



LES ENTRÉES

Assortiment de Pakoras	5,50€
<i>Mélange de beignets de légumes (oignons, aubergines et pommes de terre)</i>	
Samoussa aux légumes	5,50€
<i>Feuilletés farcis aux légumes (pommes de terre, petits pois et mélange d'épices)</i>	
Punjabi Tikka	8,50€
<i>Morceaux de poulet marinés dans un mélange d'épices et dorés au Tandoor</i>	
Poulet Tandoori	7,90€
<i>Cuisse de poulet marinée dans un mélange d'épices et grillée au Tandoor</i>	
Raita Nature	4,50€
<i>Crudités de légumes frais au yaourt</i>	
Samosa keema	6,00 €
<i>Chaussons de viande hachée</i>	
Fish tikka	8,90€
<i>Filet de saumon en marinade de fenugrec, citron, mélange d'épices et grillé au Tandoor</i>	
Crevettes pakora	8,00 €
<i>Beignets de crevettes trempés dans la farine de pois chiche et différentes épices</i>	
Crevette indiennes	7,50 €
<i>Crevettes marinées dans une sauce à la mangue sucrée et parfumée</i>	
Crevettes raita	6,00 €
<i>Crevettes, concombre avec yaourt et épices</i>	
Mix grill (2 personnes)	18,00 €
<i>Agneau kebab, poulet tikka, poisson tikka, gambas Tandoori</i>	
Mix végétarien (2 personnes)	11,50 €
<i>Pakora mixte, oignons bhaji, samosa sabzi</i>	
Oignons bhaji	5,50 €
<i>Beignets d'oignons trempés dans la farine de pois chiche et différentes épices</i>	
Agneau kabab	7,00 €
<i>Agneau haché, cuit en brochette au Tandoor avec des fines herbes</i>	
Agneau tikka	9,00 €
<i>Agneau désossé, mariné dans une préparation parfumée et grillé au Tandoor</i>	

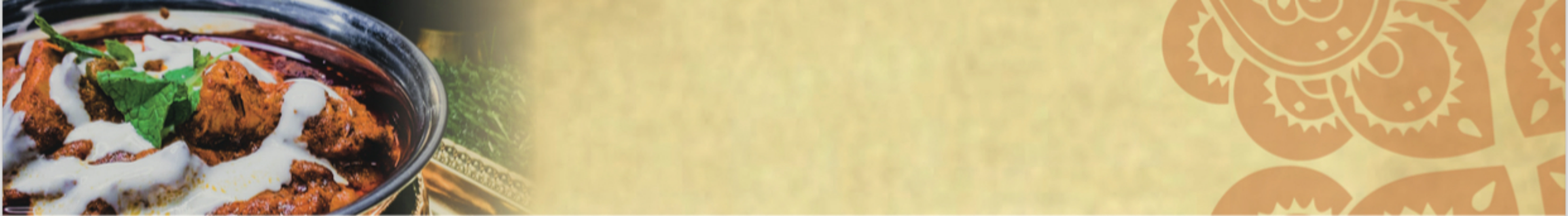


LES ACCOMPAGNEMENTS

Nan nature	2,00 €
<i>Galette de farine de blé avec un œuf, cuite au Tandoor</i>	
Nan fromage	3,50 €
<i>Galette de farine de blé avec œuf et fromage, cuite au Tandoor</i>	
Nan légumes	4,00 €
<i>Galette de farine complète farcie aux légumes</i>	
Nan ail	4,00 €
<i>Galette de farine de blé avec ail, sel et coriandre</i>	
Naan Keema	4,00 €
<i>Galette de farine blanche avec œuf et viande hachée, cuite au Tandoor</i>	

SERVIS AVEC DU RIZ BASMATI

Poulet Curry spécialité du sud de l'Inde	13,50 €
Poulet vindaloo spécialité du Pudukottai.....	14,00€
Poulet accompagné d'une sauce parfumée légèrement relevée et des pommes de terre	
Poulet Dal spécialité du Punjab	14,00 €
Poulet cuisiné avec des lentilles	
Butter chicken spécialité du Rajasthan	15,00€
Blancs de poulet cuits au Tandoor servis avec une sauce à base de crème fraîche, beurre et épices	
Poulet Korma spécialité du Punjab	15,00€
Poulet à la crème et aux épices douces, mélangé avec des noix de cajou et des amandes	
Poulet Tikka Massala spécialité du Punjab	15,00 €
Morceaux de poulet blanc cuits avec des poivrons, tomates, oignons, piments verts et parfumés	
Poulet Saag spécialité du Punjab.....	14,00€
Poulet aux épinards finement relevés avec un mélange d'épices et coriandre fraîche	
Poulet Jal fraizi spécialité du sud de l'Inde	14,00 €
Morceaux de poulet blanc grillés au four en terre puis cuisinés avec des oignons, tomates, poivrons verts et un œuf	
Poulet Baingan spécialité de Hyderabad.....	14,00€
Poulet au mélange d'épices cuit avec des aubergines, des tomates et de la coriandre fraîche	
Poulet Madras spécialité de Madras	14,00 €
Poulet accompagné d'une sauce très relevée au Madras et à la coriandre fraîche	
Agneau Saag spécialité du Punjab	15,00€
Curry de gigot d'agneau aux épinards avec mélange d'épices et coriandre fraîche	
Agneau au curry spécialité du Cachemire	14,00€
Curry d'agneau aux tomates et au yaourt avec un mélange d'épices et coriandre fraîche	
Agneau Baingan spécialité de Hyderabad.....	15,00€
Agneau cuisiné avec un mélange d'épices et d'aubergines aux épices douces	
Agneau vindaloo spécialité du sud de l'Inde	14,50 €
Agneau accompagné d'une sauce parfumée légèrement relevée et des pommes de terre	
Agneau Korma spécialité du Punjab	15,00 €
Gigot d'agneau avec une sauce à base de noix de cajou, crème fraîche, amandes et épices douces	
Agneau Madras spécialité de Madras	14,50€
Curry d'agneau cuit dans un mélange d'épices relevées et coriandre fraîche	
Agneau Dal spécialité du Punjab	15,00 €
Agneau cuisiné avec des lentilles	
Achar gosht spécialité du Punjab	16,00 €
Agneau avec une sauce mixed pickle pimentée	
Agneau butter spécialité du Punjab.....	16,00 €
Agneau grillé au Tandoor servi avec une sauce à base de crème fraîche, beurre et épices, et du riz basmati	
Agneau tikka masala spécialité du Punjab.....	16,00 €
Agneau grillé au Tandoor servi sur un plat brûlant avec tomates, poivrons verts et oignons	



Boeuf Massala *spécialité de Kérala* 15,00€
Boeuf cuit dans une sauce à base de tomates, de poivrons avec un mélange d'épices et de coriandre fraîche

Boeuf Vindaloo *spécialité de Goa* 14,50€
Curry de boeuf et pommes de terre cuits avec un mélange d'épices et coriandre fraîche

Boeuf au curry *spécialité de Bombay* 14,00€
Curry de boeuf cuit avec un mélange d'épices et coriandre fraîche

Allo Kema *spécialité du Punjab* 13,00 €
Viande hachée de boeuf, pommes de terre, sauce au curry

Kofta vindaloo *spécialité du Punjab* 14,00 €
Boulettes de boeuf avec une sauce parfumée légèrement relevée et des pommes de terre

Kofta fromage *spécialité du Punjab*..... 14,00 €
Boulettes de boeuf avec une sauce curry et fromage, servies avec du riz basmati

Boeuf Madras *spécialité de Madras* 14,50 €
Boeuf accompagné d'une sauce relevée au Madras

Poisson curry *spécialité de Bombay* 15,00€
Filets de saumon cuits dans une sauce au lait de coco avec garam massala, gingembre, mélange d'épices et coriandre fraîche

Poisson madras *spécialité de Madras*..... 15,00€
Filets de saumon cuits dans une sauce relevée avec garam massala, gingembre, mélange d'épices et coriandre fraîche

Poisson Korma *spécialité du Punjab* 15,50€
Fils de saumon cuits dans une sauce à la crème avec des noix de cajou, des amandes et épices douces

Gambas au curry *spécialité du Punjab*..... 15,00 €
Curry de gambas légèrement épicé

Gambas korma *spécialité du Punjab* 16,00 €
Gambas préparées à la crème fraîche, noix de cajou, amandes et raisins secs

Curry de crevettes *spécialité du Punjab*..... 14,00 €
Crevettes décortiquées au curry

Crevettes shaki korma *spécialité du Punjab*..... 15,00 €
Curry de crevettes décortiquées accompagné d'une sauce aux noix de cajou, raisins secs, amandes et crème fraîche

Crevettes masala *spécialité du Punjab* 15,00€
Crevettes cuites avec des poivrons, tomates, oignons, piments verts, parfumés

BOEUF

POISSONS & CRUSTACÉS



LES PLATS VÉGÉTARIENS

Macédoine de légumes	11,00 €
Baingan Bhurta <i>Fondue d'aubergines cuites dans une sauce à la crème, mélange d'épices et coriandre fraîche</i>	12,00€
Matar Panir <i>Curry de petits pois avec du fromage, cuit dans un sauce aux amandes</i>	12,00€
Aloo Mutter <i>Curry de légumes (petits pois, tomates et pommes de terre) préparé dans une sauce au lait de coco, mélange d'épices et coriandre fraîche</i>	12,00€
Sagg Aloo <i>Curry de légumes (tomates, pommes de terre et épinards) préparé avec un mélange d'épices et de coriandre fraîche</i>	12,00€
Daal <i>Curry de lentilles cuisinées aux tomates avec un mélange d'épices et de coriandre fraîche</i>	12,50€
Palak panir <i>curry d'épinards et fromage préparé dans une sauce aux noix de cajou, amandes et épices douces</i>	12,00€
Légumes masala <i>Légumes variés cuits avec de poivrons, tomates, piments verts, oignons et coriandre fraîche</i>	12,00 €



LES BIRYANIS

Ces plats sont préparés avec une sauce faite de 25 épices différentes, cuits avec du riz, des petits pois, des raisins secs et de la coriandre fraîche

Biryani boeuf	14,00 €
Biryani poulet <i>Poulet désossé</i>	14,00 €
Biryani agneau <i>Gigot d'agneau désossé</i>	15,00 €
Biryani mixte <i>Poulet désossé, gigot d'agneau désossé, gambas décortiquées</i>	16,00 €
Biryani crevettes <i>Crevettes décortiquées</i>	15,00 €
Biryani légumes <i>Différents légumes mijotés</i>	12,00 €
Biryani tikka	14,00 €



LES DESSERTS

Suji halwa	6,00 €
<i>Gâteau de semoule, amandes et noix de coco</i>	
Salade de fruits	5,00 €
Coupe de glace (2 boules)	4,00€
<i>Parfums : noix de coco, nougat, chocolat, vanille, mangue, fraise, citron vert</i>	
Kulfi	6,00 €
<i>Glace maison à l'indienne</i>	
Coupe indienne	7,00 €
<i>Kulfi, salade de fruits, sirop de mangue, amandes et crème chantilly</i>	
Gulab jamun	6,00 €
<i>Boulettes à base de lait et de farine de blé, servies avec un sirop épais parfumé à la cardamome et à l'eau de rose</i>	



NOS MENUS

MENU DU JOUR À 13,00 €

Menu rapide servi le midi,
sauf le week-end et les jours fériés

Entrée unique

Assiette mixte avec du Poulet tikka,
Pakora mixte, Oignons bhaji et Raïta

Plats

Accompagnés de riz basmati

Choix végétarien:

Dal **ou** assortiment
de légume **ou** Bangan
Bartha **ou** épinards

Choix viande:

Allo keema **ou** Boeuf
ou Poulet curry

Desserts

Pâtisserie maison
ou Coupe de glace (2 boules au choix)
ou Café

MENU À 19€*

Entrée au choix

Oignons bhaji **ou** Samossa sbzi **ou** Pakora mixte

Plat au choix

Aloo sag Pannir **ou** Baingan Bartha
ou Macédoine de légumes **ou** Dal

Dessert au choix

Sorbet 2 boules au choix **ou** Pâtisserie maison

...

MENU À 23€*

Entrée au choix

Samosa keema
ou Punjabi Tikka

Plat curry au choix

Avec poulet **ou** bœuf
ou agneau **ou** crevettes

Dessert aux choix

Sorbet 2 boules au choix **ou** Pâtisserie maison

*boissons et pain non compris

MENU ENFANT À 8 €

Plat

Poulet tikka, frites, riz
et salade

Dessert au choix

Pâtisserie maison
ou sorbet (1 boule au choix)