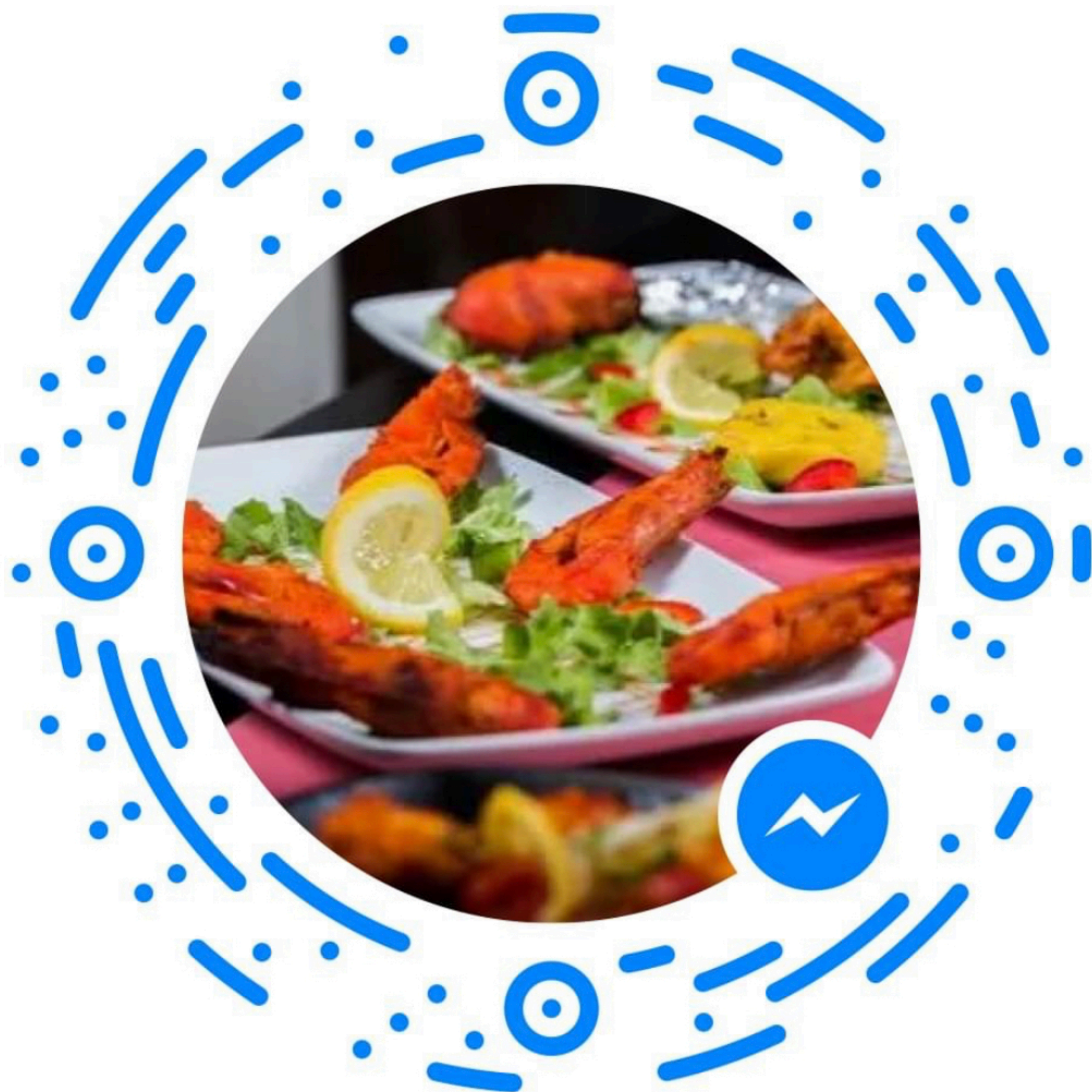












*S*aveurs
de l'Inde

Restaurant Indien

NOS PLATS

MURGHI (POULET)

POULET DO PIAZA
15.50€

Poulet désossé mariné sauté aux oignons, sauce curry, décoré avec des oignons frais.

MURGHI TIKKA MASALA
18.00€

Suprême de dés de poulet marinés longuement dans une sauce aux épices légèrement citronnée. Présenté sur plaque chauffante, saupoudré de coriandre avec poivrons et oignons.

CHILLI CHICKEN
15.50€

Blancs de poulet, poivrons, oignons, coriandre pimentée.

CHICKEN MASALA
15.50€

Poulet désossé mariné dans le yogourt, et sauté avec des oignons, poivrons verts et herbes.

MALAI MURGHI
15.50€

Blancs de poulet marinés avec du gingembre, ail, pâte de beurre et cuits avec des noix de cajou et de la sauce de tomate.

BUTTER CHICKEN
16.90€

Blancs de poulet marinés au beurre, noix de cajou et lait de coco.

GHOST (AGNEAUX)

AGNEAU TIKKA MASALA
19.00€

Suprême d'agneau mariné longuement dans une sauce aux épices légèrement citronnée. Présenté sur plaque chauffante, saupoudré de coriandre avec poivrons et oignons.

GHOST KADHAI PALAK
16.00€

Morceaux d'agneau sur lit d'épinards aux épices.

AGNEAU VINDALOO
16.50€

Curry d'agneau préparé avec une sauce vindaloo.

DHAL GHOST DHANSAK
16.50€

Morceaux d'agneau cuits avec lentilles et épices.

ACCOMPAGNEMENTS

CHEESE NAN : 3.50€
Pain au fromage

BUTTER NAN : 3.00€
Galette pétrie au beurre et ensuite cuite au tandoor

CHILLI GARLIC NAN : 3.50€
Pain à l'ail et au piment rouge

ALDO NAN : 3.50€
Pain farci de pomme de terre

NOS MENUS

REGUSTATION

Retrouvez les saveurs de l'Inde, à se côtoyer, entrées accompagnées de riz et d'un plat au choix avec du riz basmati.

ACCOMPAGNEMENTS
1 Cheese Nan pour deux personnes

Entrées au choix
- Chicken Tikka, galette de pomme de terre et beignets de légumes
- Poulet Tandoori, painner Pakora et beignets de légumes
- Samosa, beignets de légumes et Chicken Tikka gingembre

Plats au choix
- Mala Murgli - Poulet do pizza
- Agneau Vindaloo - Dhal Makhani ou Matar Paneer

ENFANT (10 ans)

10€
- Brochette Chicken Tikka
- Accompagnement riz basmati
- Dessert KULFI glace maison

COUVERTE

Retrouvez chaque menu différent avec ce menu de deux entrées et d'un plat accompagné de riz basmati dont le contenu est affiché dans le restaurant. Vous pouvez également nous téléphoner pour connaître la Tarance.

ACCOMPAGNEMENTS
1 Cheese Nan pour deux personnes
+ Riz Basmati
Entrées
- Gembas Tandoori
- Chicken Tikka
- Samosa Shai

Plats
- Mala Murgli (Poulet mariné sauce noire de ciprois gingembre à la crème)
OU
- Agneau Vindaloo
Curry d'agneau préparé avec une sauce vindaloo

Dessert
Glace maison Raspberry Kulfi

-10%

sur la vente à emporter
SERVICE
TRAITEUR



181 bis rue Solférino, Lille

Mardi au dimanche
11H30 - 14H30 - 18H30 - 23H30

NOS PLATS

SHAKAHARI (VÉGÉTARIEN)

MATAR PANEER
14.00€

Petits pois et fromage indien cuits dans un mélange d'oignons et de sauce tomate.

PALAK PANEER
14.90€

Épinard haché avec du fromage indien, mijoté dans des épices.

KASHMIRI ALOO
14.00€

Pommes de terre cuisinées aux feuilles de fenugrec.

DHAL MAKHANI
14.00€

Curry de lentilles indiennes avec crème fraîche.

RIZ BASMATI 3.50€

RAITA 5.50€

Légumes avec yaourt et des épices.

GHOBI CURRY 14.00€

Choux-fleur au curry et épices.

MACHALI (POISSONS ET FRUITS DE MER)

JHINGA MALAI
16.50€

Crevettes à la nage dans un coulis de tomate, sauce maison aux oignons et aux noix de cajou.

CURRY DE POISSON
16.50€

Saumon mariné aux épices et cuit doucement avec des aubergines.

MACHALI SHAI
16.50€

Tranche de Saumon mariné avec farine de pois chiche. Servi avec sauce Karma et aux noix de cajou.

JHINGA MASALA
18.00€

Gembas pochées dans du lait de coco et de la sauce massala avec des graines de moutarde, feuilles de curry et de la sauce de tamarin.

BIRYANI

PLATS À BASE DE RIZ

SUBZI BIRYANI
14.00€

Légumes de saison cuits doucement avec aromates, épices et riz basmati, servi avec raita.

CHICKEN BIRYANI
15.00€

Riz basmati cuits avec des morceaux de poulet désossés, des petits pois, des fruits secs, herbes et épices.

HYDERABADI BIRYANI
16.00€

Morceaux d'agneau cuits avec riz basmati, des petits pois, fruits secs, herbes et épices.



[/Saveurs-de-l'Inde](#)

www.saveursdelinde.com

Tél. : 03 61 97 22 36



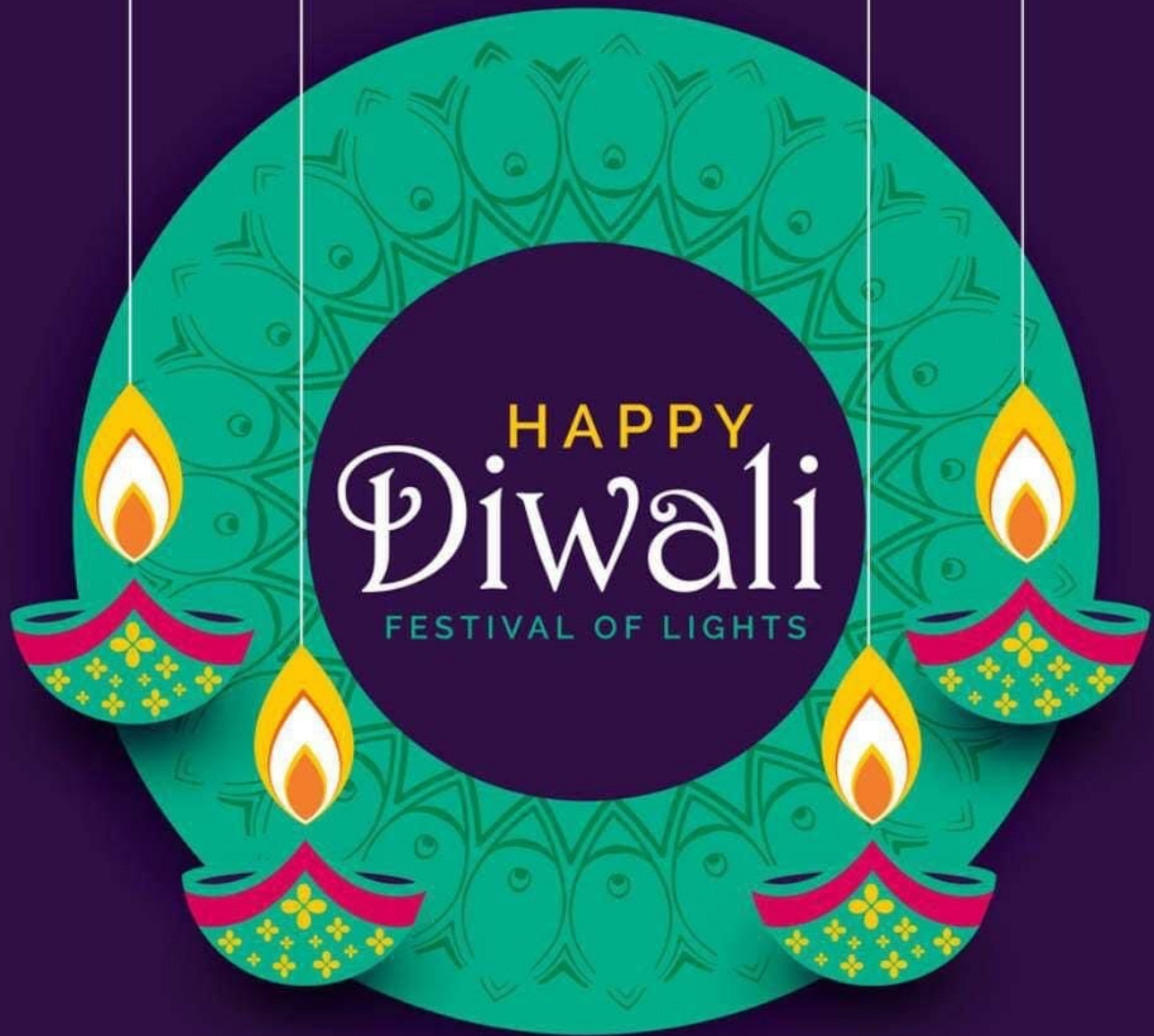


HAPPY
HANUMAN JAYANTI



MAY LORD HANUMAN SHOWER HIS
BLESSINGS ON YOU ALWAYS





Cute Hindu Gods



SHARE & INCREASE
YOUR WEALTH

