

BEIGNETS

1. Mix Pakoras : **Mélange de beignets de légumes.**
(Mixture of vegetable pastry)

CHAUSSENS Á LA VIANDE

2. Keema Samosas : **Beignets fourrés de viande épicée**
(Pastry stuffed with spicy meat)

CHAUSSENS AUX LEGUMES

3. Sabzi Samosas : **Beignets fourrés de légumes**
(Pastry stuffed with vegetables)
4. Piaz Pakora : **Beignet d'oignons**
(Onion Fritters)
5. Murgh Tikka : **Morceaux de poulets marinés aux épices cuit au taandoor**
(Tender grilled chicken pieces in a spicy sauce)
6. Chicken Pakora : **Beignets de poulet Chicken fritters**

CREVETTES

7. Jhinga Fry : **Crevettes aux épices**
(Sauteed shrimp with spices)
8. Mélange d'entrées : **Plats n° 1 à 5**
9. Salade verte : **Green salad**
10. Pappadums : **Galette croustillante avec farine de lentille servie avec sauces variées.**

SPECIALITES VEGETARIENNES

10. Annapurna Bhojanne : plat composé de curry légumes, riz basmati, naan, raita et dhall (thali)
(Platter composed of vegetables, basmati rice, nan, raita and dhall (Thali))
11. Matar Paneer : Curry au petits pois et fromage blanc
(Green peas and cottage cheese curry)
12. Aloo Matar : Curry aux pommes de terre et petits pois
(Green peas and potato curry)
16. Chana Masala : Pois chiches au curry Chick peas curry
17. Biryani aux légumes : Spécialités de riz aux légumes variés
18. Palak Paneer : Epinards et fromage blanc avec épices
(Spinach with cottage cheese)
19. Mixed Vegetable Curry : Curry de légumes diverses
20. Aloo Palik : Pommes de terre et épinards aux épices
(Spinach with potatoes)
21. Mushroom Bhajee : Champignons aux épices
(Mushroom cooked with spices)
- 24 - Aloo Ghobee : Chou-fleur et pomme de terre aux curry
Cauliflower with potatoes
- 25 - Bombay Aloo : Pommes de terre cuisinées aux épices
Fried potatoes with spices
- 26- Ayurvedic Dall : Lentilles cuisinés à l'indienne
- 27 - Dall Tharka : Lentilles cuisinés à l'indienne avec tomate, gingembre, ail et oignons
Lentils cooked in a north indian style
- 28- Bhindi Bhajee : Okra cuisinés aux épices (selon saison)
Okra cooked with spices
- 29- Malai Kofta : Boulette de fromage dans sauce crémeuse
Vegetable ball in a creamy sauce
- 30- Yog Curry : Curry de légumes avec curcumin frais
(Recommandé pour les végétariens)

SPECIALITES DE RIZ - RICE SPECIALITIES

**BIRYANIS: RIZ BASMATI ET VIANDES ÉTUVÉS AUX ÉPICES.
CES PLATS SONT SERVIS AVEC UNE SALADE RAITA.**

- | | | |
|------|--------------------|--|
| 35 - | Vegetable Biryani | : Biryani aux légumes
Vegetables Biryani |
| 36 - | Shahi Biryani | : Biryani à l'agneau
Lamb Biryani |
| 37 - | Hyderabadi Biryani | : Biryani au poulet
Chicken Biryani |
| 38 - | Annapurna Biryani | : Biryani aux gambas
King Prawn Biryani |

SPECIALITES TANDOORI - TANDOOR SPECIALITIES

TAANDOORI : FOUR TRADITIONNEL EN ARGILE/ Grillades indiennes
Clay Oven

- | | | |
|------|---|--|
| 39 - | King Prawn Taandori | : Gambas marinés aux épices grillés au taandoor-Riz basmati, raita,dall et naan
King prawn marinated in spices grilled in a Tandoor oven - Rice, vegetables, dall, naan et raita |
| 40 - | Murgh Taandori | : Poulet tandoori - Riz, légumes, dall, naan et raita
Chicken tandoori served with rice, vegetables, dall and naan |
| 41- | Shashlik Chicken
lentille, naan et raita. | : Poulet grillé au tandoor avec poivrons, oignons,champignons accompagné de riz, |
| 42- | Shashlik Lamb
lentille, naan et raita. | : Agneau grillé au tandoor avec poivrons, oignons, champignons ,accompagné de riz, |

ANNAPURNA SUGGESTIONS

- | | | |
|------|---|---|
| 31 - | Curry Annapurna
et curry de légumes. | : Queue de langouste au curry servie avec dall (lentilles),riz basmati au safran, naan, raita
Lobster tail in curry sauce - Basmati rice, naan,vegetable curry, dall and raita |
| 32 - | Palace Grill
poisson tikka, gambas tandoori+ Accompagnements : riz basmati au safran, curry de légumes,Raita, dall (lentilles) et naan (Galette indienne) | : Grillades composées de poulet tandoori (cuisse de poulet),poulet tikka, agneau tikka,
Platters composed of chicken tandoori, murgh tikka, lamb tikka,fish tikka, king prawn tandoori - pillao rice, vegetables curry,dhall and naan |
| 33 - | Maharajah Kebab
curry de legumes, raita et naan. | : Kebabs de poulet macérés avec des épices (Sheekh Kebab) servi avec riz safran, lentilles,
Chicken sheekh kebab served with pillao rice, dall, vegetable curry, raita and naan |
| 34 - | Saveur Annapurna | : Plat dégustation : Poulet taandoori et curry de poulet + Accompagnements : riz basmati au safran,curry de légumes,Raita, dall (lentilles) et naan
Chicken tandoori and chicken curry served with dhal, pillao rice, naan,vegetable curry and raita. |