

Entrées



Nos Beignets

SAMOSA (2 pièces) 5.00€
Légumes ou viande (Vegetable or Meat)

AUBERGINE PAKORA 5.00€
Beignets d'aubergines, farine de pois chiches, épices variées
(Eggplant deep fried, marinated with herbs and spices)

OIGNON BHAJI 5.00€
Beignets de oignons, farine de pois chiches, épices variées
(Onions fried in batter to a crisp golden colour and marinated with herbs and spices)

MIXED PAKORA 8.00€
Assortiment de beignets d'aubergine, d'oignons, de pomme de terre légèrement épicés
(A selection of fried eggplant, onion and potatoes and lightly marinated with spices)



Nos Grillades

POULET TANDOORI 7.00€
(Cuisse de poulet macérée dans des épices et grillée au tandoori)
(Spring chicken leg marinated in yoghurt, herbs, spices and cooked in clay oven)

SHEEK KABAB 7.00€
Viande hachée avec différentes épices, coriandre frais et grillé en brochette
(Minced beef on a skewer mixed with onion, coriander and indian spices)

POULET TIKKA 8.50€
Morceaux de poulet désossé, marinés aux épices, grillés au tandoori
(Off the bone spring chicken marinated in yoghurt, herbs, spices and roasted in clay oven)

GAMBAS GRILLÉES 18.00€
Gambas marinées dans un bouquet d'épices et d'aromates, puis grillées au tandoori
(King prawn marinated in tandoori sauce and cooked on skewers in clay oven)



Nos Salades

RAITA 5.00€
yaourt, concombres, tomates, carottes, assaisonné aux épices
(Yoghurt, cucumbers, tomato, seasoned in spices)

OIGNON SALADE 3.50 €
oignons coupés en lamelles, salade verte, citron
(sliced onions, green salad, lemon)

SALADE MIXTE 7.00€

SALADE VERTE 3.50€

SALADE CESAR 10.50€
salade verte, poulet, tomate, concombre et parmesan
(green salad, chicken, tomato, cucumber and parmesan)

Pains Indiens

CHAPATI	3.00€
Pain nature, farine complète non levée	
NAAN	3.00€
Pain nature, farine blanche, pâte levée	
CHEESE NAAN	4.00€
Pain au fromage, farine blanche, pâte levée	
GARLIC NAAN	4.00€
Pain de farine blanche à l'ail et au coriandre, pâte levée	
CHEESE GARLIC NAAN	5.00€
Pain au fromage à l'ail et coriandre, farine blanche, pâte levée	
PAPADUM	1.00€
Galette frite à base de farine de haricots	



Légumes

ALOO GOBI	10.00€
Pommes de terre, choux fleurs et petits pois au curry (Diced potatoes, cauliflower and green been in the curry)	
BOMBAY ALOO	10.00€
Pommes de terre, cumin frais, sauce curry (Diced potatoes, fresh cumin, curry sauce)	
LÉGUMES MAISON (Vegetable)	10.00€
Légumes de saison sautés au curry (Mixed vegetable masala, vegetables marinated in curry sauce)	
DALL	10.00€
Curry de lentilles indiennes (Lentil curry (spices lentils))	
PALAK PANEER	10.00€
Curry d'épinards au fromage (Spinach in cheese sauce)	
AUBERGINE MASSALA	10.00€
Aubergines aux épices douces	
PANEER MASSALA	11.50€
Fromage indien aux épices douces	
LÉGUMES KORMA	11.00€
Légumes maison avec amandes, noix de cajou et lait de coco	



Supplément Garniture

RIZ BASMATI AU SAFRAN	3.50€
RIZ SHAHI PULAO	5.50€
(riz basmati avec petits pois, raisins secs, noix de cajou et oignons frits)	
FRITES	3.50€

Nos Spécialités

(Cuisine Maison à base de produit frais)

Poulet

POULET KORMA avec riz Basmati..... 14.50€

Poulet avec amandes, noix de cajou, raisins secs et lait de noix de coco
(A delicate dish of cream, spices and coconut producing very mild curry)

BUTTER CHICKEN avec riz Basmati..... 14.50€

Blanc de poulet grillé au tandoor avec une sauce spéciale tandoori
(A garnished dish of supreme chicken in a rich tandoori sauce)

POULET TIKKA MASSALA avec riz Basmati..... 15.50€

Poulet tikka mariné avec une sauce massala sauté avec poivrons et oignons
(Diced chicken cooked with fresh tomatoes, coriander, selected herbs and spices, highly recommended medium to mild)

POULET BALTI avec riz Basmati..... 14.50€

Poulet, sauce tomate, gingembre, coriandre frais avec épices
(Mild curry sauce, thoroughly garnished with onions, capsicums, garlic, ginger, tomatoes and fresh coriander)

POULET JALFREZI avec riz Basmati..... 14.50€

Poulet tandoori désossé avec poivron, oignon et champignon légèrement épicés
(Diced chicken cooked with fresh green chillies, tomatoes, ginger, garlic, coriander, selected herbs and spices)

POULET AU CURRY avec riz Basmati..... 13.00€

Préparé dans une sauce au curry
(These dishes are served with a mild curry sauce)

POULET MADRAS avec riz Basmati..... 13.50€

Préparé dans une sauce pimentée au curry de Madras
(These fairly hot dishes are served with a curry sauce of madras)

POULET VINDALOO avec riz Basmati..... 14.00€

Préparé dans une sauce légèrement relevé avec des pommes de terre
(Chicken «hot» dishes are served with a stronger curry sauce & potatoes)

POULET SAGWALA avec riz Basmati..... 15.50€

Poulet sauté aux épinards avec sauce au curry
(Chicken with spinach and curry sauce)

DELHI MASSALA avec riz Basmati..... 14.50€

Poulet et Aubergine préparés dans une sauce au curry et épices douces
(Chicken and Eggplant prepared in a curry sauce and sweet spices)

KOFTA MALAI CURRY avec riz Basmati..... 15.50€

Boulettes de poulet avec amandes, noix de cajou, crème fraîche, sauce curry
(Chicken meatballs with almonds, cashews, cream, curry sauce)



Agneau

AGNEAU SAG WALA avec riz Basmati 16.50€

Agneau sauté aux épinards avec sauce au curry
(Lamb garnished dish with spinach sauce, and fresh coriande)

AGNEAU TIKKA MASSALA avec riz Basmati 18.50€

Agneau tikka mariné avec une sauce massala sauté avec poivrons et oignons
(Lamb cooked with fresh tomatoes, coriander, selected herbs and spices, a dish of medium strength)

KARAHI GOSTH avec riz Basmati 16.50€

Agneau macéré dans une sauce maison
(Lamb speciality cooked in karahi with fresh ginger, garlic, capsicum and tomatoes)

AGNEAU AU CURRY avec riz Basmati 15.00€

Préparé dans une sauce au curry
(These dishes are served with a mild curry sauce)

AGNEAU MADRAS avec riz Basmati 15.00€

Préparé dans une sauce pimentée au curry de Madras
(These fairly hot dishes are served with a curry sauce of madras)

AGNEAU VINDALOO avec riz Basmati 15.50€

Préparé dans une sauce légèrement relevé avec des pommes de terre
(Chicken «hot» dishes are served with a stronger curry sauce & potatoes)

KEEMA MATAR avec riz Basmati 14.50€

Viande haché au boeuf, petits pois avec épices douces
(Ground meat with beef, peas with sweet spices)



Fruits de Mer

GAMBAS MASALA 23.00€

Gambas sautées avec oignons, gingembre, ail, légèrement épicées
(Prawns cooked with fresh tomatoes, coriander, selected herbs and spices a dish of medium streng)

CREVETTES KORMA 19.00€

Crevettes avec amandes, noix de cajou, raisins secs et lait de noix de coco
(Prawns cooked in coconut, sweet raisins and lightly spiced a dish of mild strength)

CREVETTES MASSALA 19.00€

Crevettes sautées aux épices douces avec oignons, gingembre et poivrons



Biryani



BIRYANI POULET 14.50€

Poulet désossé mijoté avec du riz, épices douces variées, noix de cajou, amandes pilées
(Diced chicken mixed with rice, almonds, onions and special blend of spices)

BIRYANI AGNEAU 16.50€

Agneau désossé mijoté avec du riz, épices douces variées, noix de cajou, amandes pilées
(Lamb off the bone cooked with mild spices, almonds and rice)

BIRYANI CREVETTE 19.00€

Crevettes mijoté avec du riz, épices douces variées, noix de cajou, amandes pilées
(Prawns mixed with cocunut, onions, almonds and rice)

BIRYANI LÉGUMES 13.50€

Légumes mijotés avec du riz, épices douces variées, noix de cajou, amandes pilées
(Vegetables mixed with mild spices, lentils and rice)

BIRYANI ROYAL 19.50€

Poulet, agneau, crevettes mijotés avec du riz, épices douces variées, noix de cajou, amandes pilées

(Mixture of lamb, tandoori chicken, prawn, with rice, specially selected herbs, spices, ginger and garlic a very unique dish)

Sandwichs cheese naan

POULET TIKKA



cheese naan, poulet, salade, tomate, oignons

8€

POULET CURRY



cheese naan, poulet, salade, tomate, oignons

8€

TENDERS & STEAK



cheese naan, 2 steaks, tenders, cheddar, salade, tomate, oignons

8,50€

FARMER



cheese naan, steak, tenders, bacon, cheddar, salade, tomate, oignons

9€

IMPERIAL



cheese naan, steak, cordon bleu, cheddar, salade, tomate, oignons

8,50€

SWEET CHICKEN



cheese naan, poulet tikka, salade avec sauce sucrée

8,50€

LES SAUCES Blanche, curry, mayonnaise, ketchup, biggy burger, algérienne, barbecue



SUPPLÉMENT FRITES 3,50€



Desserts



HALWA SUJI (Gâteau de semoule) (<i>Semolina Cake</i>).....	5.00€
KULFI MANGUE (Glace indienne maison) (<i>Homemade Indian ice cream mango</i>).....	5.50€
KULFI PISTACHE (<i>Ice-Cream Pistachio</i>).....	5.50€
FONDANT AU CHOCOLAT (Avec une boule vanille) (<i>Hot chocolate cakes</i>)	6.50€
BOULE DE GLACE (au choix) (Vanille, chocolat, café, fraise, framboise, citron).....	2.00€
CAFÉ LIÉGEOIS (<i>Ice-Cream coffee and sauce coffee and whipped cream</i>).....	7.00€
CHOCOLAT LIÉGEOIS	7.00€
COLONEL (Sorbet citron arrosé de Vodka)	8.00€
COUPE ROYAL BENGAL (Sorbet fruit de la passion, fruits frais et chantilly).....	7.90€
DÉLICE DE MANGUE (Sorbet mangue, crème de mangue et chantilly).....	7.00€

Supplément chantilly 2.00€



Nos Boissons

Boissons Indiennes

LASSI MANGUE	6.00€
LASSI ROSE.....	6.00€
LASSI NATURE	4.00€
LASSI SUCRÉ OU SALÉ	4.00€

Boissons Chaudes

CAFÉ	2.00€
THÉ INFUSION.....	2.50€

Boissons Fraîches

COCA-COLA / ZERO (33CL)	4.00€
ORANGINA (33CL)	4.00€
PERRIER (33CL).....	4.00€
SCHWEPPE (33CL)	4.00€
ICE TEA (33CL)	4.00€
JUS DE FRUITS (25CL) Orange, ananas, abricot, pomme, mangue.....	4.00€
SIROP (Fraise, grenadine, menthe).....	1.50€



Eaux Minérales

EVIAN	(50cl) 4.00€	(1L) 5.50€
SAN PELLEGRINO.....	(50cl) 4.00€	(1L) 5.50€

Aperitifs

RICARD, PASTIS (2CL)	6.00€
MARTINI(6CL).....	6.00€
KIR (10CL)	6.00€
VODKA, GIN (4CL)	9.00€
CAMPARI (6CL)	7.00€
AMERICANO.....	9.00€

Whiskies

J&B (4CL)	9.00€
CHIVAS (4CL).....	11.00€
JACK DANIEL'S (4CL)	11.00€

Champagnes

POP (20CL)	18.00€
LA BOUTEILLE (75CL)	55.00€

Digestifs

COGNAC, ARMAGNAC (4CL)	9.00€
GET 27 (6CL)	9.00€
GET 31 (6CL)	9.00€

Bières (bouteilles)

HEINEKEN (25CL)	4.00€
DESPERADOS (33CL).....	4.50€
BIERE INDIENNE (33CL).....	5.50€





Nos Vins

Rouges

BOUTEILLE (37,5 CL)

BOUTEILLE (75CL)

BORDEAUX	12.00€	19.00€
CÔTES DU RHONE.....	12.00€	19.00€
BROUILLY.....	12.00€	19.00€

Blanc

18.00€

Rosé

CÔTES DE PROVENCE	12.00€	19.00€
-------------------------	--------------	--------



Le Pichet

VERRE

25CL

50CL

ROUGE.....	3.00€	4.00€	7.50€
ROSÉ.....	3.00€	4.00€	7.50€
BLANC.....	3.00€	4.00€	7.50€



Vin Indien

37,5 CL

75CL

ROUGE	15.00€	25.00€
ROSÉ.....	15.00€	25.00€