

(Gâteau de semoule et lait cuit aux épices, sirop de sucre parfumé à la cardamome et rose)

(Des mets indiens variés, végétariens et non-végétariens aux recettes différentes, accompagnés de ses chutneys)

(Gâteau à base de fromage caillé, purée de mangue)

Planche à partager (pour 2 personnes) 14€50
(Des mets indiens variés, végétariens et non-végétariens aux recettes différentes, accompagnés de ses chutneys)

(Crème légère à la mangue et fruits rouges)

(2 boules de glace classiques, parfums au choix)

(Assortiment des entrées chaudes cuit au four tendre)

(3 gourmandises accompagné d'Espresso)

(Dessert à base de crème cuite, parfumé à la mangue)

Entrées Non-Végétariennes

6€00

(Blanc de poulet mariné aux épices et yaourt, cuit au four tandoor)

Chicken Malai Tikka 6€00

(Beignets d'oignons, accompagné de salade et de chutneys)

(Blanc de poulet mariné aux épices douces, crème et beurre, cuit au four tandoor)

(Beignets farcis aux légumes variés, accompagnés de salade et de chutneys)

Fish Tikka	6€00
-------------------	-------------

(Pâte farcie aux légumes, noix de cajou, raisins secs)

Demander la liste des allergènes si besoin.

Les produits peuvent changer en fonction des arrivages.

A wooden skewer with a grilled fish fillet, vegetables, and a small piece of bread.

Chicken

- ** Butter Chicken**14€90
- (Poulet cuit avec la sauce à base de tomates, crème, noix de cajou et épices douces)
- Chicken Khorma Curry**14€50
- (Poulet cuit avec la sauce à base d'oignons, noix de cajou et yaourt)
- Chicken Bhunawala**14€50
- (Poulet cuit avec sautée d'oignons, ail, gingembre et épices garam masala)
- Chicken Tikka Massala**14€50
- (Poulet cuit avec oignons, ail, gingembre, poivrons et parfumé aux épices tikka)
- Chicken Kadai**14€50
- (Poulet cuit aux épices, piment parfumé, curry, oignons, poivrons, tomates, pommes de terre)
- Chicken Vindaloo**14€50
- (Poulet cuit avec la sauce à base de tomates, oignons, épices relevées et pommes de terre)



Agneau

- ** Agneau Roganiosh**15€90
- (Agneau cuit avec oignons, poivrons, ail, gingembre, piment de Kashmir, clous de girofle, arômes de safran et yaourt)
- Agneau Kofta Curry**15€50
- (Boulettes d'agneau aux herbes et épices parfumées, cuites dans la sauce tomate avec les épices)
- Agneau Bhunawala**15€50
- (Agneau cuit avec sautée d'oignons, ail, gingembre épices garam masala, sauce tomate)
- Agneau Tikka Massala**15€50
- (Agneau cuit avec oignons, ail, gingembre, poivrons et parfumé aux épices tikka)
- Agneau Kadai**15€50
- (Agneau cuit aux épices, piment parfumé, curry, oignons, poivrons, tomates, pommes de terre)
- Agneau Vindaloo**15€50
- (Agneau cuit avec la sauce à base de tomates, oignons, épices relevées et pommes de terre)

Porc

- ** Porc Sweet & Sour**14€90
- (Porc saisie aux herbes/épices, cuite lentement dans la sauce douce-épicée)
- Porc Kofta Curry**14€50
- (Boulettes de porc aux herbes et épices parfumées, cuites dans la sauce tomate avec les épices)
- Porc Bhunawala**14€50
- (Agneau cuit avec sautée d'oignons, ail, gingembre épices garam masala, sauce tomate)
- Porc Vindaloo**14€50
- (Porc cuit avec la sauce à base de tomates, oignons, épices relevées et pommes de terre)

Poisson/Fruit de mer

- ** Gambas Curry**17€90
- (Gambas décortiqués cuits aux épices garam masala, feuille de curry, gingembre, tamarin et lait de coco)
- Poisson Curry**16€90
- (Filet de poisson sans arrêts cuit avec les épices garam masala, tamarin et lait de coco)
- Crevettes Curry**16€90
- (Crevettes décortiquées cuites avec les épices garam masala, tamarin et lait de coco)
- Poisson Bhunawala**16€90
- (Filet de poisson sans arrêts cuit avec sautée d'oignons, ail, gingembre et épices garam masala)
- Poisson Vindaloo**16€90
- (Poisson cuit avec la sauce à base de tomates, oignons, épices relevées et pommes de terre)
- Egg Curry**16€90
- (Les œufs dur cuit dans une sauce à base de tomates, crème et épices doux et savoureux)

Plats Végétariens

- ** Veg Kofta Curry**16€90
- (Kofta de fromage frais (lait de vache) fait maison, fruits secs, cuits dans la sauce aux épices douces)
- ** Mix Vegetables Khorma**14€90
- (Mélange de légumes cuit aux épices, fruits secs, sauce aux épices douces)
- Kashmiri Aloo**13€90
- (Petites pommes de terre cuites dans la sauce tomate, crème, noix de cajou, épices douces du Nord de l'Inde)
- Dal Tadka**13€90
- (Lentilles cuites et sautées aux oignons, ail, cumin et tomates, sauce aux épices)
- Baigan Bharta**14€90
- (Aubergine grillée au four tandoor, et cuite aux herbes et épices douces)
- Palak Paneer**14€90
- (Epinards à la crème, épices et fromage de vache)



Naan

- ** Naan Ail-Fromage**4€50
- (Pain indien farci au fromage de vache et ail adouci au beurre)
- ** Naan au Fromage**3€50
- (Pain indien farci au fromage de vache et cuit au four tandoor)
- Naan à l'Ail**3€50
- (Pain indien à l'ail haché, cuit au four tandoor)
- Naan Nature**2€50
- (Pain indien cuit au four tandoor)



Accompagnements



** Spécialité Maison

Service et TVA inclus.
Demander la liste des allergènes si besoin.
Les produits peuvent changer en fonction des arrivages.

Riz

- Riz blanc parfumé**4€00
- (Riz parfumé aux épices)
- ** Kashmiri Pulao**8€00
- (Riz parfumé aux noix de cajou et fruits secs)
- Pea Pulao**6€00
- (Riz basmati et ses petits pois)
- Jeera Rice**6€00
- (Riz basmati sauté au cumin)
- Onion Rice**6€00
- (Riz basmati parfumé, sauté aux oignons)

Plats Biryani's

- ** Poulet Biryani**18€50
- (Poulet cuit lentement avec les épices, herbes, sauce, riz et du beurre clarifié)
- Agneau Biryani**18€50
- (Agneau cuit lentement avec les épices, herbes, sauce, riz et du beurre clarifié)
- Crevettes Biryani**18€50
- (Crevettes cuites lentement avec les épices, herbes, sauce, riz et du beurre clarifié)
- Mix Légumes Biryani**16€50
- (Légumes cuits lentement avec les épices, herbes, sauce, riz et du beurre clarifié)

