

À PARTAGER



ASSIETTE DE FROMAGE 10,50€

Assiette de trois fromages, compotée du moment et noix.

ENTRÉES

OEUF MOLLET FRIT 10,50€

Crémeux butternut, oeuf mollet frit au parmesan, salade de maïs, grenade, tuile de parmesan et huile verte.

CRISPY GAMBAS 10,50€

Gambas Black Tiger au curcuma et tandoori frites, crémeux patates douces au lait de coco et au curry thaï, radis noir et tartare de pêches.

TARTARE DE BOEUF TOKYO 10,50€

Tartare de bœuf charolais mariné au gingembre, oignons rouges, sésame et bouillon thaï à la citronnelle, mangue et radis roses.

SAMOUSSA AUX LÉGUMES 10,50€

Samoussa aux légumes, curry, graines de cumin, noix de cajou, salade de concombres, pêches et sauce yaourt à la menthe.





PLAT SPÉCIALITÉ

RANNA GHOR

MANGSHO RESALA À L'AIL CONFIT 26,50€

Paleron de boeuf cuisiné avec des noix de cajou, yaourt, mélange d'épices maison, ail, gingembre, garam masala et ail confit à l'huile de moutarde. .

Accompagné de Pulao : Riz basmati cuisiné avec des oignons caramélisés, de la cardamome, de la cannelle, des noix de cajou. La cuisson est finie avec du lait de vache. Et d'un pain pita.

VIANDES

BIRYANI DE POULET 23€

poulet mariné dans du yaourt et des épices biryani puis cuisiné dans du riz, cardamome, cannelle, garam masala. Accompagné d'un oeuf dur caramélisé, de pickles de tomates cerises et de mangues.

CÔTELETTES D'AGNEAU AU BARBECUE 22,50€

Côtelettes d'agneau marinées avec des épices barbecue, oignons rouges grillés, mousseline de pommes de terre, tomates cerises rôties et sauce aux épices barbecue, coriandre et oignons rouges.

ENTRECÔTE DE BOEUF SIMMENTALE SPÉCIALITÉ DU CHEF 27,50€

Entrecôte marinée dans des épices barbecue puis snackée à la poêle avec des oignons rouges et des tomates. Accompagnée de frites de pommes de terre et d'une sauce aux épices barbecue.



POISSONS

MASS BHUNA 23€

Filet de daurade marinée avec du yaourt, ail, gingembre, jus de citron, oignons rouges caramélisés avec de l'huile de moutarde, cuisson terminée au four et riz aux noix de cajou.

POULPE GRILLÉ 24€

*Poulpe mariné avec de l'huile d'olive, piment d'Espelette, ail, thym, zestes de citron.
Cuisson longue de 5 heures au four, accompagné d'un coulis de poivron rouge, de pommes de terre grenailles et courgettes rôties et d'une sauce chimichurri.*

VÉGÉTARIEN

THALI VÉGÉTARIEN 21€

- *Fulkopi Bhuna : Chou-fleur cuisiné avec des graines de cumin, crème fraîche et garam masala.*
- *Beghun bazi : aubergines marinées avec du curcuma puis grillées.*
- *Dhall : lentilles corail cuisinées avec du curry, cannelle et ail confit.*
- *Accompagné de riz parfumé au ghee (beurre clarifié).*

