

## APERITIFS

|                                                                               |      |
|-------------------------------------------------------------------------------|------|
| COCKTAIL MAISON (10cl)<br>(jus de mangue, jus d'orange, vodka, jin et litchi) | 7€00 |
| COCKTAIL SANS ALCOOL (10cl)<br>(jus de mangue, jus d'orange et ananas)        | 6€00 |
| KIR (10cl) avec vin blanc<br>(cassis, mure, pêche)                            | 4€90 |
| KIR ROYAL (10cl) avec champagne<br>(cassis, mure, pêche)                      | 7€50 |
| COUPE DE CHAMPAGNE (10cl)                                                     | 8€00 |
| GIN (4cl)                                                                     | 6€00 |
| WHISKY (4cl) (J&B ou Johnnie Walker)                                          | 6€00 |
| WHISKY COCA (10cl)                                                            | 7€50 |
| BIERE INDIENNE (33cl)<br>Kingfisher 4°8, Kamasutra 5°, Cobra 4°5              | 6€00 |
| PORTO (4cl)                                                                   | 6€00 |
| MARTINI (blanc ou rouge) (4cl)                                                | 6€00 |
| RICARD (4cl)                                                                  | 6€00 |
| PASTIS (4cl)                                                                  | 6€00 |

## DIGESTIFS

|               |      |
|---------------|------|
| COGNAC (4cl)  | 6€00 |
| GET 27 (4cl)  | 6€00 |
| BAILEYS (4cl) | 6€00 |

## LA CARTE DES VINS

### VINS BLANCS

|                       | 1/2 btlle<br>(37,50cl) | 1 btlle<br>(75cl) |
|-----------------------|------------------------|-------------------|
| CHARDONNAY (IGP D'OC) |                        | 19€00             |
| SAUVIGNON (AOP)       | 13€50                  | 19€50             |

### VINS ROSES

|                         |       |       |
|-------------------------|-------|-------|
| ROSE DE LOIRE (AOP)     | 13€50 | 19€00 |
| COTES DE PROVENCE (AOP) | 13€90 | 21€00 |

### VINS ROUGES

|                      |       |       |
|----------------------|-------|-------|
| COTES DU RHONE (AOP) | 13€50 | 19€00 |
| BORDEAUX (AOP)       | 13€50 | 21€00 |
| KAMASUTRA            |       | 28€00 |
| GROVER               | 14€50 | 29€00 |

## BOISSONS NON ALCOOLISÉES

### EAUX MINÉRALES et BOISSONS GAZEUSES

|                         | 1/2 btlle<br>(50cl) |
|-------------------------|---------------------|
| VITTEL                  | 3€50                |
| BADOIT ou ST PELLEGRINO | 3€50                |
| PERRIER (33cl)          | 3€50                |
| ORANGINA (25cl)         | 3€50                |
| COCA COLA (33cl)        | 3€50                |

|                                                                                                                         |      |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| LASSI (uniquement sur place)<br>(nature, salé, sucré, mangue et rose)<br>(boisson Indienne à base de yaourt et de lait) | 5€00 |
| JUS DE FRUITS (25cl)<br>(jus de mangue ou orange, banane, ananas, goyave ou pomme)                                      | 3€50 |
| RED BULL                                                                                                                | 4€00 |
| ICE TEA (25cl)                                                                                                          | 3€50 |
| DIABOLO (33cl)<br>(menthe, grenadine, melon ou fraise)                                                                  | 5€00 |

### BOISSONS CHAUDES

|                         |      |              |      |
|-------------------------|------|--------------|------|
| THE NATURE              | 5€00 | CAFÉ         | 2€80 |
| THE A LA MENTHE FRAICHE | 5€00 | CAFÉ ALLONGÉ | 3€80 |
| THE A LA CARDAMONE      | 5€00 |              |      |
| INFUSION                | 5€00 |              |      |

**L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération.**



# ENTRÉES

## BEIGNETS

|                                                                                                             |      |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| PAKORA BEGUNI<br>(beignets d'aubergines avec farine de pois chiches et coriandre)                           | 6€00 |
| PAKORA ONION<br>(beignets d'oignons avec farine de pois chiches et épices)                                  | 6€00 |
| PAKORA ALOU<br>(beignets de pommes de terre avec farine de pois chiches et cumin)                           | 6€00 |
| PAKORA CREVETTES<br>(beignets de crevettes avec farine de pois chiches, épices et méti)                     | 6€00 |
| MIX PAKORA<br>(mélange de pakora baigan, alou, bajha et pakora crevettes)                                   | 6€00 |
| SAMOSA VIANDE<br>(2 beignets de viande d'Agneau hachée avec petits pois, ail, oignons et coriandre fraîche) | 6€00 |
| SAMOSA LEGUME<br>(2 beignets de légumes avec pommes de terre, ail, oignons, gingembre et petits pois)       | 6€00 |
| DAL SOUP (seulement sur place)<br>(soupe de lentille Indien)                                                | 8€00 |

## ENTREES FROIDES

|                                                                                                                                  |      |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| RAITA<br>(yaourt, tomates, concombres, sel et cumin entier)                                                                      | 4€50 |
| SALADE CHICKEN TIKKA<br>(salade verte, dés de poulet grillés au four tandoori avec des épices, fruits secs et coriandre fraîche) | 7€50 |
| SALADE MAISON<br>(salade verte, tomates, fromages, olives, crevettes, fruits secs, épices et coriandre fraîche)                  | 8€50 |

## SPECIALITES FOUR TANDOORI

Le Tandoori est un four traditionnel en argile dans lequel sont cuits les pains et les viandes. Les grillades de viandes et de poissons généralement marinées avec des épices, y sont délicieuses et parfumées.

|                                                                                                                                                    |       |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| POULET TANDOORI<br>(poulet mariné dans différentes épices et grillé au four tandoori)                                                              | 7€00  |
| POULET TIKKA<br>(dés de poulet marinés dans une sauce d'épices et cuits au four tandoori)                                                          | 7€00  |
| AGNEAU TIKKA<br>(dés d'agneau marinés dans une sauce d'épices et cuits au four tandoori)                                                           | 7€50  |
| SHISH KEBAB<br>(viande hachée d'agneau ou boeuf avec oignons, gingembre, ail et coriandre fraîche, légèrement piment vert grillé au four tandoori) | 7€50  |
| POISSON TIKKA<br>(dés de poissons marinés dans une sauce d'épices, citron et cuits au four tandoori)                                               | 8€00  |
| GAMBAS TANDOORI<br>(gambas marinées dans l'ail, gingembre et cuites dans le four tandoori)                                                         | 15€00 |
| MIX GRILL<br>(dés de poulet, d'agneau, de poisson, grillés au four tandoori, shish kebab, divers beignets) (pour deux personnes)                   | 11€00 |

# PAINS INDIENS

|                                                                                                               |      |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| NAN NATURE<br>(pain de farine blanche cuit au four tandoori)                                                  | 3€10 |
| NAN FROMAGE<br>(pain de farine blanche avec fromage cuit au four tandoori)                                    | 3€30 |
| NAN GARLIC<br>(pain de farine blanche avec de l'ail émincé cuit au four tandoori)                             | 3€30 |
| NAN VIANDE<br>(pain de farine blanche avec de la viande d'agneau hachée et des épices, cuit au four tandoori) | 3€80 |

|                                                                                                    |      |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| NAN LEGUMES<br>(pain de farine blanche avec des légumes et épices)                                 | 3€20 |
| CHILLI NAN<br>(galettes de blé fourrées au piment vert et coriandre fraîche cuit au four tandoori) | 3€60 |
| SWEET NAN<br>(galettes de blé fourrées au Nutella)                                                 | 5€00 |



# NOS PLATS PRINCIPAUX

## POULET

|                                                                                                     |       |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| POULET SAG<br>(poulet avec épinards, crème fraîche et épices)                                       | 14€90 |
| POULET AU CURRY<br>(curry de poulet traditionnel)                                                   | 13€90 |
| POULET VANDALOO<br>(poulet avec 25 épices, très parfumé)                                            | 13€90 |
| POULET SHAHI KORMA<br>(poulet aux noix de cajou, amandes, crème fraîche)                            | 13€90 |
| BUTTER CHICKEN<br>(poulet grillé au four tandoori avec amandes, noix de cajou, beurre et cumin)     | 13€90 |
| POULET BAIGAN<br>(poulet, aubergines grillées au four tandoori, crème fraîche et coriandre fraîche) | 14€90 |
| (Poulet de Challans)                                                                                |       |

## AGNEAU

|                                                                                                             |       |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| AGNEAU TIKKA MASALA<br>(agneau mariné, cuit au four tandoori, poivrons verts, tomates et coriandre fraîche) | 16€50 |
| AGNEAU AU CURRY<br>(curry d'agneau traditionnel)                                                            | 15€90 |
| AGNEAU VANDALOO<br>(agneau avec 25 épices, très parfumé)                                                    | 16€00 |
| AGNEAU CHILLI<br>(agneau avec tomates, poivrons, piments verts et coriandre)                                | 16€00 |
| AGNEAU SHAKI KORMA<br>(agneau avec noix de cajou, amandes, crème fraîche)                                   | 16€00 |

## ACCOMPAGNEMENTS

(Le riz est supplément pour tous les plats sauf pour les buriani's et des menus s'il vous plait)

Le riz accompagne traditionnellement la plupart des plats Indiens.  
Le riz basmati est un riz au grain très long et fin qui s'allonge pendant la cuisson.  
Naturellement parfumé, il est cultivé au Punjab - Pakistan, aux pieds de l'Himalaya.

|                                                                                                     |      |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| RIZ KASHMIRI (riz basmati aux divers fruits secs et confits)                                        | 5€00 |
| RIZ BASMATI                                                                                         | 3€90 |
| MATAR PULAO (riz basmati avec petits pois, tomates, carottes, noix de cajou, fruits secs et épices) | 4€50 |

**Les plats ne sont pas pimentés, uniquement sur demande.**



## SEA FOOD

### POISSONS

|                                                                                                                                   |       |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| POISSON MADRAS AU CURRY<br>(filet de Saumon frais, préparation traditionnelle avec tomates, coriandre fraîche, gingembre, épices) | 16€00 |
| POISSON TIKKA MASALA<br>(filet de Saumon frais avec poivrons frais, tomates, citron vert et coriandre fraîche)                    | 18€00 |
| POISSON CHAMPIGNONS<br>(filet de Saumon frais, champignons frais, crème fraîche, épices, fines herbes et citron vert)             | 19€00 |

### CREVETTES

|                                                                                                        |       |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| CREVETTES AU CURRY<br>(curry de crevettes avec crème fraîche et citron)                                | 16€00 |
| CREVETTES KORMA<br>(crevettes, amandes, noix de cajou, tomates, citron, épices)                        | 16€50 |
| CREVETTES BAIGAN<br>(crevettes avec aubergines grillées au four tandoori, citron et coriandre fraîche) | 17€50 |

### GAMBAS

|                                                                                                |       |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| GAMBAS CURRY<br>(curry de Gambas avec crème fraîche, épices et citron)                         | 17€50 |
| GAMBAS KORMA<br>(Gambas, crème fraîche, épices, citron, fruits secs, noix de cajou et amandes) | 18€50 |
| GAMBAS MASALA<br>(Gambas, poivrons frais, épices, tomates fraîche et coriandre fraîche)        | 19€50 |

## NOS PLATS VEGETARIENS

|                                                                                                                             |       |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| DAL<br>(lentilles Indiennes préparées avec des épices)                                                                      | 12€90 |
| PALEK PANEER<br>(épinards et différentes épices)                                                                            | 12€90 |
| BAIGAN BARTA<br>(aubergines grillées au four tandoori, tomates et coriandre fraîche)                                        | 12€90 |
| CHAMPIGNONS AU CURRY<br>(curry de champignons avec crème fraîche et citron)                                                 | 12€90 |
| MIXED LEGUMES<br>(mélange de légumes (pomme de terre, carottes, champignons, poivrons vert, tomates) préparés à l'Indienne) | 12€90 |

**Les plats ne sont pas pimentés, uniquement sur demande.**



# NOS PLATS TRADITIONNELS

## BIRYANI

Le Biryani est un plat savoureux de riz basmati, mélangé de viandes et de légumes préparés avec différentes épices.

|                                                                                                                                                                     |       |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>BIRYANI POULET</b><br>(blanc de poulet avec petits pois, tomates, riz basmati, amandes, pistaches, noix de cajou, raisins secs, épices)                          | 16€50 |
| <b>BIRYANI CREVETTES</b><br>(crevettes avec petits pois, tomates, riz basmati, amandes, pistaches, noix de cajou, raisins secs, épices et citron)                   | 19€00 |
| <b>BIRYANI AGNEAU</b><br>(agneau avec petits pois, tomates, riz basmati, amandes, pistaches, noix de cajou, raisins secs, épices)                                   | 18€00 |
| <b>BIRYANI SHAHI-MIX</b><br>(poulet, agneau et crevettes avec petits pois, tomates, riz basmati, amandes, pistaches, noix de cajou, raisins secs, épices et citron) | 21€00 |
| <b>BIRYANI TIKKA</b><br>(poulet mariné aux épices et grillé au four tandoori, mijoté aux riz basmati et ses dix épices) <b>(spécialité du chef)</b>                 | 17€00 |
| <b>BIRYANI LEGUMES</b><br>(mélange de légumes avec petits pois, tomates, riz basmati, amandes, pistaches, noix de cajou, raisins secs, épices et citron)            | 15€50 |

## DESSERTS

|                                                                                                                                                                                |      |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| <b>GADJAR HALVA (fait maison)</b><br>(pâtisserie à base de carottes délicatement fondues, parfumées à l'Indienne)                                                              | 5€50 |
| <b>SUJI HALVA (fait maison)</b><br>(gâteau de semoule aux amandes et safran)                                                                                                   | 5€50 |
| <b>SALADE DE FRUITS FRAIS (fait maison)</b><br>(quatre fruits de saison)                                                                                                       | 5€50 |
| <b>GLACE INDIENNE</b><br>(kulfi, mangue, pistache)                                                                                                                             | 5€50 |
| <b>GULAB JAMAN</b><br>(gulab jaman est un dessert originaire d'Inde et du Pakistan. Ces boulettes de pâte, cuites dans l'huile et servies avec un sirop épais ou avec du miel) | 5€50 |

Les plats ne sont pas pimentés, uniquement sur demande.



## MENU DU MIDI 17€50

Du Lundi au Jeudi sauf le week-end et les jours fériés

### PLAT

#### BUTTER CHICKEN

(poulet grillé au four tandoori avec amandes, noix de cajou, beurre et cumin)

OU

#### BAIGAN BARTA

(aubergines grillées au four tandoori, tomates, coriandre fraîche)

(ACCOMPAGNE DE RIZ BASMATI)

### DESSERT

#### SUJI HALVA

(gâteau de semoule aux amandes, noix de coco et safran)

*Restaurant*  
*Lala Thakur*



# MENU DU MIDI 19€50

Du Lundi au Jeudi sauf le week-end et les jours fériés

## ENTRÉE

PAKORA ALOU

(beignets de pomme de terre avec farine de pois chiche et cumin)

OU

PAKORA BAIGAN

(beignets d'aubergine avec farine de pois chiche et coriandre)

OU

SALADE RAITA

(yaourt, tomates, concombres, sel et cumin entier)

## PLAT

POULET AU CURRY

(curry de poulet traditionnel)

OU

DAL

(lentilles indiennes avec des épices, tomates et coriandre)

(ACCOMPAGNÉ DE RIZ BASMATI)





## MENU MIDI ET SOIR 28€50

Du Lundi au Jeudi sauf le week-end et les jours fériés

### ENTRÉE

#### MIX PAKORA

(beignets aubergines, crevettes, oignons, pommes de terre)

ou

#### POULET TANDOORI

(poulet mariné dans différentes épices et grillé au four tandoori)

ou

#### MIX SAMOSA

(1 beignet de viande et 1 beignet de légumes)

### PLAT

#### CREVETTES KORMA

(crevettes, amandes, noix de cajou, tomates, citron épices)

ou

#### POULET SAGWALA

(poulet avec épinards, crème fraîche et épices)

ou

#### POISSON AU CURRY

(filet de Saumon frais, préparation traditionnel avec tomates, coriandre fraîche, gingembre, épices)

(ACCOMPAGNÉ DE RIZ BASMATI)

### DESSERT

#### SUJI HALVA

(gâteau de semoule aux amandes, pistache et safran)

ou

#### GLACE INDIENNE

(kulfi, mangue, pistache)





# MENU MIDI ET SOIR 36€50

Du Lundi au Jeudi sauf le week-end et les jours fériés

## ENTRÉE

### MIX GRILL

(assortiments de beignets et des grillades)

OU

### SALADE MAISON

(salade verte, tomates, fromages, olives, crevettes, fruits secs, épices et coriandre fraîche)

## PLAT

### AGNEAU SHAHI KHORMA

(agneau avec noix de cajou, amandes, crème fraîche, épices)

OU

### POISSON TIKKA MASALA

(filet de Saumon frais avec poivrons frais, tomates, citron vert et coriandre fraîche)

OU

### BUTTER CHICKEN

(poulet grillé au four tandoori avec amandes, noix de cajou, beurre et cumin)

(ACCOMPAGNE DE RIZ BASMATI)

## DESSERT

AU CHOIX DES LA CARTES