

ENTRÉES/STARTERS

Spécialités Tandoori

cuites au charbon de bois au four de terre tandoor

(Tandoori specialties cooked in a charcoal fired earthen oven, called tandoor)

3 sauces différentes avec l'entrée

(3 different sauces with the starters)

Salade de crevettes

Salade indienne de crevettes

(Indian salad of shrimps) 9,50 €

Crevette Pakora

Lamelles de crevettes marinées dans différentes épices, farine de pois chiches et frites en beignets

(Sliced shrimp marinated in assorted spices, coated with chickpea flour and deep-fried as fritters) 9,00 €

Pakora mix

Beignet de pommes de terre, épinards, oignons avec farine de pois chiches et épices

(Potatoe, spinach, onions fritters, with chickpea flour and assorted spices) 6,50 €

Oignons Bhajia

Lamelles d'oignons marinées dans différentes épices, farine de pois chiches et frites en beignets

(Sliced onions marinated in assorted spices, coated with chickpea flour and deep-fried as fritters) 6,50 €

Vegetable kabab

Beignets de pommes de terre et de légumes, farine de pois chiches et différentes épices

(Potatoe fritters, with vegetables and spices, coated with chickpea flour) 6,50 €

Shami kabab

Beignet au gigot de viande hachée et lentilles indiennes

(Fritters made with minced meat from off the joint and Indian lentils) 7,50 €

Raïta

Yaourt aux légumes et aux épices

(Yoghurt with vegetables and spices) 5,50 €

Seekh kabab

Gigot d'agneau haché en brochettes avec oignons, menthe, pincée d'herbes et différentes épices

(Minced leg of lamb, skewered, with onions, mint, various spices and a pinch of herbs) 7,50 €

Poulet Tikka

Poulet désossé mariné, macéré longuement avec différentes épices, et aromatisé, puis cuit au tandoor

(Marinated boned chicken, extensively macerated in assorted spices and flavours, then cooked in the tandoor) 9,00 €

Agneau Tikka

Gigot d'agneau désossé, légèrement mariné aux épices et cuit au feu de charbon de bois

(Boned leg of lamb, lightly marinated in spices and cooked over a charcoal fire) 9,00 €

Poulet Tandoori

Poulet grillé aux épices au tandoor

(Tandoori spiced chicken roasted in the tandoor) 7,50 €

Gambas Tandoori 15,50 €

Une spécialité très fine de gambas longuement macérées dans un bouquet d'épices et d'aromates, puis cuites au tandoor

(A very fine speciality of Mediterranean prawns extensively macerated in assorted spices and flavours, then cooked in the tandoor) 16,00 €

Poisson finger-chips

Fried fish fingers 10,00 €

Samossa végétarien

Vegetarian samossa 7,00 €

Samossa viande

Meat Samossa 8,00 €

Assortiment

(Assortment)

Mixed grill

Vegetable kabab, gambas, poulet Tikka, agneau kabab, agneau Tikka 15,50 €

PAIN MAISON/ THE CHEF'S OWN BREAD RICE

Pain préparé à la façon indienne et pakistanaise, soit au blé complet, soit à pâte levée (farine blanche), dans une jarre de terre et cuit au charbon de bois (Indian or Pakistani style bread – either brown or white – prepared in an earthenware jar and baked in a wood-fired oven)

Aalou Paratha

Pain beurré et fourré aux pommes de terre et petits pois, non levé

(Buttered bread with potato and pea filling, from non-risen dough) 4,00 €

Naan

Pain nature de farine blanche, pâte levée

(Plain bread, white flour, from risen dough) 4,50 €

Naan au fromage

Pain de farine blanche au fromage, pâte levée

(White cheese bread from risen dough) 4,50 €

Keema naan

Pain de farine blanche fourré aux viandes hachées, pâte levée

(White bread from risen dough with minced meat filling) 5,50 €

PLATS PRINCIPAUX/MAINCOURSES

L'accompagnement (riz, légumes...) n'est pas inclus
(sides as rice, vegetables... are not included)

Agneau/Lamb

Tikka Masala agneau

Spécialité du chef - agneau grillé au tandoor et cuisiné en sauce

(The chef's own speciality - lamb in a sauce and cooked in the tandoor) 14,50 €

Agneau Paalak Curry

d'agneau aux épinards

(Lamb curry with spinach) 13,00 €

Agneau Shahi Korma

Gigot d'agneau avec noix de cajou, amandes, pistaches et raisin (léger)

(Leg of lamb with cashew nuts, almonds, pistachios and grapes) 13,50 €

Agneau aubergines

Curry d'agneau aux aubergines et épices

(Spiced lamb curry with eggplants) 13,50 €

Agneau coco

Curry d'agneau avec une sauce au lait de coco

(Lamb curry with a coconut milk sauce) 13,00 €

Agneau Vindaloo

Curry d'agneau aux pommes de terre, sauce relevée

(Lamb curry with potatoes in a hot sauce) 12,50 €

Agneau Daal

Agneau aux lentilles indiennes

(Lamb with Indian lentils) 13,00 €

Kofta Masala

Boulette de viande d'agneau haché, poivron, tomates fraîches, épices

(Spiced lamb pellet with sweet peppers, fresh tomatoes, spices) 13,00 €

Kofta Aubergines

Boulette de viande d'agneau haché, aubergines, épices

(Ball of lamb minced meat, eggplants, spices) 13,00 €

Kofta Korma

Boulette de viande d'agneau haché, avec noix de cajou, amandes, pistaches et raisin (léger)

(Ball of lamb minced meat, with cashew nuts, almonds, pistachios and grapes) 13,50 €

Légumes/Vegetables

Légumes Maison

(The chef's own vegetables) 9,00 €

Daal Curry de lentilles indiennes

(Indian lentils curry) 9,00 €

Aubergines Curry d'aubergines

(Eggplants curry) 9,00 €

Paalak paneer

Curry d'épinards avec fromage maison

(Spinach curry with the chef's own cheese) 9,00 €

Aloo paalak

Curry d'épinards avec pommes de terre

(Spinach curry with potatoes) 9,00 €

Chana punjab

Curry de pois chiches avec poivrons, tomates fraîches et épices

(Chickpea curry with sweet peppers, fresh tomatoes and spices) 9,00 €

Poulet/Chicken

Poulet Vindaloo

Curry de poulet aux pommes de terre, sauce relevée

(Hot spiced chicken curry with potatoes) 12,00 €

Butter chicken

Spécialité du chef - poulet grillé au tandoor, puis cuisiné au curry

(The chef's own chicken - roasted in the tandoor, then prepared with curry) 13,00 €

Poulet Shahi korma

Poulet désossé cuit avec pistaches, amandes et noix de cajou

(Boned chicken with pistachios, almonds and cashew nuts) 12,50 €

Poulet Tikka Masala

Poulet grillé au tandoor et cuisiné aux poivrons

(Chicken roasted in the tandoor and prepared with sweet peppers) 13,00 €

Poulet Paalak Curry de

poulet aux épinards

(Chicken curry in spinach) 12,50 €

Poulet Daal Poulet grillé

aux lentilles indiennes

(Roasted chicken with Indian lentils) 12,50 €

Poulet coco

Curry de poulet avec de la sauce au lait de coco

(Chicken curry with a coconut milk sauce) 13,00 €

Fruits de mer/Seafood

Shahi Korma crevettes

Curry de crevettes décortiquées, non épicé, et agrémenté d'une sauce aux noix de cajou, amandes, raisins

(Shrimp curry, from shelled shrimps, not spiced and accompanied by a cashew nut sauce, with almonds and grapes) 13,50 €

Crevettes Masala

Curry de crevettes décortiquées, sauce relevée

(Shrimp curry, from shelled shrimps with a hot sauce) 13,00 €

Crevettes aubergines

Curry de crevettes aux aubergines et aux épices

(Spiced shrimp curry with eggplants) 13,50 €

Crevettes coco

Curry de crevettes, sauce au lait de coco

(Shrimp curry in a coconut milk sauce) 13,50 €

Gambas Masala

Gambas grillées avec poivrons, tomates et sauce curry

(Grilled Mediterranean shrimps in a curry sauce with sweet peppers and tomatoes) 17,50 €

Gambas Korma

Gambas grillées, amandes, pistaches, raisins secs

(Grilled Mediterranean shrimps with almonds, pistachios and grapes) 17,50 €

BIRYANI

Un plat aux multiples épices, cuit avec du riz et servi avec des sauces séparées
(A dish prepared with rice and different spices. Sauces are served on the side)

Rajasthani Biryani

Spécialité du chef

(The chef's own speciality)

15,50 €

Biryani poulet

Poulet désossé mijoté avec du riz, amandes, pistaches, et différentes épices

(Boned chicken simmered with rice, almonds, pistachios and various spices)

13,50 €

Biryani crevettes

Crevettes décortiquées mijotées avec du riz, amandes, pistaches, et différentes épices

(Shelled shrimps simmered with rice, almonds, pistachios and various spices)

14,00 €

Biryani agneau

Agneau désossé mijoté avec du riz, amandes, pistaches, et différentes épices

(Boned lamb with rice, almonds, pistachios, and various spices)

14,00 €

Biryani Tandoori

Agneau ou poulet grillé aux épices au tandoor, amandes, pistaches, et différentes épices

(Tandoori spiced chicken or lamb roasted in the tandoor, almonds, pistachios, and various spices)

15,50 €

Biryani kofta

Boulettes de bœuf haché mijoté avec du riz, amandes, pistaches, et différentes épices

(Biryani kofta Balls of chopped beef with rice, almonds, pistachios, and various spices)

14,00 €

Biryani vegetable mixed 12,50 €

RIZ BASMATI/ BASMATI RICE

Une variété de riz poussant dans les régions du Panjâb, d'une qualité extraordinaire et reconnue mondialement

(A rice variety from Punjab, of exceptional quality and internationally renowned)

Riz Basmati

(Basmati rice)

5,00 €

Riz Pulao

Riz Basmati aux petits pois

(Basmati rice with peas)

5,50 €

Rajasthani Pulao

Riz aux fruits exotiques du Rajasthan

(Rice with exotic fruits from Rajasthan)

5,50 €



DESSERTS / DESSERTS

Gulab jamun

Beignet de fromage blanc
(Fromage frais doughnuts)

6,00 €

Kulfi

Glace indienne au lait, noix de cajou, pistaches
(Indian ice cream speciality with milk, cashew nuts and pistachios)

7,00 €

Kulfi mangue

Glace indienne au lait, aromatisée à la mangue
(Indian ice cream speciality with milk, flavoured with mango)

8,00 €

Halwa

Pâtisserie maison, semoule, amandes, noix de coco, parfumée à la cardamome

(The chef's own pastry with semolina, almonds, coconut and cardamome flavour)

5,50 €

Sorbet

Citron, noix de coco, fruits de la passion, fraise
(2 parfums au choix)

(Lemon, coconut, passion fruit, strawberry sorbet
(2 flavours to choose)

6,00 €

Glace

Vanille, pistache, café, chocolat, caramel
(2 parfums au choix)

(Vanilla, pistachio, coffee, chocolate, caramel ice cream
(2 flavours to choose)

6,00 €

Rajasthani coupe

3 boules au choix

(3 balls, free choice of flavours)

7,50 €

22€

Midi ou Soir (Lunch or Dinner Time)

Menu conseillé Recommended set menu

Consulter la carte
pour les descriptions détaillées
(Please see menu for few details)

Non végétarien / Non vegetarian

Entrée au choix

(Choose one of the following starters):

- **Poulet Tandoori** (Chicken Tandoori)
- OU** • **Seekh kabab** (Seekh kabab)
- OU** • **Shami kabab** (Shami kabab)
- OU** • **Poisson Tikka** (Tikka fish)

Végétarien / Vegetarian

Entrée au choix

(Choose one of the following starters):

- **Vegetable kabab** (Vegetable kebab)
- OU** • **Oignon Bhajia** (Onions Bhajia)
- OU** • **Raïta** (Yoghurt with vegetables and spices)

Accompagné de **naan au fromage et riz Basmati**
(With cheese naan and Basmati rice)

Plat principal au choix

(Choose of one the following main courses):

- **Poulet au curry** (Chicken curry)
- OU** • **Poisson au curry** (Fish curry)
- OU** • **Kofta curry** (Kofta curry)

Plat principal au choix

(Choose of one the following main courses):

- **Légumes Maison**
(The chef's own vegetables)
- OU** • **Aubergines** (Eggplants curry)
- OU** • **Daal** (Indian lentils curry)

Dessert au choix

(Choose of one the following dessert):

- **Pâtisserie Maison**
(The chef's own pastry)
- OU** • **Gulab jamun**
- OU** • **Sorbet ou glace, 2 boules au choix**
(2 sorbet or ice cream balls, free choice among our flavours)

Midi ou Soir (Lunch or Dinner Time)

Menu Rajasthani / Rajasthani menu

32€

Entrée Assortiment (Starter, mixed grill)

- **Gambas Tandoori**
(Mediterranean prawn Tandoori)
- OU** • **Agneau Tikka** (Lamb Tikka)
- OU** • **Poulet Tikka** (Chicken Tikka)
- OU** • **Seekh kabab** (Seekh kabab)
- OU** • **Vegetable kabab** (Vegetable kabab)

Plat principal au choix

(Choose of one the following main courses):

- **Agneau Shahi Korma**
(Lamb Shahi Korma)
- OU** • **Butter Chicken**
- OU** • **Crevettes Masala**
(Shrimp Masala)
- OU** • **Rajasthani Biryani**

Accompagné de **naan au fromage et riz Basmati**
(With cheese naan and Basmati rice)

Dessert au choix à la carte

(Choose any one dessert from the menu)



BOISSONS/DRINKS



Boissons Indiennes/ Indian Drinks

Peuvent accompagner vos plats

Lassi Boisson à base de yaourt

Yoghurt-based drink

Nature, salé, ou à la menthe 5,80 €
(Plain, salted or with mint)

Sucré à la banane 5,50 €
(Sweet, banana flavour)

Sucré à la mangue 5,50 €
(Sweet, mango flavour)

Apéritifs

Whisky Jack Daniel's	4 cl	8,50 €
Whisky Chivas Regal	4 cl	8,50 €
J&B	15 cl	5,50 €
Vodka	4 cl	5,00 €
Kir	15 cl	5,00 €
Kir royal	15 cl	12,00 €
Coupe de Champagne	15 cl	10,00 €
Martini rouge	5 cl	5,00 €
Porto rouge ou blanc	5 cl	5,00 €
Ricard, Pastis	2 cl	5,50 €
Cocktail maison	15 cl	6,50 €

Blancs/White wine

Bout. 75 cl/bottle • 1/2 Bout. 37 cl/1/2 bottle

Sylvaner	21,00 € • 13,00 €
Riesling	21,00 € • 13,00 €
Muscadet	16,00 € • 10,50 €
Vin pichet Sauvignon	1/2 (50cl) 11,00 €
	1/4 (25cl) 7,00 €
	au verre 5,00 €

Rosés/Rosy wine

Côtes de Provence	19,00 • 12,50 €
Tavel	24,00 • 14,00 €
Vin indien	26,00 • 14,00 €
Vin pichet	1/2 (50cl) 11,00 €
	1/4 (25cl) 7,00 €
	au verre 5,00 €

Rouges/Red wine

Brouilly	24,00 • 14,00 €
Côtes du Rhône	19,50 • 12,50 €
Saumur Champigny	20,00 • 13,00 €
Bordeaux supérieur	19,50 • 12,50 €
Saint-Émilion Lussac	29,00 • 19,00 €
Mont Cadet	30,00 • 16,00 €
Vin indien	28,00 • 15,00 €
Vin pichet	1/2 (50cl) 11,00 €
	1/4 (25cl) 7,00 €
	au verre 5,00 €

Boissons sans alcool/ Soft drinks

Coca Cola	33 cl	4,00 €
Jus d'orange, ananas	25 cl	4,00 €
Orangina	25 cl	4,00 €
Jus exotique	33 cl	6,00 €
(Jus de goyave, mangue, litchi)		

Eaux/Mineral Water

Bout. 75 cl/bottle • 1/2 Bout. 37 cl/1/2 bottle

Évian	6,00 € • 4,00 €
San Pellegrino	6,00 € • 4,00 €
Perrier, Schweppes	50 cl 4,50 €

Thés et cafés/Tea and coffee

Thé Maison

Darjeeling, cannelle et cardamome

(The chef's own Darjeeling tea, with cinnamon and cardamome) 5,50 €

Thé au lait épicé 6,00 €
(Spiced tea, with milk)

Thé Nature Darjeeling 4,50 €
(Plain Darjeeling tea)

Thé Menthe feuilles de menthe fraîche 4,50 €
(Mint tea from fresh mint leaves)

Café (Coffee) 2,50 €

Décaféiné (Decaffeinated) 2,50 €

Café irlandais (Irish coffee) 6,00 €

Bières/Beer

Bières indiennes	33 cl	6,00 €
(Indian beers)		
Heineken	33 cl	5,00 €
Kronenbourg 1664	33 cl	5,00 €

Digestifs

Calvados	50 cl	6,00 €
Cognac	50 cl	6,00 €
Rhum	50 cl	6,00 €
Peppermint	50 cl	6,00 €

Digestif indien (mangue, coco) 6,00 €