

ENTRÉES INDIENS

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

SAMOSSA

Cornets frits de légumes (2 pièces)

SAMOSSA POULET

Cornets frits de viande de poulet (2 pièces)

ONION BAJIA

Beignets d'oignons (5 pièces)

ALOO PAKORA

Beignets de pomme de terre (5 pièces)

CALAMAR PAKORA

Beignets de calamar à la farine de pois chiche parfumés aux herbes fraîches

PAKORA CREVETTES (6 pièces)

Beignets de crevettes à la farine de pois chiche parfumés aux herbes fraîches

BAIGAN PAKORA

Beignets d'aubergines frits avec différentes épices

RAÏTA

Légumes avec du yaourt et épices

PANEER TIKKA

Fromage maison grillé avec poivrons, tomate et épices

ASSORTIMENT DE BEIGNETS

Beignets d'aubergines, oignons, crevettes, pomme de terre

BEIGNETS CHEZ LAXMI

Beignet légumes, lentille et panner mix service avec salade et sauce

PANNAI PURI

Spécialité de street-food consiste en des petits boules croustillantes creuses remplies de pomme de terre, de pois chiches, eau épicés et acidulée



6,00€

7,00€

4,50€

5,00€

7,00€

7,00€

5,00€

5,00€

7,00€

12,50€

7,00€

8,00€

ENTRÉES NÉPALAIS

BARA

Crêpe népalais avec lentilles noir servie avec salade et sauce

BARA NATURE

BARA OEUF

BARA MIXTE (viande hachée + lentilles noires + oeuf)

5,00€

6,00€

7,00€

CHHWELA

Chhwela est un plat typique newari qui se compose de la viande ou légumes grillée épicée

CHHWELA CHAMPIGNONS

CHHWELA POULET

6,00€

7,00€

CHANA CHATPATE

Snack Népalais et acidule préparé avec : pois chiches, nouilles croustillantes, oignons, tomate, concombres, citron, épices, parfois des noix de cajou et petit pois

7,50€

ENTRÉES TANDOORI

POULET TANDOORI

Cuisses de Poulet avec différentes épices, cuites au tandoor



6,50€

POULET TIKKA

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

7,50€

SEEKH KABAB

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

7,50€

AGNEAU TIKKA

Morceaux d'agneau longuement marinés dans des épices puis au tandoor

9,50€

SALONI POISSON TIKKA

Morceaux de saumon marinés et cuits au tandoor

10,00€

CHEZ LAXMI MIXTE GRILL

Mélange de morceaux de poulet, agneau, seekh kabab, poisson tikka et gambas



21,00€

GAMBAS TANDOORI

Spécialité très fine, gambas très longuement macérées dans un bouquet d'épices et d'avocats, puis cuites au four au tandoor

18,50€

PAINS MAISONS

NAAN

Pâte levée, farine

2,50€

BUTTER NAAN

Pâte levée, farine et au beurre

4,00€

NAAN À L'AIL

Pâte levée à l'ail

3,50€

CHEESE NAAN

Pâte levée au fromage

4,00€

NAAN MASSALA

Naan aux légumes et différentes épices

4,50€

GARLIC NAAN FORMAGE

Pâte levée à l'ail et au fromage

4,00€

KEEMA NAAN

Pâte levée, viande hachée, beurre

5,00€

CHAPATI

Pâte non levée, farine complète

3,00€

PARATA TANDOORI

Pâte levée, farine complète, beurre cuit au tandoor

4,50€

NAAN FROMAGE AUX ÉPINARDS

Pâte levée aux épinards et au fromage

4,00€



NOS SALADE

TANDOORI MURGH CHAAT

Tranches de poulet Tandoori aux épices avec tomates, concombres, oignons et salade

10,50€

SALADE MAISON

Poulet cuit au tandoor et préparé aux épices à la façon Indienne, maïs, pommes de terre, œuf dur

10,00€

SALADE DE CREVETTES

Crevettes, tomates, concombre, oignons, citron et menthe fraîche, avocat

12,00€

SOUPE

DAAL SOUPE

Potage à base petites lentilles

6,50€

VÉGÉTABLE SOUPE

Soupe de légumes aux épices

6,50€

CHICKEN SOUPE

Soupe de poulet au coriandres et aux épices

7,00€



NOS CURRY A L'AGNEAU

AGNEAU PUNJAB

Curry d'agneau préparé aux tomates, coriandre (relevé)

13,00€

AGNEAU PALAK

Agneau préparé aux épinards et ses épices

13,00€

AGNEAU DOPIYAZA

Curry d'agneau avec oignons aux différentes épices

13,00€

AGNEAU VANDALOO

Curry d'agneau, pomme de terre et noix de cajou

13,00€

AGNEAU HYDERABADI

Agneau d'Hyderabad, sauce menthe, épices parfumées

13,50€

AGNEAU KORMA

Morceaux d'agneau préparés aux amandes, noix de cajou, raisins secs et crème fraîche

14,00€

AGNEAU TIKKA MASSALA

Cuit au tandoor, spécialité désossée, tomate, beurre, gingembre

15,50€

AGNEAU BENGAN

Agneau préparé aux aubergines hachées, tomates et épices

14,00€

AGNEAU KOFTA

Boulette de viande d'agneau hachée, mélange avec des épices et souvent de l'oignon, de l'ail et des herbes

13,00€

BARA KABAB

Souris d'agneau marinée aux épices puis cuite longuement, servi avec légumes ou riz basmati

16,00€



NOS CURRY DE VOLAILLES

POULET MASALA (relevé)

Poulet en sauce, épices, coriandre, tomates

POULET CURRY

Curry de poulet aux épices

MURGH KARAHI

Morceaux de poulet tandoori cuits avec tomates, poivrons émincés, épices et coriandre

POULET VINDALOO

Poulet aux pommes de terre cuit dans la sauce curry relevé

POULET MOGHLAI

Poulet en sauce amandes, raisins secs, noix de cajou et crème fraîche, œuf et épices

BUTTER CHICKEN

Poulet au beurre mariné dans une sauce épicée, noix de cajou, puis cuit au tandoor

POULET PALAK

Poulet préparé aux épinards et ses épices

POULET TIKKA MASALA

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

HARIYALI MURGH TIKKA MASALA

Morceaux de poulet marinés aux épinards et épices, cuits au tandoor

POULET KORMA

Morceaux de poulet préparés aux amandes, noix de cajou, raisins secs, crème fraîche

MANGO CHICKEN

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



11,50€

11,50€

12,00€

11,50€

12,50€

12,50€

12,50€

12,50€

12,50€

12,50€

12,50€

FRUITS DE MER

CREVETTES MADRAS

Curry de crevettes (relevé)

CREVETTES SAAG

Crevettes préparées aux épinards et ses épices

CREVETTES KORMA

Crevettes préparées aux amandes, noix de cajou, raisins secs, crème fraîche

CREVETTES JALFREZY

Crevettes sautées aux oignons, poivrons et tomates

POISSON KORMA

Morceaux de poissons préparés aux amandes, noix de cajou, raisins secs, crème fraîche

POISSON GOA

Poisson mijoté dans du lait de coco parfumé aux épices

POISSON MASALA

Poisson cuit dans une sauce aux épices avec tomates, oignons, citron vert

GAMBAS KORMA

Gambas géantes cuites au tandoor et mélangées dans une sauce mixte : noix de cajou, amandes et crème fraîche

GAMBAS MASALA

Gambas géantes en sauce aux épices avec tomates, oignons et citron vert

SAUMON TIKKA MASALA

Saumon cuit au tandoor et préparés au curry, gingembre et ses épices



13,50€

13,50€

14,00€

14,00€

14,50€

14,00€

14,00€

19,00€

19,00€

15,00€

BIRYANIS

(Plat à base de vingt épices avec du riz Basmati, noix de cajou et filet d'amandes)

VEGETABLES BIRYANI

Riz préparé avec légumes et ses épices

12,50€

POULET BIRYANI

Riz préparé avec du poulet désossé et ses épices

13,00€

AGNEAU BIRYANI

Riz préparé avec ses morceaux d'agneau et ses épices

13,50€

DARBAR BIRYANI

Riz préparé avec du poulet, agneau, crevettes et ses épices

16,00€

CREVETTES BIRYANI

Riz préparé avec crevettes décortiquées et ses épices

14,00€



RIZ BASMATI

(Riz délicatement parfumé, de la région du Punjab)

RIZ BASMATI

Riz basmati parfumé

3,00€

KASHMIR PULAO

Riz avec des fruits secs

4,00€

MATAR PULAO

Riz avec petits pois

3,50€

RIZ POIS CHICHE

Riz avec pois chiche

3,50€

JEERA RICE

Riz au cumin

3,50€



Chez Laxmi

VÉGÉTARIEN

DAAL TADKA

Lentilles indiennes aux épices

10,00€

DAAL PALAK

Épinards avec lentilles indiennes

10,00€

CHANA MASSALA

Curry de pois chiche épices

10,00€

BARTHA

Caviar d'aubergines

10,00€

ALLO PALAK

Épinards avec pomme de terre et aux épices

10,00€

MATAR PANEER

Petits pois et fromage maison à la sauce de tomate, d'oignon et aux épices

10,00€

PALAK PANEER

Épinards et fromage maisons préparées au curry

10,50€

SHAHI PANEER

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

10,00€

AMRITSARI DAAL

Lentilles indiennes aux épices

10,00€

VEGETABLES KORMA

Différents légumes préparés au curry et crème fraîche

11,50€

ALLO GOBI

Chou-fleur avec pomme de terre

10,00€

MATAR CHAMPIGION (Plurette)

Petits pois et pleurette préparés à la sauce tomate, d'oignon et aux épices

10,50€

PANNER TIKKA MASALA

Fromage maison grillé préparé dans une sauce avec poivrons, tomate et épices

11,50€

MALAI KOFTA

Boulettes de légumes mix avec crème liquide, lait et aux épices

11,00€

BUTTER PANNER

Fromage maison au beurre mariné dans une sauce épicée, noix de cajou

11,50€



Chez Laxmi

THALI EXPRESS MIDI À 15 €

(SUR PLACE)

Uniquement le midi, sauf le week-end et jours fériés
1€ supplément pour commande de Naan formage à la place de Naan nature

THALI AU CHOIX :

POULET CURRY

Poulet Curry
+ Riz Basmati
+ Naan Nature
+ Mix Vegetables
+ Suji Halwa

POULET TIKKA

Poulet Tikka
+ Riz Basmati
+ Naan Nature
+ Mix Vegetables
+ Suji Halwa

POULET TANDOORI

Poulet Tandoori
+ Riz basmati
+ Mix Vegetables
+ Naan nature
+ Suji Halwa

SEEKH KABAB

Seekh kabab
+ Riz basmati
+ Mix Vegetables
+ Naan nature
+ Suji Halwa

POISSON

Poisson curry
+ Mix Légumes
+ Riz Basmati
+ Naan Nature
+ Suji Halwa

VEGETARIENS

Vegetables Korma
+ Raita
+ Dal Palak
+ Riz Basmati
+ Naan Nature
+ Suji Halwa

MENU NÉPALAISE

VÉGÉTARIENS MO:MO 10 pièces raviolis cuit à la vapeur

(pâte à base d'épinards et de farine de blé), chou-blanc, carotte, oignon, pomme de terre et épices, servi avec de la sauce népalaise

KOTHAY (pan fried)

13,50€

CHILLI

14,00€

VAPEUR

13,00€

JHOL

13,00€

POULET MO:MO 10 pièces raviolis cuit à la vapeur

Farine de blé, farcie de poulet, oignon et épices, servi avec de la sauce népalaise

KOTHAY (pan fried)

13,50€

CHILLI

14,00€

VAPEUR

13,00€

JHOL

13,00€

BŒUF MO:MO 10 pièces raviolis cuit à la vapeur

(pâte à la base de betterave et de farine de blé), viande hachée de bœuf, oignon et épices, servi avec de la sauce népalaise

KOTHAY (pan fried)

13,50€

CHILLI

14,00€

VAPEUR

13,00€

JHOL

13,00€

CHOWMEIN Nouilles sautées aux épices népalaises

VEG-CHAU-MIN

13,90€

CHICKEN CHAU-MIN

14,50€

CREVETTE CHAU-MIN

15,90€

THUKPA Sherpa Wai Wai soupe

VEG

11,50€

OEUF

11,50€

CHICKEN

12,90€

CHILLY

Poulet ou gésiers ou paneer sauté avec les oignons, poivrons, gingembre et épices népalais.

Plat servi avec riz ou nan nature

CHICKEN

12,50€

PANEER

12,50€

CREVETTES

13,50€

NEPALI THAKALI THALI

Plat complet composé de lentille au Jimbu (une herbe de haute altitude de l'Himalaya)

et assortiment de légumes, une viande au choix, servi avec du riz

VEG

16,00€

AGNEAU

18,00€

CHICKEN

17,00€

CREVETTES

19,00€

POISSON

19,00€



Menu

MENU MIDI À 16,00€

Entrée

ALOO PAKORA

Beignets de pomme de terre à la farine de pois chiche

Plat au Choix

SHAAHI PANEER

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

ou

POULET MASALA

Poulet en sauce, épices, coriandre, tomates

Dessert

KHEER

Riz au lait avec des fruits secs

Chez Laxmi

MENU MIDI & SOIR 19€

Entrées au Choix

PAKORA

Beignets d'aubergines frits avec différents épices

ou

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

ou

POISSON PUNJAB

Morceaux de poisson frit et préparés au curry

Dessert

GULAB JAMUN

Boule de délice

Menu

MENU MIDI & SOIR 24€

Entrée au choix

POISSON TIKKA

Morceaux de saumon marinés et cuits au tandoor

ou **SAMOSSA**

Cornets des frits aux légumes

Plat au choix

AGNEAU CURRY

Curry d'agneau parfumé au traditionnel mélange d'épices

ou **MANGO CHICKEN**

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

ou **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 ou Frites)

1 Dessert au choix

Sorbet ou Glace
(une boule au choix)