





Samousa 2 pieces (Galettes aux légumes et ses épices)	4€20
Beignets d'aubergine 5 pieces (Aubergine et farine de pois chiche)	4€20
Beignets pomme de terre 6 pieces (Pomme de terre et farine de blé)	4€20
Pakoda Apieces (Beignets à l'oignon, farine de pois chiche)	4€20
Rafta (Salade Indienne) (Concombre, Carotte, Cumin, Raisin, Mélangés à d	450 lu Yaourt)
Soupe Légumes (Légumes : Haricots verts, carotte, pomme de terre, tomates, lentilles)	5€00
Poulet Tandooff (Poulet mariné à partir d'une Sauce traditionnelle grillée au charbon de bois)	5€00
Coulet Titila (Morceaux de poulets marinés aux épices puis grillée au charbon de bois)	6€00
Beignets Mixte (Mélange de tout nos beignets)	8€20

Entrée Mixte

8€20

(Mélange de nos beignets et nos Poulet d'entrée)

Salade Au Poulet

8€90

(Salade, Poulet, Carotte, Tomate, Concombre, P.D. Terre)







Parota

1€30

(Galette indienne faite avec de la farine de blé)

Parota Fromage

1€80

(Galette indienne faite avec de la farine de blé et du fromage)

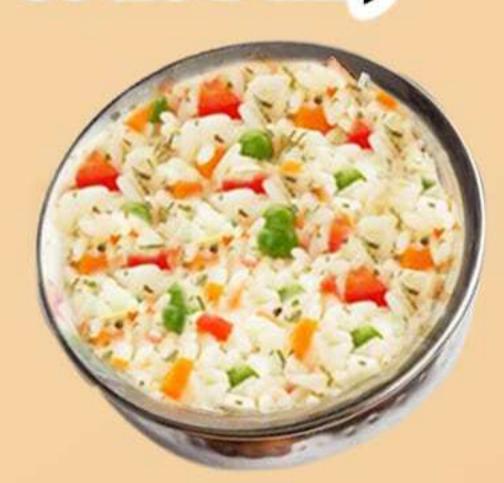
Parota à Pail

1€80

(Galette indienne faite avec de la farine de blé et de l'ail)







Riz Nature

3€00

Riz fruits sec sucré

4€50

Riz petits pois

5€00

Riz au yaourt sucré (pour enfants)

6€00



Légumes
(Vegetables)



Épinards sans riz

8€00

(Épinards cuits avec tomates et sauces)

Épinards au fromage sans riz

10€00

(Épinards, Fromage, Sauce TDL Crème)

Sambar avec riz

11€00

(Curry aux légumes et des lentilles aux épices)

Briyani legumes

11€00

(Riz mélangé à une sauce et légumes)



Raëlla Indienne Nos plats principaux (Briyani)



Légumes Briyani

(Riz, légumes, épices variées)

11€50

11€50

Poulet Brivani

(Poulet mijotée avec du riz et épices variées)

Tilka Briyani

(poulet tikka avec du riz et épices variées)

12€00

12€00

Bouf Brivani

(Bœuf mijotée avec du riz et épices variées)

Crévette Briyani

13€00

(Crévette mijotée avec du riz et épices variées)

Agneau Briyani

13€00

(Agneau mijotée avec du riz et épices variées)

Mix Briyani

13€50

(Poulet, Agneau, crevettes mijotées avec du riz et épices variées)



Fruits de mer (Crevettes)



Poisson Madras avec riz

(poisson, épices Indiennes, Sauce Tdl, un peu pimenté)

11€90

Poisson Vindaloo avec riz

(Thon, épices Vindaloo, Sauce Tdl)

11€90

Crevettes Masala avec riz

(Crevettes décortiquées aux épices Indiennes, poivrons, sauce, coriandre fraiches)

13€50

Crevettes Kurma avec riz

(Crevettes décortiquées amandes, pistaches cajou, sauce tomate et créme fraiche)

13€90







Poulet Palak avec riz

(Poulet, sauce, épices et épinards)

11€50

Poulet Madras avec riz

11€50

(Curry au poulet, P.D.Terre, épices indiennes, un peu pimenté)

Poulet Au Curry avec riz

11€50

(Curry au poulet, P.D. Terre, épices indiennes)

Poulet Vindaloo avec riz

12€00

(Curry au poulet aux épices indiennes, P.D. Terre)

Chili Chicken avec riz (Spécialités du chef)

12€50

(Poulet, poivrons, oignons, coriandre fraiches, pimenté)

Poulet Tikka Masala avec riz

12€50

(Poulet mariné de aux épices indiennes et cuit charbon bois, poivrons, sauce et coriandre)

Butter Chicken avec riz

13€50

(Poulet, mariné aux épices indiennes et cuit charbon bois, pistaches cajou, amandes, sauce tomate et creme fraiches)







Bœuf Palak avec riz

(Bœuf, sauce, épices et épinards)

12€00

Bœuf Madras avec riz

(Curry de bœuf, épices indiennes,un peu pimenté)

12€00

Bœuf Vindaloo avec riz

12€50

(Curry de bœuf aux épices indiennes, P.D.Terre, un peu pimenté)

Beef Gravy avec riz (Spécialités duchef)

13€00

(Bœuf, poivrons, oignons, coriandre fraiche, pimenté)







Agneau Palak avec riz

13€00

(Agneau, sauce, épices et épinards)

Agneau Madras avec riz

13€00

(Curry d'agneaux aux épices indiennes, un peu pimenté)

Agneau Vindaloo avec riz

13€50

(Curry d'agneau aux épices indiennes, P.D. Terre, un peu pimenté)

Agneau Gravy avec riz (Spécialités duchet)

14€00

(Agneau, poivrons, oignons, coriandre fraiche, pimenté)

Menu Enfants - 11€90

Entrée:-

Beignets de Pommes de Terre

Plat:-

Poulet Kurma avec Riz Nature

Desserts:- Sorbet

(Au choix à la carte)





Sorbet (deuz boules)

3€50

(Café, chocolat, coco, citron, fraise, framboise mangue, passion, vanille)

Kesari

4600

(Gâteau à la semoule)

Gulab Jamoon

4€00

(Gâteau à la poudre lait accompagné d'une sauce sucrée)

Gtff

4€50

(Glace indienne à base de lait cuit avec des pistaches, noix de cajou et amandes)

Dudal

5€00

(Gâteau au lait de coco) Spécialités du chef

Menu Végétarien - 14€90

Entrée:-

Pakoda, B.Aub et B.P.D.Terre

Plats:-

Sambaar Au Briyani Légumes

Desserts:-

Gulab jamoon ou sorbet une boule ou kesari

Menu jai - 17€90

Entrée:-

Beignets mixte (une piece de chaque)

Plats:-

Poulet curry ou Poulet briyani

Desserts:-

Sorbet deux boules ou gulab jamoon ou kesari

Menu degustation - 30€90

Aperitif:-

Cocktail ou bière au choisissez à la carte

Entrée:-

Mix entrée avec un parota fromage

Plats:-

Choisissez à la carte

Desserts:-

Choisissez à la carte

Menu couple - 44€90

Entrée:-

2Samousa, 3 Pakoda, 3 B.Aub, 3 B.P.D.Terre avec deux Parota Fromage

Plats:-

Choisissez deux "Briyani" à la carte

Desserts:-

Choisissez deux "Desserts" à la carte