

ENTREES

SPECIALITES TANDOORI

(Le tandoori est le four Indien en terre cuite qui sert à griller les viandes et les poissons macérés dans les épices Les pains y sont cuits au charbon de bois)

€

Prawn tandoori (Gambas marinées dans une sauce safranée et grillées au Tandoor)	17
Chicken tikka (Poulet désossé macéré dans des épices et grillé au Tandoor)	8
Mutton tikka (Dés d'agneau macérés dans une sauce aux herbes et préparés à la broche)	13
Mutton bara kabab (Jarret d'agneau dégraissé, tendrement macéré dans une sauce et grillé au Tandoor)	9
Sheek kabab (Agneau finement haché avec des herbes fraîches et moulé sur la broche avant d'être grillé)	8
Panir shashir (Fromages indiens, champignons et oignons grillés puis préparés avec une sauce légère aux épices)	9
Mixed tandoori (Combinaison de Prawn tandoori, chicken tikka, mutton tikka, sheek kabab et panir)	18

AUTRES SPECIALITES

Fish fry (Poisson frit aux épices indiennes)	9
Samusa (Viande d'agneau hachée roulée dans une fine pâte de farine avant d'être frite)	7
Prawn bhajee (Beignets de crevettes)	8
Pakora aubergine (Beignets d'aubergines)	7
Pakora pommes de terre (Beignets de pommes de terre)	6
Onion bhajee (Beignets d'oignons)	7
Beigun vhurta (Fondue d'aubergines aux aromates, saupoudrée d'herbes fraîches. Succulente Spécialité maison)	9
Raitas (Crudités de légumes au yaourt fait maison)	6

PAINS INDIENS

(Pains cuits au Tandoor dans un four au charbon de bois)

Nan (Pain à la farine de blé cuit au Tandoor)	2
Chapathi (Pain nature à la farine complète)	2
Paratha (Pain à la farine complète feuilleté au beurre)	3
Cheese nan (Pain à la farine de blé fourré au fromage)	3
Stufed paratha (Pain à la farine complète, farci d'une purée à base de pommes de terre et de petits pois)	5
Garlic nan (Galette de blé à l'ail cuite au tandoor)	3
Keema nan (Pain à la viande d'agneau hachée)	7

PLATS

POISSONS ET CREVETTES

€

Fish korma (Poisson cuit dans du lait de coco, spécialité de la région de Bengalie)	12
Fish curry (Délicatesse de l'Inde du Nord finement relevée d'une pointe d'ail et de gingembre)	11
Fish peyaji (Poisson en morceaux mijoté dans une sauce aux poivrons et oignons)	12
Shrimp masala (Crevettes cuites dans une sauce aux épices parsemées de coriandre fraîche)	12
Shrimp curry (Crevettes cuites dans le lait de noix de coco. Spécialité de la région de Goa)	12

AGNEAU

Mutton rogan gosh (Agneau cuisiné aux épices et safran. Spécialité du Cashmir)	12
Mutton korma (Morceaux d'agneau préparés dans un subtil mélange d'épices, d'aromates et fruits frais. Spécialité maison)	12
Mutton vindaloo (Agneau épicé avec pommes de terre. Spécialité de Madras)	12
Beigan gost (Agneau cuisiné aux épices et aux aubergines)	13
Shag gost (Agneau cuisiné aux épices et aux épinards)	13

POULET

Chicken tandoori (Coquelet mariné dans une sauce au yaourt et safran puis grillé au Tandoor)	14
Chicken tikka masala (Poulet désossé grillé mijoté dans une sauce avec petits pois, tomate et épices indiennes. Spécialité maison)	12
Chicken korma (Morceaux de poulet préparés dans un subtil mélange d'épices, d'aromates et fruits frais. Spécialité maison)	11
Chicken curry (Poulet au curry)	10
Butter chicken (Poulet désossé grillé puis préparé dans une sauce à la crème et au beurre. Spécialité du Rajasthan)	12

PLATS

BIRYANI

(Plat traditionnel des fêtes indiennes)

€

Vegetable biryani (Subtil mélange de riz basmati et légumes, safran cuisiné avec des épices, des raisins secs et des noix de cajou. Spécialité de l'Inde du Nord) 12

Chicken biryani (Subtil mélange de riz basmati et poulet, safran cuisiné avec des épices, des raisins secs et des noix de cajou. Spécialité de l'Inde du Nord) 14

Mutton biryani (Subtil mélange de riz basmati et agneau, safran cuisiné avec des épices, des raisins secs et des noix de cajou. Spécialité de l'Inde du Nord) 15

Shrimp biryani (Subtil mélange de riz basmati et crevettes safranées cuisiné avec des épices, des raisins secs et des noix de cajou. Spécialité de l'Inde du Nord) 14

LEGUMES

Vegetable curry (Mélange de légumes préparés dans une sauce légère aux épices) 7

Vegetable korma (Macédoine de légumes, crème et coriandre fraîche) 8

Palak panir (Curry d'épinards et fromage Indien fait maison) 8

Panir matar (Curry de petits pois et fromage Indien fait maison) 8

Beigun vhurta (Fondue d'aubergines aux aromates, saupoudrée d'herbes fraîches. Succulente spécialité maison) 9

Dal (Traditionnelle purée de lentilles Indiennes) 6

Allu curry (Pommes de terre en morceaux mijotées dans une sauce aux épices aux oignons) 9

RIZ BASMATI

(Riz délicatement parfumé de la région du Punjab)

Riz Basmati (Riz Basmati nature) 3

Kashmiri pollaw (Riz Basmati parfumé, au beurre, safran et fruits secs) 4

DESSERTS

€

Pista kulfi (Glace populaire Indienne à la pistache) 6

Mango kulfi (Glace populaire Indienne à la mangue) 6

Firini (Gâteau de riz à l'Indienne) 5

Gulab jamun (Boules à base de fromage Indien et de farine, préparées dans un sirop de sucre) 5

Halwa (Friandise sucrée aux carottes) 5

BOISSONS INDIENNES

Lassi verre 4
carafe 10
(Yaourt fabriqué maison, fouetté sucré, à la rose, salé, nature ou menthe)

Lassi au fruit verre 5
carafe 12
(Yaourt fabriqué maison, fouetté, mangue ou banane)

Bière Indienne (blonde) 5

Bière Ceylan (brune) 6

BOISSONS

Jus de fruits (25 cl) 4

Coca-Cola / Schweppes 3

Bière Heineken, 1664 Kronenbourg 5

Bière Carlsberg 5

Vin Blanc (la bouteille de 75 cl)

Muscadet 13

Vins Rosés (la bouteille de 75 cl)

Côtes de Provence 16

Tavel 26

Vins Rouges (la bouteille de 75 cl)

Côtes du Rhône 11

Gamay 11

Champagne (la bouteille) 48