



Notre restaurant indien Cheese Naan,  
propose principalement des plats à base de poulet,  
d'agneau, crevettes au curry et différentes épices  
ainsi que des Biryanis qui sont des spécialités de la cuisine Indienne.

Nous sélectionnons nous-mêmes nos produits  
afin de nous assurer de leur qualité et de leur fraîcheur.

Nous nous approvisionnons  
auprès de fournisseurs indiens et pakistanais  
et nous nous faisons livrer tous les jours la viande  
dans le plus grand respect de la chaîne du froid.

Découvrez notre carte qui est un mélange  
de saveurs à ravir vos palais !

## SALADES

- SALADE DE POULET 6.00 €  
Salade verte, poulet grillé, tomate cerise, maïs
- RAĬTA 5.50 €  
Mélange onctueux au concombre yaourt parfumé à la menthe fraîche

## ENTRÉES BEIGNETS

- OIGNONS BHAJIA 6.50 €  
Beignets d'oignons marinés dans différentes épices
- PAKORA 6.00 €  
Beignets de pommes de terre
- PAKORA AUBERGINES 7.00 €  
Beignets d'aubergines, différentes épices
- PAKORA CREVETTES 7.50 €  
Beignets de crevettes, différentes épices
- PAKORA POULET 7.00 €  
Beignets de poulet, différentes épices
- MIX BEIGNETS (1 personne) 8.50 €  
Samosa légumes, pakora aubergines, pakora pommes de terre, oignons bhajia
- SAMOSA AU POULET (NOUVEAU) 6.50 €  
Beignets farcis au poulet

# GRILLADES

- **POULET TANDOORI** 7.00 €  
Cuisses de poulet, longuement marinées et assaisonnées, grillées au four Tandoor
- **POULET TIKKA** 8.50 €  
Filet de blanc de poulet coupé en dés, macérés dans différentes épices et aromates, puis cuits en brochette au four Tandoor
- **AGNEAU BARA KABAB** (Spécialité de grillade maison) 9.00 €  
Jarret d'agneau haché cuit en brochette avec oignon, menthe, différentes épices et une pincée d'herbes
- **SEEKH KABAB** 7.50 €  
Gigot d'agneau haché, cuit en brochette avec oignons, menthe, différentes épices et une pincée d'herbes
- **AGNEAU TIKKA** 9.00 €  
Gigot d'agneau désossé, légèrement mariné aux épices et cuit au four Tandoor
- **SAUMON TIKKA** 9.50 €  
Filet de saumon mariné aux épices, cuit au four Tandoor
- **GAMBAS TANDOORI** (Spécialité de grillade maison) 22.00 €  
Gambas longuement macérées avec un bouquet d'épices et d'aromates et cuites au four Tandoor
- **GRILLADE TANTORI**
  - 1 personne : 12.50 €  
Assortiment de poulet, saumon, agneau, poulet mughlai, seekh kabab
- **TANDORI MIXED** (pour 2 personnes) 24.00 €  
Assortiment de poulet tikka, agneau au seekh kabab, samosa de légumes, pakora et beignets d'oignons

# PLATS PRINCIPAUX

## POULET

- **POULET MASSALA** 11.00 €  
Poulet cuisiné dans notre sauce curry et épices indiennes
- **POULET SAGWALA** 12.00 €  
Curry de poulet aux épinards hachés au fromage fondu
- **BUTTER CHICKEN** (Spécialité maison) 14.00 €  
L'incontournable poulet grillé au tandoor puis cuisiné dans une sauce tomate mijotée aux amandes et noix de cajou avec une pointe de crème
- **POULET SHAHI KORMA** 13.50 €  
Désossé de poulet, mariné dans les épices et noix de coco, cuit à feux doux, crème
- **POULET TIKKA MASSALA** (Spécialité du chef) 13.50 €  
Poulet grillé au tandoor puis cuisiné au curry avec massala
- **POULET JALFREZI** 13.50 €  
Désossé de volaille parfumé aux aromates et mélangé dans une sauce tomate, coriandre et poivrons

## AGNEAU

- **AGNEAU ROGHAN JOSH** 14.00 €  
Curry d'agneau traditionnel avec yaourt et ail
- **AGNEAU SAGWALA** 14.00 €  
Curry d'agneau aux épinards hachés au fromage fondu
- **AGNEAU TIKKA MASSALA** (Spécialité du chef) 14.50 €  
Agneau grillé au tandoor mijoté dans une sauce tomate et ses épices cuisiné au curry massala

- AGNEAU SHAHI KORMA 14.50 €  
Morceaux de gigot d'agneau avec une sauce à la crème fraîche, noix de cajou, et raisin
- AGNEAU MADRAS 14.00 €  
Dés d'agneau marinés puis préparés dans une sauce madras épicée avec poudre de chili
- AGNEAU KEEMA MATAR 11.50 €  
Curry d'agneau haché et petits pois

## BOEUF

- BOEUF MASALA 13.50 €  
Boeuf mijoté dans une sauce masala
- BOEUF SHAHI KORMA 13.50 €  
Boeuf cuit aux amandes, noix de cajou, avec une pointe de crème
- BOEUF MADRAS 13.50 €  
Boeuf mariné puis préparé dans une sauce madras épicée avec une poudre de chili

## POISSONS

- SAUMON TIKKA MASSALA (Spécialité du chef) 15.00 €  
Saumon grillé au tandoor servi dans une sauce massala et coriandre fraîche
- SAUMON SHAHI KORMA 15.50 €  
Saumon cuit aux amandes, noix de cajou et crème fraîche
- CREVETTES MASSALA 13.00 €  
Curry de crevettes décortiquées (assez relevé)

- CREVETTES KORMA 13.50 €  
Curry de crevettes décortiquées et agrémentées d'une sauce aux noix de cajou, amandes, raisins et crème fraîche
- CREVETTES MADRAS 13.50 €  
Crevettes décortiquées puis préparée dans une sauce madras épicé avec poudre de chili
- GAMBAS MASSALA (Spécialité du chef) 22.00 €  
Gambas décortiquées grillées au tandoor dans une sauce massala

## BIRYANI

Ce mets riche à base de riz basmati safrané est mélangé à une grande palette d'épices mijotées avec des légumes ou viandes et agrémenté selon les régions de fruits secs et d'herbes.  
Accompagnés d'une sauce au curry

- BIRYANI POULET 13.50 €
- BIRYANI AGNEAU 14.50 €
- BIRYANI BOEUF 15.00 €
- BIRYANI CREVETTES 15.00 €
- BIRYANI LEGUMES 12.50 €
- BIRYANI ROYAL
  - 1 personne : 16.00 €
  - 2 personnes : 30.00 €

Délices de riz aux épices dans un mélange de poulet, d'agneau et de crevettes

# ACCOMPAGNEMENTS

## LÉGUMES

- BANGHIN BARTHA 8.50 €  
Fondue d'aubergines aux aromates saupoudrée d'herbes fraîches
- DAAL MAKHANI 8.00 €  
Lentilles indiennes finement préparées aux herbes fraîches
- SAG PANIR (Spécialité maison) 8.50 €  
Épinards hachés à l'indienne, préparés avec des cubes de blancs cuits et des épices vertes
- MATAR PANIR (Spécialité maison) 8.00 €  
Petits pois préparés avec des cubes de blancs cuits et des épices vertes
- LEGUMES KORMA SPECIAL 8.50 €  
Mélange de légumes avec sauce aux noix de cajou, pistache, amandes et crème fraîche

## RIZ BASMATI

Notre riz basmati est une variété poussant dans les régions du Punjab.  
Cette variété est d'une qualité extraordinaire reconnu mondialement.

- RIZ AU SAFRAN 4.00 €  
Riz basmati parfumé au safran
- PEAS PULAO 5.50 €  
Riz basmati cuisiné avec des petits pois
- RIZ KASHMIRI 6.50 €  
Riz basmati cuisiné avec des fruits secs

## PAINS MAISON

- NAAN AU FROMAGE (Spécialité du chef) 4.00 €  
Galette de farine de blé au levain, fourrée au fromage
- KEEMA NAAN 5.50 €  
Pain de farine blanche en pâte levée, fourré à la viande d'agneau haché
- NAAN CHILI 4.00 €  
Pâte de pain levée au piment vert, coriandre et menthe
- NAAN CHILI FROMAGE 5.50 €  
Pâte de pain levée fourrée au fromage, au piment vert, coriandre et menthe
- NAAN AIL 5.50 €  
Pâte de pain levée fourrée à l'ail, coriandre et menthe
- NAAN OIGNONS 4.00 €  
Pâte de pain levée fourrée aux oignons, coriandre et menthe

## DESSERTS

- KULFI - Glace maison au lait 5.50 €
- HALWA - Gâteau de semoule 4.00 €
- COCO BORFI - Gâteau à la noix de coco 4.00 €
- DESSERT MAISON - Gâteau à la farine de pois chiche, avec poudre d'amande, beurre et lait 4.00 €

## BOISSONS (sans alcool)

- ICE TEA (25 cl) 2.50 €
- COCA COLA, COCA ZÉRO (33 cl) 2.50 €
- ORANGINA, SCHWEPES AGRUMES, SPRITE (25 cl) 2.50 €
- LASSI (33cl) 4.50 €  
Boisson à base de yaourt, nature, sucrée, salée, épicée, menthe, rose, mangue, coco ou fraise.