APÉRITIFS & ACCOMPAGNEMENTS

Papadum **€0.90**
Fine galette indienne croustillante à base de lentilles et de pois chiches.

Papadum Épicé **€1.00**
Papadum croustillant avec une touche épicée.

Mixed Raita **€3.95**
Yaourt frais avec concombre, tomate, oignon et épices indiennes traditionnelles.

Boondi Raita **€3.95**
Yaourt frais avec boondi croustillant et épices traditionnelles.

Pickle au Citron **€1.50**
Citron mariné traditionnel aux saveurs acidulées et épicées.

Mixed Pickle **€1.50**
Mélange de fruits et légumes marinés aux épices aromatiques.

Salade Kachumber **€3.95**
Salade fraîche de concombre, tomate, oignon, coriandre et citron.

Assortiment de Pickles **€3.00**
Trois accompagnements : chutney de mangue, oignons épicés et yaourt à la menthe.

Sauce au Tamarin **€1.00**
Sauce au tamarin douce et acidulée.

Sauce à l'Ail Épicée **€1.00**
Sauce crémeuse à l'ail avec une touche épicée.

Sauce Pimentée **€1.00**
Sauce maison préparée avec des piments frais.


ONION BHAJI


SAMOSA


PRAWN PURI

ENTRÉES

Onion Bhaji **€4.15**
Beignets croustillants d'oignons aux herbes et épices indiennes.

Pakora de Légumes **€4.00**
Légumes frais enrobés d'une pâte épicée et frits.

Chicken Pakora **€4.75**
Tendres morceaux de poulet enrobés d'une pâte épicée et frits.

Chicken Tikka **€5.65**
Poulet désossé mariné au yaourt et aux épices, cuit au tandoor.

Chicken Tikka Cheese **€5.95**
Chicken Tikka grillé garni de fromage fondu.

Lamb Tikka **€5.90**
Tendres morceaux d'agneau marinés au yaourt et aux épices aromatiques.

Tandoori Chicken **€5.50**
Cuisse de poulet marinée au yaourt et aux épices tandoori.

Samosa aux Légumes **€4.50**
Pâte croustillante farcie de pommes de terre, petits pois et épices.

Samosa à la Viande **€5.00**
Pâte croustillante farcie de viande hachée, pommes de terre et petits pois.

Vegetable Samosa Chaat **€6.50**
Samosa avec pois chiches, yaourt, chutney à la menthe, sauce au tamarin et épices.

Chicken Chaat **€6.50**
Poulet avec pois chiches, légumes frais, citron et épices chaat.

Sheekh Kebab **€5.30**
Brochettes d'agneau haché assaisonnées de coriandre et d'épices.

Prawn Puri **€5.40**
Crevettes à l'ail et au gingembre, servies sur un pain indien frit.

Chicken Puri **€4.95**
Poulet épicé servi sur un pain indien frit.

Garlic King Prawn **€6.95**
Gambas à l'ail frais, coriandre et épices aromatiques.

Garlic Chicken **€5.65**
Poulet préparé avec ail frais, gingembre et coriandre.

Malai Tikka **€5.65**
Poulet mariné à la crème, au yaourt et aux épices, cuit au tandoor.

Masala King Special (Pour 2 Personnes) **€12.95**
Idéal à partager. Comprend Chicken Tikka, Sheekh Kebab, Chicken Pakora, Pakora de Légumes et Onion Bhaji croustillant.

Suggestion du chef ★



BUTTER CHICKEN



LAMB KORMA



CHICKEN KARAHI

STYLES DE CURRY

Choisissez votre curry préféré et l'ingrédient de votre choix.

Balti
Préparé avec tomates, poivrons et épices aromatiques, dans le style traditionnel Balti.

Bhuna
Curry savoureux préparé avec oignons, poivrons, ail, gingembre et herbes fraîches.

Chasney
Curry aigre-doux aux délicieuses notes fruitées.

Pistachio Pasanda
Curry doux et crémeux aux pistaches, amandes, crème et épices aromatiques.

Curry
Curry traditionnel préparé dans une sauce douce à la tomate et à l'oignon.

Dansak
Préparé avec lentilles, ail, gingembre, coriandre fraîche et épices aromatiques.

Dopiaza
Préparé avec une généreuse quantité d'oignons, cuits dans la sauce et ajoutés en garniture.

Jalfrezi
Curry épicé aux poivrons, oignons et piments.

Jay Puri
Curry moyennement épais aux champignons, noix de coco, oignons et herbes fraîches.

Karahi
Préparé avec tomates, oignons, ail et gingembre dans le style traditionnel Karahi.

Kashmiri Korma
Curry crémeux aux fruits, noix de coco et amandes.

Korma
Curry doux et crémeux à la noix de coco et aux amandes.

Manchuria
Curry moyennement épicé avec une touche rafraîchissante de menthe.

Butter Masala
Sauce crémeuse à la tomate avec beurre, crème et épices aromatiques.

Masala
Curry crémeux aux amandes et aux épices douces et aromatiques.

Pathia
Curry aigre-doux, légèrement épicé, aux notes de mangue et de noix de coco.

Rogan Josh
Curry traditionnel du Cachemire avec tomates, ail, gingembre et crème.

Methi
Curry préparé avec feuilles de fenugrec fraîches, ail, gingembre et épices aromatiques.

Saag
Curry classique aux épinards préparé avec des épices indiennes traditionnelles.

Recommandation du Chef
Pistachio Pasanda
Butter Masala

PRIX DES CURRYS

Choisissez l'ingrédient de votre choix.

Poulet	**€11.59**
Chicken Tikka	**€12.59**
Agneau	**€12.95**
Lamb Tikka	**€13.59**
Crevettes	**€13.59**
Gambas	**€14.59**
Légumes Variés	**€11.59**
Filet de Poisson	**€12.95**
Viande de Soja (Vég.)	**€11.59**
Paneer Tikka (Veg)	**€12.59**
Mix Spécial	**€14.95**

NIVEAU DE PIQUANT

Choisissez le niveau de piquant que vous préférez.

Doux
Moyennement épicé 🌶
Épicé 🌶🌶
Très épicé 🌶🌶🌶
Phall 🌶🌶🌶🌶
(Extrêmement épicé)



CHANA MASALA

BOMBAY ALOO





CHICKEN SHASHLIK

ACCOMPAGNEMENTS Des accompagnements indiens traditionnels, parfaits pour compléter votre curry.

Bombay Aloo **€8.75**
Curry traditionnel de pommes de terre dans une sauce légèrement épicée.

Aloo Gobi **€8.75**
Pommes de terre et chou-fleur cuisinés avec des épices aromatiques.

Saag Aloo **€8.75**
Épinards frais et pommes de terre cuisinés avec des épices traditionnelles.

Tarka Dhal **€7.95**
Lentilles jaunes préparées avec ail, herbes et épices.

Dhal Makhni **€8.75**
Lentilles noires mijotées lentement avec beurre et crème.

Chana Masala **€8.75**
Pois chiches mijotés dans une riche sauce curry à la tomate et à l'oignon.

Bhindi Bhaji **€9.00**
Gombo frais cuisiné avec oignons et épices indiennes traditionnelles.

Mushroom Bhaji **€8.75**
Champignons frais sautés avec oignons et herbes aromatiques.

Aubergine Bhaji **€8.75**
Aubergine rôtie cuisinée dans une sauce curry légèrement épicée.

Malai Kofta **€13.95**
Boulettes moelleuses de paneer et pommes de terre dans une sauce crémeuse.

Chilli Paneer **€12.95**
Paneer croustillant dans une sauce pimentée, sucrée et légèrement acidulée.

Shahi Paneer **€12.95**
Paneer dans une sauce riche et crémeuse aux noix de cajou, crème, tomates et épices aromatiques.

SIZZLERS Viandes, poulet, paneer et fruits de mer marinés aux épices aromatiques, servis sur une plaque chaude.

Chicken Tikka Sizzler **€12.95**
Chicken Tikka tendre cuit au tandoor, servi avec oignons et citron.

Chicken Shashlik **13.95**
Chicken Tikka grillé avec oignons, poivrons et
épices.

Paneer Tikka Sizzler **€11.50**
Paneer mariné et cuit au tandoor, servi avec oignons et poivrons.

Lamb Tikka Sizzler **€14.95**
Lamb Tikka tendre grillé et servi sur une plaque chaude.

Chicken Tandoori Sizzler **€13.59**
Cuisse de poulet tandoori servie avec oignons et citron.

King Prawn Sizzler **€15.30**
Gambas marinées aux épices et servies sur une plaque chaude.

Tandoori Mix Grill **€15.95**
Assortiment de Sheekh Kebab, Lamb Tikka, Chicken Tikka, Tandoori Chicken et
King Prawns.

Sauce Spéciale Sizzler **€3.95**
Notre sauce spéciale, parfaite pour accompagner tous les sizzlers.

Recommandation du Chef ★
Chicken Shashlik **€13.95**
Tandoori Mix Grill **€15.95**



CHICKEN TIKKA BIRYANI

HAKKA NOODLES





GARLIC NAAN

BIRYANI

Nos biryanis sont préparés avec du riz basmati parfumé et des épices aromatiques.
Servis avec une sauce curry moyennement épicée.

Chicken Biryani **€12.95**
Chicken Tikka Biryani **€13.95**
Lamb Biryani **€14.95**
Lamb Tikka Biryani **€14.95**
Prawn Biryani **€14.95**
King Prawn Biryani **€15.95**
Mixed Vegetable Biryani **€12.95**
Fish Fillet Biryani **€12.95**
Special Biryani **€14.95**
Paneer Tikka Biryani **€12.95**

Recommandation du Chef
Chicken Tikka Biryani **€13.95**

RICE Riz basmati indien traditionnel, préparé avec différentes saveurs et épices.

	Demi-portion	
Pilau Rice	**€2.95**	**€4.45**
Riz basmati parfumé aux épices douces et aux herbes.		
Plain Boiled Rice	**€2.50**	**€3.95**
Riz basmati cuit à la vapeur.		
Mixed Vegetable Rice		**€4.80**
Riz basmati sauté avec des légumes frais.		
Mushroom Rice		**€4.80**
Riz basmati aux champignons frais.		
Egg Rice		**€4.80**
Riz basmati sauté avec oeuf et épices.		
Special Rice		**€4.95**
Riz basmati aux petits pois, oeuf et épices aromatiques.		
Keema Rice		**€5.75**
Riz basmati avec viande hachée, petits pois et herbes.		
Special Masala King		**€6.15**
Riz basmati aux crevettes et légumes variés.		
Garlic Rice		**€4.60**
Riz basmati parfumé à l'ail frais.		
Coconut Rice	**€3.00**	**€4.95**
Riz basmati à la noix de coco avec une légère note sucrée.		
Jeera Rice		**€4.60**
Riz basmati aux graines de cumin grillées.		
Lemon Rice		**€4.60**
Riz basmati parfumé au jus de citron frais, aux feuilles de curry, aux graines de moutarde et aux épices aromatiques.		

NAANS

Pain indien traditionnel, fraîchement cuit dans notre four tandoor.

Plain Naan **€3.20**
Naan traditionnel, doux et moelleux.

Garlic Naan **€3.59**
Naan à l'ail frais et à la coriandre.

Peshwari Naan **€3.95**
Naan farci à la noix de coco, aux raisins secs et aux fruits secs.

Kulcha Naan **€3.95**
Naan aux poivrons avec une touche de piment.

Onion Naan **€3.59**
Naan garni d'oignons frais.

Chilli Coriander Naan **€3.59**
Naan au piment et à la coriandre fraîche.

Keema Naan **€3.95**
Naan farci à la viande hachée épicée.

Cheese Naan **€3.95**
Naan farci au fromage fondu.

Garlic Chilli Naan **€3.95**
Naan à l'ail frais et au piment.

Butter Naan **€3.50**
Naan moelleux au beurre fondu.

Composez votre propre Naan **€3.00**
Choisissez vos ingrédients préférés.
Chaque ingrédient supplémentaire seulement €1.00
Ingrédients disponibles :
Ail • Fromage • Piment • Oignons • Viande hachée • Poivron • Coriandre

CHAPATIS & PARATHAS **Pains indiens traditionnels, fraîchement préparés.**

Plain Chapati **€2.35**
Pain indien fin à la farine complète.

Butter Chapati **€2.65**
Chapati légèrement beurré.

Tandoori Chapati **€2.50**
Chapati cuit au four tandoor traditionnel.

Plain Paratha **€2.95**
Pain indien feuilleté préparé avec du beurre.

Aloo Paratha **€3.50**
Paratha farci aux pommes de terre épicées.

SPÉCIALITÉS DU CHEF

Une sélection de nos plats signature, préparés avec des recettes traditionnelles et les saveurs authentiques de l'Inde.

Tangri Butter Chicken **€14.95**
Cuisses de poulet tandoori dans une sauce crémeuse au beurre et aux épices aromatiques.

Chilli Chicken **€14.95**
Poulet façon indo-chinoise avec piment, poivrons et sauce spéciale.

Mango Chicken **€14.95**
Poulet tendre dans une délicieuse sauce à la mangue, douce et légèrement épicée.

Hakka Noodles **€12.95**
Nouilles sautées au wok avec légumes et saveurs indo-chinoises authentiques.



MENU ENFANTS

De délicieux plats préparés spécialement pour nos petits clients.

Chicken Nuggets avec Frites ou Riz **€6.95**

Bâtonnets de Poisson avec Frites ou Riz **€6.95**

Curry Doux avec Riz ou Frites **€7.90**
Sauce curry douce servie avec riz basmati ou frites.

Curry Enfant au Choix avec Riz ou Frites **€7.90**
Choisissez votre curry doux préféré, servi avec riz basmati ou frites.

Boulettes de Viande à la Sauce Tomate avec Riz ou Frites **€7.90**
Boulettes de viande tendres dans une sauce tomate douce, servies avec riz basmati ou frites.

Chicken Pakora avec Frites ou Riz **€7.90**
Morceaux de poulet tendres, enrobés d'une pâte légèrement épicée et croustillante, servis avec riz basmati ou frites.

DESSERTS

Mango Kulfi **€4.95**
Glace indienne traditionnelle à la mangue.

Pistachio Kulfi **€4.95**
Glace indienne traditionnelle à la pistache.

Gulab Jamun **€4.95**
Boulettes moelleuses au lait, servies dans un sirop sucré.

Conformément au règlement (UE) n° 1169/2011 du Parlement européen et du Conseil du 25 octobre 2011 concernant l'étiquetage des denrées alimentaires ou des plats contenant des allergènes, dans notreétablissement, tous nos plats peuvent contenir des traces de : gluten, crustacés, œufs, poisson, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, sulfites, mollusques et lupins.Si vous souffrez d'allergies ou d'intolérances, veuillez nous en informer le plus précisément possible lors de votre commande.Traduit avec DeepL.com (version gratuite)

SOYA · MOLLUSCS · LUPIN · SULPHITES · GLUTEN · SESAME · NUTS · CRUSTACEANS · EGGS · FISH · MUSTARD · MILK · CELERY · PEANUTS