

CREVETTES / SHRIMPS DISHES

CARI / CURRY	15.00
Crevettes mijotées en sauce aux épices, gingembre et ail. <i>Shrimp simmered in a sauce of spices, ginger and garlic.</i>	
BHOONA	15.00
Crevettes accompagnées d'une sauce traditionnelle Punjabi au cari avec oignons, tomates, ail et gingembre. <i>Traditional Punjabi curry of shrimp with fresh onions, tomatoes, garlic and ginger simmered in a thick sauce.</i>	
TIKKA MASALA	15.00
Crevettes mijotées dans l'ail et servie avec des oignons et des poivrons dans une sauce onctueuse. <i>Shrimp pan fried in garlic served with fresh onions, bell peppers and spices cooked in a thick rich sauce.</i>	
CREVETTES AU BEURRE / BUTTER SHRIMP	17.00
Crevettes mariné aux épices, cuites à la poêle et servi dans une crème au beurre piquante. <i>Shrimp delightfully pan fried, served in a creamy, tangy butter sauce.</i>	
KORMA	17.00
Crevettes servies dans une sauce crémeuse à base de noix, d'épices et d'un soupçon d'ail. <i>Shrimp pan fried in a creamy sauce with nuts, exotic spices and a hint of garlic.</i>	
* MADRAS	15.00
Crevettes servies dans un cari avec des piments forts, des graines de moutarde et du lait de coco. <i>Shrimp curry with spicy whole red dry chilies, mustard seeds and coconut milk.</i>	
* VINDALOO	15.00
Crevettes et pommes de terres mijotés au vinaigre avec une sauce au cari et piments rouges séchés. <i>Shrimp and potatoes simmered in a vinegar based curry with whole red chilies.</i>	
JALFREZI	15.00
Crevettes servies avec des oignons, poivrons verts et épices indiennes. <i>Shrimp served with onions, green peppers and Indian spices.</i>	
KARAHI	15.00
Crevettes servies avec piments verts, oignons, tomates, gingembre, ail et épices indiennes. <i>Shrimp served with green peppers, onions, tomatoes, garlic and Indian spices.</i>	
POISSON AU CARI / FISH CURRY	15.00
Poisson cuit à feu doux dans une sauce aux épices, gingembre et ail. <i>Fish simmered in a sauce of spices, ginger and garlic.</i>	

AGNEAU / LAMB DISHES

CARI / CURRY	14.00
Longe d'agneau mijotée en sauce aux épices, gingembre et ail. <i>Lamb tenderloin simmered in a sauce of spices, ginger and garlic.</i>	
BHOONA	14.00
Agneau accompagné d'une sauce traditionnelle Punjabi au cari avec oignons, tomates, ail et gingembre. <i>Traditional Punjabi curry of lamb with fresh onions, tomatoes, garlic and ginger simmered in a thick sauce.</i>	
TIKKA MASALA	14.00
Longe d'agneau servie avec des oignons et des poivrons dans une sauce onctueuse. <i>Cubes of lamb tenderloin with fresh onions, bell peppers and spices cooked in a thick rich sauce.</i>	
AGNEAU AU BEURRE / BUTTER LAMB	16.00
Agneau mariné aux épices, cuit à la poêle et servi dans une crème au beurre piquante. <i>Lamb tenderloin roasted in a pan, served in a creamy, tangy butter sauce.</i>	
KORMA	16.00
Longe d'agneau marinée aux épices, cuite à la poêle dans une sauce crémeuse à base de noix, d'épices et d'un soupçon d'ail. <i>Boneless leg of lamb marinated and cooked in a creamy sauce with nuts, exotic spices and a hint of garlic.</i>	
AGNEAU DAAL / DAAL LAMB	14.00
Cari de longe d'agneau aux lentilles jaunes et aux aromates. <i>Lamb tenderloin curry simmered with yellow lentils and spice.</i>	
AGNEAU SAAG / LAMB SAAG	14.00
Cari d'agneau aux épinards et garni de coriandre fraîche. <i>Lamb curry mixed with spinach and fresh coriander.</i>	
* MADRAS	14.00
Longe d'agneau servi dans un cari avec des piments forts, des graines de moutarde et du lait de coco. <i>Lamb curry with spicy whole red dry chilies, mustard seeds and coconut milk.</i>	
* VINDALOO	14.00
Agneau et pommes de terres mijotés au vinaigre avec une sauce au cari et piments rouges séchées. <i>Lamb tenderloin and potatoes simmered in a vinegar based curry with whole red chilies.</i>	
JALFREZI	14.00
Longe d'agneau mariné et rôti dans le four d'argile et servi avec des oignons, poivrons verts et épices indiennes. <i>Grilled marinated lamb, roasted in clay oven, served with onions, green peppers and Indian spices.</i>	
ROGANJOSH	14.00
Longe d'agneau mariné et rôti dans le four d'argile et servi avec menthe, yogourt et épices indiennes. <i>Grilled marinated lamb, roasted in clay oven, served with dry mint, yogurt and Indian spices.</i>	
KARAHI	14.00
Longe d'agneau mariné et servi avec piments verts, oignons, tomates, gingembre, ail et épices indiennes. <i>Grilled marinated lamb, served with green peppers, onions, tomatoes, garlic and Indian spices.</i>	
AGNEAU OKRA / LAMB OKRA	14.00
Cari d'agneau servi avec okra tranchés. <i>Lamb curry served with chopped okra.</i>	
AGNEAU CHANA / LAMB CHANA	14.00
Cari d'agneau avec pois chiches au style Punjabi. <i>Lamb curry served with chick peas Punjabi style.</i>	

SOUPES / SOUPS

DAAL	5.00
Velouté de lentilles jaunes sautées à l'ail et parfumées de coriandre. <i>Veloute of yellow lentils sauted in garlic and perfumed with coriander.</i>	
SABJEE	5.00
Assortiment de légumes, faite d'un bouillon, parfumé à la coriandre. <i>Assortment of vegetables, simmered broth and perfumed with coriander.</i>	
MULLIGATAWNY	5.00
Soupe anglo-indienne, mijotée d'un bouillon et de légumes, garnie de coriandre. <i>Anglo-Indian soup, simmered in broth with vegetables, garnished with coriander.</i>	
MURGHA	5.00
Briast de poulet garnie de citron et coriandre fraîche. <i>Breast of chicken garnished with fresh lemon and coriander.</i>	
SHRIMP	6.00
Crevettes garnies de citron et coriandre fraîche. <i>Shrimps garnished with fresh lemon and coriander.</i>	

ENTREES / APPETIZERS

POULET TANDOORI / TANDOORI CHICKEN	10.00
Poulet mariné au yogourt avec un bouquet d'herbe et d'épices rôti au four à l'argile. <i>Chicken marinated in yogurt with a bouquet of herbs and spice, roasted in clay oven.</i>	
POULET TIKKA / CHICKEN TIKKA	10.00
Blanc de poulet mariné aux épices et grillé au four Tandoor. <i>Breast of chicken marinated in spices roasted in a Tandoor oven.</i>	
PAKORA AU POULET / CHICKEN PAKORA	9.00
Friands de poulet dans une croustillante panure d'herbes et de lentilles jaunes. <i>Fritters of chicken in a crispy yellow batter.</i>	
SHEEK KEBAB	10.00
Agneau haché apprêté d'oignons et d'épices, grillé et garni de coriandre fraîche. <i>Seasoned ground spring lamb with fresh coriander, cooked in clay oven.</i>	
CREVETTES TANDOORI / TANDOORI SHRIMP	12.00
Crevettes parfumés d'herbes et d'épices grillées au four Tandoor. <i>Prawns perfumed with herbs and spices grilled in a Tandoor oven.</i>	
PAKORA AUX CREVETTES / SHRIMP PAKORA	12.00
Friands de crevettes dans une croustillante panure d'herbes et de lentilles jaunes. <i>Fritters of shrimp in a crispy yellow batter.</i>	
AMRITSARI	10.00
Poisson mariné au jus d'agrumes et aux aromates. <i>Fish in a tangy marinated citrus herb sauted to perfection.</i>	
PAKORA AUX CALMARS / KALAMARI PAKORA	9.00
Friands de calmars dans une croustillante panure d'herbes et de lentilles jaunes. <i>Fritters of kalamari in a crispy yellow batter.</i>	
SAMOSAS CHAAT	8.00
Feuilleté aux légumes parfumé de cumin et servi avec un masala de pois chiches. <i>Pastry filled with vegetables and perfumed with cumin and served with a chick pea masala.</i>	
BHAJEE D'OIGNONS / ONIONS BHAJEE	7.00
Beignets d'oignons aux herbes dans une panure de lentilles jaunes. <i>Onion fritters in a yellow lentil and herb batter.</i>	
LÉGUMES PAKORA / PAKORA VEGETABLES	7.00
Beignet aux légumes et fromage maison en panure d'herbes et lentilles jaunes. <i>Mixed platter of vegetables and home-made cheese fritters in a batter of yellow lentils.</i>	
LÉGUMES TANDOORI / TANDOORI VEGETABLES	10.00
Assortiment de légumes et fromage frais grillés au four d'argile. <i>Assortment of vegetables and home-made cheese grilled in a clay oven.</i>	

SALADES / SALADS

SALADE ATMA / ATMA SALAD	6.00
Harmonie de verdure avec une vinaigrette au citron. <i>Harmony of greens with a lemon vinaigrette.</i>	
SALADE AU POULET TIKKA / TIKKA CHICKEN SALAD	12.00
Blanc de poulet délicatement mariné aux épices, grillé et servi sur une salade verte. <i>Breast of chicken delicately marinated in spices, grilled and served on a green salad.</i>	
SALADE AUX CREVETTES TANDOORI / TANDOORI SHRIMP SALAD	14.00
Crevettes marinées et grillées au four Tandoor, servies sur une salade verte. <i>Marinated shrimps grilled in a Tandoor oven and served on a green salad.</i>	

POULET / CHICKEN DISHES

CARI / CURRY	12.00
Blanc de poulet mijoté en sauce aux épices, gingembre et ail. <i>Chicken breast simmered in a sauce of spices, ginger and garlic.</i>	
BHOONA	12.00
Poulet accompagné d'une sauce traditionnelle Punjabi au cari avec oignons, tomates, ail et gingembre. <i>Traditional Punjabi curry of chicken with fresh onions, tomatoes, garlic and ginger simmered in a thick sauce.</i>	
TIKKA MASALA	12.00
Blanc de poulet servi avec oignons et poivrons dans une sauce onctueuse. <i>Boneless chicken with fresh onions, bell peppers and spices cooked in a thick rich sauce.</i>	
POULET AU BEURRE / BUTTER CHICKEN	14.00
Suprême de poulet mariné aux épices, cuit au four et servi dans une crème au beurre piquante. <i>Marinated chicken breast roasted in a clay oven, served in a creamy, tangy butter sauce.</i>	
KORMA	14.00
Suprême de poulet mariné aux épices, cuit au four dans une sauce crémeuse à base de noix, d'épices et d'un soupçon d'ail. <i>Chicken breast marinated and cooked in a clay oven in a creamy sauce with nuts, exotic spices and a hint of garlic.</i>	
POULET DAAL / CHICKEN DAAL	12.00
Cari de blanc de poulet aux lentilles jaunes et aux aromates. <i>Chicken breast curry simmered with yellow lentils and spices.</i>	
POULET SAAG / CHICKEN SAAG	12.00
Cari de poulet aux épinards garni de coriandre fraîche. <i>Chicken curry mixed with spinach and fresh coriander.</i>	
* POULET MADRAS / CHICKEN MADRAS	12.00
Blanc de poulet servi dans un cari avec des piments forts, des graines de moutarde et du lait de coco. <i>Chicken breast curry with spicy whole red dry chilies, mustard seeds and coconut milk.</i>	
* VINDALOO	12.00
Blanc de poulet et pommes de terres mijotés au vinaigre avec une sauce au cari et piments rouges séchés. <i>Boneless chicken and potatoes simmered in a vinegar based curry with whole red chilies.</i>	
JALFREZI	12.00
Blanc de poulet mariné et rôti dans le four d'argile et servi avec des oignons, poivrons verts et épices indiennes. <i>Grilled marinated chicken breast, roasted in clay oven, served with onions, green peppers and Indian spices.</i>	
ROGANJOSH	12.00
Blanc de poulet mariné et rôti dans le four d'argile et servi avec menthe, yogourt et épices indiennes. <i>Grilled marinated chicken breast, roasted in clay oven, served with dry mint, yogurt and Indian spices.</i>	
KARAHI	12.00
Blanc de poulet mariné et servi avec piments verts, oignons, tomates, gingembre, ail et épices indiennes. <i>Grilled marinated chicken breast, served with green peppers, onions, tomatoes, garlic and Indian spices.</i>	
POULET OKRA / CHICKEN OKRA	12.00
Blanc de poulet servi dans un cari avec okra tranchés. <i>Chicken breast curry served with chopped okra.</i>	
POULET CHANA / CHICKEN CHANA	12.00
Blanc de poulet servi dans un cari avec pois chiches au style Unjabi. <i>Chicken breast curry served with chick peas Unjabi style.</i>	
* POULET AU CHILI / CHILI CHICKEN	12.00
Blanc de poulet mariné et rôti dans le four d'argile et servi avec des oignons, poivrons et piments forts. <i>Grilled marinated chicken breast, roasted in clay oven, served with onions, bell peppers and green chilies.</i>	

PAIN / BREAD

NAAN	3.00
Pain traditionnel indien cuit au four Tandoor. <i>Traditional Indian bread cooked in Tandoor oven.</i>	
NAAN À L'AIL / GARLIC NAAN	4.00
Pain à l'ail cuit au four Tandoor. <i>Bread with garlic cooked in Tandoor oven.</i>	
KULCHA À L'OIGNON / ONION KULCHA	5.00
Pain à l'oignon et coriandre cuit au four d'argile. <i>Bread with onions and coriander cooked in clay oven.</i>	
KULCHA AU PANEER / PANEER KULCHA	5.00
Pain au fromage et coriandre cuit au four d'argile. <i>Bread with cheese and coriander cooked in clay oven.</i>	
KEEMA KULCHA	7.00
Pain à la viande et coriandre cuit au four d'argile. <i>Bread with meat and coriander cooked in clay oven.</i>	
ALOO KULCHA	5.00
Pain au patates avec une touche de coriandre cuit au four d'argile. <i>Bread with potatoes and a touch of coriander cooked in clay oven.</i>	
Gobi KULCHA	5.00
Pain au chou-fleur avec une touche de coriandre cuit au four d'argile. <i>Bread with cauliflower and a touch of coriander cooked in clay oven.</i>	
TANDOORI ROTI	3.00
Pain indien au blé entier cuit au four. <i>Whole wheat Indian bread cooked in oven.</i>	
PARATHA	4.00
Pain feuilleté au blé entier cuit au four Tandoor. <i>Crispy whole wheat Indian bread cooked in Tandoor oven.</i>	

ACCOMPAGNEMENTS / SIDE ORDERS

SALADE DE CONCOMBRES ET OIGNONS PUNJABI / PUNJABI CUCUMBERS AND ONIONS SALAD	3.00
Concombres et oignons garnis de piments verts en salade. <i>A salad of cucumbers and onions garnished with green chilies.</i>	
RAITA	3.00
Yogourt mélangé avec votre choix de légumes. <i>Yogurt mixed with your choice of vegetables.</i>	

Groupes de 8 et plus:
15% de frais de service seront ajoutés à votre facture.

Groups of 8 and more:
15% service charge will be add to your bill.

* Très épicé / Very spicy