du lundi au samedi
12:00-14:00
19:00- 23:00
Fermé le dimanche

Délices de l'Inde
4 rue de la justice (1^{er} étage)
68100 MULHOUSE
☎ 03 89 45 88 52



tripadvisor

