



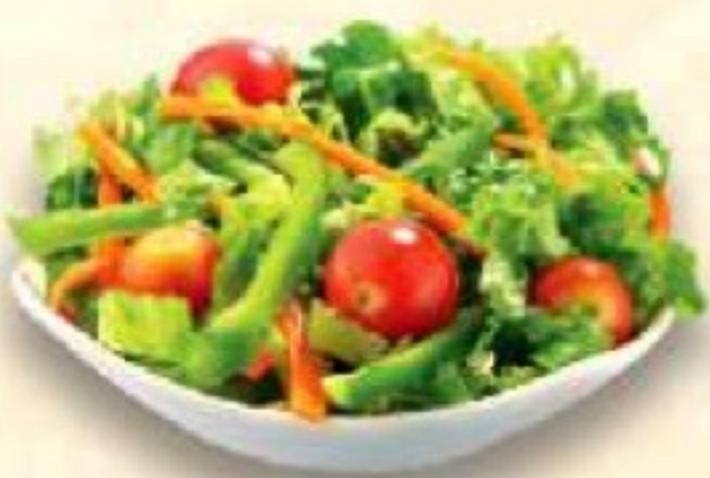
**1 Bis Place Du Commandant Raynal
16000 Angoulême, France**

TEL 05 45 20 79 36

- **20% sur toute Commande de minimum 20€**
Valable uniquement le midi sur présentation de la carte étudiante
- **20% sur toute commande de minimum 20€**
Valable sur présentation d'une carte personne handicapée, police ou militaire
- **10% sur toute commande de minimum 20€**
Valable si vous venez chercher votre commande sur place
- **Livraison gratuite**
Valable sur une commande de 20€ minimum dans un rayon de 8 km

Conditions: Les offres ne sont pas cumulables

Entrées



→ Froides ←



Salade Maison..... 6€00

Poulet mariné façon tandoori salade fraîche, Tomates, Concombre et Sauce maison

Raita..... 5€00

Salade de concombre et tomate au yaourt et crème fraîche

Raita Pomme De Terre..... 5€50

Pommes de terres au yaourt épicé

→ Chaudes ←

Golden Saumon Pakora..... 8€00

Morceau de filet de saumon mariné, enrobé d'une pâte à la farine de pois chiches et d'épices indiennes.

Pakora..... 4€50

Pommes de terre enrobés dans de la farine de pois chiche

Baingan Pakora..... 6€00

Beignets d'aubergine

Samossa de Légumes..... 5€00

Chaussons de petits pois et pommes de terres

Oignons Bhaja..... 5€00

Beignets d'oignons à la farine de pois chiche

Mix Pakora..... 6€50

Différents beignets de légumes



→ Soupes ←

Dal Soupe..... 4€00

Soupe de lentilles à l'indienne



Chicken Soupe..... 5€00

Soupé de poulet à l'indienne



Maggi Soupe..... 5€50

Nouilles maggi avec oignons, oeuf et méninge d'epi



Entrées Grillades Au Four Tandoor

Poulet Tandoori..... 6€00

Cuisse de poulet marinées avec différent épices

Sheekh Kebab..... 5€50

Brochette d'agneau viande hachée marinée dans une variété d'épices

Agneau Tikka..... 8€00

Morceaux d'agneau désossé marinés aux épices

Poulet Tikka..... 6€50

Morceaux d'escalope de poulet marinés dans une sauce au yaourt avec différentes épices

Poisson Tikka..... 7€00

Filet de lieu noir mariné avec différentes épices

Gambas Tandoori..... 20€00

Gambas longuement macérés dans un bouquet d'épices et d'aromates puis cuit au tandoor

Mixed Grill Le woondaal..... 19€00

Morceaux d'agneau tikka, poulet tikka, et,sheekh kebab, pakora, oignon bajha, samossa légume



Le Tandoor est un élément clé de la cuisine indienne. Ce four traditionnel est fabriqué à partir de terre cuite mélangée à de la paille et du sucre de canne, puis séché au soleil à des températures comprises entre 35°C et 55°C. Le tandoor a la forme d'un bocal, mesure 2 mètres de circonférence et 80 centimètres de hauteur, et pèse environ 65 kilogrammes. Pour maintenir une température constante et suffisante, le tandoor est placé dans un berceau de briques carrelées rempli d'un grand volume de sable. Le charbon de bois est utilisé pour maintenir le four en permanence chaud. Les viandes en brochettes telles que le poisson, le poulet et l'agneau sont cuites en les plaçant verticalement à l'intérieur du four, tandis que le pain est pressé contre les parois du four pendant quelques minutes jusqu'à ce qu'il soit cuit à la perfection.



Plats Poulet



Poulet au Curry.....11€50

Morceaux de poulet servi dans une sauce curry légèrement épicés

Poulet Punjabi.....11€50

Morceaux de poulet servi dans une sauce spéciale à l'indienne

Poulet Vindaloo.....11€50

Morceaux de poulet avec pomme de terre dans une sauce curry relevée

Butter Chicken.....11€50

Escalope de poulet grillée au tandoor & préparée avec une sauce aux amandes beurre et crème fraîche

Poulet Palak.....11€50

Poulet désossé cuit avec épinard crème et variété d'épices

Poulet Shahi Korma.....11€50

Poulet désossé cuit avec une sauce aux amandes, pistaches et noix de cajou avec crème fraîche

Poulet Tikka Massala.....11€50

Morceaux de poulet grillés cuit dans une sauce curry aux tomates poivrons, oignons et une variété d'épices

Poulet Le Woondaal.....11€50

Cuisse de poulet cuit avec des épices spéciales

Plats d'Agneau

Agneau Vindaloo.....12€50

Morceaux d'agneau cuits avec oignons, tomates et pommes de terre

Agneau Shahi Korma.....12€50

Agneau dans une sauce à la crème fraîche avec amandes, raisins secs, noix de cajou, oignons et cardamome

Agneau Punjab.....12€50

Morceaux d'agneau avec sauce madras légèrement épicés

Agneau Sagwala.....12€50

Agneau désossé cuit avec épinard crème et variété d'épices

Keema Matar.....12€50

Viande d'agneau hachée au curry, petits pois

Agneau Aubergines.....12€50

Agneau avec aubergines cuits dans une sauce tomate, oignons, coriandre et épices

Agneau Le Woondaal (Spécialité du chef).....12€50

Curry de agneau traditionnel d'indienne

*Les plats peuvent être plus ou moins épicés selon votre demande.
Les légumes et le riz ne sont pas compris avec les plats.*



Plats Légumes



Allu Saag.....9€00

Epinards sauce à la crème fraîche et pommes de terres et sauce curry

Bharta.....9€00

Curry d'aubergines

Mix Légumes.....9€00

Légumes variés sauce à la crème fraîche

Paalik Fromage.....9€00

Épinard au fromage préparés dans une sauce aux oignons, tomates et épices

Dal Makhani.....9€00

Curry de lentilles longuement macérées dans une sauce avec beurre, crème et épices



Bœuf

Bœuf Tikka Massala.....13€00

Tendres morceaux de bœuf marinés et grillés en sauce

Bœuf Vindaloo.....13€00

Spécialité du sud de l'inde

Bœuf Sagwala.....13€00

Curry de bœuf aux épinards

Bœuf Shahi korma.....13€00

Bœuf avec noix de cajou, amandes et pistaches en sauce

Bœuf Le Woondaal.....13€00

Bœuf préparé avec des tomates, coriandre, ail, gingembre



*Les plats peuvent être plus ou moins épicés selon votre demande.
Les légumes et le riz ne sont pas compris avec les plats.*



Poissons

Crevettes Curry.....12€00

Crevettes décortiquées en sauce curry

Crevettes Kurma.....12€00

Crevettes décortiquées, noix de cajou, amandes et raisins en curry

Crevettes Le Woondaal.....12€00

Crevettes décortiquées sautées aux oignons et poivrons dans une sauce maison

Poisson Curry.....12€00

Lieu noir cuit au tandoor, servi avec une sauce curry à la crème.

Gambas Curry Masala.....23€00

Spécialité Le Woondaal



Pain Maison

Le naan est un pain plat, fait de farine de blé et le plus souvent sans levure, cuit dans le Tandoori, il est de consommation courante dans plusieurs régions d'Asie centrale et d'Asie du sud

Naan.....2€00

Pain nature à la farine blanche, pâte levée

Naan au Fromage.....2€50

Pain au fromage à la farine blanche, pâte levée

Naan Le Woondaal.....4€50

Spécialité Le Woondaal

Stuffed Paratha.....3€00

Pain beurré fourré aux légumes

Keema Naan.....4€00

Pain à la farine fourré à la viande

Garlic Naan.....4€00

Pain à la farine et ail

Chillie Cheese.....4€50

pain au fromage et piment

*Les plats peuvent être plus ou moins épicés selon votre demande.
Les légumes et le riz ne sont pas compris avec les plats.*



Biryani

(Plat Complet)



Des plats à base du fameux riz indien « Basmati », Riz à grain long parfumé naturellement. Le Biryani contient une grande proportion de viandes et légumes. C'est un plat raffiné doux et consistant. Nos Biryanis sont garnis avec une sauce Biryani

Biryani Le Woondaal.....	15€00
Agneau, poulet, crevettes et riz aux différentes épices. Sauce curry séparée	
Biryani Poulet.....	12€00
Poulet desossé et riz aux différentes épices. Sauce curry séparée	
Biryani Agneau.....	13€50
Agneau desossé et riz aux différentes épices. Sauce curry séparée	
Biryani Crevettes.....	13€50
Crevettes décortiquées et riz aux différentes épices. Sauce curry séparée	
Biryani Légumes.....	13€00
Différents légumes et riz aux différentes épices. Sauce curry séparée	

Riz

Riz Nature.....	3€00
Riz basmati légèrement parfumé	
Riz Pullao.....	4€50
Riz basmati aux petits pois	
Riz Le Woondaal.....	4€50
Riz basmati aux fruits secs sucrés	
Riz Légumes.....	4€50
Riz basmati aux légumes	
Fried Rice.....	4€50
Riz basmati sauté avec un mélange de légumes et des œufs, Parfumé aux épices	



Les plats peuvent être plus ou moins épicés selon votre demande.
Les légumes et le riz ne sont pas compris avec les plats.

Menu Rapide 10€

Uniquement du Lundi au vendredi midi (Sauf week-end et jours fériés)

Menu 1

Sheekh Kebab

Brochette d'agneau Viande hachée marinée dans une variété d'épices

Poulet Tikka Massala

Morceaux de poulet grillés cuit dans une sauce curry
Aux tomates poivrons, oignons et une variété d'épices

Riz Basmati

Servi avec Un Naan Nature ou Naan Fromage

Menu 2

Pakora

Pommes de terre enrobés dans de la farine de pois chiche

Poulet au Curry

Morceaux de poulet servi dans une sauce Curry
légèrement épices

Riz Basmati

Servi avec Un Naan Nature ou Naan Fromage

Menu 3

Samossa Poulet

Keema Matar

Viande d'agneau hachée au curry, petits pois

Riz Basmati

Feuilleté croustillant garni de poulet épice.

Servi avec Un Naan Nature ou Naan Fromage

Menu 4

Oignons Bhaja

Beignets d'oignons à la farine de pois chiche

Butter Chicken

Escalope de poulet grillée au tandoor & préparée
avec une sauce aux amandes,beurre et crème fraiche

Riz Basmati

Servi avec Un Naan Nature ou Naan Fromage



Menu du Midi 13€

servi avec du Riz Basmati

Entrées

Dal Soupe

Soupe de lentilles à l'indienne

Ou

Samossa

(Légumes/ Poulet)

Ou

Pakora

Pommes de terre enrobés dans de la farine de pois chiche

Ou

Oignons Bhaja

Beignets d'oignons à la farine de pois chiche

Plats

Poulet Tikka Massala

Morceaux de poulet grillés cuit dans une sauce curry Aux tomates poivrons, oignons et une variété d'épices

Ou

Poulet au Curry

Morceaux de poulet servi dans une sauce Curry légèrement épices

Ou

Dal Makhani

Curry de lentilles longuement macérées dans une sauce avec beurre, crème et épices

Ou

Mix Légumes

Légumes variés sauce à la crème fraîche

Desserts

Glace Ou Sorbets une Boule

Menu Végétarian 18€

Servi avec du Riz Basmati et Un Naan Légumes

Entrées

Raita

Salade de concombre et tomate au yaourt et crème fraîche

Ou

Pakora

Pommes de terre enrobés dans de la farine de pois chiche

Ou

Oignons Bhaja

Beignets d'oignons à la farine de pois chiche

Ou

Baingan Pakora

Beignets d'aubergine

Plats

Mix Légumes

Légumes variés sauce à la crème fraîche

Ou

Allu Saag

Epinards sauce à la crème fraîche et pommes de terres et sauce curry

Ou

Dal Makhani

Curry de lentilles longuement macérées dans une sauce avec beurre, crème et épices

Ou

Bharta

Curry d'aubergines

Desserts

Choix à la Carte

Menu Le Woondaal 24€00

Servi avec du Riz Basmati ou Fried Rice et Un Naan Le Woondaal

Entrées

Poulet Tandoori

Cuisse de poulet marinées avec différent épices
Ou

Poulet Tikka

Morceaux d' escalope de poulet marinés dans une sauce au yaourt avec différentes épices
Ou

Sheekh kebab

Brochette d'agneau Viande hachée marinée dans une variété d'épices
Ou

Mix Pakora

Différents beignets de légumes

Desserts

Choix à la carte

Plats

Bœuf Le Woondaal

Bœuf préparé avec des tomates, coriandre, ail, gingembre
Ou

Bœuf Tikka Massala

Tendres morceaux de bœuf marinés et grillés en sauce
Ou

Crevettes Kurma

Crevettes décortiquées, noix de cajou, amandes et raisins en curry
Ou

Poulet Tikka Massala

Morceaux de poulet grillés cuit dans une sauce curry aux tomates poivrons, oignons et une variété d'épices

Menu Spécial 52€

(Deux Personnes)

Servi avec du Riz Basmati et Naan aux choix (Fromage, légumes)

Entrées

Assortiment de Grillades Le Woondaal

Et

Assortiment de Beignets Le Woondaal

Desserts

Choix à la carte

Plats

Butter Chicken

Escalope de poulet grillée au tandoor & préparée avec une sauce aux amandes beurre et crème fraîche
Ou

Poulet Tikka Massala

Morceaux de poulet grillés cuit dans une sauce curry Aux tomates poivrons, oignons et une variété d'épices
Ou

Keema Matar

viande d'agneau hachée au curry, petits pois
Ou

Biryani Le woondaal

Agneau, poulet, crevettes et riz aux différentes épices. Sauce curry séparée

Vins

Blancs

75cl

37.5cl

Sancerre.....	28€00.....	16€00.....
Muscadet.....	16€00.....	11€00.....
Bordaux.....	21€00.....	12€00.....
Sauvignon.....	21€00.....	12€00.....

Rouges

75cl

37.5cl

Charentais.....	20€00.....	11€00.....
Côte du Rhône.....	20€00.....	11€00.....
Saumur Champigny.....	20€00.....	11€00.....
Bordeaux.....	20€00.....	11€00.....
Saint Émilion.....	30€00.....	16€00.....

Rosé

75cl

37.5cl

Charentais.....	20€00.....	10€00.....
Côtes de Provence.....	18€50.....	10€00.....
Tavel.....	25€50.....	12€50.....
Bordaux Rosé.....	20€00.....	11€50.....



Pichets

50cl

25cl

Blanc, Rosé, Rouge.....	5€50.....	3€50.....
Blanc, Rosé, Rouge.....		(1L) 9€50.....
Vin au Verre.....		3€00.....

Digestifs

Get 27.....	5€00.....
Cognac.....	5€00.....

Apéritifs Alcool

Cocktail Indienne.....	5€00
Cocktail Maison.....	5€00
Martini.....	5€00
<i>rouge ou blanc</i>	
Porto.....	5€00
<i>rouge ou blanc</i>	
Kir.....	5€00
Kir Royal.....	6€00
Gin Tonic.....	7€00
Coupe Champagne.....	8€00
Pastis ou Ricard.....	5€00
Whisky Coca.....	7€00
Pineau Charentais.....	5€00
<i>rouge ou blanc</i>	

Boissons sans Alcool

Cold Café.....	5€00
Bubble Tea.....	5€00
<i>Pêche, Passion</i>	
Cocktail Le Woondaal.....	5€00
Jus de Fruit.....	3€00
<i>Orange, Mangue, Ananas</i>	
Coca Cola.....	3€00
<i>Coca normal, Zero</i>	
Orangina.....	3€00
Schweppes.....	3€00
Ice Tea.....	3€00
Sprite.....	3€00
Oasis.....	3€00
Sirops.....	3€00
<i>Grenadine, Fraise, Menthe, Pêche, Passion</i>	
El Diablo.....	3€50
Limonade.....	3€00
Thé Glacé Maison.....	4€00



Apéritifs Alcool

Bière Indienne.....	5€00
1664.....	4€00
Bière Leffe.....	4€00

Lassi (Boisson Maison)

Lassi.....	5€50
<i>Mangue ou Banane ou Rose</i>	
Lassi Nature ou Salé.....	4€50
Lassi (1L).....	9€00

Eau Mineral

Evian, San Pellegrino	
1/2L	1L
3€00.....	4€50