

JOSHORE ROAD

10 Rue Maletache, 31000 Toulouse



BOISSONS APÉRITIVES

(Avec Alcool)

Cocktail Queen (old monk - rum Indian, liquor de cardamom, menthe fraîche)	9.90€
Cocktail Panjab (old monk rum Indian, liquor de cardamom, liquor de mangue, liquor de gingembre, masala rum fait maison, citron, menthe fraîche)	12.50€
Cocktail Lord Krishna (old monk- rum Indian, fruit , citron, menthe fraîche, coca)	9.50€
Cocktail India (liquor mangue , purée de mangue, vodka, Bombay saphir gin,citron, jus de mangue, menthe fraîche)	9.50€
Cocktail Masala (liquor de gingembre, Masala rum , cardamom, Bombay saphir, feuilles du curry fraîche)	9.50€
BIERE INDIENNE (Kingfisher premium lager beer) (33cl) 4.5% alc/vol	4.50€
PASTIS (4cl)	5.00€
MARTINI BLANC (12cl)	6.00€
Whisky coca (4cl)	9.00€
Coupe de champagne (12cl)	11.00€

BOISSONS APÉRITIVES

(sans alcool)

Mocktail

Pink Lady (framboise, sirops de grenadine, menthe fraîche, citron, boisson gazeuse)	8.50€
Mojito sans alcool (menthe fraîche, citron, lemonades)	6.50€

LASSI

(Boissons traditionnelles à la base de yaourt et du lait. Plusieurs parfume)

Lassi Nature/Lassi Salé/ LASSI Sucré	3.50€
Lassi mangue indienne	4.00€

BOISSONS GAZEUSE

COCA/ Coca Zéro / Fuze Tea/ Sprite/ Fanta (33cl)	4,00€
Perrier 50cl	3.00€
JUS DE FRUITS (Pago 25cl) ananas / mangue	4.00€
Bouteille d'eau 50cl	2.50€

JOSHORE ROAD

10 Rue Maletache, 31000 Toulouse



ACCOMPAGNEMENTS

Pain Indien

NAN FROMAGE (fromage vache quiri)	3.50€
DOUBLE CHEESE NAN (fromage vache kiri)	4.50€
NAN NATURE	3.00€
GARLIC NAN / NAN AIL	3.50€
CHILI CHEESE NAN (avec haché de piments verts indien)	4.50€
GARLIC & CHILLY NAN (hachée de air fraîche et piment verts)	4.50€
GARLIC, CHILLY & CHEESE NAN	4.90€
ALOO PARATA (patate farcie, sauté à la poêle indien avec du beurre)	4.50€
LACCHA PARATA (pain sauté a la poêle avec du beurre)	4.00€
FULKO LUCHI (pain frites)	3.50€
PERFUME RIZ	2.50€

MENU ENFANT

jusqu'au 12 ans

(plat+ boisson ou dessert) 12.90€

Plats:

Poulet korma

Ou **butter chicken**

Ou **poulet tikka (grillé)**

Boissons à la carte

Ou **Dessert** à la carte

JOSHORE ROAD

10 Rue Maletache, 31000 Toulouse

CARTES DE VIN



VIN ROUGE

GAILLAC (75cl) Domaine mas de Grouze	19.50€
MADIRAN (75cl) Château de Fitère	21.50€
Corbieres (75cl) CASTELMAURE	25.50€
Grover (vin indien 75cl) Cabernet Shiraz	32.50€
Côtes Du Rhône (75cl) BEAUMES-DE-VENISE Chapelle Notre Dame d'Aubune	33.90€
Pay d'OC Pic Saint Loup (75cl) LES 3 CHÂTEAUX	31.50€
BOURGOGNE (75cl) Beaujolais-Saint Amour	43.50€
BORDEAUX (75cl) Saint-Émilien	41.50€

CUVÉE VIN (comité toulousain)

ROUGE (50cl)	9.50€
VERRE DE VIN (12cl)	4.00€

VIN ROSE

GAILLAC (75cl) Domaine Mas de Grouze	20.50€
VERRE DE VIN (12cl)	4.00€
COTE DE PROVENCE (75cl) MAURINE DES MAURES	25.00€

VIN BLANC

GAILLAC (75cl) Domaine Mas de Grouze	20.50€
Pay d'OC CHARDONNAY (75cl) Cellier des demoiselles	22.00€
VERRE DE VIN (12cl) (CHARDONNAY)	4.50€

VIN MOELLEUX

JURANÇON Altitude 300 (75cl)	23.50€
VERRE DE VIN (12cl)	5.00€
Champagne 🍷 (75cl)	55.00€
Coupe de champagne	11.00€

JOSHORE ROAD

10 Rue Maletache, 31000 Toulouse



Entrée

CHICKEN 65 🌶️🌶️🌶️ (poulet épicée, feuilles de curry, farine de maïs, farine de pommes de terre) origine de Tamil Nadu	7.50€
GOBI 65 🌶️🌶️🌶️ (chou-fleur épicée, feuilles de curry, farine de maïs, farine de pommes de terre) origine de Tamil Nadu	6.50€
PANI PURI/ FUTCHKA (coquilles de sifflées , garnies des pommes des terres et pois-chiches écrasées avec masala , coriandre fraîche, servi avec jus de tamarin)	7.50€
PAPRI TCHAT (chips fait maison de farine et semoule de blé, chutney dés menthe, coriandre, yaourt épicée, vermicelles coquillettes, graines de grenadine et coriandre fraiche)	6.50€
SAMOSAS LEGUME (chausson farci aux legumes mélanges avec pancha phoron/benali 5 épice)	4.50€
SAMOSAS VIANDE (chausson farci de boeuf hache hachée épice et les herbes indiennes)	5.00€
BEGUNIS (beignets d'aubergines avec farine de pois chiches et des épice, ail & gingembre)	4.50€
ALOO CHOPS (beignets des pommes des terres avec farine de pois chiches, épice, ail & gingembre)	4.50€
CHAPLI KABAB (beignets de viande haché, Garam masala, menthe & coriandre fraîche, oignons & poivrons hachés, ail & gingembre)	6.50€
TANDOORI MOMO (Raviolis mariné et grillé, à la base de poulet & legume hachée)	8.50€
SHINGARA (samosas traditional Indian , pate crusty , pomme des terres écrasées, carottes, petits pois, cacahouètes, pancha phoron)	5.50€
PANEER PAKORA (fromages indien avec farine de pois chiches, ail, gingembre, épice maison)	5.90€

JOSHORE ROAD

10 Rue Maletache, 31000 Toulouse



PLATS SPECIALITE JOSHORE ROAD

CHETTINARD CHICKEN	15.90€
(poulet blanc, sauce de noix de coco et tamarin, purée d'oignons, épices) origine de Tamil Nadu	
HARI CHATNI MURG	15.90€
(poulet blanc, sauce à la basa de coriander et épinards, épice) origine de Panjab	
ROYAL CHICKEN	15.90€
(poulet blanc, purée d'amande, raisin, yaourt, safran) origine de NORTH INDIA	
MURG KOLKATA (poulet, patate cube, tomates, coriander) origine de Bengal	14.90€
BOEUF PEPPER FRY 🍲🍲	16.90€
(émancée de boeuf, oignons hachée, poivre noir, épice) origine de Kerala	
BOEUF KOFTA CURRY (boulettes de boeuf, crème, oignons, épice) origin de Delhi	17.50€
BOEUF REZALA (oignons, crème, yaourt, puree d'amande) origine de Uttar pradesh	16.90€
BOEUF KORAHAI (boeuf, oignons, tomates, julienne de gingembre) origine de Lahore Pakistan	16.90€
AGNEAU ROGANJOSH 🍲🍲🍲	18.90€
(agneau, Kashmiri piment, huile de moutarde, beurre, safran, puree d'oignon) origine de Kashmir région	
AGNEAU LAL MANS 🍲🍲🍲🍲🍲	19.90€
(agneau, yaourt, ail, origine de Rajsthan)	

NOS PLATS CLASSIC

POULET KORMA (blanc de poulet, lait de coco, crème, épice maison, légèrement sucré)	14.90€
POULET TIKKA MASSALA	16.90€
(poulet blanc marine avec yaourt, herbes, épice, ail & gingembre et grillé au four de tandoor, ensuite cuisson dans la sauce d'épice maison, crème, noix, yaourt, feuilles du fenouil)	
BUTTER CHICKEN	16.50€
(poulet blanc grillé avec sauce aux tomates, noix de cajou, l'amande, crème, feuilles de fenouil, beurre parfumé)	
POULET JHALFREEZI (Poulet blanc avec sauté d'oignons et poivrons)	14.90€
POULET MADRAS 🍲🍲	14.90€
(sauce de puree de tomates, citron, oignons et épice maison, feuilles du curry)	
BOEUF MADRAS 🍲🍲	16.50€
(sauce de oignons, tomates, citron, épice maison ail & gingembre, feuilles du curry)	
BOEUF JHALFREEZI (boeuf avec sauté d'oignons et poivrons, ail & gingembre, épice)	16.50€
BOEUF VIDALOO 🍲🍲🍲🍲🍲	18.00€
(oignons, tomates, moutarde, vinaigre, piment, très épices, feuilles du curry)	
AGNEAU JHALFREEZI (morceaux d'agneau avec sauté d'oignons et poivrons)	17.50€
AGNEAU MADRAS 🍲🍲 (tomates, citron, oignons, épice maison, feuilles du curry)	18.50€
AGNEAU KORMA (almond, agneau, lait de coco, crème, épice maison, légèrement sucré)	19.50€

JOSHORE ROAD

10 Rue Maletache, 31000 Toulouse



NOS PLAT POISSONS

MACHER JHOL (poisson cuit avec légumes dans la sauce oignons, tomates, cumin, feuilles du laurier, coriandre fraîche, traditionnel bengali style)	14.50€
CHINGRI MALAI CURRY (Gambas—origine de l'Inde avec sauce de lait de coco, purée d'oignons, épice maison)	18.90€
MACHER DOPIYAJA (Filet du bar, avec Sauté d'oignon haché et tomates , ail & gingembre, coriandre fraîche, épice maison, très peu sauce)	19.00€
POISSONS TAWA MASSALA (filet du poisson sauté à la poêle, ensuite cuisson avec oignons hachés, tomates, coriandre fraîche, cumin, ail & gingembre)	16.90€
GAMBAS JHALFREEZI (Gambas sea tiger, origines de l'océan Indian --- taille 13/15—sauté d'oignons et poivron, ail & gingembre, épice, coriandre fraîche)	23.90€
GAMBAS BIRIYANI 🍛🍛 (sea tiger - origin de l'océan Indian) Cussion traditionnelle à la base du riz, amande, raisin, safran, crème, er special epices maison de Biryani tous mélange ensemble (accompagne de raita)	24.50€
GAMBAS TANDOORI (Black Tiger origine de l'océan indien--- taille 8/12) (D'abord, Mariné avec yaourt, citron, les herbes indiennes, épices fait maison, et l'arôme ensuite grillé dans la four au tandoor - traditionnelle four indien)	26.50€

LEGUMES / VEGETABLE / VERDURAS (vegetarien)

LEGUMES KOFTA (boulettes des legumes mélanges, farines de pois chiches, épice, crème)	14.00 €
CHETTINARD AUBERGINES CURRY (tomates, lait de coco, oignons, cumin, ail & gingembre, épice maison)	13.00 €
PANHABI DALL MAKHNI (lentilles, haricots blanc, lentilles noires , crème, beurre parfumé)	14.00€
BENGALI TARKA DAAL (lentilles jeunes, parfum de bengali 5 épice et ail)	13.00€
MUSHROOM MANCHURIAN 🍛🍛🍛 (champignon friter avec tomates, morceaux de gingembre, ail, farine de maïs)	14.00€
PALAK PANKEER (morceaux de fromage indien, puree d'épinards, crème, beurre , épices léger)	15.00€
PUNJABI CHANA MASALA (pois chiche, beurre, crème, épices maison)	13.50€
GOBI MANCHURIAN 🍛🍛🍛 (chou-fleur, sauce de soja, tomates, coriandre fraîche , , gingembre , ail, farine de maïs, farine des pommes des terres)	14.00€
PANEER JHALFREEZI (morceaux de fromage indien, sauté d'oignons et poeivrons)	15.50€
SHAHI PANEER MASALA (morceaux de fromage indien, crème, puree d'amande)	16.50€
LEGUMES CURRY (plusieurs legumes , pancha puranparfume)	13.00€
PANEER BUTTER MASALA (fromage indien, beurre, tomates, crème , noix du cajou, épice maison)	18.50€

JOSHORE ROAD

10 Rue Maletache, 31000 Toulouse



BIRIYANI 🍛🍛

Cussion traditionnelle à la base du riz, amande, raisin, safran, crème, er special epices maison de Biriyani tous mélange ensemble (accompagne de raita)

POULET	15.50€
BOEUF	16.50€
AGNEAU	19.50€
PANEER	17.00€
LEGUMES (plusieurs légumes)	14.00€
HYDRABADI DUM POULET	19.00€
PANEER & LEGUMES BIRIYANI	18.50€

PLAT GRILLÉ

D'abord, Mariné avec yaourt, citron, les herbes indiennes, épices fait maison, et l'arôme ensuite grillé dans la four au tandoor - traditionnelle four indien.

POULET TANDOORI (cuisses de poulet avec os)	15.00€
POULET TIKKA (blanc de poulet)	16.50€
KADAK MURGI (cuisses de poulet avec os avec ail parfumé)	16.00€
POULET HARIYALI TIKKA (poulet blanc mariné avec sauce de menthe er coriander)	17.50€
BEEF CHAP (faut Fille mariné et grillé, servir avec pain frites)	19.50€
CHICKEN MALAI TIKKA (blanc du poulet, noix de cajou, coriandre, citron, yaourt, poivre blanc, piment vert, ail)	19.50€

JOSHORE ROAD

10 Rue Maletache, 31000 Toulouse



DESSERTS

DELICE A LA MANGUE (mousse à la mangue indienne, crème, mascarpone)	6.00€
KHEER SEMOULE (semoule, carotte, amandes, pistache, lait, crème)	6.00€
KULFI (glace indien) à base des amandes et pistache, crème	7.00€
MISHTI DOI (traditional indian yaourt sucré)	6.00€
Desserts du jour (dépends sur disponibilité)	6.00€

DIGESTIVE INDIEN

RUM OLD MONK (celebre rhum ambree Indien) 4cl	7.00€
SPICYC & SWEET RUM (fait maison)	6.00€
Liqueur CARDAMOM Indien 4cl	5.00€
Liqueur Gingembre Indien 4cl	5.00€
Liqueur MANGO Indien 4cl	5.00€
Whiskey Indian (single malt)	11.00€

BOISSONS CHAUDE

Café	2.00€
Café long	2.20€
Double café	3.00€
Café au lait	3.00€
The indien (avec du lait)	4.50€
Thé noir / Thé Vert / Thé curcuma	3.00€

MENU DU SOIR

entrée et plat OU plat et dessert	19.50€
entrée et plat et dessert	23.50€

ENTRÉES au choix

PANI PURI/ FUTCHKA (coquilles de sifflées , garnies des pommes des terres et pois-chiches écrasées avec masala , coriandre fraîche, servi avec jus de tamarin)

PAPRI TCHAT (chips fait maison de farine et semoule de blé, chutney dés menthe, coriandre, yaourt épicée, vermicelles coquillettes, graines de grenadine et coriandre fraîche)

SAMOSAS VIANDE (chausson farci de boeuf hache hachée épice et les herbes indiennes)

BEGUNIS (beignets d'aubergines avec farine de pois chiches et des épice, ail & gingembre)

SHINGARA (samosas traditional Indian , pate crusty , pomme des terres écrasées, carottes, petits pois, cacahouètes, pancha phoron /5 épice)

PLATS au choix

BUTTER CHICKEN (poulet blanc grillé avec sauce aux tomates , noix de cajou, l'amande, crème, feuilles de fenouil, beurre parfumé)

CHETTINARD CHICKEN

(poulet blanc, sauce de noix de coco er tamarin, purée d'oignons, épices) origine de Tamil Nadu

BOEUF REZALA (oignons, crème, yaourt , puree d'amande) origine de Uttar prodesh

AGNEAU ROGANJOSH (agneau, Kashmiri piment, huile de moutarde, beurre, safran, puree d'oignon) origine de Kashmir région

CHINGRI MALAI CURRY (Gambas—origine de l'Inde avec sauce de lait de coco, purée d'oignons, épice maison) **+3.00€**

POISSONS TAWA MASSALA (filet du poisson sauté à la poêle, ensuite cuisson avec oignons hachés, tomates, coriandre fraîche, cumin, ail & gingembre)

SHAHI PANEER MASALA (morceaux de fromage indien, crème, puree d'amande)

GOBI MANCHURIAN (chou-fleur, sauce de soja, tomates, coriandre fraîche , , gingembre , ail, farine de maïs, farine des pommes des terres)

HYDRABADI DUM POULET BIRIYANI (Cusson traditionnelle a la base du riz, menthe fraithe, safran, crème, er special epices maison de Biryani tous mélange ensemble) (accompagne de raita) **+3.00€**

DESSERT au choix

DELICE A LA MANGUE (mousse à la mangue indienne, crème, mascarpone)

KHEER SEMOULE (semoule, carotte, amandes, pistache, lait, crème)

KULFI (glace indien) à base des amandes et pistache, crème

MISHTI DOI (traditional indian yaourt sucré)

Desserts du jour (dépends sur disponibilité)

TOUS LES PLATS SONT ACCOMPAGNE AVEC DU RIZ TOUS LES PLATS SONT

****sauf boeuf chaap**



