

ÉTAPE 1 - PAINS MAISONS (NAAN)

Pains à base de farine blanche cuits au tandoor	
1- PAPADUM	1.00
Pâte à base de farine de haricots urd.	
2- NAAN NATURE	3.00
Pain maison à base de farine blanche.	
3 - PARATHA	3.00
Pain maison à base de farine blanche au beurre.	
4 - NAAN FROMAGE	3.50
Pain maison à base de farine blanche fourrée au fromage.	
5 - NAAN DOUBLE FROMAGES	4.50
Pain maison à base de farine blanche fourré au double fromages.	
6 - NAAN LÉGUMES	3.50
Pain maison à base de farine blanche fourré aux différents légumes.	
7- GARLIC NAAN	3.50
Pain maison à base de farine blanche fourré à l'ail.	
8 - NAAN GARLIC FROMAGE	4.50
Pain maison à base de farine blanche fourré au fromage et à l'ail.	
9- NAAN VIANDE HACHÉE	4.50
Pain maison à base de farine blanche fourré à la viande hachée.	
10 - NAAN KASHMIR	4.50
Pain maison à base de farine blanche fourré aux pistaches, amandes et noix de coco	
11- TIKKA NAAN	4.50
Pain maison à base de farine blanche fourré au poulet grillé.	

ÉTAPE 2 - ENTRÉES SPÉCIALITÉS TANDOORI

**Le tandoor est un four en argile.
La viande est marinée dans des épices
puis grillée au Tandoor**

12 - POULET TANDOORI	6.50
Cuisse de poulet marinée aux épices puis grillée au tandoor.	
13 - CHICKEN CHAPLI KABABS	6.00
Hamburger de viande hachée avec oignons aux fines épices.	
14 - FISH TIKKA	8.00
Poissons marinés aux épices puis grillés au tandoor.	
15 - POULET TIKKA	6.50
Blancs de poulet marinés aux épices puis grillés au tandoor.	
16 - AGNEAUX TIKKA	8.00
Agneau longuement mariné dans les épices puis grillé au tandoor.	
17 - GAMBAS TANDOORI	16.00
Gambas marinées dans différentes épices puis grillées au tandoor.	
18 - SHEEKH KABABS	6.50
2 Brochettes de viande hachée avec oignons et épices.	
19 - MIX GRILL KASHMIR (pour 1 personne)	12.50
Mélange de morceaux de poulet, agneau, poisson, gambas, sheekh kabab, samosa.	
20-MIX GRILL KASHMIR (pour 2 personnes)	24.00
Mélange de morceaux de poulet, agneau, poisson, gambas, sheekh kabab, samosa	

Les amateurs de cuisine pimentée sont priés de le mentionner au moment de la commande. *Relevé à la demande.

ENTRÉES LÉGUMES ET AUTRES SPÉCIALITÉS

21 - RAITA	4.50
Yaourt aux crudités, concombre, carotte et aux épices indiennes.	
22 - PAKORA	5.00
Beignets de légumes à la farine de pois chiches et épices.	
23 - PAKORA MAISON	6.00
Mélange de Beignets crevettes, aubergine, oignons et pommes de terre.	
24 - SAMOSA	6.00
2 Cornets frits aux légumes.	
25 - BAJIGNAN BAJA	5.00
Beignets d'aubergines à la farine de pois chiches et épices indiennes.	
26 - CREVETTES PAKORA	6.00
Beignets de crevettes à la farine de pois chiches et épices indiennes.	
27 - OIGNONS BAJA	5.00
Beignets d'oignons à la farine de pois chiches et épices indiennes.	
28 - POULET PAKORA	6.00
Beignets de poulet à la farine de pois chiches et épices indiennes.	
29 - KASHMIR MIX PAKORA (pour 1 personne)	8.50
Mélange de beignets: 24.25.26.27.28	
30 - KASHMIR MIX PAKORA (pour 2 personnes)	16.00
Mélange de beignets: 24.25.26.27.28	

ÉTAPE 3 - LES PLATS PRINCIPAUX POULET

Les plats sont accompagnés de riz basmati	
31 - POULET AU CURRY	14.00
Blancs de poulet préparés à la sauce traditionnelle.	
32 - POULET MADRAS	14.50
Blancs de poulet à la sauce madras. (peu épicé)	
33 - POULET VINDALOO	14.50
Blancs de poulet à la sauce vindaloo	
34 - POULET SHAHI KORMA	15.00
Poulet dans une sauce à base de crème fraîche,noix de cajou, amandes, noix de coco et raisins secs (très doux)	
35 - POULET TIKKA MASSALA	15.50
Poulet mariné dans les épices puis grillé au Tandoor et préparé dans une sauce oignons, poivrons et tomates	
36 - POULET AUX LÉGUMES	14.50
Blancs de poulet avec différents légumes et épices.	
37 - POULET AUX AUBERGINES	14.50
Morceaux de poulet préparés au caviar d'aubergines et aux épices variées	
38 - BUTTER CHICKEN	15.50
Poulet mariné puis grillé au tandoor et préparé avec crème fraîche,beurre, noix de cajou, amandes, noix de coco et raisins secs (très doux)	
39 - POULET SAGWALA	14.50
Blancs de poulet servis avec épinards hachés aux fines épices indiennes.	
40 - POULET ROGANE JOSH	15.00
Poulet emblématique du Cachemire, sauce tomate, oignons, et épices (peu épicé)	
41 - POULET DALL	15.00
Curry de poulet aux lentilles indiennes.	
42 - POULET CHAMPIGNONS	15.00
Curry de poulet aux champignons délicieusement parfumé aux épices indiennes.	
43 - POULET KARAÏ	15.50
Poulet aux oignons, tomate, poivrons, gingembre, coriandre et épices (très épicé)	

Tous nos prix affichés sont en euros.

L'AGNEAU

Les Plats sont accompagnés de riz basmati

44 - Agneau madras	16.00
Gigot d'agneau préparé dans une sauce spéciale madras (peu épicé)	
45 - AGNEAU PALAK	16.00
Gigot d'agneau servi avec épinards hachés aux fines épices indiennes.	
46 - AGNEAU SHAHI KORMA	16.50
Gigot d'agneau aux amandes,noix de cajou, raisins secs, et pistaches. (très doux)	
47 - AGNEAU TIKKA MASSALA	16.50
Gigot d'agneau mariné dans les épices puis grillé au Tandoor et préparé dans une sauce aux oignons, poivrons et tomates	
48 - AGNEAU BAIGAN	16.00
Agneau préparé avec aubergines hachée aux épices variées	
49 - AGNEAU DALL	16.00
Curry d'agneau aux lentilles indiennes.	
50 - AGNEAU ROGANE JOSH	16.00
Plat emblématique du Cachemire, agneau, sauce tomate, oignons, épices.	
51 - AGNEAU CHAMPIGNONS	16.00
Gigot d'agneau aux champignons délicieusement parfumés aux épices indiennes.	
52 - Agneau Curry	15.50
Gigot d'agneau préparé dans une sauce au curry traditionnelle.	
53 - AGNEAU VINDALOO	16.50
Gigot d'agneau à la sauce vindaloo	
54 - AGNEAU KARAÏ	16.50
Gigot d'agneau aux oignons, tomate, poivron gingembre, coriandre et épices (très épicé)	

POISSONS ET FRUITS DE MER

Les Plats sont accompagnés de riz basmati

55 - CREVETTES CURRY	15.00
Crevettes préparées dans une sauce au curry traditionnelle.	
56 - CREVETTES SHAHI KORMA	16.00
Crevettes à la sauce de noix de cajou, amandes,noix de coco,raisins secs, pistaches et crème fraîche. (très doux)	
57 - CREVETTES MADRAS	15.50
Crevettes préparées dans une sauce madras traditionnelle de l'Inde.	
58 - CREVETTES MASSALA	16.00
Crevettes à la sauce aux oignons, poivrons, tomates avec différentes épices (peu épicé)	
59 - CREVETTES SAGWALA	15.50
Crevettes sautées aux épinards hachés et différentes épices.	
60 - CREVETTES AUBERGINES	15.50
Crevettes sautées aux aubergines hachée et différents épices.	
61 - GAMBAS SHAHI KORMA	18.00
Gambas préparées aux amandes, noix de cajou, raisins secs, pistaches et crème fraîche. (très doux)	
62 - GAMBAS ROYALES	18.00
Gambas à la sauce traditionnelle de l'Inde. (peu épicé)	
63 - POISSON BANGAL	16.00
Fillets de saumon grillés au tandoor puis préparés dans une sauce aux épices	
64 - POISSON SHAHI KORMA	16.00
Saumon grillé à la sauce noix de cajou, amandes,noix de coco,raisins secs et crème fraîche (très doux)	
65 - POISSON CURRY	15.50
Curry de poisson façon traditionnelle	
66 - POISSON KARAÏ	16.00
Saumon aux oignons, tomate, poivrons, gingembre, coriandre et épices (très épicé)	

VÉGÉTARIEN OU VEGAN sur demande

Les Plats sont accompagnés de riz basmati

67 - DALL MAISON	13.50
Lentilles jaunes indiennes préparées et cuites façon traditionnelle.	
68 - LÉGUMES MIX	13.00
Macédoine de légumes préparée dans une sauce au curry traditionnelle.	
69 - BAIGAN BARTA	13.00
Curry d'aubergines hachées aux épices	
70 - LÉGUMES SHAHI KORMA	13.50
Macédoine de légumes, servie avec des amandes, des noix de cajou, des raisins secs dans une sauce à la crème fraîche.	
71 - ALOO PALAK	13.00
Epinards hachés aux pommes de terre au curry traditionnelle.	
72 - BOMBAY ALOO	13.00
Pommes de terre préparées à la sauce traditionnelle.	
73 - PALAK PANEER	13.50
Curry d'épinards haché et fromage.(très doux)	
74 - CHAMPIGNONS KASHMIR	13.50
Champignons préparés avec oignons, tomates, poivrons et fines herbes.	
75 - DALL PALAK	13.00
Lentilles jaunes mélangées avec épinards aux épices parfumées	

SPÉCIALITÉS TRADITIONNELLES BIRYANI

Les plats sont mijotés dans le riz basmati

76 - BIRYANI LÉGUMES	13.00
Riz basmati parfumé préparé dans différents légumes et fruits secs.servi avec sa sauce rïta.	
77 - BIRYANI POULET	15.00
Riz basmati parfumé préparé avec blancs de poulet et fruits secs.servi avec sa sauce rïta.	
78 - BIRYANI AGNEAU	16.00
Riz basmati parfumé préparé avec gigot d'agneau et fruits secs servi avec sa sauce rïta.	
79 - BIRYANI CREVETTES	16.00
Riz basmati parfumé préparé avec crevettes décortiquées et fruits secs.servi avec sa sauce rïta.	
80 - BIRYANI KASHMIR	17.00
Plat à base de 25 épices Riz basmati parfumé avec poulet, agneau,crevettes et légumes et fruits secs servi avec sa sauce rïta.	
81 - SPECIALITÉ CHEF PLAT KASHMIR	18.00
Plat à base de poulet, agneau et viande hachée parfumés aux épices d'Inde	

ÉTAPE 4 - DESSERTS

82 - SUJI HALWA	4.50
Gâteau de semoule aux fruits secs.	
83 - HOT GULAB JAMUN	5.00
Pâtisseries indiennes au miel et à la rose.	
84 - KULFI GLACE INDIENNE	5.00
Glace populaire à base de pistache et de cajou.	
85 - SORBET	4.50
Coco, vanille, citron, mangue ou passion (2 parfums au choix).	

RIZ BASMATI SERVI AVEC TOUS LES PLATS

Supplément en cas de changement de riz

86 - RIZ BASMATI	3.50
Riz basmati parfumé aux épices.	
87 - RIZ MATAR PULAO	4.00
Riz basmati parfumé sauté avec des petits pois tendres.	
88 - RIZ KASHMIR	