

ENTREES

ENTREES (SPECIALITES TANDOORI)

Murgh Tikka	10.00
--------------------	--------------

Suprême de poulet mariné et grillé.
Supreme of chicken marinated and grilled.

Seekh Kabab	11.50
--------------------	--------------

Brochette de viande haché.
Minced meat grilled in tandoor.

Murgh Tandoori	11.00
-----------------------	--------------

Cuisses de poulet marines et grillées.
Chicken leg pieces marinated and grilled in tandoor.

Entrees

Sabzi Samosa	8.00
---------------------	-------------

Feuilletés de pommes de terre aux épices.
Spicy potatoes covered in roll of flour.

Onions Bajhi	7.00
---------------------	-------------

Beignets d'oignons à la farine de pois-chiche.
Onions Fried in dough of gram flour.

Keema Samossa	9.00
----------------------	-------------

Feuilletés de bœuf hachés aux épices.
Spicy Minced beef covered in roll of flour.

Mix Pakoda	8.00
-------------------	-------------

Assortiment de beignets de légumes.
Mix vegetables fried in roll of gram flour.

Machli Pakoda	9.00
----------------------	-------------

Beignets de poissons.
Fish fried in roll of gram flour.

Jeenga Pakora	9.00
----------------------	-------------

Beignets de crevettes.
Prawns fried in roll of gram flour.

Murgh Pakoda 10.00
Beignets de poulet.
Boneless chicken pieces fried in roll of gram flour.

Baignan Pakoda 7.50
Beignets d'Aubergine.
Brinjals fried in roll of gram flour.

Matter Ki Tikki 9.00
Croustillant de petits-pois et pomme de terres.
Fried minced Green Peas with Potatoes.

Aloo Pakoda 7.50
Beignets de Pomme de terre.
Potatoes fried in roll of gram flour.

Assortiments d'entrées 17.00
Mix pakora, murgh pakoda, machli pakoda et samosa viande.

Vegitable Platter 15.00
mix pakora, matter tikki, baignan pakora et samosa legumes.

Entrées froides

Chicken Tikka Salade 15.00
Suprême de poulet tandoori servis sur un lit de salade.
Supreme of chicken tandoori served with green salad.

Machli Tikka Salade 16.00
Poisson grillé servis sur un lit de salade.
Fish tandoori served with green salad.

Prawns Salade 16.00
Crevette poilées servis sur un lit de salade.
Prawns served with green salad.

Raita 8.00
Préparation de yaourt et crudités.

Baignan Raita 9.00
Caviar de aubergines préparé avec yaourt et crudités.

Prawns Raita 10.00
Crevettes décortiquées préparées avec yaourt et crudités.

Nos Tandooris (grillades indiennes)

Le tandoor : est un four indien en argile cuite qui sert à griller viande et poissons au charbons de bois

Seekh Kabab 15.00
Brochettes de viande haché.
Minced meat grilled in tandoor.

Murgh Tandoori 15.00
Cuisses de poulet marinées et grillées.
Chicken leg piece marinated and grilled.

Gambas Tandoori 23.00
Gambas décortiqués grillés.
Grilled king prawns without shell.

Machli Tikka 15.00
Poisson mariné et grillé.
Smoked fish marinated and grilled.

Champ Tandoori 18.00
Cotelettes d'agneau marinées et grillées.
Lamb chops marinated and grilled in tandoor.

Kastoori Murgh Tikka 15.00
Suprêmes de poulet marinés et grillés.
Supreme of chicken marinated and grilled.

Malai Tikka 15.00
Suprêmes de poulets marinés au fromage et grillés.
Supreme of chicken marinated with cheese and cream and grilled.

Hariyali Tikka 16.00
Suprêmes de poulets marinés à la menthe et coriandre, grillés.
Supreme of chicken marinated with mint & coriander and grilled.

Poulet Tandoori Mix 23.00
Assortiments de spécialités de poulets grillés.

Mix Grill 27.00
Assortiments de Spécialités Grillades. (Poulet, Agneau, Gambas, Poisson)

NOS PLATS MURGH (POULET)

Murgh Korma 21.00
Suprêmes de poulets dans sa sauce à la crème noix de cajou, amandes.
Supreme of chicken in creamy sauce of cashew nuts and almonds.

Murgh Jalfrazi 20.00
Suprêmes de poulets au curry et piment.
Supreme of chicken with spicy curry sauce.

Murgh Tikka Massala 21.00
Poulet grille préparé avec oignons, tomates, ail et coriandre.
Chicken prepared with onions, tomatoes, garlic and coriander.

Butter Chicken 21.00
Suprêmes de poulets marinés et parfumés à la cannelle.
Chicken marinated in creamy cinnamon perfumed sauce.

Murgh LaZeeZ 20.00
Suprêmes de poulets au curry et condiments.
Supreme of chicken, curry and chutney.

Karahi Murgh 21.00
Suprêmes de poulets à l'ail, tomates et gingembre.
Supreme of chicken with garlic, tomatoes, ginger and fresh coriander.

Murgh Palak 21.00
Poulets aux épinards avec épices et coriandre.
Chicken prepared with spinach, spices and fresh coriander.

Murgh Vindaloo 20.00

Poulet aux curry avec pomme de terre très épicée.
Chicken prepared with potatoes in very spicy curry sauce.

Murgh Madras 20.00

Poulets au curry légèrement épicés.
Chicken prepared with medium spicy curry.

NOS PLATS GOSHT (AGNEAU)

Gosht LaZeeZ 21.00

Curry d'Agneau façon Kashmiri traditionnelle.
Traditional Kashmiri lamb Curry.

Gosht Jalfrazi 22.00

Agneau au curry et piment.
Lamb prepared with spicy curry sauce.

Gosht Korma 23.00

Agneau préparé dans sa sauce à la crème noix de cajou, amandes.
Lamb prepared in creamy sauce of cashew nuts and almonds.

Karahi Gosht 23.00

Agneau curry à l'ail, tomates et gingembre.
Lamb curry prepared with garlic, tomatoes, ginger and fresh coriander.

Gosht Palak 22.00

Agneau aux épinards avec épices et coriandre.
Lamb with spinach, spices and fresh coriander.

Kuna Gosht 22.00

Souris d'agneau et curry traditionnel.
Lamb shank prepared in richly spiced traditional curry.

Agneau Tikka Massala 23.00

Brochettes d'agneau grillées préparées avec oignons, tomates, ail et coriandre.
Lamb grilled prepared with onions, tomatoes, garlic and coriander.

Gosht Vindaloo	21.00
Agneau aux curry avec pommes de terre très épicées. Lamb prepared with potatoes in very spicy curry sauce.	

Gosht Madras	21.00
Agneau aux curry légèrement épicée. Lamb prepared with medium spicy curry.	

BOEUF (BEEF)

Boeuf LaZeeZ	21.00
Curry de boeuf façon Kashmiri traditionnel. Traditional Kashmiri beef Curry.	

Boeuf Jalfrazi	22.00
Curry de boeuf et piment. Spicy beef Curry.	

Boeuf Madras	20.00
Boeuf aux curry légèrement épicée. Beef prepared with medium spicy curry.	

Boeuf Vindaloo	21.00
Boeuf aux curry avec pommes de terre très épicées. Beef prepared with potatoes in very spicy curry sauce.	

JEENGA (CREVETTES)

Jeenga Massala	21.00
Crevettes poilées, piments verts, gingembre et coriandre sauce tomate. Prawns, tomatoes, garlic, ginger, green chilies and coriander.	

Shahi Jeenga	22.00
Crevettes avec noix de cajou, amandes et crème. Prawns prepared in creamy sauce of cashew nuts and almonds.	

Jeenga Lasooni	22.00
Crevettes poilées préparées à l'ail. Prawns prepared with garlic.	

Jeenga Madras 21.00
Crevettes aux curry légèrement épicées.
Prawns prepared with medium spicy curry.

Gambas Karahi 29.00
Gambas curry à l'ail, tomates et gingembre.
King prawns curry prepared with garlic, tomatoes, ginger and fresh coriander.

MACHLI (POISSONS SANS ARRETES)

Machli Masala 21.00
Poissons aux curry traditionnel.
Richly spiced fish curry with onions and Tomatoes sauce.

Machli Madras Curry 21.00
Poissons au curry légèrement épicés.
Fish prepared with medium spicy curry.

Machli Malai 22.00
Poissons en sauce avec des noix de cajou et raisins secs et crème fraîche.
Fish prepared in creamy sauce of cashew nuts and almonds.

Thalis

Vegetarian 30.00
Thali végétarien.
(Samossa, Mix pakora, Mix vegetable
curry, Lentilles , Caviar d'Aubergine,
Raita ,Riz Basmati et pain nature)

Non-Veg 32.00
Thali de dégustation.
(poulet tandoori, Machli pakoda,
murgh pakoda, Agneau korma,Poulet
Makhni, Palak Paneer, Riz Basmati et
pain au fromage)

BIRYANI

Les authentiques plats indiens traditionnels à base de riz Basmati basmati.

Légumes (Vegetables)	18.00	Agneau (Lamb)	23.00
Poulet (Chicken)	21.00	Crevettes (Prawns)	25.00
Poisson (Fish)	22.00	Royal Biryani (MIX) (pour 2 Personnes)	40.00
Kebab (minced meat)	23.00	Poulet Tikka Biryani	22.00

Plats Legumes & Accompagnements

Tarka Daal	14.00 & 9.00	Kasmiri Dam Allo	14.00 & 9.00
Lentilles jaunes préparées aux épices. Indian lentils cooked with spices.		Pomme de terre au curry. Potatoes curry.	
Mix Vegetables	14.00 & 9.00	Navratna korma	14.00 & 9.00
Mélange de légumes au curry. Mixed vegetables with curry.		Mélange de légumes avec crème noix de cajou et amandes. Mix vegetables prepared with creamy sauce.	
Baignan Bhaarta	14.00 & 9.00	Dall Makhni	14.00 & 9.00
Caviar d'aubergines à l'indienne. Brinjals caviar indian style.		Lentilles noires préparées aux épices. Black lentilles prepared with spices	
Chana Massala	14.00 & 9.00	Dahi Baignan	14.00 & 9.00
Pois chiche au curry. Chick's peas with curry.		Aubergines préparées aux yahourt a la façon indienne. Bringals prepared with yogurt.	
Palak Panir	14.00 & 9.00	Aloo Gobi	14.00 & 9.00
Epinards hachés crème & fromage. Spinach prepared with cheese & cream.		Choux-fleurs et pommes de terre. Cauliflower and potatoes.	
Bhindi Masala	14.00 & 9.00	Khumbi masala	14.00 & 9.00
Okras, ognions, tomates et épices. Ladyfingers, onions tomatoes & spices.		Champignons préparés avec crème et épices. Mashrooms prepared with creamy sauce.	

RIZ

Basmati Nature 4.00
Riz Basmati nature.
Basmati rice.

Mattar Pullao 7.00
Riz Basmati avec petite pois.
Basmati rice with green peas.

Piaze Pullao 6.00
Riz Basmati, oignons rissolés.
Basmati rice with fried onions.

Matanjan Riz 8.00
Riz Basmati aux fruits secs.
Basmati rice with dry fruits.

PAINS MAISON (NAAN)

Naan nature 2.00

Garlic Naan (ail) 3.00

Cheese Naan (fromage) 3.00

Keema Naan (viande) 4.60

Masala Naan (onion,coriander)3.50

Meetha naan(aux fruits secs)3.50

Chilly naan (aux piments) 3.00

Royal naan (fromage,piment,ail)
4.00

Chilly (Piment) Fromage 3.50

Garlic (ail) Fromage 3.50