ENTRÉES

Raila Concombres, pommes de lerre, lomales el yaourl.	5.50€
Onion Bhaji '	6.00€
Beignels d'oignons. Pakora	<i>7</i> .00€
Assortiments de beignets de légumes,	
pommes de lerre, aubergines el oignons. Samosa	6.50€
Chaussons aux légumes. Mushroom Pakora	6.50€
Beignels de champignons. Samosa Crevelle	
Chaussons aux crevelles.	8.00€
Paneer Pakora	<i>7</i> .00€
Beignels au fromage frais	
Mix Pakora de la companya della companya della companya de la companya della comp	9.00€
Assortiment de beignets de légumes, pommes de terre,	
aubergine, oignons, fromage maison, chou-fleur Gambas Pakora	9.00€
Beignels de gambas enlières	7.00 €
Salade Crevelle	9.00€
Salade verle, crevelles, lomale el poivrons	

PAINS INDIENS

Chapali	2.50€
Pain complet.	
Nan '	3.00€
Galelles de farine de blé.	
Cheese Nan	4.00€
	-1.00 C
Pain au fromage. Kashmiri Nan	4.00€
	4.00 €
Pain aux noix de cajou, raisin secs, amandes.	
Parantha	3.00€
Galelle de farine complèle au beurre.	
Stuff Nan	3.00€
Pain aux légumes.	
Garlic Nan	3.00€
Galelle de farine de blé à l'ail.	3000
Paneer Nan	4.00€
	4.00 C
Pain au fromage <mark>maison avec des épices.</mark> Garlic Cheese Nan	450 F
	4.50€
Pain avec ail et fr <mark>om</mark> age.	
Buller Nan	3.00€
Galelles de farine de blé au beurre.	

AGNEAU (LAMB)

Agneau Curry	13.00€
Curry d'agneau dans une poêle en fer	
łradiłionnelle avec une sauce curry.	
Agneau Sag	14.00€
Morceaux d'agneau dans une sauce curry épinards.	
Agneau Vindaloo	13.50€
Agneau au curry avec pommes de lerre el épices.	
Agneau Madras 🥖	1 <i>7</i> .00€
Agneau au curry, recelle lradilionnelle	
de Madras (peu pimenłé).	
Agneau Mäsala	15.50€
Curry d'agneau dans une poêle en fer	
traditionnelle avec une sauce masala, oignons et épices.	
Agneau Jalfreji 🎢	14.50€
Agneau cuit dans une sauce piquante	
assaisonnée de poivrons et d'oignons.	
Agneau Tikka	14.50€
Brochelles de gigol d'agneau marinées dans du yaourl,	
épicés, grillées au four landoor.	
Seekh Kebab	11.00€
Hachis d'agneau à l'ail, gingembre, épicés,	
grillé au four Tandoor.	
Mix Grill	22.00€
Assorliment de viandes grillées, brochettes d'agneau,	
poulel, hachis, gambas grillées au four Tandoor.	

POULET [CHICKEN]	
Poulet Curry Poulet au curry dans une poêle en fer	10.50€
łradiłionnelle avec une sauce curry. Pouleł Sag	13.00€
Blancs de poulet cuits dans une sauce curry. Poulet Vindaloo	13.00€
Poulet au curry avec pommes de terre et épices. Poulet Korma Blancs de poulet avec une sauce curry,	13.50€
fruils secs el de la crème fraîche. Poulel Madras) Poulel au curry, une recelle lradilionnelle	13.50€
de Madras (peu pimenłé). Pouleł Masala Pouleł au curry dans une poêle en fer	12.50€
lradilionnelle avec une sauce masala, oignons el épices Poulel Jalfreji Blancs de poulel cuils dans une sauce piquanle	13.50€
assaisonnée de poivrons et d'oignons. Poulet Cream Poulet cuits dans une sauce crème	12.50€

POISSONS (FISH)

Crevelles Curry	13.00€
Crevelles dans une sauce curry.	
Crevelles Korma	15.00€
Crevelles avec une sauce curry,	
fruits secs et de la crème fraîche. Crevettes Masala	
	14.00€
Crevelles dans une sauce lomale fraîche,	
oignons, épices	
Poisson Curry	11.00€
Possons frais dans une sauce curry.	
Poisson Korma ~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~	13.50€
Posson frais avec une sauce curry,	
fruits secs et de la crème fraîche.	
Poisson Masala	13.00€
Poisson frais dans une sauce lomale fraîche,	
oignons, épices.	
Poisson Tikka	15.50€
Brochelles de saumon marinées el grillées	
au four Tandoor. Gambas Tandoori	
	22.00€
Gambas enlières marinées el grillées	
au four Tandoor.	
,	

LÉGUMES (VEGETABLES)

Légumes Korma	9.00€
Mélange de légumes au curry de noix de cajou et amandes.	
Palik Paneer	9.00€
Curry d'épinards au fromage maison	
Begun Bharlha	9.50€
Curry d'aubergin <mark>es hachée</mark> s.	
Mix Sabzi	8.00€
Mélange de lég <mark>umes.</mark>	
Dal Makhni — — — — — — — — — — — — — — — — — — —	9.00€
Lenlilles brunes avec oignons, ail,	
gingembre et to <mark>mates dans un mél</mark> ange d'épices.	
Dal Tadka	8.00€
Lenlilles dans une sauce curry avec de la crème fraîche.	
Muller Paneer	8.50€
Fromage blanc fait maison cuit aec des petits pois et épices.	
Kabuli Channa	8.00€
Pois chiches dans une sauce lomale	
avec des oignons <mark>el</mark> des épices.	
Shahi Paneer	10.50€
Fromage maison avec une sauce curry.	10.50 C
Malai Kofla	12 00 <i>E</i>
	12.00€
Boulelles de fromage dans une sauce au curry.	42.00
Karai Paneer	12.00€
Fromage maison avec une sauce curry,	
oignons et poivrons sautés	

SPÉCIALITÉS DU CHEF

Buller Chicken	16.00€
Poulet mariné, grillé et désossé	
dans une sauce de lomale fraîche el beurre	
Poulet Tikka Masala	14.50€
Morceaux de poulet grillés et cuits	
avec une sauce aromalique el sauce au curry.	
Poulel Punjabi	14.00€
Poulet mariné avec des épices fraiches moulues,	
el saulé avec des lomales, oignons el gingembre.	
Agneau Tikka Masala	16.00€
Morceaux d'agneau grillés et cuits	
avec une sauce aromalique el une sauce au curry.	
Poisson Tikka Massala	1 <i>7</i> .00€
Morceaux de poissons grillés et cuits	
avec une sauce aromalique el une sauce au curry.	
Gambas Massala	1 <i>7</i> .00€
Gambas saulées avec du gingembre, de l'ail,	
une sauce masala et des tomates.	
Garlic Nan	3.00€
Galelle de farine de blé à l'ail.	
Paneer Nan	4.00€
Pain au fromage maison avec des épices.	
Garlic Cheese Nan	4.50€
Pain avec ail el fromage.	
Buller Nan	3.00€
Galelles de farine de blé au beurre.	

COMPOSÉ (BIRYANI)

Authentiques plats indiens à base de Riz Basmati mijoté avec des noix de cajou, de raisins secs, des amandes, parfumés aux épices et accompagnés d'une sauce curry

Agneau Biryani	16.00€
Morceaux d'agneau mélangés avecdu riz à la vapeur, noix de cajou, amandes el sauce légère.	
Poulet Biryani	15.00€
Blancs de poulet mélangés avec du riz à la vapeur, noix de cajou, amandes et sauce légère.	
noix de cajou, amandes et sauce légère.	
Poisson Biryani	14.50€
Poissons frais mélangés avec du riz à la vapeur,	
noix de cajou, amandes et sauce légère. '	
Crevelles Biryani	16.00€
Crevelles mélangées avec du riz à la vapeur,	
noix de cajou, amandes et sauce légère. '	
Légumes Biryani	13.50€
Légumes mélangés avec du riz à la vapeur,	
Légumes mélangés avec du riz à la vapeur, noix de cajou, amandes el sauce légère.	
$\overline{}$	



