

MENU DE LA SEMAINE

ENTRÉE + PLAT 18€

PLAT SEUL 14€

ENTRÉES

| BEIGNET DE POMMES DE TERRE, ÉPINARDS, CURCUMA, CURRY, SALADE DE CONCOMBRE, TOMATES CERISES ET SAUCE YAOURT.

| VELOUTÉ DE POTIMARRON, CREAM CHEESE, PISTACHES ET MÉLANGE DE SALADES.

PLATS

| MURGI BHUNA : SUPRÊME DE POULET JAUNE CUISINÉ AVEC DES POMMES DE TERRE, GARAM MASALA, CARDAMOME, TOMATES ET RIZ AU BEURRE.

| MASS BAZI : SAUMON CUISINÉ AVEC DES OIGNONS ROUGES CARAMELISÉS, TOMATES CERISES, GRAINES DE CUMIN, CURCUMA ET RIZ PARFUMÉ.

| RAVIOLIS POÊLÉS, CHAMPIGNONS DE PARIS, SAUCE PARMESAN, COPAUX DE PARMESAN ET SALADE DE CERFEUIL ET BASILIC.

6,50€

DESSERT DU JOUR : BRIOCHE PERDUE, SAUCE CARAMEL ET GLACE VANILLE.

7,50€

CAFÉ GOURMAND : CAFÉ, CRÉMEUX AU CHOCOLAT ET LASSI À LA MANGUE.

NOS SUGGESTIONS

DU CHEF

TARTARE DE BOEUF ET FRITES

TARTARE DE BOEUF CHAROLAIS, CONCOMBRES,
CORNICHONS, FIGUES, MAYONNAISE ET FRITES
FRAÎCHES.

19€

FAUX FILET DE BOEUF CHAROLAIS

FAUX-FILET DE BŒUF, POMMES DE TERRE RATTES
RÔTIES AU BEURRE D'ESCARGOT, LÉGUME DE
SAISON ET JUS DE VIANDE AUX GIROLLES.

18,50€

BIRYANI DE POULET

POULET MARINÉ DANS DU YAOURT ET DES ÉPICES
BIRYANI PUIS CUISINÉ DANS DU RIZ, CARDAMOME,
CANNELLE, GARAM MASALA ET OEUF DUR
CARAMÉLISÉ.

19€