



**Au Coeur de l'Inde**

Indian Grill



**CARTE  
MENU**

# Entrées



**Chicken Tandoori** 10,00 €

*3 pilons de poulet au paprika et épices indiennes cuits au four tandoori*

**Poulet Tikka** 11,00 €

*Blanc de poulet cuit en brochette mariné au yaourt et épices comme cumin, gingembre et coriandre, jus de citron*

**Agneau Tikka** 12,00 €

*Dés d'agneau désossés légèrement marinés aux épices saisis au tandoori*

**Malai Machali Tikka** 13,00 €

*Filet de saumon mariné aux diverses épices farci aux épinards à la crème*

**Gambas Tandoori** 17,50 €

*Gambas marinées au gingembre, yaourt et épices moulues saisies au tandoori*

**Samossa aux légumes** 8,50 €

*Beignets triangulaires composés d'une pâte de blé qui enrobe une farce traditionnellement faite aux petits pois, oignons, pommes de terre, coriandre, piment doux et épices*

**Mix Pakora** 8,00 €

*Beignet d'oignons, aubergines et pommes de terre à la farine de pois chiches*

**Raita** 7,50 €

*Concombre, tomate, carotte râpée, épices, le tout au yaourt*

**Aloo Tikki** 7,50 €

*Galette de pomme de terre à la farine de pois chiches, épices indiennes*



# Accompagnements

<b>Cheese nan</b>	3,90 €
<i>Pain fromage fondu</i>	
<b>Piazza nan</b>	3,90 €
<i>Pain fromage fondu, oignons, poivrons</i>	
<b>Nan nature</b>	3,50 €
<i>Pain blanc au beurre</i>	
<b>Keema nan</b>	3,90 €
<i>Pain fourré à la viande hachée aux épices</i>	
<b>Garlic nan</b>	3,90 €
<i>Pain à l'ail et au piment doux</i>	
<b>Aloo nan</b>	3,90 €
<i>Pain farci de pomme de terre cuite au tandoori</i>	
<b>Cheese garlic nan</b>	3,90 €
<i>Fromage fondu à l'ail + 1 Garlic, coriandre, épices indiennes</i>	



# Plats Végétariens

*Nos plats sont servis avec riz Basmati à volonté*

<b>Palak Panner</b>	18,50 €
<i>Épinards aux épices douces à la coriandre et au fromage</i>	
<b>Dal Makhni</b>	18,50 €
<i>Lentilles indiennes relevées au beurre doux avec oignons, tomates, coriandre et sauce curry</i>	
<b>Sag Aloo</b>	18,50 €
<i>Curry de pommes de terre et épinards préparés avec oignons, poivrons, tomates, ail, gingembre</i>	
<b>Allo Matar</b>	18,50 €
<i>Pommes de terre, petits pois préparés, oignons, tomates, coriandre aux épices indiennes</i>	
<b>Rajma Chawal</b>	18,50 €
<i>Haricots rouges, pommes de terre, oignons frits, tomates, garlic, gingembre, coriandre, épices indiennes</i>	
<b>Chana Masala</b>	18,50 €
<i>Pois chiches, pommes de terre, curry, tomates, garlic, gingembre, oignons frits, coriandre, épices indiennes</i>	



# Plats



## Murghi Poulet

*Nos plats sont servis avec riz Basmati à volonté*

### **Murghi Tikka Masala** 20,00 €

*Blanc de poulet mariné légèrement citronné, oignons, tomates, poivrons, gingembre et coriandre, le tout servi d'une sauce épicée sur une plaque chaude*

### **Poulet Korma** 19,50 €

*Blanc de poulet, noix de cajoux, amandes, crème fraîche préparée, miel avec épices douces*

### **Murghi Tandoori Palak** 19,00 €

*Morceaux de poulet grillés marinés avec épinards à la crème et épices douces*

### **Butter Chicken** 20,00 €

*Blanc de poulet au gingembre, ail, tomates avec sa crème de noix de cajou, miel*

### **Murghi curry** 19,00 €

*Blanc de poulet préparé avec une sauce au curry et aux épices indiennes*

### **Murghi Madras** 19,00 €

*Blanc de poulet préparé avec sauce madras légèrement citronnée, coriandre*

## Gosht Agneau

*Nos plats sont servis avec riz Basmati à volonté*

### **Agneau Tikka Masala** 21,00 €

*Dés d'agneau marinés légèrement citronnés, oignons, poivrons, gingembre coriandre, le tout servi avec une sauce épicée sur plaque chauffante*

### **Agneau Korma** 20,50 €

*Agneau désossé noix de cajou, amandes, crème fraîche préparée, miel avec épices douces*

### **Agneau Madras** 20,50 €

*Agneau désossé préparé avec sauce madras légèrement citronnée, coriandre*

### **Sag Gosht** 20,50 €

*Morceaux d'agneau cuits au tandoori et aux épices indiennes servis sur un lit d'épinards*

### **Agneau Vindaloo** 21,00 €

*Morceaux d'agneau désossés avec des tomates, oignons, pommes de terre gingembre, coriandre, légèrement relevés et épicés*



## Machali Fruits de mer

*Nos plats sont servis avec riz Basmati à volonté*

### **Crevettes Malai** 20,50 €

*Crevettes préparées avec une base crème aux amandes et de noix de cajou, miel*

### **Crevettes Masala** 20,50 €

*Crevettes cuisinées aux oignons, tomates, gingembre, piment doux et coriandre*

### **Shai Malai Machali** 20,00 €

*Saumon à la crème de noix de cajou avec des amandes, épices, miel saisi dans une sauce aux oignons*

### **Machali Bona** 20,00 €

*Pavé de saumon mariné aux épices et feuille de citron frit, le tout mijoté à la sauce curry et piment doux*

### **Jinga Punjab** 23,00 €

*Gambas relevées dans une sauce coriandre, piment, trois poivrons et citron*

### **Saumon Tandoori Palak** 21,00 €

*Pavé de saumon mariné aux épices et cuit au tandoor en brochettes, préparé avec épinards et épices douces*

### **Crevettes Palak** 21,00 €

*Crevettes préparées avec épinards, oignons, gingembre, tomates, coriandre et épices indiennes*

## Byriani

*Le Byriani est un plat indien traditionnel à base de riz Basmati, sauce et épices douces*

### **Byriani Légumes** 18,50 €

*Plat traditionnel indien à base de légumes et de riz*

### **Byriani Poulet** 19,50 €

*Suprême de poulet aux noix de cajou, raisins secs, poivrons, épices accompagné de sa sauce spéciale Byriani*

### **Byriani Agneau** 20,00 €

*Riz préparé accompagné d'agneau fricassé le tout accompagné de sauce spéciale Byriani*

### **Byriani Crevettes** 20,00 €

*Riz basmati aux nombreuses épices indiennes agrémenté de crevettes*



# Menus

## Sur Place / à Emporter / En Livraison

### Menu Midi

#### Menu dégustation Thali

14,90 €

Ce menu est proposé par le Chef qui vous propose chaque jour

2 entrées

2 plats

riz Basmati à volonté



### Menu Midi et Soir

#### Menu Royal Découverte

21,90 €

Ce menu est proposé par le Chef qui vous propose chaque jour

3 entrées

2 plats

riz Basmati à volonté



### Vente à Emporter

#### Hors Menu

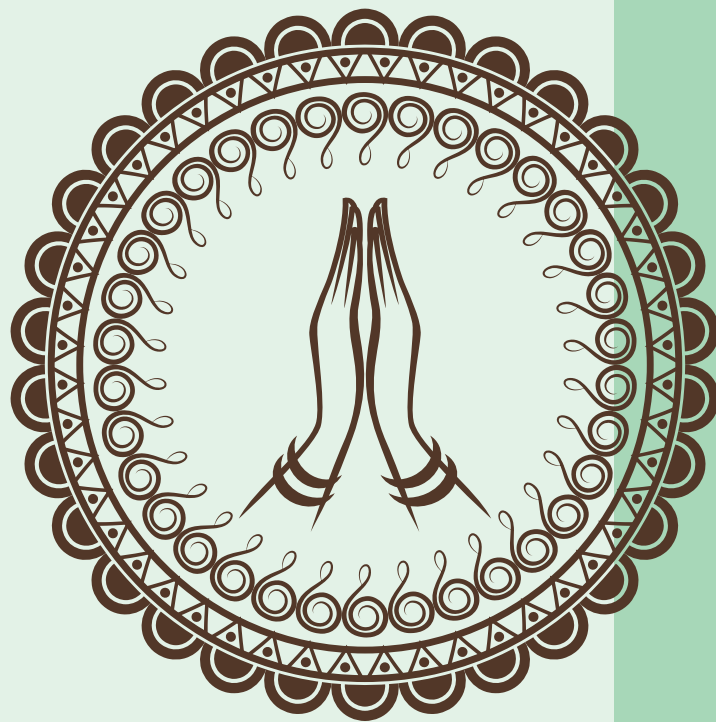
-15%

Commande par téléphone ou sur notre site



### Enfant

Gratuit pour les moins de cinq ans



***“Bienvenue Au Cœur de l’Inde,  
où l’art de la cuisine indienne s’exprime avec élégance, sublimant  
des ingrédients d’exception et des épices précieuses pour éveiller vos  
sens dans une expérience gastronomique raffinée.”***



**Au Coeur de l'Inde**

Indian Grill