



## Entrée

### Salade Raïta 4€00



Yaourt au concombres, tomates, aromates (Décoré de coriandre et chât masâlâ)

### Salade de crevettes 7€50



Salade, crevettes, concombre, oignon rouge, tomate cerise, oignons frits (chât masâlâ)

### Salade de poulet 7€50



Salade, oignon rouge, tomate cerise, concombres, poulet grillé, oignon frits (chât masâlâ)

### Oignon Bhaji 5€50



Beignets d'oignons à la farine de pois chiche, épice (Décoré de chât masâlâ)

### Pokora 4€50



Beignets d'aubergines et de pommes de terre, épice (Décoré de chât masâlâ)

### Samoussa à la viande 6€00



Feuille de brick fourrés aux bœuf haché, petit pois, épice (Décoré de chât masâlâ)

### Samoussa aux légumes 5€50



Feuille de Brick fourrés aux légumes, pommes de terre, petit pois, épice (Décoré de chât masâlâ)

### Crevette Pokora 7€00



Beignets de crevette à la farine de pois chiche, épice (Décoré de chât masâlâ)

### Dhal soupe 7€00



Lentille jaune dans une sauce, oignon, tomate, cumin, épice,

### Mixte Pokora 9€00



2 samossa légumes, 2 pokora, 2 oignon bajhi, pour 2 personnes

## Entrée cuit au tandorr

### Poulet Tandoori 6€50



Cuisse de poulet marinée dans du yaourt et grillé au tandoor, épice (Décoré de chât masâlâ)

### Poulet Tikka 7€50



Blanc de poulet marinés et grillé au tandoor, épice (Décoré de chât masâlâ)

### Agneau Tikka 8€50



Agneau désossé mariné dans du yaourt et grillé au tandoor, épice (Décoré de chât masâlâ)

### Fish Tikka 7€50



Poisson mariné dans du yaourt et grillé au tandoor, épice (Décoré de chât masâlâ)

### Sheek Kebab 6€50



Brochette de bœuf haché, épice, coriandre, et grillé au tandoor (Décoré de chât masâlâ)

### Mixed Grill 20€00



2 poulet tikka, 2 agneau tikka, 2 fish tikka, 2 sheek kebab, pour 2 personnes



Gluten



Crustacés



Oeufs



Poisson



Arachides



Soja



Lait



Fruits à coques



Céleri



Moutarde



sésame



Sulfites



Lupins



Mollusques

# Les plats

(cuisinés dans la sautes et épices indiennes)

(Ghee=Beurre indien)

## POULET

### **Poulet (BHARATI) 13€50**

Blanc de poulet dans une sauce, crème fraîche, noix de cajous, amandes, beurre, ghee, épice (Décoré d'amandes effilées)



### **Poulet Curry 12€50**

Blanc de poulet dans une sauce curry, oignon, tomates, cumin, épice, ghee (Décoré de coriandre et garam masalā)



### **Butter Chicken 13€90**

Cuisse de poulet grillée au tandoor, puis coupé dans une sauce, beurre, tomate, amande et noix de cajous, épice, ghee (Décoré d'amandes effilées)



### **Chicken Xacutti 13€90**

Blanc de poulet marinés dans du yaourt, cuit au tandoor, sauce, amande, noix de cajous, noix de coco, épice, jus de citron, crème, ghee (Décoré de noix de coco râpée)



### **Poulet Tikka Masala 13€20**

Blanc de poulet grillé au tandoor, sauce oignon, tomate, épice, poivron, graine de coriandre, ghee (Décoré de coriandre et garam masalā)



### **Poulet Vindaloo 12€90**

Blanc de poulet dans une sauce vindaloo, oignon, tomate, pomme de terre, ghee, relevé au épice (Décoré de coriandre et garam masalā)



### **Chicken Jal-Farezi 12€90**

Cuisse de poulet marinée dans du yaourt et grillé au tandorr, épice, oignon, graine de coriandre, poivron, ghee (Décoré de coriandre et garam masalā)



### **Poulet Sagg 12€90**

Blanc de poulet, sauce tomate, oignon, épinard haché, crème, épice, ghee (Décoré de coriandre et garam masala)



### **Chicken Dopiazza 12€70**

Blanc de poulet, sauce tomate, oignon, épice, oignons grillés, ghee (Décoré de coriandre et garam masalā)



### **Poulet Karahi 12€90**

Blanc de poulet, sauce oignon, tomate, épice, poivron, graine de coriandre, ghee (Décoré de coriandre et garam masalā))



### **Chicken Handi 13€50**

Blanc de poulet dans une sauce , oignon, tomates,gimgembre frais, cumin, épice, ghee (Décoré de coriandre et garam masalā)



### **Poulet Balti 13€50**

Suprême de poulet préparé avec une sauce à l'ail, oignon, tomate,poivron épice, ghee (Décoré de coriandre et garam masalā)



Gluten



Crustacés



Oeufs



Poisson



Arachides



Soja



Lait



Fruits à coques



Céleri



Moutarde



sésame



Sulfites



Lupins



Mollusques

\*

## AGNEAU

### Agneau (BHARATI) 14€90

Gigot d'agneau cuisiné dans une sauce crème fraîche, noix de cajous, amande, beurre, épice, ghee (Décoré d'amandes effilées)

### Agneau Curry 14€30

Gigot d'agneau dans une sauce curry, oignon, tomate, cumin, épice, ghee (Décoré de coriandre et garam masālā)

### Agneau Vindaloo 14€50

Gigot d'agneau dans une sauce vindaloo, oignon, tomate, épice, pomme de terre relevées au épices, ghee (Décoré de coriandre et garam masālā)

### Agneau Roghan Josh 14€50

Gigot d'agneau dans une sauce noix de cajou, amande, tomate, oignon, épice, ghee (Décoré de coriandre et garam masālā)

### Agneau Sagg 14€70

Gigot d'agneau dans une sauce, oignon, tomate, épice, épinard haché, ghee (Décoré de coriandre et garam masālā)

### Agneau Madras 14€50

Gigot d'agneau dans une sauce relevée, tomate, oignon, épice, ghee (Décoré de coriandre et garam masālā)

### Agneau Bharta 14€70

Gigot d'agneau dans une sauce, oignon, tomate, épice et purée d'aubergine, ghee (Décoré de coriandre et garam masālā)

### Agneau Dalh 14€70

Gigot d'agneau et lentilles indiennes dans une sauce tomate, oignon, épice, ghee (Décoré de coriandre et garam masālā)

### Agneau Tikka Masala 14€80

Gigot d'agneau cuit au tandoor, dans une sauce, oignon, tomate, épice, graine de coriandre, poivron, ghee (Décoré de coriandre et garam masālā)

### Agneau Karahi 14€50

Gigot d'agneau dans une sauce, oignon, tomate, épice, poivron, graine de coriandre, ghee (Décoré de coriandre et garam masālā)

### Agneau Balti 14€90

Gigot d'agneau préparé avec une sauce à l'ail, tomate, gingembre épice, ghee (Décoré de coriandre et garam masālā)

## BOEUF

### Bœuf (BHARATI) 13€50

Morceau de Bœuf cuisiné dans une sauce, noix de cajous, amande, beurre, crème, épice, ghee (Décoré d'amandes effilées)

### Bœuf Curry 12€90

Morceau de Bœuf cuisiné dans une sauce curry oignon, tomate, épice, cumin, ghee (Décoré de coriandre et garam masālā)

### Bœuf Masala 13€50

Morceau de Bœuf, sauce tomate, oignon, épice, graine de coriandre, poivron (Décoré de coriandre et garam masālā)

### Keema Aloo 12€50

Bœuf haché, pomme de terre, petits pois, sauce tomate oignon, épice ghee (Décoré de coriandre et garam masālā)

### Bœuf Kashmiri 13€50

Morceau de Bœuf, petit pois, pomme de terre, sauce tomate, oignon, épice (Décoré de coriandre et garam masālā)



Gluten



Crustacés



Oeufs



Poisson



Arachides



Soja



Lait



Fruits à coques



Céleri



Moutarde



sésame



Sulfites



Lupins



Mollusques

# CREVETTES ET POISSONS

## Crevettes (BHARATI) 14€00

Crevettes décortiquées, amande, crème, noix de cajous, épice, jus de citron, ghee (Décoré de citron, d'amandes effilées et garam masâlâ)



## Poisson sauce Curry 13€90

Filet de saumon, sauce curry, oignon, tomate, épice, jus de citron, ghee (Décoré de citron, de coriandre et garam masâlâ)



## Poisson Masala 14€10

Filet de saumon, sauce tomate, oignon, graine de coriandre, poivron, épice, ghee, jus de citron (Décoré de citron, de coriandre et garam masâlâ)



## Crevettes de Curry 13€50

Crevettes décortiquées, sauce curry, oignon, tomate, épice, cumin, jus de citron, ghee (Décoré de citron, de coriandre et garam masâlâ)



## Crevettes Masala 13€90

Crevettes, sauce tomate, oignon, épice, graine de coriandre, poivron, jus de citron, ghee (Décoré de citron, de coriandre et garam masâlâ)



## Gambas Malai 18€00

Gambas grillées au tandoor dans une sauce au beurre, tomate, oignon, amande, noix de cajous, épice, jus de citron, ghee (Décoré de citron, de coriandre et garam masâlâ)



## Gambas Masala 18€00

Gambas grillées au tandoor dans une sauce tomate, oignon, épice, graine de coriandre, poivron, jus de citron, ghee (Décoré de citron, de coriandre et garam masâlâ)



## Poisson Makni 14€50

Filet de saumon dans une sauce, crème, amande, noix de cajous, beurre, jus de citron, épice, petites crevettes, ghee (Décoré de citron, de coriandre et garam masâlâ)



## LES BIRYANIS

(Mélange de riz basmati, viandes, épices fruits et légumes)  
Le biryanis est un plat longuement mijoté.

### Biryani de Poulet 14€00

Blanc de poulet, épice, noix de cajous, raisin, amande, riz (Décoré d'amandes effilées et de coriandre)



### Biryani d'Agneau 14€90

Gigot d'agneau, épice, noix de cajous, raisin, amande, riz (Décoré d'amandes effilées et de coriandre)



### Biryani Crevettes 14€50

Crevettes, noix de cajous, épice, raisin, amande, riz, jus de citron (Décoré d'amandes effilées et de coriandre)



### Biryani Légumes 12€90

Légumes mijoté, choux fleur, pomme de terre, petit pois, carotte, épice, noix de cajous, raisin, amande, riz (Décoré d'amandes effilées et de coriandre)



### Biryani de Bœuf 14€00

Morceau de bœuf, épice, noix de cajous, raisin, amande, riz (Décoré d'amandes effilées et de coriandre)



### Biryani (BHARATI) 18€00

Surprise du chef... Poulet, agneau, crevette, bœuf.



Gluten



Crustacés



Oeufs



Poisson



Arachides



Soja



Lait et laitages



Céleri



Moutarde



sésame



Sulfites



Lupins



Mollusques

# Accompagnements



## Palak Paneer 7€50

Épinards hachés, crème fraîche, fromage, épice, ghee (Décoré de coriandre et garam masâlâ)



## Aubergines Bharta 8€00

Aubergine grillée au tandoor, sauce tomate, oignon, épice, ghee (Décoré de coriandre et garam masâlâ)



## Dalmakheni 7€50

Lentilles de pois chiche cassé, sauce curry, épice, oignon, tomate, cumin, ghee (Décoré de coriandre et garam masâlâ)



## Legumes mixtes 7€50

Mélange de légumes, petits pois, pommes de terre, choux-fleur, carotte, épice, sauce curry, tomate, oignon, cumin, ghee (Décoré de coriandre et garam masâlâ)



## Patato Kashmir 7€00

Pommes de terre, petits pois, sauce curry, tomate, oignon, cumin, épice, ghee (Décoré de coriandre et garam masâlâ)



## Palak Aloo 8€00

Épinards hachés, pomme de terre, crème fraîche, fromage, épice, ghee (Décoré de coriandre et garam masâlâ)



## RIZ

### Riz Basmati 2€90

Riz basmati, cardamone, cannelle, étoile d'anis, beurre, ghee



### Riz Safran 3€20

Riz basmati, cardamone, cannelle, étoile d'anis, beurre, ghee, safran



### Peas Pullao 4€90

Riz basmati, cardamone, cannelle, étoile d'anis, beurre, petit pois, cumin, épice, noix de cajous, pistache, raisin, amande, ghee (Décoré de coriandre et garam masâlâ)



Gluten



Crustacés



Oeufs



Poisson



Arachides



Soja



Lait



Fruits à coques



Céleri



Moutarde



sésame



Sulfites



Lupins



Mollusques

# Pain Maison

## Farine complete

### **Chapatti 1€90**

Pain nature, pâte non levée

### **Paratha 2€50**

Pain au beurre

### **AlooParatha 3€50**

Pain fourré au pommes de terre, petit pois

## Farine blanche

### **Naan (BHARATI) 5€00**

Pain fourré au bœuf et au fromage, herbes de Provence

### **Naan nature 2€50**

Pain nature, pâte levée

### **Naan Fromage 3€50**

Pain fourré aux fromages, pâte levée

### **Keema Naan 4€00**

Pain fourré au bœuf haché, épice, herbes de Provence, pâte levée

### **Garlic Naan 3€50**

Pain fourré à l'ail, herbes de Provence, pâte levée

### **Fromage et Garlic 5€00**

Pain fourré à l'ail et au fromage, herbes de Provence, pâte levée

### **Naan Peshwari 5€00**

Pain fourré à la noix de coco, poudre d'amande, sucre, lait pâte levée

### **Chili Naan 4€00**

Pain fourré aux piments, pâte levée

### **Cheese Chili Naan 5€00**

Pain fourré aux fromages et piments, pâte levée

### **Garling Chili Naan 5€00**

Pain fourré à l'ail et piments, pâte levée



Gluten



Crustacés



Oeufs



Poisson



Arachides



Soja



Lait



Fruits à coques



Céleri



Moutarde



sésame



Sulfites



Lupins



Mollusques

# MENU

## (Formule midi)

### Assiette Thali 15€00

(Uniquement le midi, sauf week-end et jour férié)

*Repas traditionnel Indien composé d'un assortiment (de l'entrée au dessert):*

salade Raïta, 1 oignon bajhi, poulet curry, dalmakheni, riz basmati, Halwa coco

### Menu Saint-Germain 15€90

(Uniquement le midi, sauf week-end et jour férié)

**Entrée:** samoussa légume ,ou pokora, ou salade Raïta

**Plat:** Boeuf curry, ou poulet curry, ou légume curry, accompagné de riz basmati

**Dessert:** Halwa coco

(Supplément 2€ avec 1 Naan au fromage)

### Menu Flériéns 20€90

(Uniquement le midi, sauf week-end et jour férié)

**Entrée :** Pokora ou samoussa viande, avec un naan nature

**Plat :** Poulet Tikka masala, ou Palak paneer, ou keema Aloo, accompagné de riz basmati

(Supplément 1€ avec 1 Naan au fromage)

### Menu Punjabi 25€00

**Entrée :** Sheek Kebab, ou samoussa viande , ou oignon bajhi avec 1 naan fromage

**Plat :** Poulet BHARATI, ou crevette curry, ou Boeuf Masala

**Dessert :** Kulfi, ou Kheer, Halwa

### Menu (BHARATI) (2 personnes) 49€90

**Entrée :** 2 samoussa viande, 2 poulet Tikka, 2 oignons bajhi, 2 pokora avec 1 naan fromage ou garling naan

**Plat :** Poulet Tikka Masala, ou Poisson Mackni, ou Boeuf Bharati servi avec riz basmati ou riz safran

**Dessert :** Kulfi, ou Halwa coco ou 2 boules sorbet

### Menu Enfants 9€90(-10ans)

Brochette de poulet ou brochette de poisson, salade, riz ou frite

un verre de sirop à l'eau au choix

**Dessert :** 1 Boules de glace (vanille où chocolat)

**Pour toutes commandes à emporter de 30€ 10% de remise (hors boisson)**

**Livraison gratuite à partir de 30€ sur flers**



Gluten



Crustacés



Oeufs



Poisson



Arachides



Soja



Lait



Fruits à coques



Céleri



Moutarde



sésame



Sulfites



Lupins



Mollusques



Gluten



Crustacés



Oeufs



Poisson



Arachides



Soja



Lait



Fruits à coques



Céleri



Moutarde



sésame



Sulfites



Lupins



Mollusques