

GROCERIES !!
(l'épicerie ^^)

Indian Cold Drinks !!

Frooti !! 1€

Jus de mangue le plus populaire en Inde, 20cl

Thums Up !! 2€

Cola très connu en Inde, 30 cl

Rooh Afza Go !! 2€

Boisson au sirop de rose légèrement pétillante,
25 cl

Kingfisher Premium !! 3€

La marque de bière la plus populaire en Inde,
33 cl

Haldiram's !!

Snackings !! 3€

Une variété de mélanges de snackings
croustillants de cette grande marque bien
connue en Inde, on en utilise certains dans nos
préparations, plus ou moins épicés, diversité
en fonction des arrivages, sacs de 150 à 200 g

Soan Papdi !! 5€

Douceur assez unique et typique, feuilleté très
léger avec amandes et pistaches, différents
parfums, pour l'instant avant tout à l'orange,
250 g

Papads !!

Galettes très fines et très croustillantes, à faire
frir à la poêle, de 10 à 20 cm de diamètre,
vendues par paquet d'environ 5 à 10, en
fonction des possibilités et arrivages ^^

Other Stuffs !!

D'autres trucs possibles au fur et à mesure en
fonction des possibilités, arrivages,
demandes !!
N'hésitez pas à demander si on peut avoir !!

1 Cold Drink à moitié prix par Hot Dish !!

Tout est à emporter seulement !!

(on est pas encore un vrai resto ^^)

Du Mardi au Dimanche Midi !!

(exceptions possibles pour occasions exceptionnelles ^^)

Commandes à la carte en fonction des possibilités !!

(s'y prendre de préférence au moins la veille ^^)

Précisez comment vous voulez que ça pique !!

(sinon par défaut on fera quelque chose d'assez consensuel ^^)

Infos et Contacts:

lilmumbaioleron@gmail.com 06.01.75.54.12



L'il' MumBaï!!

!INDIAN STREET FOOD TROLLEY BIKE !

À CHÉRAY !!

(Market & House)

Et même plus sur OLÉRON !!

(marchés et traiteur à domicile suivant la distance)

MIDI ou SOIR !!

Un peu ou BEAUCOUP !!



CHAATS!! (les snacks ^^)	
Bhel Puri !! (froid) 3€ la petite boîte 5€ la grande Riz soufflé, tomates, patates, oignons, coriandre, green chutney, tamarind chutney, cacahuètes, chana daal, sev (filaments croustillants) Sev Puri !! (froid) 5€ la boîte de 6 Pareil que le bhel puri mais sans riz soufflé ni cacahuètes, sous formes de bouchées sur des puris (ici ce sont des crackers) Dahi Puri !! (froid) 6€ la boîte de 6 Ici les puris deviennent des boules soufflées avec à l'intérieur patates, pois jaunes, green et tamarind chutneys, fromage blanc, sev	Batata Vada !! (chaud) 5€ les 4 8€ les 8 10€ les 12 Beignets de pommes de terre, ail, gingembre, épices dans un enrobage à base de farines de pois chiches et de riz Oignon Beuhji !! (chaud) 5€ les 4 8€ les 8 10€ les 12 Beignets d'Oignons avec épices aussi frits avec farines de pois chiches et de riz Pop-up Chips !! 1€ la petite boîte 2€ la grande Chips à base de farines végétales, notamment de tapioca
PAVS !! (les petits pains ^^)	ROTIS !! (les galettes ^^)
Vada Pav !! (chaud) 4€ 2 vadas (voir snacks) dans un pav (c'est comme un petit pain burger), avec green chutney et tamarind chutney LE burger de Mumbai Beuhji Pav !! (chaud) 4€ 2 beuhjis (voir snacks) dans un pav, green chutney, tamarind chutney Chili Cheese Sandwich !! (chaud) 4€ Poivrons verts et cheddaraaaaa dans tranches de pain de mie avec beurre, green chutney, sev, toasté <u>Supplément cheddaraaaaa 0,50€ par sandwich</u>	Chapatis !! 0.50€/unité, 4 minimum La galettes de blé les plus courantes en Inde, avant tout pour accompagner le repas Puris !! 0.50€/unité, 4 minimum Ici chapatis plus petits et soufflés frits Idlis !! (sur commande 2 à 3 jours à l'avance) 6€ les 6 7€ les 8 8€ les 10 Petites galettes de riz et urid daal (une variété de lentilles) fermentées et cuites à la vapeur Naan !! 1€/unité, 2 minimum Galettes de blé Indiennes levées bien connues Cheese Naan !! 2€ Double naan avec du fromage fondant à l'intérieur

HOT DISHES !! (les plats chauds ^^)	
WEDJ' CURRYS !! (plats en sauce végété ^^) Chole !! Curry de pois chiches avec saveurs très variées Daal Fry !! Curry de 2 variétés de lentilles Dahi Aloo !! Curry de patates fromage blanc CHICKEN CURRYS!! White Chicken Korma !! Curry blanc de poulet à base de noix de cajou ail gingembre fromage blanc Butter Chicken !! Curry rouge de poulet à base de tomates oignons beurre crème Palak Chicken !! Curry vert de poulet à base d'épinards OTHER NONE WEDJ' CURRYS!! (les autres currys pas végété ^^) Kerala Duck Curry !! Curry de canard ail gingembre lait de coco Pork Vindaloo Curry !! Curry de porc vinaigre moutarde Green Masala Egg Curry !! Curry d'œufs durs épinards amandes coco FAMILY SPECIALS !! Surekha's Curry !! Curry de poulet de la Famille ^^, à base de cacahuètes, coriandre, oignons, noix de coco	Kokum Curry !! Curry purement végété, à base lait de coco, coriandre, et kokum (petits fruits acidulés du Konkan, la région de la Famille ^^) Malvani Curry !! Curry de crevettes de la région natale de la Famille ^^, à base de noix de coco, tomate oignon, kokum <u>Tous les currys sont accompagnés de basmati !! (galettes possibles ^^)</u> <u>La plupart des non végétés peuvent devenir végétés et vice versa !! Voir Vegan !!</u> Curry Végé 8€ Curry Non Végé 9€ MORE HOT DISHES!! Baingan Bharta !! 8€ Fondue d'aubergines avec basmati Usal/Misal Pav !! 9€ Un plat de moth beans qui en version Misal se mange avec un snack croustillant par-dessus, servi avec petits pains Pav Bahji !! 9€ la barquette + 2 pavs Un grand classique de Mumbai !! Des petits légumes et patates mijotés, servi avec des oignons crus, du citron, des pavs, et pas mal de beeeeeuuurreee ^^ Supplément cheddaraaaaa 0.50€
HOME DRINKS !! (boissons faites maison ^^)	SWEETS!! (un peu de sucré ^^)
Bombay cutting (chaud) 2€ la cup (20 cl), 8€ le litre Thé noir au lait sucre gingembre cardamome Masala Chai (chaud) Pareil ^^ Le même avec un mélange d'épices un peu relevé Lassi (froid) 1€ la cup, 4€ le litre Fromage blanc battu sucre Rose Lassi (froid) Pareil ^^ Pareil avec du sirop de rose, c'est super bon ;-D	Chocolate Sandwich (chaud) 3€ Pain de mie, beurre, sauce chocolat, banane, poudre de pistache noix de cajou, cacahuète Shira (froid) 3€ Semoule de blé fine, lait, sucre, cardamome, même poudre qu'au dessus Malpoha (chaud) 1€/unité, 2 minimum Petit pancake à base de farine de blé, sucre, lait, graines de fenouil, glaçage citronné