

Au Cœur de l'Inde

Indian Food and Grill

09 81 94 26 20 - 06 99 58 94 64



Entrées

Chicken Tandoori

3 pilons de poulet au paprika et épices indiennes cuits au four tandoori

Poulet Tikka

blanc de poulet cuit en brochette mariné au yaourt et épices comme cumin, gingembre et coriandre, jus de citron

Agneau Tikka

dés d'agneau désossés légèrement marinés aux épices saisis au tandoori

Malai Machali Tikka

filet de saumon mariné aux diverses épices farci aux épinards à la crème

Gambas Tandoori

gambas marinées au gingembre, yaourt et épices moulues saisies au tandoori

Samossa aux légumes

beignets triangulaires composés d'une pâte de blé qui enrobe une farce traditionnellement faite aux petits pois, oignons, pommes de terre, coriandre piment doux et épices

Mix Pakora

beignet d'oignons, aubergines et pommes de terre à la farine de pois chiches

Raita

concombre, tomate, carotte râpée, épice, le tout au yaourt

Bread Pakora

pain farci aux pommes de terre, légèrement épicé, farine de pois chiches

Aloo Pakora

galette de pomme de terre à la farine de pois chiches, épices indiennes

Oignons Bhaji

beignet d'oignons émincés très finement aux épices indiennes, farine de pois chiches



Accompagnements

Cheese nan

pain fromage fondu

10,00 €

Piazza nan

pain fromage fondu, oignons, poivrons

11,00 €

Nan nature

12,00 €

pain blanc au beurre

13,00 €

Keema nan

8,50 €

Garlic nan

7,50 €

Aloo nan

7,50 €

Cheese garlic nan

7,50 €

Peshwari nan

7,50 €

Coconut nan

3,90 €

Byrani

3,90 €

Byrani Légumes

3,90 €

plat traditionnel indien à base de légumes et de riz

3,90 €

Byrani Poulet

18,50 €

suprême de poulet aux noix de cajou, raisins secs, poivrons, épices

19,50 €

accompagné de sa sauce spéciale Byrani

Byrani Agneau

20,00 €

riz préparé accompagné d'agneau fricassé le tout accompagné de

sauce spéciale Byrani

Byrani Crevettes

20,00 €

riz basmati aux nombreuses épices indiennes agrémenté de crevettes



le Byrani est un plat indien traditionnel à base de riz Basmati, sauce et épices douces

1 PLAT DU JOUR
+ 1 NAN NATURE
+ RIZ BASMATI À VOLONTÉ

12€
90

MENU COEUR DE L'INDE
UNIQUEMENT LE MIDI
SUR PLACE

du lundi au vendredi - hors jours fériés

MENU DU MIDI THALI
UNIQUEMENT SUR PLACE

du lundi au vendredi - hors jours fériés

14€
90

2 ENTRÉES
+ 1/2 BUTTER NAN
+ 1 PLAT DU JOUR
+ RIZ BASMATI À VOLONTÉ



PLATS : RIZ BASMATI À VOLONTÉ

Chikan Tikka Masala

blanc de poulet mariné légèrement citronné, oignons, tomates, poivrons, gingembre et coriandre, le tout servi d'une sauce épicee sur une plaque chaude

Poulet Korma

blanc de poulet, noix de cajoux, amandes, crème fraîche préparée, miel avec épice douces

Murgi Tandoori Palak

morceaux de poulet grillés marinés avec épinards à la crème et épices douces

Butter Chicken

blanc de poulet au gingembre, ail, tomates avec sa crème de noix de cajou, miel

Chicken Chili

blanc de poulet sauté / sucré aux trois poivrons, piment, oignons et coriandre

Poulet au curry

blanc de poulet préparé avec une sauce au curry et aux épices indiennes

Poulet Madras

blanc de poulet préparé avec sauce madras légèrement citronnée, coriandre

Poulet Vindaloo

blanc de poulet avec des tomates, oignons, pommes de terre, gingembre, coriandre, légèrement relevé et épice

Agneau Tikka Masala

dés d'agneau marinés légèrement citronnés, oignons, poivrons, gingembre coriandre, le tout servi avec une sauce épicee sur plaque chauffante

Agneau Korma

agneau désossé noix de cajou, amandes, crème fraîche préparée, miel avec épices douces

Agneau Madras

agneau désossé préparé avec sauce madras légèrement citronnée, coriandre

Sag Gosht

morceaux d'agneau cuits au tandoori et aux épices indiennes servis sur un lit d'épinards

Agneau Vindaloo

morceaux d'agneau désossés avec des tomates, oignons, pommes de terre gingembre, coriandre, légèrement relevé et épice

Crevettes Malai

crevettes préparées avec une base crème aux amandes et de noix de cajou, miel

Crevettes Masala

crevettes cuisinées aux oignons, tomates, gingembre, piment doux et coriandre

Shai Malai Machali

saumon à la crème de noix de cajou avec des amandes, épices, miel saisis dans une sauce aux oignons

Machali Bona

pavé de saumon mariné aux épices et feuille de citron frit, le tout mijoté à la sauce curry et piment doux

Jinga Punjab

gambas relevées dans une sauce coriandre, piment, trois poivrons et citron le tout servi sur une plaque chauffante

Saumon Tandoori Palak

pavé de saumon mariné aux épices et cuit au tandoor en brochette, préparé avec épinards et épices douces

Crevettes Palak

crevettes préparées avec épinards, oignons, gingembre, tomates coriandre et épices indiennes



Plats végétariens

Palak Panner

épinards aux épices douces à la coriandre et au fromage

Dal Makhni

lentilles indiennes relevées au beurre doux avec oignons, tomates, coriandre et sauce curry

Sag Aloo

curry de pommes de terre et épinards préparés avec oignons, poivrons, tomates, ail, gingembre

Allo Matar

pommes de terre, petits pois préparés, oignons, tomates, coriandre aux épices indiennes

Rajma Chawal

haricots rouges, oignons frits, tomates garlic, gingembre, coriandre, épices indiennes

Chana Masala

pois chiche, curry, tomates, garlic, gingembre, oignons frits, coriandre, épices indiennes

Samosa Chana Masala chaat

22,00 €

15€
90

MENU ROYAL
MIDI ET SOIR 7J/7
SUR PLACE, EMPORTER, LIVRAISON
Possibilité de faire un menu végétarien

4 ENTRÉES
+ 1 CHEESE NAN
+ 1 PLAT AU CHOIX
+ RIZ BASMATI À VOLONTÉ

23€
90

VENTE
À EMPORTER
hors menus

-15%
Photos non contractuelles - DVIVERSITY

MENU DU MIDI THALI
UNIQUEMENT SUR PLACE

du lundi au vendredi - hors jours fériés

14€
90

MENU BALADE EN INDE
MIDI ET SOIR 7J/7
SUR PLACE, EMPORTER, LIVRAISON
Possibilité de faire un menu végétarien

21€
90

3 ENTRÉES
+ 1 CHEESE NAN
+ 1 PLAT AU CHOIX "BLANC DE POULET"
+ RIZ BASMATI À VOLONTÉ