



Les Entrées

Trois sauces 1.50€

Masala papadom 1.90€

- **Samossa :** **Populaire** 6.00€
Beignets avec légumes et patate douce
- **Raita :** 5.50€
Concombre, tomate, carrote à base de yaourt
- **Onion bhajia :** 5.50€
Lamelles d'oignons marinées dans différentes épices, frites en beignets
- **Mix pakora :** 6.00€
Beignets aux différents légumes
- **Crevettes pakora :** 8.00€
Beignets aux crevettes
- **Daal soupe :** 8.00€
Soupe de lentilles mughlai



Les Entrées Grillades

- **Poulet Tikka :** 7.50€
Blancs de poulet désossés, marinés et assaisonnés, cuits au charbon de bois
- **Poulet tandoori :** **Populaire** 7.50€
Cuisse de poulet marinée et assaisonnée, cuite au charbon de bois
- **Sheesh kebab :** 7.50€
Viande hachée avec oignons, coriandre et pincée d'herbes aux épices, cuite en brochette au charbon de bois
- **Gambas tandoori :** 10.50€
Mariné dans une sauce riche en gingembre frais, tomates écrasées et coriandre mélangés
- **Agneau tikka :** 9.50€
Dés d'agneau désossés, marinés et assaisonnés, cuits au charbon de bois
- **Poisson tikka :** 8.50€
Filets de poisson marinés avec épices cuits au charbon de bois

Entrée à Partager

Servie avec un naan fromage ou un naan nature

- **Spécialité de bombay street food :** 14.50€
Un mélange de beignets de poulet et mix pakora, samosa légumes et servie avec un trio de chutney's maison
- **Grillades mixtes :** 14.50€
Assortiment de sheekh kebab, agneau tikka, poulet tikka servie avec un trio de chutney's maison

Les Pains

- Naan chèvre et miel bio : 4.00€
- Naan fromage : **Populaire** 3.50€
- Naan Nutella : 3.50€
- Naan ail fromage : 3.50€
- Naan ail et huile d'olive bio : 3.50€
- Naan nature : 3.00€



Les Salades

- **Salade maison :** 12.00€
Salade jeunes pousses bio, tomates cerise, agneau grillé, fromage du moment et sauce de l'inde
- **Salade de chef :** 12.00€
Salade jeunes pousses bio, tomates cerise, poulet grillé, fromage du moment et sauce de l'inde
- **Crevettes cocktail :** 12.00€
Salade jeunes pousses bio, tomates cerise, crevette, sauce prawn cocktail

Les Légumes

- **Légumes mix bio :** 8.50€
Légumes de saison préparés à la façon indo-bangladaise
- **Palak panir :** **Populaire** 8.50€
Épinards avec fromage
- **Daal Tadka :** 8.50€
Lentilles au corail, tomate, coriandre fraîche et ail
- **Aloo Gobi :** 8.50€
Pommes de terre et chou fleur préparés à l'indienne
- **Aubergine bartha :** **Populaire** 8.50€
Cavier d'aubergines

Les Riz

- **Riz basmati :** 3.50€
Riz nature safrané
- **Peas pilao :** 4.50€
Riz avec des petits pois
- **Riz kashmiri :** 4.50€
Riz aux fruits secs (pistache, amandes, raisins secs et noix de cajou)

Les Plats de Poulet

Sans accompagnement

- **Poulet ramo :** 13.00€
Morceaux de poulet grillé dans une sauce à l'oignons, coriandre et naga piments
- **Poulet tikka massala :** **Populaire** 13.00€
Dés de poulet désossés, marinés et assaisonnés cuits au charbon de bois avec une sauce à base de tomate, coriandre fraîche et poivrons rouges
- **Poulet vindallou :** 12.50€
Poulet curry avec pomme de terre
- **Butter chicken :** **Populaire** 13.00€
Poulet grillé au tandoor avec une sauce crémeuse douce, et onctueuse signature du restaurant
- **Poulet shai korma :** 12.50€
Poulet désossé cuit avec pistache, amandes, noix de cajou
- **Poulet curry :** 12.00€
Morceaux de poulet avec une sauce à base d'oignon, yaourt, herbes, et coriandre frais



Les Plats d'Agneau

Sans accompagnement

- **Agneau ramo :** 13.50€
Morceaux d'agneau grillé dans une sauce à l'oignons, coriandre et Naga piments
- **Agneau shai korma :** 13.00€
Gigot d'agneau avec pistaches, amandes, noix de cajou
- **Agneau tikka massala :** **Populaire** 13.50€
Gigot d'agneau désossés, marinés et assaisonnés cuits au charbon de bois avec une sauce à base de tomate, coriandre fraîche et poivrons rouges
- **Agneau aubergine :** **Populaire** 13.50€
Agneau au curry avec caviar d'aubergine
- **Agneau vind allou :** 13.00€
Agneau curry avec pomme de terre :
- **Agneau curry :** 12.50€
Morceaux d'agneau avec une sauce à base d'oignon, yaourt, herbes et coriandre frais

Un vrai Goût de l'Inde

*(... pour les connaisseurs !)
Servies avec du riz*

- **Gujarati gosht :** 16.50€
Agneau, lentilles, oignon blanc, pâte de tomate, épices indiennes, sauce riche
- **Poulet kashmiri korma à la banane :** 16.50€
Poulet, sauce crémeux doux du nord de l'inde, des bananes
- **Agneau honey pasanda :** 16.50€
Agneau grillée au tandoor, une sauce crémeuse, miel bio
- **Poulet chanjezi :** 16.50€
Oignon soigné, tomate moulu, chili vert, chili rouge, noix de cajou, yaourt
- **Poulet mangue masala :** 16.50€
Poulet tikka, oignons, coriandre, cumin, tomate, citron et mangue

Le Biryani

"Un plat à base de riz basmati, préparé avec des épices, de la viande ou des légumes"

- Biryani poulet : 13.50€
- Biryani crevettes : 14.00€
- Biryani agneau : 15.00€
- Biryani poisson : 14.00€
- Biryani mix : 16.00€
- Biryani légumes bio : 12.00€



Les Plats de Poissons & Fruits de Mer

Sans accompagnement

- **Crevettes massala :** 13.50€
Crevettes décortiquées, préparées dans la sauce massala
- **Crevettes korma :** **Populaire** 13.00€
Crevettes décortiquées avec pistaches, amandes, noix de cajou
- **Poisson tikka massala :** 13.50€
Dés de saumon marinés et assaisonnés cuits au charbon de bois avec sauce à base de tomate, coriandre fraîche et poivrons rouges
- **Poisson bombay :** 13.50€
Saumon préparé avec des pistaches, amandes, noix de cajou yaourt et menthe
- **Gambas massala :** 15.90€
Gambas macérées dans un bouquet d'épices et aromates, puis cuites au tandoor avec sauce massala
- **Gambas korma :** 15.90€
Gambas macérées dans un bouquet d'épices et aromates, puis cuites au tandoor avec sauce korma

Les Gourmandises

- **Halwa suji :** 4.50€
Gâteau de semoule avec raisins secs et noix de coco
- **Kulfi :** 6.00€
Glace à base de pistache, cardamome et safran (spécialité du chef)
- **Gulab Jamun :** 5.00€
Boulettes moelleuses accompagnées de la vanille de Madagascar sous une pluie de noix de coco
- **Fondant au chocolat :** 6.00€
- **Glaces 3 boules :** **vanille ou chocolat ou fraise** 5.00€
- **Café gourmand :** 9.50€



"En accompagnement des entrées nous vous proposons toute une variété de pains servis chauds"