

ENTRÉES

BEIGNETS

Beignets faits maison avec divers légumes coupés en tranches, enrobés dans la farine de pois chiches et parfumés aux diverses épices (cumin, curcumin, gingembre, ail et coriandre)

PAKORA BAIGAN (Beignets d'aubergine) VEGGIE	6,00€
PAKORA ALOU (Beignets de pomme de terre) VEGGIE	6,00€
OIGNON BAJHA (Beignets d'oignon) VEGGIE	6,00€
PAKORA CREVETTES (Beignets de crevettes)	7,90€
MIX PAKORA (assortiments des différents beignets)	7,90€
SAMOSA KEEMA	6,50€
Cornets farcis à la viande hachée, avec petits pois, ail, oignons, cumin, curcumin, clous de girofle, cannelle, gingembre et coriandre (2 beignets)	
SAMOSA SABZI VEGGIE	5,50€
Cornets farcis aux pommes de terre émincées et petits pois, ail, curcumin, cumin et gingembre (2 beignets)	
MIX SAMOSA (1 beignet de keema et 1 beignet de sabzi)	6,50€

PAINS MAISON

Pain Naan fait avec la farine blanche est cuit dans le four spécial tandoori

NAAN NATURE	2,00€
NAAN FROMAGE Pain fourré avec du fromage	3,50€
NAAN LEGUMES Pain avec pomme de terre et petits pois parfumé aux diverses épices	3,50€
NAAN GARLIC Pains fait avec de l'ail émincé	3,00€
CHEESE GARLIC NAAN Pain fourré avec du fromage et l'ail	4,00€
CHEESE HONEY NAAN Pain fourré avec du fromage et recouvert avec miel	4,00€
CHAPATI Pain de pate de blé complet non-levée nature	2,50€
PARATHA Pain de blé complet avec du beurre	2,90€

GRILLADES AU FOUR TANDOORI (SUITE ENTRÉES)

Le tandoori est un four traditionnel en argile dans lequel sont cuits les pains et les viandes. Les grillades de viandes et de poissons, généralement marinées avec des épices sont délicieuses et parfumées

POULET TANDOORI	6,90€
Cuisse de poulet marinée dans différentes épices et grillée au four tandoori	
POULET TIKKA	7,50€
Blanc de poulet marinés dans une sauce d'épices et grillés au four tandoori	
POISSON TIKKA	9,00€
Pavé de saumon marinés dans une sauce d'épices et grillés au four tandoori	
GAMBAS TANDOORI	18,00€
Gambas marinées dans une sauce d'épices et grillées au four tandoori	
MIX GRILL INDUS	14,90€
Assortiment de grillade avec divers beignets et salade raïta	

SALADES

Salade Raïta avec yaourt, crème fraîche, carottes, concombres, sel et cumin entier	4,50€
Chicken Salade avec poulet grillé, tomates, pousses jeunes et iceberg	7,50€
Salade INDUS aux crevettes avec pousses jeunes et iceberg	9,90€
Salade SHIRAZI avec maïs, herbes, oignons, tomates et jus de citron	5,90€
Salade au Thon avec pomme verte et iceberg	9,50€

RIZ BASMATI (nature)

Le riz accompagne traditionnellement la plupart des plats indiens et pakistanais. Le riz Basmati est un riz au grain très long et fin qui s'allonge pendant la cuisson. Naturellement parfumé, il est cultivé au Pendjab Indo-Pakistanaï, au pied de l'Himalaya

Petit bol (1 part)	2,50€
Grand bol (2 parts)	4,50€

RIZ BASMATI (pulao)

Le pulao est généralement associé à la cuisine moghole. Le riz est préparé, en générale avec des épices, tomates, carottes et fruits secs

Matter Pulao (avec petits pois)	3,50€
Chana pulao (avec pois chiches)	3,50€
Riz avec citron et graine de moutarde	3,50€

NOS PLATS

VOLAILLE

POULET AU CURRY	9,90€
Curry de blanc de poulet traditionnel	
POULET SAGWALA	11,90€
Poulet avec épinards, crème fraîche et épices	
POULET TIKKA MASALA	11,90€
Poulet mariné, grillé au four tandoori avec poivrons frais, tomates et coriandre	
POULET VANDALOO	11,90€
Poulet aux 25 épices. Plat très parfumé aux épices mais non-pimenté	
POULET SHAHI KORMA	11,90€
Poulet aux noix de cajou, raisins secs, amandes, beurre et crème fraîche	
BUTTER CHICKEN	11,90€
Poulet grillé au four tandoori avec amandes, noix de cajou, tomates et beurre	
POULET CHAMPIGNONS	11,90€
Poulet avec champignons frais, tomates et épices	
POULET BAIGAN	11,90€
Poulet avec caviar d'aubergines grillées au four tandoori et crème fraîche	

AGNEAU

AGNEAU AU CURRY	11,90€
Curry d'agneau traditionnel	
AGNEAU VANDALOO	12,50€
Agneau aux 25 épices. Plat très parfumé aux épices mais non-pimenté	
AGNEAU CHILI	12,90€
Agneau avec tomates, poivrons frais, coriandre fraîche, légèrement épicé	
AGNEAU SHAHI KORMA	13,50€
Agneau aux noix de cajou, raisins secs, amandes et crème fraîche	
AGNEAU SAGWALA	13,50€
Agneau avec épinards, crème fraîche et épices	
AGNEAU BAIGAN	14,50€
Agneau avec caviar d'aubergines grillées au four tandoori et coriandre fraîche	
AGNEAU CHAMPIGNONS	14,50€
Agneau avec champignons frais, tomates et épices	

BOEUF

BŒUF AU CURRY	12,00€
Viande de bœuf au curry traditionnel	
BŒUF SHAHI KORMA	13,50€
Bœuf aux noix de cajou, raisins secs, amandes, crème fraîche et épices	
BŒUF CHAMPIGNONS	13,50€
Viande de bœuf cuisinée avec des champignons frais et des épices	
BŒUF MASSALA	13,50€
Bœuf avec poivrons frais, tomates et coriandre fraîche	
BŒUF SAGWALA	13,50€
Bœuf avec épinards, crème fraîche et épices	

POISSONS ET FRUITS DE MER

CREVETTES

CREVETTES AU CURRY	12,90€
Curry de crevettes avec crème fraîche et citron	
CREVETTES SHIRAZI	14,00€
Crevettes avec crème fraîche, épices, fruits secs, noix de cajou, amandes et citron	
CREVETTES PENDJABI	14,50€
Crevettes légèrement épicées avec des poivrons frais, citron vert et coriandre fraîche	
CREVETTES BAIGAN	14,50€
Crevettes avec caviar d'aubergines grillées, citron et coriandre fraîche	
CREVETTES CHAMPIGNONS	14,50€
Crevettes avec champignons frais, crème fraîche, citron et épices	

POISSONS

POISSON MADRAS AU CURRY	13,00€
Pavé de saumon légèrement épicé, gingembre et citron	
POISSON SHIRAZI	14,50€
Pavé de saumon, crème fraîche, épices, fruits secs, noix de cajou, amandes et citron	
POISSON CASHMIRI	14,50€
Pavé de saumon, poivrons frais, tomates, citron et coriandre fraîche	
POISSON CHAMPIGNONS	14,50€
Pavé de saumon, champignons frais, crème fraîche et citron	

NOIX DE SAINT-JACQUES

SAINT- JACQUES AU CURRY	17,00€
Curry de noix de Saint-Jacques avec crème fraîche et épices	
SAINT- JACQUES AUX CHAMPIGNONS	18,90€
Noix de Saint-Jacques avec champignons à l'indienne	
SAINT- JACQUES BAIGAN	18,90€
Noix de Saint-Jacques avec caviar d'aubergines grillée et coriandre fraîche	
SAINT- JACQUES SHIRAZI	18,50€
Noix de Saint-Jacques crème fraîche, épices, fruits secs, noix de cajou et amandes	

GAMBAS

GAMBAS CURRY	17,90€
Curry de gambas grillés avec crème fraîche et citron	
GAMBAS SHIRAZI	18,50€
Gambas grillés, crème fraîche, épices, fruits secs, noix de cajou et amandes	
GAMBAS MASSALA	17,90€
Gambas grillés, poivrons frais, tomates, coriandre et citron	
MIXED FRUITS DE MER	18,90€
Noix de Saint Jacques, crevettes, gambas, divers légumes frais mijotés avec épices	

Notre cuisine étant parfumée et non-pimentée, nous invitons les clients amateurs de plats épicés à nous le signaler à la commande

Niveau faible (mild), normal (medium) ou élevé (hot)

BIRYANI

Le Biryani est un plat complet traditionnel où viandes et légumes (petits pois, tomates) se mêlent au riz basmati préparés avec différentes épices, coriandre fraîche et des fruits secs (raisins secs, noix de cajou, amandes, ananas et papaye)

BIRYANI POULET	14,50€
BIRYANI CREVETTES	15,90€
BIRYANI AGNEAU	16,00€
BIRYANI BŒUF	15,50€
BIRYANI INDUS (Poulet, bœuf et crevettes)	16,90€
BIRYANI LÉGUMES (Carottes, champignons, poivrons, pomme de terre)	13,00€

PLATS VÉGÉTARIENS

DAL Lentilles indiennes jaunes ou blanches préparées avec des épices	8,00€
PALEK PANEER Épinards mijotés avec différentes épices et fromage	8,90€
BAIGAN BARTHA Caviar d'aubergines grillées au four tandoori, tomates, crème, méthi et cumin	8,90€
MIXED LÉGUMES Mélange de légumes (pommes de terre, carottes, champignons, poivrons, courgettes) préparés à l'indienne	8,90€
CHAMPIGNONS AU CURRY Curry de champignons avec crème fraîche	8,00€
ALOO PALEK Curry de pommes de terre avec épinards	8,00€
ALOO MATTER Curry de petits pois avec pommes de terre	7,90€
ALOO GOBI Curry de chou fleur avec pommes de terre	8,00€
ALOO JEERA Pommes de terre sautées avec du cumin et préparées au curry	7,90€
RAAJMA DE HARICOTS ROUGES Curry de haricots rouges	7,90€

DESSERTS

GADJAR HALVA	6,90€
Pâtisserie à base de carottes délicatement fondues avec du lait	
SOUJI HALVA	5,00€
Gâteau de semoule aux amandes, pistaches, noix de coco et crème fraîche	
SOUJI HALVA Avec une boule de glace café ou vanille	6,00€
GULAAB JAMOON	5,00€
Pâtisserie traditionnelle à base de lait séché avec sirop de rose et noix de coco	
KULFI	6,00€
Glace faite maison avec lait concentré et crème fraîche	
<i>(Parfums: à la rose, aux spéculoos ou aux pistaches)</i>	
KULFI Avec pulpe de mangue ou chantilly	6,90€
SALADE DE FRUITS FRAIS	5,00€
+Avec pulpe de mangue	5,50€
GLACE/SORBET (2 boules au choix)	4,90€
<i>(Parfums: Citron vert, mangue, fruits de la passion, fraise, poire, menthe chocolat noix de coco, caramel au beurre salé, banane, vanille, pistache, chocolat, café)</i>	
+Avec chantilly	5,50€
LASSI	4,00€
Boisson indienne à base de yaourt et de lait <i>(Milk shake indien)</i>	
<i>(Parfums: Nature, salé, sucré, fraise, banane, mangue, rose, chocolat, vanille, pistache, menthe)</i>	
CAFE/CHOCOLAT OU THE GOURMAND	8,90€
<i>(Café/ chocolat glacé ou chaud)</i>	

LA CARTE DES BOISSONS

APÉRITIFS

COCKTAIL INDUS (10cl)	4,90€
Jus de mangue, jus de citron vert et vodka	
COCKTAIL SANS ALCOOL (10cl)	4,00€
Jus de mangue, citron vert et ananas	
KIR (10cl)	4,00€
Cassis, mûre, pêche ou framboise	
KIR ROYAL (10cl)	7,90€
Cassis, mûre, pêche ou framboise	
COUPE DE CHAMPAGNE (10cl)	7,50€
WHISKY (4cl) (<i>Johnny Walker</i>)	5,50€
JACK DANIEL (4cl)	6,90€
WHISKY COCA (10cl)	6,90€
BIÈRE INDIENNE (<i>Kingfisher</i>) (33cl)	4,00€
MARTINI (<i>Blanc ou rouge</i>) (4cl)	4,90€
RICARD (4cl)	5,50€
PORTO (4cl)	4,50€

DIGESTIFS

LIQUEUR DE POIRE (4cl)	5,00€
COGNAC (4cl)	5,00€
ARMAGNAC (4cl)	5,00€
GET 27 ou 31 (4cl)	5,00€
IRISH CAFÉ	7,90€
DIGESTIF INDIEN (Liqueurs à la base de mangue OU rose OU gingembre OU cardamom)	5,00€

EAUX MINÉRALES

	(50cl) 1/2btle	(1ltr) 1btle
PLANCOET	3,50€	4,90€
SAINT PELLEGRINO	3,90€	5,00€

BOISSONS GAZEUSES

PERRIER (33cl)	3,50€
BREIZH COLA ZERO (33cl)	3,50€
ORANGINA (25cl)	3,50€
DIABOLO (25cl)	3,00€
<i>(Fraise, Grenadine, Menthe ou citron)</i>	
BOISSON INDIENNE	3,90€
<i>(Orangina avec sirop de grenadine)</i>	

BOISSONS NON ALCOLISEES

JUS DE FRUITS (25cl)	3,50€
<i>(Jus d'orange, ananas, mangue, goyave ou pomme)</i>	
COCKTAIL SANS ALCOOL	4,00€
Jus de mangue, citron vert et ananas	
ICE TEA (25cl)	3,50€
LASSI (50cl)	4,00€

Boisson indienne à base de yaourt et de lait

(Parfums: Nature, salé, sucré, fraise, banane, mangue, rose, chocolat, vanille, pistache, menthe)

BOISSONS CHAUDES

THÉ NATURE (noir)	3,00€
THÉ PARFUMÉ À LA MENTHE FRAÎCHE	4,00€
THÉ PARFUMÉ À LA CARDAMOME	4,00€
THÉ VERT	4,00€
THÉ AU JASMIN	4,00€
MASSAALA CHAYE	4,00€
INFUSION	4,00€
CAFÉ	1,90€
CAFÉ ALLONGÉ	2,50€
CAFÉ CAPUCCINO	3,50€
CAFÉ CRÈME	3,00€
CAFÉ DÉCAFEINÉ	2,00€

LA CARTE DES VINS

37,5 cl

75 cl

(½btle)

(1btle)

VINS BLANCS

CHARDONNAY		19,00€
SAUVIGNON		18,00€
BOURGOGNE BLANC	12,00€	21,00€

VINS ROSÉS

BOURGUEIL (AOC 2018)	12,00€	21,00€
CÔTE DE PROVENCE (AOP 2019)	12,00€	21,00€

VINS ROUGES

SAINT NICOLAS DE BOURGUEIL (AOC 2018)	12,50€	23,00€
SAUMUR CHAMPIGNY (AOC 2018)	12,00€	23,00€
BROUILLY (ABP 2018)	12,00€	21,00€
CÔTE DU RHÔNE (AOC 2018)	11,00€	19,00€
BORDEAUX SUPERIEUR (AOC Bordeaux Supérieur 2014 ou 2015)		23,00€
SAINT EMILION CLOS CHANTE L'ALOUETTE BIO (OUZOULIAS) (AOC Saint Emilion 2016)		30,00€

LES VINS AU VERRE ET EN CARAFE

	Verre	1/4	1/2
	(12,5cl)	(25cl)	(50cl)
VIN BLANC	2,90€	5,50€	9,50€
VIN ROSÉ	2,90€	5,50€	9,50€
VIN ROUGE	2,90€	5,50€	9,50€

Horaires d'ouverture

Du Mardi au Dimanche

12h00 à 14h00

19h00 à 22h30

Sur place

à emporter ou

livraison via Deliveroo
ou UberEats

02.97.47.67.86

www.indus56.fr

MENU DU MIDI (ENTRÉE-PLAT

OU PLAT-DESSERT

FORMULE 11,90€

(Du lundi au vendredi sauf week-end et jours fériés)

ENTRÉE

PAKORA ALOU

(Beignets de pomme de terre)

OU

PAKORA BAIGAN

(Beignets d'aubergine)

OU

SALADE RAÏTA

(Carottes, concombre, yaourt, crème fraîche, sel)

PLAT

CREVETTES AU CURRY

OU

POULET SHAHI KHORMA

OU

BIRYANI (LEGUMES OU BOEUF)

- ACCOMPAGNÉ DE RIZ BASMATI -

DESSERT

SOUJI HALVA

MENU VÉGÉTARIEN 17,90€

(Midi et soir)

ENTRÉE

BEIGNETS Végétarien (VEGGIE**)**

OU

SALADE Raïta

(Carottes, concombre, yaourt, crème fraîche, sel)

PLAT

1 PLAT VÉGÉTARIEN au choix

- ACCOMPAGNÉ DE RIZ BASMATI -

DESSERT

Salade de fruits frais **OU**
glace/sorbet (2 boules) **OU**

Souji Halva **OU**

Gulaab Jamoon

MENU NON-VÉGÉTARIEN

21,90€ (Midi et soir)

ENTRÉE

MIX PAKORA

(assortiments des différents beignets)

OU

POULET TANDOORI

(Cuisse de poulet grillée)

OU

MIX SAMOSA

Samosa khema et samosa sabzi (2 beignets)

PLAT

CREVETTES AU CURRY

Curry de crevettes avec crème fraîche et citron

OU

POULET SAGWALA

Poulet avec épinard, crème fraîche et épices

OU

BŒUF SHAHI KORMA

Dés de viande de bœuf aux noix de cajou,
amandes, crème fraîche et épices

- ACCOMPAGNÉ DE RIZ BASMATI -

DESSERT

Salade de fruits frais **ou** glace/sorbet
(2 boules) **ou** Souji Halva **ou** Gulaab Jamoon

MENU DÉGUSTATION 31,90€

(Midi et soir)

ENTRÉE

1 ENTRÉE de votre choix

(sauf mix grill et gambas tandoori)

+

1 PAIN MAISON de votre choix

PLAT

1 PLAT et **1 RIZ** de votre choix

DESSERT

1 DESSERT de votre choix

(sauf café gourmand)

