

Nos entrées

Assortiment de Pakoras	5,50 €
Beignets de légumes, accompagnés de chutney de tamarin et de coriandre	
Samoussa aux légumes	5,50 €
Feuilletés croustillants farcis aux légumes	
Punjabi Tikka	6,00 €
Succulents morceaux de poulet marinés et cuits dans un four tandoor à la façon Punjab	
Poulet Tandoori	8,00 €
Cuisse de poulet marinée dans des épices, grillée au tandoor	
Raita Nature	4,50 €
Crudités de légumes frais au yaourt	
Salade Indienne aux gambas	6,50 €
Gambas marinées servies sur son nid de verdure	
Daal Soupe	5,50 €
Lentilles cuisinées aux tomates et épices douces	
Tikka de poisson	7,90 €
Filets de poisson en marinade de fenugrec et citron, grillés au tandoor	
Tandoori Prawns	13,90 €
Gambas marinées au safran, préparées à la façon de Punjab	
Assiette du Maharajah (pour deux)	11,90 €
Tikkas au poulet, aux gambas, au bœuf et assortiment de pakoras	

Nos plats végétariens



Baingan Bhurta	9,90 €
Fondue d'aubergines aux aromates et herbes fraîches	
Matar Panir	9,90 €
Fromage accompagné de tendres petits pois	
Aloo Mutter	9,90 €
Curry de légumes (petits pois, poivrons, tomates et pommes de terre) préparés à la crème de coco	
Saag Aloo	9,90 €
Légumes (tomates et pommes de terre) cuits avec une sauce délicieuse aux épinards	

Nos accompagnements

Naan au fromage	3,50 €
Pain à la farine cuit dans le four tandoor et farci avant cuisson de fromage	
Naan Nature	2,00 €
Pain à la farine de blé cuit dans le four tandoor	
Naan à l'Ail	3,50 €
Naan incrusté d'ail frais	
Kulcha	3,00 €
Naan farci à la purée de pommes de terre et de petits pois	
Paratha aux oignons	2,00 €
Galette d'oignons panifiée et cuite à la poêle	
Riz Pilaf du Cachemire	3,50 €
Riz agrémenté de fruits secs	

Nos plats

Poulet Baffat	11,90 €
Curry de poulet à la sauce coco, garam masala, gingembre et des épices à la façon du Sud de l'Inde	
Poulet Vindaloo	12,50 €
Originaire de la région de Pudukottai cuit avec des pommes de terre	
Butter chicken	12,90 €
Spécialité du Rajasthan, c'est un poulet grillé puis mijoté en sauce à base de crème et de beurre	
Poulet Korma	12,50 €
Poulet cuit dans une sauce à base de crème, d'épices délicates et liées à la noix de cajou	
Poulet Tikka Massala	12,50 €
Filets de poulet cuits au tandoor puis revenus dans une sauce onctueuse à base de tomates fraîches et poivrons	
Poulet Saag	12,50 €
Spécialité du punjab à base d'épinards finement relevés. Origine : de la région du punjab au nord de l'Inde	
Poulet Jai Fraizi	12,50 €
Poulet grillé désossé, avec sauce, poivrons tomates, gingembres	
Goan King Prawn Curry	13,50 €
Gambas cuites dans du lait de coco et accompagnées de poivrons. Origine : de la région de Goa dans le Sud de l'Inde	

Agneau saag..... 13,90 €
Curry de gigot d'agneau aux épinards, mélange d'épices et de coriandre. Origine : de la région du Cachemire dans le nord de l'Inde

Agneau Roghan josh..... 13,90 €
Originaire du Cachemire c'est un curry aux tomates fraîches et au yaourt

Agneau beigan..... 14,50 €
Agneau cuisiné aux épices à la façon de Hyderabad avec une fondue d'aubergines cuites longuement dans une sauce crémeuse et parfumée

Bœuf Malabar
 12,90 € || Origine : de la région du Kérala, dans le Sud de l'Inde, connue pour ses épices variées (à ne pas confondre avec une certaine confiserie française) | |

Bœuf vindaloo
 12,90 € || Curry de bœuf et pommes de terre, originaire de Goa | |

Tous nos plats sont servis avec le riz basmati parfumé

Nos desserts

Kheer.....	4,90 €
Riz au lait indien parfumé à la cardamome aux amandes	
Lassi Mangue.....	4,50 €
Yaourt parfumé à la mangue	
Lassi Rose.....	4,50 €
Yaourt parfumé à la rose	
Gulab Jamun.....	5,50 €
Boules de biscuits frits puis baignés dans un sirop au parfum de cardamome et cannelle servis avec glace vanille	
Tiramisu à la mangue.....	5,90 €
Génoise fondante, recouverte de mousse de mangue	
Farandole de sorbets exotiques.....	3,90 €
2 boules de glaces au choix parmi : mangue, cassis, fruit de la passion et citron	
Café gourmand.....	5,50 €
Café ou décaféiné servi avec soan papdi (pâtisserie fondante avec amandes)	

Nos boissons

LES COCKTAILS

Inde et vous	4,00 €
Vodka, coulis de pêche, jus de mangue, citron, limonade	
Bollywood (sans alcool)	3,00 €
Jus d'orange, jus de pêche, sirop spicy, cannelle	

APÉRITIFS

Kir Vin Blanc.....	3,60 €
Pastis (4 cl).....	3,60 €
Porto Rouge	3,60 €
Martini Blanc (6 cl).....	3,60 €
Whisky (4 cl).....	4,90 €
Whisky Supérieur.....	5,90 €

LES BIÈRES

Kingfisher (la bière Indienne).....	4,00 €
Heineken	3,50 €
1664.....	3,50 €

NOS SANS ALCOOL

Jus d'orange	3,50 €
Jus de mangue	3,50 €
Jus d'ananas	3,50 €
Orangina.....	3,50 €
Schweppes Tonic.....	3,50 €
Coca Cola.....	3,50 €

POUR ACCOMPAGNER

VOTRE REPAS

San Pellegrino 1L.....	3,50 €
Badoit 1L.....	3,50 €
Perrier 20 cl.....	2,60 €
Perrier 75 cl.....	3,50 €

LES CHAUDS

Café.....	1,80 €
Double Espresso.....	2,00 €
Décaféiné	1,80 €
Café crème	2,20 €
Thés Sélection	2,20 €
Noir, jasmin, cardamome, rose, menthe	
Thé Chai	2,40 €
Thé indien à la cardamome et au lait	

DIGESTIF

Get 27	3,90 €
Get 31	3,90 €
Cognac	4,90 €

Nos menus...



Menu à 16,90 €

Sauf vendredi soir
& samedi soir

- Une entrée au choix
- Assortiment de Pakoras
ou Daal Soupe
- Un plat au choix
- Poulet Baffat
ou Plat végétarien
- Un dessert au choix
- Gulab Jamun
ou Kheer



Menu à 19,90 €

- Une entrée au choix
- Punjabi Tikka
ou Salade indienne
aux Gambas
ou Poulet Tandoori
- Un plat au choix
- Poulet Tikka Massala
ou Bœuf Kerala
ou Goan King Prawn Curry
- Un dessert au choix
- Choix à la carte



Cuisine garantie «Fait Maison»

