

plats indiens

Tous les plats indiens de viande/poisson sont à base de sauce curry. La sauce curry est une sauce composée de tomates fraîches, oignons, ail, gingembre, noix de cajou et épices parfumées telles que la coriandre, la cannelle, le cumin, la cardamome... Les plats ne sont pas pimentés sauf mention contraire. Si vous avez l'habitude de manger relevé (pimenté), merci de l'indiquer lors de la commande.

AGNEAU

AGNEAU KARAHI GOSHT ----- 14,50€

(Dés d'agneau dans une sauce curry légèrement épicée avec poivrons, tomates, gingembre et coriandre)

AGNEAU KOFTA SHAHI KORMA ----- 14,00€

(Boulettes de viande hachée d'agneau grillées au Tandoor puis fourrées au fromage et cuites dans une sauce curry avec crème fraîche et fruits secs)

AGNEAU SAAGWALA ----- 14,50€

(Dés d'agneau et épinards hachés dans une sauce curry avec un peu de crème fraîche)

AGNEAU TIKKA MASALA ----- 14,50€

(Dés d'agneau marinés dans du yaourt avec épices puis grillés au Tandoor et cuits dans une sauce curry avec poivrons et crème fraîche)

AGNEAU BHARTA GOSHT ----- 15,00€

(Dés d'agneau et aubergines grillées au Tandoor et hachées puis cuits dans une sauce curry avec un peu de crème fraîche)

POULET

POULET TIKKA MASALA ----- 13,50€

(Blancs de poulet marinés dans du yaourt avec épices puis grillés au Tandoor et cuits dans une sauce curry avec poivrons et crème fraîche)

BUTTER POULET ----- 13,50€

(Blancs de poulet marinés dans du yaourt avec épices puis grillés au Tandoor et cuits dans une sauce curry avec du beurre, crème fraîche un peu de sucre)

POULET SAAGWALA ----- 13,00€

(Blancs de poulet et épinards hachés dans une sauce curry avec un peu de crème fraîche)

POULET KARAHI ----- 13,00€

(Blancs de poulet dans une sauce curry légèrement épicée avec poivrons, tomates, gingembre et coriandre)

POULET KORMA ----- 13,00€

(Blancs de poulet dans une sauce curry avec crème fraîche et fruits secs)



Merci de vous reporter au tableau pour la liste des allergènes