



Plat Principal

(Tous nos plats sont servis avec du Riz Basmati)

Plat au Poulet

Poulet Madras Curry 14.50€

Plat traditionnel du sud de l'Inde, avec un sauce madras épices faite maison

Poulet Saag 15.00€

Désossé de volaille servi dans une sauce aux tomates avec des épinards

Poulet Shai Korma 15.00€

Désossé de volaille préparé dans une sauce à la crème fraîche, amandes, raisins de noix de cajou et beurre

Poulet Tikka Masala 14.50€

Désossé de volaille marinée, grillé au four tandoor mélangés dans une sauce tomates, poivron vert, gingembre et coriandre frais

Poulet Vindaloo 14.50€

Curry de poulet piquant mélange avec des pommes de terre et coriandre frais

Butter Chicken 15.00€

Désossé de volaille marinée, grillé au four tandoor, servi dans sauce tomate aromatique, beurrée et à la crème fraîche et des amandes

Poulet Biryani 15.00€

Riz basmati safrané cuit avec viande de poulet et épices, amandes, raisins secs, noix de cajou

Plat à L'agneau

Agneau Rogan Josh 16.00€

Morceaux d'agneau à la crème fraîche et sauce aux épices parfumées

Agneau Madras Curry 15.50€

Curry d'agneau servi dans une sauce curry madras faite maison

Agneau Vindaloo 15.50€

Curry d'agneau parfumés au mélanges d'épices avec des pomme de terre et coriandre frais

Agneau Saag 16.00€

Curry d'agneau avec épinards

Agneau Shai korma 16.00€

Curry d'agneau préparé dans une sauce à la crème fraîche, des amandes, de noix de cajou, raisins et beurre

Agneau Chettinad 16.00€

Plat traditionnel du village de chettinad dans le sud de l'Inde, préparé avec du masala, de l'ail, du poivre, gingembre et du coco

Agneau Bhuna 16.00€

Curry d'agneau façon chef

Agneau Biryani 16.00€

Riz basmati safrané et de volailles , épices, amandes, raisins secs, noix de cajou



Plat Principal

(Tous nos plats sont servis avec du Riz Basmati)

Plat au Poisson et Fruits de Mer

Crevettes Madras Curry 16.00€

Crevettes cuites dans une sauce curry madras faites maison

Crevettes Goan Curry 16.50€

Crevettes cuites dans du lait de noix de coco

Crevettes Shai korma 16.50€

Crevettes aux raisins, des amandes, noix de cajou et à la crème fraîche

Crevettes Masala 16.00€

Crevettes servi dans une sauce Masala faite maison, citrons vert et coriandre fraîche

Crevettes Biryani 16.00€

Riz basmati safrané cuit avec crevettes et épices, amandes, raisins secs, noix de cajou

Poisson Masala 16.00€

Filets de poissons cuites dans une sauce masala faite maison, citrons vert, gingembre, d'ail

Poisson Goan Curry 16.50€

Filets de poisson préparé dans du lait de noix de coco

Poisson Madras Curry 16.00€

Filets de poisson et ses épices

Gambas Malai Curry 17.50€

À base de lait de coco, feuilles de curry, spécialité de la région de goa

Gambas Masala 17.00€

Gambas cuites dans une sauce masala faite maison ,citrons vert,gingembre,coriandre fraîche et d'ail

Riz Spéciales

Matar Pilaf 3.50€

Riz basmati cuit avec petits pois et beurre

Saffron pilaf 4.00€

Riz basmati cuit avec du safrané et du ghee

Jeera Riz 3.50€

Riz basmati cuit avec cumins, ghee et oignons frits

Riz Basmati 3.00€

(Si vous avez des allergies alimentaires ,faites-le nous savoir et notre cuisine prépare également des plats végane)



Plat Principal

(Tous nos plats sont servis avec du Riz Basmati)

Plats au Légumes

Mixed Legumes 11.00€

Macédoine de légumes frais cuisinés à l'indienne

Dal 11.00€

À base de lentilles jaunes préparées façon maison avec des tomates et de la coriandre fraîche

Baigan Bharta 11.50€

Ragoût d'aubergines grillées au four tandoor puis cuisinées à la poêle et aux épices fines

Palak Paneer 12.00€

Curry d'épinards préparé avec du fromage indien

Matar Paneer 12.00€

Curry de petits pois préparé avec du fromage indien

Malai Kofta 12.50€

Les boulettes de légumes et de fruits secs sont cuites avec une sauce crémeuse blanche

Aloo Saag 12.00€

Épinards cuits avec pommes de terre

Légumes Biryani 13.00€

Riz basmati safrané cuit avec légumes et épices, amandes, raisins secs et noix de cajou

Nos Desserts

Halwas

Semoule Halwa 4.50€

Gâteau de semoule traditionnelle fait maison

Coco Barfi 5.00€

À base de coco, raisins

Carrot Halwa 5.00€

À base de carotte, d'amandes et de cardamome

Kulfis

Pista Kulfi 5.50€

Glace populaire à base de pistache, cardamome

Mango Kulfi 5.00€

À base de pulpe de mangue, de crème et de lait concentré

Rose Kulfi 5.00€

À base de lait, de sucre et aromatisé à l'eau de rose et au sirop de rose

Gulab Jamn 5.00€

Deux délicieux beignets traditionnels, servis chauds dans un sirop à la cannelle et à la cardamome

Sorbet Exotiques 4.50€

Noix de coco, mangue, fruit de la passion, citron vert, café, pétale de rose, fraise vanille, chocolat, pistache

Coupe Colonel 6.00€