



Nous sommes fiers de cuisiner tous nos plats sur place en utilisant exclusivement des produits frais de qualité. Découvrez le vrai goût du fait maison.

ENTRÉES

Soupe Dal	Soupe de lentilles à l'indienne	5,50 €
Raïta	Yaourt aux crudités et épices	5,50 €
Salade Poulet Tikka	Salade de crudités et poulet tikka	7,50 €
Pakoras	Beignets de pommes de terre à la farine de pois chiches	5,00 €
Oignons Bhajias	Beignets d'oignons marinés aux épices	5,00 €
Samossas	Beignets de différents légumes	5,50 €
Mix Pakoras	Assortiment de beignets samossa / pakoras / oignons bhajias	7,00 €
Sheesh Kebab	Brochette d'agneau haché aux épices	8,00 €
Agneau Tikka	Dés d'agneau marinés aux épices et grillés au tandoor	9,00 €
Bara Kabab	Jarret d'agneau mariné aux épices et grillé au tandoor	9,50 €
Poulet Tandoori	Cuisse de poulet marinée aux épices et grillée au tandoor	6,00 €
Poulet Tikka	Dés de blanc de poulet marinés aux épices et grillés au tandoor	8,00 €
Poisson Tikka	Filet de saumon mariné aux épices et cuit au tandoor	9,50 €
Mix Grill	Assortiment d'entrées pour deux personnes: Poulet Tikka, Agneau Tikka, Sheesh Kebab, Pakoras, Oignons Bhajias, Samossas	22,50 €

PAINS MAISON

Pour accompagner vos entrées et vos plats pains préparés maison cuits au tandoor.

Nan nature	Pain à la farine blanche nature	2,00 €
Nan au fromage	Pain à la farine blanche levé fourré au fromage	3,50 €
Nan au fromage et ail	Pain à la farine blanche fourré au fromage et à l'ail	4,00 €
Garlic nan	Pain à la farine blanche fourré à l'ail	3,50 €
Keema nan	Pain à la farine blanche fourré à la viande	4,50 €
Chappati	Pain nature à la farine complète	2,00 €
Paratha	Pain beurré à la farine complète	2,50 €
Stuffed paratha	Pain à la farine complète fourré aux légumes	4,50 €
Chilly paratha	Pain à la farine complète fourré aux légumes et piment vert	4,50 €





PLATS PRINCIPAUX

Le saviez vous?

Le terme "curry", souvent confondu avec l'épice de même nom, désigne en réalité un plat traditionnel originaire d'Asie mineure. Nos plats curry sont des préparations riches en saveurs, composées de viandes, poissons ou légumes mijotés dans une sauce épicée. Cette sauce, appelée "curry", est élaborée à partir d'un mélange d'épices telles que le curcuma, le cumin et le gingembre. L'épice "curry", quant à elle, est un mélange aromatique distinct utilisé dans ces préparations pour créer leurs saveurs caractéristiques.

POULET

Poulet Punjab	Curry de poulet traditionnel légèrement épicé	11,50 €
Poulet Vindaloo	Curry de poulet aux pommes de terre	12,00 €
Poulet Palak	Curry de blanc de poulet aux épinards	13,00 €
Poulet Began	Curry de blanc de poulet aux aubergines	13,00 €
Poulet Shahi Korma	Curry de blanc de poulet sauce noix de cajou et amandes	12,00 €
Poulet Tikka Massala	Dés de poulet grillés au tandoor cuisinés dans une sauce curry épicée	12,00 €
Butter Chicken	Dés de poulet grillés au tandoor cuisinés dans une sauce à la tomate et épices montée au beurre peu épicée	12,00 €
Chicken Handi	Blanc de poulet mijoté avec tomates, oignons, gingembre et épices, très épicé	13,00 €

AGNEAU

Agneau Punjab	Curry d'agneau traditionnel légèrement épicé	12,00 €
Agneau Vindaloo	Curry d'agneau cuisiné aux pommes de terre	13,00 €
Agneau Roghan Josh	Curry d'agneau sauce peu épicée sans coriandre	12,00 €
Keema allou	Curry d'agneau haché aux pommes de terre	12,00 €
Agneau Palak	Curry d'agneau aux épinards	13,50 €
Agneau Began	Curry d'agneau aux aubergines	13,50 €
Agneau Shahi Korma	Curry d'agneau sauce noix de cajou et amandes	13,00 €
Agneau Tikka Massala	Dés d'agneau grillés au tandoor cuisinés dans une sauce curry épicée	14,00 €
Handi Ghost	Curry d'agneau mijoté avec tomates, oignons, gingembre et épices, très épicé	14,00 €

POISSONS

Crevettes Massala	Curry de crevettes décortiquées sauce épicée	14,00 €
Crevettes Korma	Curry de crevettes décortiquées sauce noix de cajou et amandes	14,00 €
Crevettes Palak	Curry de crevettes décortiquées aux épinards	15,00 €
Poisson Korma	Pavé de saumon grillé au tandoor cuisiné dans une sauce noix de cajou et amandes	15,00 €
Poisson Massala	Pavé de saumon grillé au tandoor cuisiné dans une sauce épicée	15,00 €



Prix nets service inclus

Liste des allergènes à votre disposition



PLATS PRINCIPAUX

LÉGUMES

Tchana curry	Curry de pois chiche	9,00 €
Baingan Bharta	Curry d'aubergines	9,00 €
Dalmakheni	Curry de lentilles jaunes	9,00 €
Allou Matar	Curry de pommes de terre aux petits pois	9,00 €
Allou Palak	Curry de pommes de terre aux épinards	9,50 €
Allou Gobi	Curry de pommes de terre et chou fleur	9,50 €
Palak Paneer	Curry d'épinards au fromage	10,00 €
Dal Palak	Curry de lentilles et épinards	9,50 €

BIRYANI

Découvrez notre Biryani, un plat emblématique de la cuisine indienne. Ce riz basmati est soigneusement cuit avec un mélange riche d'épices traditionnelles et parfumées, accompagné au choix de poulet, d'agneau, de légumes ou de crevettes. Chaque portion est agrémentée de noix de cajou et de raisins secs pour une finition gourmande et satisfaisante.

Biryani Végétarien	Plat de riz cuisiné avec épices et légumes accompagné d'une sauce curry relevée à votre convenance	12,00 €
Biryani Poulet	Plat de riz cuisiné avec épices et blanc de poulet accompagné d'une sauce curry relevée à votre convenance	14,00 €
Biryani Agneau	Plat de riz cuisiné avec épices et dés d'agneau accompagné d'une sauce curry relevée à votre convenance	15,00 €
Biryani Crevettes	Plat de riz cuisiné avec épices et crevettes décortiquées accompagné d'une sauce curry relevée à votre convenance	16,00 €
Biryani Mix	Plat de riz cuisiné avec épices et mélange de légumes, poulet, agneau, crevettes accompagné d'une sauce curry relevée à votre convenance	18,00 €

RIZ BASMATI

À déguster seul ou à partager

Riz Basmati	Basmati parfumé	3,00 €
Peas Pulao	Basmati aux petits pois	4,00 €
Kashmiri Pulao	Basmati aux fruits et fruits secs	5,00 €





DESSERTS

Suji Halwa	Gâteau de semoule, noix de coco et amandes	5,00 €
Gulab Jamun	Beignet à base de noix de coco, sirop de sucre safran et cardamome	5,00 €
Gujrela	Gâteau de carottes aux pistaches amandes et noix de coco	5,00 €
Kulfi	Glace Indienne faite maison, à base de lait cardamome et pistache	6,00 €
Glaces et sorbets	<i>Vanille / Chocolat / Pistache / Coco / Fraise / Passion / Citron / Mangue / Caramel</i>	1 boule 2 boules 3 boules 3,00 € 5,00€ 7,00 €

THALI

Le Thali est un plateau indien traditionnel offrant une variété de plats savoureux, tels que des currys, des légumes, du riz et des nans tous servis ensemble pour une expérience culinaire authentique et équilibrée.

Nos Thalys sont servis uniquement le midi hors week-end et jours fériés

15,50€

THALI BOMBAY

Nan au fromage
4 pièces de Poulet Tikka
Bombay Potatoes
Riz basmati

THALI DELHI

Nan au fromage
Sheesh Kebab
Bombay Potatoes
Riz basmati

THALI MAHAL

Nan au fromage
Poulet Shahi Korma
Allou Palak
Riz basmati

THALI VÉGÉTARIEN

Chapati
2 Pakoras
2 Oignons Bhajias
1 Samossa
Dal Palak
Riz Basmati



MENU MIDI

13,50 €

Servi sur place uniquement le midi, hors week-end et jours fériés

Entrée au choix (Servi avec Nan Nature / Nan Fromage +1,50€)

Pakorás beignets de pommes de terre à la farine de pois chiches

Oignons Bhajias beignets d'oignons marinés aux épices

Samossa beignets de différents légumes

Raïta yaourt aux crudités et épices

Plat au choix (Servi avec Riz Basmati)

Poulet Punjab Curry de poulet traditionnel légèrement épicé

Keema Allou Curry d'agneau haché aux pommes de terre

Dalmakheni Curry de lentilles jaunes

Allou Matar Curry de pommes de terre aux petits pois

Dessert au choix

1 boule de glace Vanille / Chocolat / Pistache / Coco / Fraise / Passion / Citron / Mangue / Caramel

Suji Halwa Gâteau de semoule, noix de coco et amandes

Gujrela Gâteau de carottes aux pistaches amandes et noix de coco

Café

MENU CHANI

25,00 €

Entrée au choix (Servi avec Nan au Fromage / Garlic Nan)

Poulet Tandoori cuisse de poulet marinée aux épices grillée au tandoor

Sheesh Kebab brochette d'agneau haché aux épices

Pakorás beignets de pommes de terre à la farine de pois chiches

Samossa beignets de différents légumes

Raïta yaourt aux crudités et épices

Plat au choix (Servi avec Riz Basmati)

Agneau Punjab Curry d'agneau traditionnel légèrement épicé

Poulet Punjab Curry de blanc poulet traditionnel légèrement épicé

Baingan Bharta Curry d'aubergines

Palak Paneer Curry d'épinards au fromage

Dessert au choix

2 boules de glace Vanille / Chocolat / Pistache / Coco / Fraise / Passion / Citron / Mangue / Caramel

Suji Halwa Gâteau de semoule, noix de coco et amandes

Gujrela Gâteau de carottes aux pistaches amandes et noix de coco

Gulab Jamun Beignet à base de noix de coco, sirop de sucre safran et cardamome

Kulfi Glace Indienne au lait, cardamome et pistache

Café ou Thé

MENU ENFANT

9,50 €

Nan au Fromage

Plat au choix (Servi avec Riz Basmati)

Poulet Shahi Korma Curry de blanc de poulet sauce noix de cajou et amandes

Agneau Shahi Korma Curry d'agneau sauce noix de cajou et amandes

Crevettes Korma Curry de crevettes décortiquées sauce noix de cajou et amandes

Poulet Tikka Dés de blanc de poulet mariné aux épices et grillés au tandoor

Dessert au choix

Suji Halwa Gâteau de semoule, noix de coco et amandes

1 Boule de glace Vanille / Chocolat / Pistache / Coco / Fraise / Passion / Citron / Mangue / Caramel



Prix nets service inclus

Liste des allergènes à votre disposition



CARTE DES BOISSONS

APÉRITIFS

Kir (12cl) <i>Cassis / Mûre / Pêche</i>	6,00 €
Kir Royal (12cl) <i>Cassis / Mûre / Pêche</i>	10,00 €
Martini (6cl) <i>Blanc / Rouge</i>	6,00 €
Porto (6cl) <i>Blanc / Rouge</i>	6,00 €
Ricard (3cl)	6,00 €
Whisky JB / Red Label (4cl)	6,00 €
Whisky Jack Daniels (4cl)	7,00 €
Coupe de Champagne (12cl)	9,50 €

BOISSONS SANS ALCOOL

Coca Cola (33cl) <i>Classique / Zéro</i>	3,50 €
Lipton Ice Tea (25cl)	3,00 €
Orangina (25cl)	3,00 €
Schweppses (25cl) <i>Tonic / Agrum</i>	3,00 €
Jus de fruits (25cl) <i>Pomme / Orange / Ananas / Mangue</i>	3,00 €

DIGESTIFS

Eau de vie (3cl) <i>Framboise / Mirabelle / Poire</i>	5,00 €
Cointreau (3cl)	6,00 €
Cognac (3cl)	6,00 €
Armagnac (3cl)	6,00 €
Calvados (3cl)	6,00 €
Get 27/31 (4cl)	6,00 €
Liqueur (4cl) <i>Gingembre / Mangue / Rose</i>	6,00 €

BOISSONS CHAUDES

Thé <i>Menthe / Cardamone</i>	3,00 €
Chaï	4,00 €
Expresso	2,00 €
Décaféiné	2,00 €
Noisette	2,20 €

BIÈRES

BIÈRES BOUTEILLES

Heineken (25cl)	4,00 €
Carlsberg (33cl)	5,00 €
King Fisher (33cl)	5,00 €

BIÈRE PRESSION

	25cl	50cl
Pression du Moment	4,50 €	7,50 €

LASSIS

4,50 €

Boisson indienne traditionnelle à base de yaourt (25cl)

Mangue / Rose / Sucré / Banane / Épicé / Salé / Coco / Pistache / Gingembre

EAUX MINÉRALES

	50cl	1l
Evian	3,50 €	5,50 €
Badoit / San Pellegrino	3,50 €	5,50 €
Perrier (33cl)		3,50 €

VINS AU VERRE ET PICHET

VINS AU VERRE (12CL)

Rouge <i>Côtes du Rhône - Les 3 Garçons</i>	6,00 €
Blanc <i>Chardonnay - Les Vignerons de Buxy</i>	6,00 €
Rosé <i>Côte de Provence - Cap au Large</i>	6,00 €

VINS EN PICHET

	25cl	50cl
Rouge <i>R de Monsenac - Bordeaux AOP</i>	6,50 €	12,00 €
Blanc <i>Colombard Chardonnay - Sud-Ouest - Côtes de Gascogne IGP</i>	6,50 €	12,00 €
Rosé <i>Saint-Barthélémy - Provence Alpes Côte d'Azur - Var IGP</i>	6,50 €	12,00 €

Prix nets service inclus

Liste des allergènes à votre disposition



CARTE DES VINS

VINS ROUGES

Pierre Rougon - Les 3 Garçons - Vallée du Rhône - Côtes du Rhône AOP BIO <i>Vin rouge vif aux reflets violacés, avec des arômes de caramel et fruits noirs, épicé.</i> <i>Bouche ronde, pleine, aux tanins soyeux</i>	37,5cl 14,00 €	75cl 20,00 €
Château de Corcelles - Brouilly vieilles Vignes AOP <i>Son nez est éclatant de fruits rouges à noyau, et sa bouche est ample et élégante, aux tanins fondus</i>	17,00 €	27,00 €
Château Pouyanne - Bordeaux - Graves AOP <i>La robe est couleur grenat. Le nez s'ouvre sur un bouquet associant la minéralité à des arômes de crème de fruits</i>	18,00 €	28,00 €
Grover Vin Indien <i>Vin rouge de Grover Zampa Vineyards, riche en arômes de fruits mûrs et épices, une texture veloutée</i>	18,00 €	28,00 €
Domaine de Lucie - Saint Amour AOP <i>Le vin est léger, frais et ciselé, avec des arômes de fruits frais et des notes de violette</i>	19,00 €	30,00 €
Les Granières de la Nerthe - Vallée du Rhône - Châteauneuf du Pape AOP BIO <i>Arômes de cerise noire, kirsch et épices douces. En bouche, souplesse et suavité avec des tanins fondus, offrant une texture ronde et plaisante</i>		49,00 €
Pierre Gaillard - Côte-Rôtie - Vallée du Rhône - Côte-Rôtie AOP <i>Ce vin est d'une belle complexité aromatique avec des tanins d'une belle finesse et de jolis arômes de fruits rouges. Un beau vin frais et puissant</i>		79,00 €

VINS ROSÉS

Maîtres Vignerons de la Presqu'île de St Tropez - Cap au Large - Côtes de Provence AOP <i>On découvre des notes de pêche et d'orange confite. En bouche, il est frais, fruité et résolument gourmand</i>	37,5cl 16,00 €	75cl 22,00 €
Prieuré de Montézargues - Tavel - Vallée du Rhône - Tavel AOP BIO <i>Robe rose vif. Nez complexe d'orange sanguine et de graphite, avec des nuances de framboise et de pêche. Bouche juteuse, acidité crayeuse et minérale, finale vive et énergique</i>	17,00 €	27,00 €
Minuty Prestige - Provence Alpes Côte d'Azur - Côtes de Provence AOP <i>Robe pâle, reflets pomelos. Nez précis, notes de fleurs et melon. Bouche puissante, équilibrée, agrumes, fruits rouges, légère minéralité</i>	50cl 28,00 €	75cl 38,00 €



CARTE DES VINS

VINS BLANCS

Biecher - Hans Schaeffer Gewurztraminer - Alsace - Alsace Gewurztraminer AOP	37,5cl	75cl
<i>Souple et frais, nez intense de rose et litchi. Bouche ample, fruitée, avec des arômes de litchi, ananas et épices douces</i>	15,00 €	22,00 €
Les Vignerons de Buxy - Millebuis Chardonnay - Bourgogne Côte Chalonnaise AOP	16,00 €	26,00 €
<i>Ce vin évoque les fruits à chair jaune. La bouche est rafraîchissante avec une finale minérale. Une expression gourmande du Chardonnay</i>		
Alphonse Mellot - Sancerre - Val de Loire - Sancerre AOP BIO	29,00 €	49,00 €
<i>Une jolie robe or aux reflets verts. Au nez, on reconnaît les fleurs blanches et les agrumes. La bouche est vive et rafraîchissante</i>		

CHAMPAGNE

Devaux - Champagne Grande Réserve - Champagne AOP	12cl	75cl
<i>De couleur jaune doré. Nez de verveine, de fruits à noyau, pêche, abricot... En bouche, finesse et fraîcheur avec une finale salivante sur des notes de mirabelle.</i>	9,50 €	55,00€

*“La bonne cuisine est la base du véritable bonheur.”
Auguste Escoffier*

Commandez également
en livraison et à emporter