

# Entree

## Salade Raita 4€00

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

## Salade de crevettes 7€50

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

## Salade de poulet 7€50

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

## Oignon Bhaji 5€50

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

## Pokora 4€50

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

## Samoussa à la viande 6€00

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

## Samoussa aux légumes 5€50

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

## Crevette Pokora 7€00

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

## 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

# Entree cuit au tandoor

## Poulet Tandoori 6€50

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

## Poulet Tikka 7€50

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

## Agneau Tikka 8€50

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

## Fish Tikka 7€50

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

## Sheek Kebab 6€50

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

## 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 sauces 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 masālā)

### **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 râpé)

### **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 masālā)

### **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 masālā)

### **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 masālā)

### **Poulet Sagg 12€90**



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

### **Chicken Dopiaza 12€70**



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

### **Poulet Karahi 12€90**



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

### **Chicken Handi 13€50**



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

### **Poulet Balti 13€50**



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



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 masālā)



## Poisson sauce Curry 13€90

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



## 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 masālā)



## Crevettes de Curry 13€50

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



## Crevettes Masala 13€90

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



## 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 masālā)



## 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 masālā)



## 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 masālā)



## LES BIRYANIS

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

### Biryanis de Poulet 14€00

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



### Biryanis d'Agneau 14€90

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



### Biryanis Crevettes 14€50

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



### Biryanis 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)



### Biryanis de Bœuf 14€00

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



### Biryanis (BHARATI) 18€00

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



Gluten



Crustacés



Oeufs



Poisson



Arachides



Soja



Légumineuses



Céleri



Moutarde



Sésame



Sulfites



Lupins



Mollusques



# Accompagnements

## Palak Paneer 7€50

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



## Aubergines Bharta 8€00

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



## Dalmakheni 7€50

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



## 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 masālā)



## Patato Kashmir 7€00

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



## Palak Aloo 8€00

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



## 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 masālā)



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 Flériens 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 ou 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