



SOUPES

SOUPE TOMATE

(Soupe de poulet aux épices et coriandre fraîche)

7,00

SWEET CORN SOUPE

7,00

SALADES

RAITA (Crudités émincées au yaourt aux épices)

3,50

JHINGA SALADE (Salade de crevettes à la façon indienne)

7,00

HORS-D'OEUVRE

SAMOSSA CHICKEN

(Feuilleté de pomme de terre farci avec poulet et petits pois aux épices)

6,50

SAMOSSA LÉGUMES

(Feuilleté de pomme de terre farci au petits pois, noix de cajou aux épices)

5,50

MIX PAKORA

(Assortiment de beignets de légumes à la farine de pois chiches)

6,00

CREVETTES PAKORA

(Beignets de crevettes à la farine de pois chiches)

8,00

SAMOSA CHAAT

Samosas garnis de yaourt et de chutneys

6,00

CHICKEN SAMOSA CHAAT

Samosas au poulet garnis de yaourt et de chutneys

7,50

MASALA PAPAD

Papadam épicé

3,00

SPECIALITES TANDOOR

(Le tandoor est un four traditionnel en terre cuite où on colle les pains sur les parois puis les viandes sont grillées en brochettes sur le feu de bois)

POULET TIKKA

(Filet de poulet grillé, mariné dans le four tandoor)

7,00

BOLLYWOOD KABAB

(Blanc de poulet mariné dans une sauce à base de la menthe, coriandre, yaourt et épices)

7,00

POULET TANDOORI

(Cuisse de poulet marinée aux épices et yaourt façon traditionnelle)

6,00

ACHARI CHICKEN TIKKA

(Filet de poulet grillé, mariné dans une sauce de mangue crue, moutarde, piment, gingembre et épices)

7,00

SEEKH KABAB

(Poulet finement haché aux épices du chef façon barbecue)

7,00

PANEER TIKKA

(Fromage indien grillé, poivrons, tomate)

7,00

PLATS SIGNATURE DE GUJARAT

CHOLE BHATURE

Pois chiches épicés avec pain frit

12,00

PAV BHAJI

Mélange de légumes avec pain beurré

13,00

PANI PURI (9 pièces) Boules de semoule farcies de pommes de terre et d'eau épicée

9,00

PAPDI CHAAT Crackers garnis de pommes de terre, pois chiches et chutneys

7,00

ALOO CHAAT Salade de pommes de terre épicées

7,00



PLATS PRINCIPAUX

POULET

Servi avec Riz Basmati

POULET PALAK (Poulet grillé au tandoor et cuit avec des épinards aux arômes du sud de l'Inde)	15,00
POULET TIKKA MASALA (Poulet grillé au tandoor avec des tomates, oignons, agrémenté d'un riche mélange d'épices)	15,00
BUTTER CHICKEN (Volaille grillée tendrement puis mijotée dans une sauce aux tomates, crème et à l'épice)	15,00
POULET SHAHI KORMA (Poulet désossé dans une sauce douce aux amandes)	15,00
POULET VINDALOO (Poulet désossé dans une sauce pimenté aux arômes du sud et pommes de terre)	15,00
CHICKEN CHILLY (Poulet sauté avec des oignons et poivrons, moyennement épicé)	16,00
CHICKEN 65 (poulet avec oignons, gingembre, ail et aux herbes fraîches)	16,00

POISSONS

Servi avec Riz Basmati

FISH BENGALI (Filet de poisson aux épices du Bengale avec aubergine)	15,00
POISSON MADRAS (Filet de poisson mariné au citron vert, noix de coco, tomates, coriandre aux épices du Sud)	16,00
CREVETTES MASALA (Crevettes décortiquées dans une sauce riche de mélange d'épices)	16,00



BIRIYANI

(Plats préféré des empereurs Mugal)

CHICKEN BIRIYANI (Riz mijoté avec du poulet et épices vertes, fruits sec, noix de cajou)	14,00
CREVETTES BIRIYANI (Riz mijoté avec des crevettes et épices vertes, fruits secs, noix de cajou)	15,00
VEGETABLE BIRIYANI (Riz mijoté avec des légumes du jardin et épices vertes, fruits secs, noix de cajou)	12,00
BIRIYANI MAISON (Délice de riz aux épices dans un mélange de poulet, crevettes et des légumes)	17,00

LEGUMES ET ACCOMPAGNEMENT

BAIGAN BHURTA (Caviar d'aubergine aux épices et oignons)	9,50
PALAK PANEER (Cubes de fromage fait maison aux épinards hachés)	9,50
DAAL TARKA (Lentilles à la crème et au beurre)	8,50
ALOO JEERA (Pomme de terre sautées au cumin)	8,00
SHAHI LÉGUMES KORMA (Assortiment de légumes dans une sauce à la crème d'amande)	9,50
PANEER BUTTER MASALA (Fromage indien et au beurre avec des épices)	9,50
PANEER TIKKA MASALA (Fromage indien et au beurre avec des épices)	9,50
PANEER BHURJI (Fromage indien avec des épices)	9,50
GUJJU LASANIYA BATATA (Pommes de terre avec ail)	9,50
VEG JAIPURI (Assortiment de légumes aux épices)	10,00

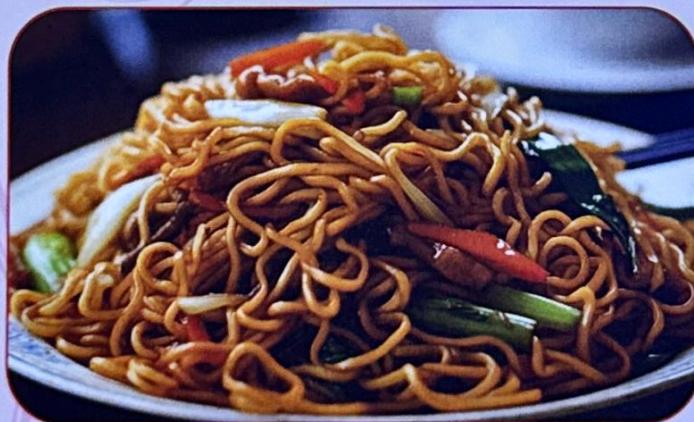


RIZ (basmati)

JEERA RICE (Riz basmati au cumin)	4,50
RIZ AU SAFRAN (Riz basmati au safran)	4,50
MATTAR PULAU (Riz safrané mijoté aux petits pois tendres au curry)	4,50
KASHMIRI PULAU (Riz safrané avec des fruits sec et noix de cajou)	4,50

NOS NOUILLES

NOUILLES CHAWMIN AU LÉGUMES (Nouilles sautées avec des légumes aux épices)	12,00
NOUILLES CHAWMIN AU POULET (Nouilles sautées avec poulet aux épices)	15,00
NOUILLE CHAWMIN AUX CREVETTES (Nouilles sautées avec des crevettes aux épices)	16,00





PAINS INDIENS

CHEESE NAAN (Galette de farine de blé au levain fourrée au fromage)	3,50
CHEESE NAAN ÉPICÉ (Galette de farine de blé au levain fourrée au fromage avec des piments verts, gingembre, oignons et coriandre)	4,50
GARLIC CHEESE NAAN (Galette de farine de blé au levain fourrée au fromage et à l'ail)	4,50
GARLIC NAAN (Galette de farine de blé au levain et à l'ail)	3,50
TANDOORI RÔTI (CHAPATI) (Galette de blé complet sans levain)	2,00
NAAN (Galette de farine de blé au levain)	2,00
KASHMIRI NAAN (Galette de blé farcie de fruits secs et aux amandes)	4,00
PARATHA (Galette de blé complet feuilleté au beurre)	3,50

DESSERTS

KULFI MANGUE ou PISTACHE (Glace indienne maison, amandes ou pistache)	6,00
HALWA MAISON (Gâteau de semoule à la carotte)	5,00
GULAB JAMUN (Fantaisies chaudes de maharanis, beignets au lait arrosés de sirop à la cannelle)	5,00
KHEER (Riz au lait maison à la cardamome)	5,00
SORBETS (2 parfums au choix) (Vanille, chocolat, coco, fraise, pistache, citron, mangue, fruit de la passion)	4,00

BOISSONS SANS ALCOL

LASSI NATURE / SUCRÉ 33cl	4,00€
LASSI ROSE / MANGUE / MENTHE	5,00€
COCA COLA / ZÉRO 33cl	3,00€
ORANGINA 25cl	3,50€
JUS D'ORANGE / MANGUE / POMME 25cl	3,50€
SAN PELLEGRINO / BADOIT / EVIAN 50cl	3,50€
SAN PELLEGRINO / BADOIT / EVIAN 100cl	5,00€
PERRIER 33cl	3,50€

BOISSONS CHAUDES

CAFÉ	2,50€
THÉ NOIR	3,00€
THÉ À LA CARDAMOME	3,00€
THÉ À LA MENTHE FRAÎCHE	3,50€
THÉ AU LAIT (Chai indien)	4,00€
THÉ BAILEYS	5,00€



Menu Gujarat 19.00€

Menu midi et soir

ENTRÉES AU CHOIX

Servies avec naan

Poulet Tandoori
Samossa Légumes

PLATS AU CHOIX

Servies avec du riz basmati

Poulet Shahi Korma
Shahi Légumes Korma

DESSERT AU CHOIX

Gulab Jamun
Sorbet ou Glace 2 Parfums au choix
Halwa maison
*cheese naan supplément : 1.50

Menu Gastronomique 24.00€

Menu midi et soir

ENTRÉES AU CHOIX

Servies avec Cheese naan

Achari Chicken tikka
Salade de crevettes
Soupe de tomates

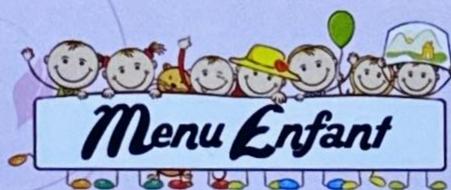
PLATS AU CHOIX

Servies avec Mattar pulau

Crevettes Korma
Chicken Chawmin
Baingan Bharta
Chicken Karahi

DESSERT AU CHOIX

Pista Kulfi
Mango Kulfi



9.00€

Midi et soir

Poulet Tikka

Riz ou frites avec de la salade

Sorbet 2 parfums au choix



Uniquement le midi, sauf week-end et jours fériés

Thali Végétarien

Dal Bhaat

15€

Thali Non Vég

18€

