



## *Menu*

### **ENTRÉES**

(Tous nos beignets sont préparés à partir de farine de pois chiche et fait Maison)

<b>SAMOSA</b> Cornets frits de légumes (2 pieces)	5,00€
<b>ONION BAJIA</b> Beignets d'oignons (5 pieces)	3,50€
<b>ALOO PAKORA</b> Beignets d'pomme de terre (5 pieces)	4,50€
<b>CALAMAR PAKORA</b> Beignets de calamar à la farine de pois chiche parfumés aux herbes fraîches	6,00€
<b>PAKODA CREVETTES</b> Beignets de crevettes (6 pieces)	6,00€
<b>PAKORA</b> Beignets d'aubergines frits avec différentes épices	4,50€
<b>RAÏTA</b> Légumes avec du yaourt et épices	4,00€
<b>ASSORTIMENT DE BEIGNETS</b> Beignets d'aubergines, oignons, crevettes	11,50€

# Menu

## ENTRÉES TANDOORI

<b>POULET TANDOORI</b> Cuisses de Poulet avec différentes épices, cuites au tandoor	6,00€
<b>POULET TIKKA</b> Morceaux de blanc de poulet avec épices, marinés et cuits en brochettes tandoor	6,00€
<b>SEEKH KABAB</b> Viande hachée d'agneau avec herbes fraîches, cuit en brochettes au tandoor	6,50€
<b>AGNEAU TIKKA</b> Morceaux d'agneau longuement marinés dans des épices puis au tandoor	8,50€
<b>SALONI POISSON TIKKA</b> Morceaux de saumon marinés et cuits eu tandoor	9,00€
<b>CHEZ LAXMI MIXTE GRILL</b> Mélange de morceaux de poulet, agneau, seekh kabab, poisson tikka et gambas	19,00€
<b>GAMBAS TANDOORI</b> Spécialité très fine, gambas très longuement macérées dans un bouquet d'épices et d'avocats, puis cuites au four Au tandoor	17,50€

## PAINS MAISONS

(Farine blanche ou farine complète cuite au Tandoor)

<b>NAAN</b> Pâte levée, farine	2,00€
<b>NAAN À L'AIL</b> Pâte levée à l'ail	3,00€
<b>CHEESE NAAN</b> Pâte levée au fromage	3,00€
<b>NAAN MASSALA</b> Naan aux légumes et différentes épices	3,50€
<b>GARLIC NAAN FORMAGE</b> Pâte levée à l'ail et au fromage	3,00€
<b>KEEMA NAAN</b> Pâte levée, viande hachée, beurre	4,50€
<b>CHAPATI</b> Pâte non levée, farine complète	2,50€
<b>PARATA TANDOORI</b> Pâte levée, farine complète, beurre cuit au tandoor	3,00€
<b>NAAN FROMAGE AUX ÉPINARDS</b> Pâte levée aux épinards et au fromage	4,00€

# Menu

## NOS SALADE

<b>TANDOORI MURGH CHAT</b> Tranches de poulet tandoori aux épices avec tomates, oignons et salade	8,00€
<b>SALADE MAISON</b> Poulet cuit au tandoor et préparé aux épices à la façon indienne, œuf dur	7,00€
<b>SALADE DE CREVETTES</b> Crevettes, tomates, concombre, oignons, citron et menthe fraîche, avocat	9,00€
<b>SALADE CHEZ LAXMI</b> Panaché de légumes croquants assaisonnés, mozzarella buffa (add garné)	12,50€

## SOUPE

<b>DAAL SOUPE</b> Potage à base petites lentilles	6,00€
<b>VÉGÉTABLE SOUPE</b> Soupe de légumes aux épices	6,00€
<b>CHICKEN SOUPE</b> Soupe de poulet au coriandre et aux épices.	6,50€

## NOS CURRY A'L'AGNEAU

<b>AGNEAU PUNJAB</b> Curry d'agneau préparé aux tomates, coriandre (relevé)	13,00€
<b>AGNEAU PALAK</b> Agneau préparé aux épinards et ses épices	13,00€
<b>AGNEAU DOPIYAZA</b> Curry d'agneau avec oignons aux différentes épices	12,50€
<b>AGNEAU VANDALOO</b> Curry d'agneau, pomme de terre et noix de cajou	12,50€
<b>AGNEAU HYDERABADI</b> Agneau d'Hyderabad, sauce menthe, noix de coco, épices parfumées	13,50€
<b>AGNEAU KORMA</b> Morceaux d'agneau préparés aux amandes, noix de cajou, raisins secs, pistaches et crème fraîche	13,50€
<b>AGNEAU TIKKA MASSALA</b> Cuit au tandoor, spécialité désossée, tomate, beurre, gingembre	14,00€
<b>AGNEAU BENGAN</b>	13,00€

## NOS CURRY DE VOLAILLES

<b>POULET MASALA</b> Poulet en sauce, épices, coriandre, tomates	11,50€
<b>MURGH KARAH</b> Morceaux de poulet tandoori cuits avec tomates, poivrons émincés, épices et coriandre	12,00€
<b>POULET VINDALOO</b> Poulet aux pommes de terre cuit dans la sauce curry relevé	11,50€
<b>POULET MOGHLAI</b> Poulet en sauce amandes, raisins secs, noix de cajou et crème fraîche, œuf et épices	12,50€
<b>BUTTER CHICKEN</b> Poulet au beurre mariné dans une sauce épicée, puis cuit au tandoor	12,50€
<b>POULET TIKKA MASALA</b> Morceaux de poulet cuit au tandoor et préparés au curry, gingembre et ses épices	12,50€
<b>HARIYALI MURGH TIKKA MASALA</b> Morceaux de poulet marinés aux épinards et épices, cuits au tandoor	12,50€
<b>POULET KORMA</b> Morceaux de poulet préparés aux amandes, noix de cajou, raisins secs, pistaches, crème fraîche	12,50€
<b>MANGO CHICKEN</b> Morceaux de poulet préparés aux amandes, noix de cajou, raisins secs, pistaches, crème fraîche avec la pulpe de mangue	12,50€
<b>FRUITS DE MER</b>	
<b>CREVETTES MADRAS</b> Curry de crevettes (relevé)	13,00€
<b>CREVETTES SAAG</b> Crevettes préparées aux épinards et ses épices	13,00€
<b>CREVETTES KORMA</b> Crevettes préparées aux amandes, noix de cajou, raisins secs, pistaches, crème fraîche	13,50€
<b>CREVETTES JALFREZY</b> Crevettes sautées aux oignons, poivrons et tomates	14,00€
<b>POISSON KORMA</b> Morceaux de poissons préparés aux amandes, noix de cajou, raisins secs, pistaches, crème fraîche	14,50€
<b>POISSON GOA</b> Poisson mijoté dans du lait de coco parfumé aux épices	13,50€
<b>POISSON MASSALA</b> Poisson cuit dans une sauce aux épices avec tomates, oignons, citron vert	12,50€
<b>GAMBAS KORMA</b> Gambas géantes cuites au tandoor et mélangées dans une sauce mixte : noix de cajou, amandes, pistaches et crème fraîche	18,00€
<b>GAMBAS MASSALA</b> Gambas géantes en sauce aux épices avec tomates, oignons et citron vert	17,50€

# Menu

## VÉGÉTARIEN

<b>DAAL PALAK</b> Épinards avec lentilles indiennes	8,00€
<b>CHANA MASSALA</b> Curry de pois chiche épices	9,50€
<b>BARTHA</b> Caviar d'aubergines	9,00€
<b>MATTAR PANEER</b> Petits pois et fromage maison à la sauce de tomate, d'oignon et aux épices	9,50€
<b>PALAK PANEER</b> Épinards et fromage maisons préparées au curry	10,00€
<b>SHAAHI PANEER</b> Morceaux de fromage maison préparés aux amandes, noix de cajou et crème fraîche	10,00€
<b>AMRITSARI DAAL</b> Lentilles indiennes aux épices	10,00€
<b>VEGETABLES KORMA</b> Différents légumes préparés au curry et crème fraîche	10,00€
<b>ALLO GOBI</b> Chou-fleur avec pomme de terre	10,00€

## RIZ BASMATI

(Riz délicatement parfumé, de la région du Punjab)

<b>RIZ PILAU</b> Riz parfumé aux épices	3,00€
<b>KASHMIR PILAU</b> Riz avec des fruits secs	4,50€
<b>MATAT PILAU</b> Riz avec petits pois	3,50€

# Menu

## BIRYANIS

(Plat à base de vingt épices avec du riz Basmati)

<b>VEGETABLES BIRYANI</b> Riz préparé avec légumes et ses épices	12,50€
<b>POULET BIRYANI</b> Riz préparé avec du poulet désossé et ses épices	13,00€
<b>AGNEAU BIRYANI</b> Riz préparé avec ses morceaux d'agneau et ses épices	13,50€
<b>DARBAR BIRYANI</b> Riz préparé avec du poulet, agneau, crevettes et ses épices	16,00€
<b>CREVETTES BIRYANI</b> Riz préparé avec crevettes décortiquées et ses épices	14,00€

## DESSERTS

<b>SUJI HALWA</b> Gâteau de Semoule aux fruits secs	3,50€
<b>GULAB JAMUN</b> Boule de délice	3,50€
<b>SALADE DE FRUITS</b> Fruits frais de saison	5,00€
<b>KHEER</b> Riz au lait avec des fruits secs	4,00€
<b>KULFI PISTAGES</b> Glace indienne maison aux pistaches	5,00€
<b>KULFI MANGUE</b> Glace indienne maison aux mangues	5,00€
Crème Brulée à la cardamome	5,50€
Chocolat liégeois	6,00€
Café liégeois	6,00€

# Menu

## Spécialité Népalaise

<b>VÉGÉTARIENS MO :MO</b> 10 pièces raviolis cuit à la vapeur (pate a base d'épinards et de farine de blé), chou-blanc, carrot, oignon, pomme de terre et épices, servi avec de la sauce népalaise	13,00€
<b>POULET MO :MO</b> 10 Pièces raviolis à base d cuit à la vapeur Farine de blé, farcie de poulet, oignon et épices, servi avec de la sauce népalaise	13,00€
<b>BŒUF MO :MO</b> 10 Pièces raviolis vapeurs (pâte à la base de betterave et de farine de blé), Viande hachée de bœuf , oignon et épices, servi avec de la sauce népalaise	13,00€
<b>VÉGÉTARIENS chilly Mo: Mo</b> 10 Pièces raviolis saute aux onion, chu-poivron, coriandre et épices népalaise	14,00€
<b>CHICKEN CHILLY MO:MO (spicy)</b> 10 Pièces raviolis saute aux onion, poivron, coriandre et épices népalais	14,00€
<b>VEG CHAU-MIN</b> Nouilles sautées avec des légumes aux épices népalaise	14,00€
<b>CHICKEN CHAU-MIN</b> Nouilles sautées avec des légumes et tranches de poulet aux épices népalaise	14,50€
<b>CREVETTE CHAU-MIN</b> Nouilles sautées avec des légumes et crevettes aux épices népalaise	16,00€

# Menu

## NEPALI THALI MIDI À 14€ (SUR PLACE )

Supplément de 1€ pour commander dy Naan fromage à la place du Naan nature

### AU CHOIX

#### THALI POULET

Poulet Curry ou Poulet Tandoori

+Riz Basmati

+ Naan Nature

+ Mix Vegetables

+ Suji Halwa

#### THALI SEEKH KABAB

Seekh kabab

+Riz basmati

+Mix Vegetables

+Naan nature

+Suji Halwa

#### THALI POISSON

Poisson curry

+Bartha

+Riz Basmati

+Naan Nature

+ Suji Halwa

#### THALI VEGETARIENS

Vegetables Korma

+Raita

+Dal Palak

+Riz Basmati

+ Naan Nature

+Suji Halwa

# Menu

## Menu Midi à 15,00€

### Entrées Au Choix

ONION BAJIA  
Beignets d'oignons

Poulet TIKKA  
Morceaux de blanc de poulet avec différentes épices, marinés et cuits en brochettes tandoor

### Plait au Choix

SHAAHI PANEER  
Morceaux de fromage maison préparés aux amandes, noix de cajou et crème fraîche

POULET MASALA  
Poulet en sauce, épices, coriandre, tomates

### Dessert

KHEER  
Riz au lait avec des fruits secs

## MENU MIDI & SOIR 18€

PAKORA  
Beignets d'aubergines frits avec différentes épices

SEEK KABAB  
Viande hachée d'agneau avec herbes fraîches, cuit en brochettes au tandoor

### Plat au choix

MURGH TIKKA MASALA  
Morceaux de poulet cuit au tandoor et préparés au curry, gingembre et ses épices

POISSON PUNJAB  
Morceaux de poisson frit et préparés au curry

### Dessert

GULAB JAMUN  
Boule de délice

# Menu

## **MENU MIDI & SOIR 23€**

### **Entrée au choix**

#### **POISSON TIKKA**

Morceaux de saumon marinés et cuits au tandoor

#### **SAMOSSA**

Cornets des frits aux légumes

### **Plat au choix**

#### **AGNEAU CURRY**

Curry d'agneau parfumé au traditionnel mélange d'épices

#### **MANGO CHICKEN**

Morceaux de poulet préparés aux amandes, noix de cajou, raisins secs, pistaches, crème fraîche avec la pulpe de mangue

#### **CHANA MASSALA**

Curry de pois chiche aux épices

### **Dessert au choix**

## **MENU ENFANT (-10ans) 10€**

Nan Formage

### **1 Plat au choix**

Poulet tikka, Poulet Tandoori, Poulet Korma.  
(Servi avec Riz Basmati, salade et beignets).

### **1 Dessert au choix**

Sorbet ou Glace  
(une boule au choix)

# Menu

## APERITIFS

MOJITO	6,00€
Cuba fait sa révolution fraîcheur avec ses comparerons Mentes, Citron Vert et Sucre de Canne guides par el commandante Rhum	
SEX ON THE BEACH	7,00€
Vodka, jus de orange, jus de Cranberry, crème de pêches et glaçon	
KAMA SUTRA 12CL	7,00€
Rhum blanc, brun, jus de passion, jus d'ananas et gingembre	
DREAM GOA 12CL	7,00€
Vodka, gin, crème liquide, fraise, jus de mangue, jus d'orange	
BANDIT QUEEN 12CL	7,00€
Cointreau, rhum, batida de coco, papaye, pamplemousse, jus de passion, jus d'orange	
COCKTAIL SANS ALCOOL 12CL	6,00€
Mélange de fruits exotiques	
MARTINI ROUGE OU BLANC	6,00€
VODKA SIMRNOFF	6,00€
PORTO	6,00€
PASTIS	6,00€
DRY GIN : BOMBAY SAPPHIRE	6,00€
RICARD	6,00€
KIR	6,00€
KIR ROYAL	6,00€
COUPE DE CHAMPAGNE	6,00€

## WHISKIES

J.WALKER RED LABEL	6,50€
CLAN CAMPBELL	7,00€
BALLANTINES	7,00€
CHIVAS Regal12 ANS	7,50€
BOURBON	7,50€
DIMPLE	7,50€

## DIGESTIFS

COGNAC COURVOSIER	6,50€
ARMAGNAC	6,50€
CALVADOS	6,50€
POIRE WILLAMS	6,50€
JET 27	6,50€
COINTREAU	6,90€

# Menu

## CAFETERIA

THÉ INDIEN (AU LAIT ET À LA CARDAMONE)	5,00€
THÉ INDIEN (DARJEELING À LA CARDAMONE)	4,00€
THÉ À LA MENTHE	4,00€
THÉ NATURE	3,50€
CAFÉ OU DÉCAFEINÉ	2,00€
CAPPUCCINO	4,00€

## BOISSONS

Bouteille de jus de fruit 25cl (Ananas, Orange, Mangue, Abricot, Pomme)	4,00€
Evain 50cl	3,50€
Evain 1Li	5,00€
Perrier 33cl	4,00€
Coco (Normal, Zero 33cl)	3,50€
San Pellegrino 1Li	5,00€
San Pellegrino 50Cl	3,50€
Badoit 1li	5,00€
Badoit 50cl	3,50€
Orangina 25Cl	4,00€

## LASSI

Lassi nature 33cl	4,50€
Lassi sucre 33cl	4,90€
Lassi Sale 33cl	4,90€
Lassi Rose 33cl.	5,90€
Lassi mangue 33cl	5,90€
Lassi banane 33cl	5,90€

## BIÈRE

Heineken 33cl	3,50€
Bière Indienne 33cl	4,90€
Bière Népalaise 33cl	5,00€

# Menu

## VINS ROUGES

75 cl

37,5 cl

IGP Pays Méditerranée Gourmandise Maitre Vigneron st Tropez	16,00€	00,00€
Touraine Gamay AOP Domaine Bellevue	18,00€	13,50€
Chinon AOP Vignerons J.M. Raffault	20,00€	11,00€
Saumur Champigny AOP Domaine les Mirabelles	20,00€	11,00€
Bordeaux supérieure AOP Château Goélane	20,00€	13,00€
Alsace AOP Caves de Turckheim Pinot Noir	21,00€	12,00€
Brouilly AOP Domaine de Chatelan	24,00€	14,00€
Saint-Emilion AOP Grande Sommellerie	26,00€	15,00€
Médoc AOP Château Tour Prignac	29,00€	16,00€
Vins Indiens Grover's	25,00€	14,00€

## VINS BLANCS

75 cl

37,5 cl

IGP Pays Méditerranée Gourmandise Maitre Vigneron st Tropez	16,00€	00,00€
Muscadet Sèvre et Maine sur Lie AOP Château de L'Hyvernière	18,00€	11,00€
Sancerre AOP Les Rochette	29,00€	16,00€
Chablis AOP Domaine du Colombier	31,00€	17,00€

# Menu

## CHAMPAGNE BRUT AOP

Lombard

**75 cl**

45,00€

**37,5 cl**

25,00€

Deuz

65,00€

00,00€

## VINS ROSÉS

IGP Pays Méditerranée

16,00€

00,00€

Gourmandise Maitre Vigneron st Tropez

Côtes de Provence AOP

20,00€

12,00€

Maitres Vignerons de Tropez

Travel AOP

22,00€

14,00€

Château de Manissy Rosé

Bandol AOP

27,00€

15,00€

Moulin de la Roque

Sancerre AOP

29,00€

16,00€

Les Rochette

## Vin d'inde

Grover's

25,00€

15,00€

## NOTRE SELECTION PRESTIGE

Graves AOP

30,00€

Château Ferrande

Pomerol AOP

33,00€

Château Grand Moulinet

Margaux AOP

45,00€

Le Page de la Tour de Bessan

## VINS ROUGES

I.G.P pays d'Oc

**50cl**

9,00€

**25 cl**

5,00€

**14 cl**

3,00€

Barton & Guestier Réserve Cabernet Sauvignon

I.G.P Pays d'OC

9,00€

5,00€

3,00€

Barton & Guestier Réserve Syrah Rose

I.G.P pays d'Oc

9,00€

5,00€

3,00€

Barton & Guestier Réserve Chardonnay Blanc

# Menu

## CHAMPAGNE BRUT AOP

Lombard

75 cl

45,00€

37,5 cl

25,00€

Deuz

65,00€

00,00€

## VINS ROSÉS

IGP Pays Méditerranée

16,00€

00,00€

Gourmandise Maitre Vigneron st Tropez

Côtes de Provence AOP

20,00€

12,00€

Maitres Vignerons de Tropez

Travel AOP

22,00€

14,00€

Château de Manissy Rosé

Bandol AOP

27,00€

15,00€

Moulin de la Roque

Sancerre AOP

29,00€

16,00€

Les Rochette

## Vin d'inde

Grover's

25,00€

15,00€

## NOTRE SELECTION PRESTIGE

Graves AOP

30,00€

Château Ferrande

Pomerol AOP

33,00€

Château Grand Moulinet

Margaux AOP

45,00€

Le Page de la Tour de Bessan

## VINS ROUGES

I.G.P pays d'Oc

50cl

9,00€

25 cl

5,00€

14 cl

3,00€

Barton & Guestier Réserve Cabernet Sauvignon

I.G.P Pays d'OC

9,00€

5,00€

3,00€

Barton & Guestier Réserve Syrah Rose

I.G.P pays d'Oc

9,00€

5,00€

3,00€

Barton & Guestier Réserve Chardonnay Blanc