



ENTRÉES

RAITA Emincé de légumes au yaourt (concombre, tomate et coriandre)		5,00 €
SALADE INDIENNE Carotte, poivron, concombre, tomate et oignons		6,00 €
GAMBAS PAKORA Beignets de gambas à la farine de pois chiche		10,00 €
CHICKEN PAKORA Beignets de poulet à la farine de pois chiche		8,00 €
BAIGNAN PAKORA Beignets d'aubergine à la farine de pois chiche		6,50 €
ONION PAKORA Beignets d'oignon à la farine de pois chiche		6,00 €
SAMOSSA LEGUMES Beignets triangulaires fourrés avec des petit pois et pomme de terre		7,50 €
MIX PAKORA Assortiments de Beignets d'aubergine, pomme de terre, oignons, et chou fleur à la farine de pois chiche		7,50 €

ENTRÉES CUITES AU TANDOORI SPÉCIALITÉS AU CHARBON DE BOIS

GAMBAS TANDOORI Brochette de gambas décortiquées		20,00 €
CHICKEN TANDOORI Cuisse de poulet grillé au tandoor		10,50 €
CHICKEN TIKKA Blanc de poulet grillé au tandoor		12,50 €
SEEKH KEBAB Haché d'agneau grillé au tanddor		12,00 €
AGNEAU TIKKA Agneau grillé au tandoor		15,00 €
FISH TIKKA Saumon grillé au tandoor		15,00 €
TANDOORI MIX GRILL Panaché de grillade - Agneau, poulet, poisson et gambas		21,00 €

GALETTES D'ACCOMPAGNEMENT

NAN (PAIN) CUIT AU TANDOORI

NAN NATURE Galette nature de farine blanche	3,00 €
NAN FROMAGE Galette fourée avec du fromage fondu	5,00 €
MASSALA STUFF NAN Galette fourée aux légumes	5,00 €
KEEMA NAAN Galette fourée à la viande hachée (Agneau)	7,50 €
CHAPATI Galette nature de farine complète	3,00 €
PARATHA Galette de farine complète au beurre	4,00 €
GARLIC NAN Galette de farine blanche et à l'ail	4,00 €



SPÉCIALITÉ DU CHEF

TANDOORI MIX GRILL Panaché - agneau - poulet - poisson et gambas	21,00 €
BUTTER CHICKEN Poulet tandoori préparé dans une sauce tomates, beurre fin et épices fines	15,50 €
CHICKEN KOFTA CURRY Boulettes de poulet haché, noix de cajou préparé dans une sauce curry léger	17,00 €
AGNEAU KARAHI GOST Agneau tikka (grillé) préparé dans une sauce spéciale avec poivron et oignon	20,00 €
AGNEAU KOFTA CURRY Boulettes d'agneau haché, noix de cajou préparé dans une sauce curry léger	20,00 €
SAUMON TIKKA MASALA Saumon tikka (grillé) préparé aux épices douces au curry	20,00 €



LÉGUMES

MIX VEGETABLES Panachée de légumes au curry (poivron, courgette, carotte, pomme de terre, chou fleur, tomates, oignon)	8,50 €
VEGETABLE KORMA Panaché de légumes préparée avec une sauce crème, raisins, cajou et amandes	10,50 €
PALAK PANEER Epinards et fromage indien maison au curry	10,00 €
MATTAR PANEER Petit pois et fromage indien au curry et épices douces	10,00 €
DALL MAKHNI Curry de lentilles	8,50 €
BAIGAN BHARTA Aubergine grillé, haché et préparé au curry, tomates et épices douces	10,00 €

AGNEAU

PLATS PRINCIPAUX

AGNEAU TIKKA MASALA

Agneau grillé au tandoor aux épices douces au curry

AGNEAU MASALA

Curry d'agneau traditionnel aux épices douces

AGNEAU MADRAS

Curry d'agneau préparé aux épices relevées (fort)

AGNEAU KORMA

Curry d'agneau préparé avec crème noix de cajou amandes et épices fines

AGNEAU DHAL

Curry d'agneau préparé avec des lentilles aux épices douces

AGNEAU SAGWALA

Curry d'agneau préparé avec épinards aux épices fines

AGNEAU VINDALOO

Curry d'agneau piquant



16,00 €

15,00 €

16,50 €

16,00 €

17,00 €

18,00 €

16,00 €

POULET

PLATS PRINCIPAUX

CHICKEN TIKKA MASALA

Blanc de poulet grillé au tandoor aux épices douces au curry

CHICKEN MASALA

Curry de poulet traditionnel aux épices douces

CHICKEN MADRAS

Curry de poulet préparé aux épices relevées (fort)

CHICKEN KORMA

Curry de poulet préparé avec crème noix de cajou amandes et épices fines

CHICKEN DHAL

Curry de poulet préparé avec des lentilles aux épices douces

CHICKEN SAGWALA

Curry de poulet préparé avec épinards aux épices fines

CHICKEN VINDALOO

Curry de poulet piquant



15,00 €

12,50 €

13,50 €

14,00 €

14,00 €

15,00 €

13,50 €

POISSONS

PLATS PRINCIPAUX

FISH TOMATE

Curry de poisson préparé en sauce tomates et épices fines

FISH MASALA

Filet de poisson (colin) préparé au curry traditionnel aux épices douces

FISH MADRAS

Filet de poisson (colin) préparé aux épices relevées (fort)

FISH PUDINA

Curry de poisson préparé en sauce de menthe fraiche et épices douces



15,00 €

14,50 €

15,00 €

15,00 €

CREVETTES & GAMBAS

PLATS PRINCIPAUX

CREVETTE MUGHLAI

Curry de crevettes décortiquées préparé avec de la crème, noix de cajou, amande et épices

CREVETTE MASALA

Curry de crevettes décortiquées traditionnel aux épices douces

CREVETTE MADRAS

Curry de crevettes décortiquées préparé aux épices relevées (fort)

GAMBAS MASALA

Gambas décortiquées traditionnel aux épices douces



16,00 €

15,00 €

15,50 €

20,00 €

RIZ D'ACCOMPAGNEMENT

RIZ BASMATI Riz basmati nature au safran

MATTAR PULLAO Riz basmati au petit pois et épices fines

INDIRA GANDHI PULLAO Riz basmati aux fruits secs (amandes, noix de cajou et raisins) 4,50 €



3,00 €

4,00 €

BIRYANI

GAMBAS BIRYANI

Gambas décortiquées mijotées dans du riz basmati et épices fines

22,50 €

CREVETTE BIRYANI

Crevettes décortiquées mijotées dans du riz basmati et épices fines

18,00 €

AGNEAU BIRYANI

Agneau mijoté dans du riz basmati et épices fines

19,00 €

CHICKEN BIRYANI

Poulet mijoté dans du riz basmati et épices fines

17,00 €

VEGETABLE BIRYANI

Panaché de légumes mijotés dans du riz basmati et épices fines

14,00 €



DESSERTS

KULFI

Glace Indienne préparée avec du lait, crème fraîche, cardamome, noix de cajou et pistache

5,00 €

HALWA SUZI

Gâteau de semoule préparé avec du lait, noix de coco, amandes et raisins secs

4,00 €

SALADE DE FRUITS

Préparé avec des pommes, ananas, pêche, crème, de la pulpe de mangue et sirop de rose

5,00 €

SORBETS - 2 PARFUMS AU CHOIX

Vanille - Chocolat - Mangue - Passion - Citron - Fraise - Coco - Pistache

4,00 €





MENU THALI

MIDI / MENU RAPIDE

UNIQUEMENT

CLASSIQUE OU VÉGÉTARIEN

15 €

CLASSIQUE

ENTRÉE

MIX PAKORA

Assortiments de Beignets d'aubergine, pomme de terre, oignons, et chou fleur à la farine de pois chiche

NAAN (PAIN)

NAN FROMAGE

Galette fourée avec du fromage fondu

PLATS

PLAT - A BASE DE VIANDE - DU JOUR

RIZ D'ACCOMPAGNEMENT

RIZ **BASMATI** Riz basmati nature au safran

UN DESSERT

HALWA SUZI

Gâteau de semoule préparé avec du lait, noix de coco, amandes et raisons secs

ou

SALADE DE FRUITS

Préparé avec des pommes, ananas, pêche, crème, de la pulpe de mangue et sirop de rose

VÉGÉTARIEN

ENTRÉE

MIX PAKORA

Assortiments de Beignets d'aubergine, pomme de terre, oignons, et chou fleur à la farine de pois chiche

NAAN (PAIN)

NAN FROMAGE

Galette fourée avec du fromage fondu

PLATS

PLAT - VÉGÉTARIEN - DU JOUR

RIZ D'ACCOMPAGNEMENT

RIZ **BASMATI** Riz basmati nature au safran

UN DESSERT

HALWA SUZI

Gâteau de semoule préparé avec du lait, noix de coco, amandes et raisons secs

ou

SALADE DE FRUITS

Préparé avec des pommes, ananas, pêche, crème, de la pulpe de mangue et sirop de rose



MENU THALI

SPECIAL DÉGUSTATION

25 €



SPECIAL DÉGUSTATION

ENTRÉE

MIX PAKORA

Assortiments de Beignets d'aubergine, pomme de terre, oignons, et chou fleur à la farine de pois chiche

et

CHICKEN TANDOORI

Cuisse de poulet grillé au tandoor

NAN FROMAGE

Galette fourée avec du fromage fondu

PLATS

AGNEAU MASSALA

Curry d'agneau traditionnel aux épices douces

et

FISH MASSALA

Filet de poisson (colin) préparé au curry traditionnel aux épices douces

et

MIX VEGETABLES

Panachée de légumes au curry (poivron, courgette, carotte, pomme de terre, chou fleur, tomates, oignon)

RIZ D'ACCOMPAGNEMENT

RIZ BASMATI Riz basmati nature au safran

UN DESSERT

HALWA SUZI

Gâteau de semoule préparé avec du lait, noix de coco, amandes et raisins secs

ou

SALADE DE FRUITS

Préparé avec des pommes, ananas, pêche, crème, de la pulpe de mangue et sirop de rose

VÉGÉTARIEN

SPECIAL DÉGUSTATION

ENTRÉE

MIX PAKORA

Assortiments de Beignets d'aubergine, pomme de terre, oignons, et chou fleur à la farine de pois chiche

et

RAITA

Emincé de légumes au yaourt (concombre, tomate et coriandre)

NAAN (PAIN)

NAN FROMAGE

Galette fourée avec du fromage fondu

PLATS

PALAK PANEER

Epinards et fromage indien maison au curry

et

MATTAR PANEER

Petit pois et fromage indien au curry et épices douces

et

MIX VEGETABLES

Panachée de légumes au curry (poivron, courgette, carotte, pomme de terre, chou fleur, tomates, oignon)

RIZ D'ACCOMPAGNEMENT

RIZ BASMATI Riz basmati nature au safran

UN DESSERT

HALWA SUZI

Gâteau de semoule préparé avec du lait, noix de coco, amandes et raisins secs

ou

SALADE DE FRUITS

Préparé avec des pommes, ananas, pêche, crème, de la pulpe de mangue et sirop de rose

MENU

28 €

ENTRÉE

CHICKEN TANDOORI Cuisse de poulet grillé au tandoor
ou

SEEKH KEBAB Haché d'agneau grillé au tandoor
ou

SAMOSSA LEGUMES
Beignets triangulaires fourrés avec des petits pois et pomme de terre
ou

MIX PAKORA
Assortiments de Beignets d'aubergine, pomme de terre, oignons, et chou fleur à la farine de pois chiche

NAAN (PAIN)

NAN FROMAGE Galette fourée avec du fromage fondu

PLATS

CHICKEN MASALA
Curry de poulet traditionnel aux épices douces
ou

FISH MASALA
Filet de poisson (colin) préparé au curry traditionnel aux épices douces
ou

AGNEAU MASALA
Curry d'agneau traditionnel aux épices douces
ou

CREVETTE DOPIAZA
Curry de crevettes décortiquées avec une sauce oignons et épices douces
ou

KEEMA CURRY
Agneau haché préparé dans une sauce curry traditionnel et épices fines

RIZ D'ACCOMPAGNEMENT

RIZ BASMATI Riz basmati nature au safran
et

MIX VEGETABLES Panachée de légumes au curry
(poivron, courgette, carotte, pomme de terre, chou fleur, tomates, oignon)

UN DESSERT

AU CHOIX À LA CARTE
(HORS KULFI)

MENU

35 €

ENTRÉE

GAMBAS TANDOORI Brochette de gambas décortiquées

ou

FISH TIKKA Saumon grillé au tandoor

NAAN (PAIN)

NAN FROMAGE Galette fourée avec du fromage fondu

ou

MASSALA STUFF NAN Galette fourée aux légumes

PLATS

AGNEAU KORMA

Curry d'agneau préparé avec crème, noix de cajou, amandes et épices fines

ou

BUTTER CHICKEN

Poulet tandoori préparé dans une sauce tomates, beurre fin et épices fines

ou

FISH TOMATES

Curry de poisson préparé dans une sauce tomates et épices fines

RIZ D'ACCOMPAGNEMENT

RIZ BASMATI Riz basmati nature au safran

ou

MATTAR PULLAO Riz basmati au petit pois et épices fines

UN DESSERT

AU CHOIX À LA CARTE

APERITIFS

INDIRA SPÉCIAL COCKTAIL	6,00 €
KIR	5,00 €
PASTIS	5,00 €
MARTINI (BLANC OU ROUGE)	6,00 €
GIN	6,00 €
VODKA	6,00 €
SUZE	6,00 €
PORTO	6,00 €
RICARD	6,00 €
MALIBU	5,00 €
WHISKY	6,00 €



BIÈRE

KINGFISHER (BIÈRE INDIENNE)	5,00 €
HEINEKEN	4,00 €
1664	4,00 €



SODA & EAUX MINÉRALES

COCA COLA	4,00 €
BADOIT - 50 CL	4,00 €
BADOIT - 1 LITRE	7,00 €
VITTEL - 50 CL	4,00 €
VITTEL - 1 LITRE	7,00 €
JUS D'ORANGE	4,50 €
JUS DE MANGUE	6,00 €



LASSI – BOISSON INDIENNE

PRÉPARÉ À BASE DE YAOURT ET DU LAIT

LASSI À LA MANGUE	5,00 €
LASSI AU SIROP DE ROSE	4,50 €
LASSI SUCRÉ	4,00 €
LASSI SALÉ	3,50 €
LASSI NATURE	3,00 €



VIN ROUGE

BORDEAUX - 37,50 CL	12,00 €
BORDEAUX - 75,00 CL	20,00 €
CÔTE DU RHÔNE - 37,50 CL	12,00 €
CÔTE DU RHÔNE - 75,00 CL	20,00 €
ST EMILLION - 37,50 CL	14,00 €
ST EMILLION - 75,00 CL	24,00 €
GIGONDAS - 75,00 CL	30,00 €

VIN ROSÉ

LISTEL - 37,50 CL	12,00 €
LISTEL - 75,00 CL	20,00 €
CÔTE DE PROVENCE - 37,50 CL	12,00 €
CÔTE DE PROVENCE - 75,00 CL	20,00 €
BANDOL - 75,00 CL	22,00 €

VIN ROSÉ

BOURGOGNE ALIGOTÉ - 75,00 CL	25,00 €
------------------------------	---------

BOISSONS CHAUDES

THÉ NATURE	3,00 €
THÉ À LA MENTHE	4,00 €
THÉ MASALA (ÉPICES)	4,00 €
THÉ AU CITRON	4,00 €
THÉ AU LAIT INDIEN	5,00 €
CAFÉ	2,00 €



DIGESTIFS

COGNAC - 40%VOL	6,00 €
COINTREAU - 40%VOL	6,00 €
MARIE BRIZARD - 25%VOL	6,00 €
CHARTREUSE - 55%VOL	6,00 €
ALCOOL BLANC (POIRE) - 40%VOL	6,00 €
GET 27 - 21%VOL	6,00 €

