

Quelques suggestions de plats combinés.

*Tous ces plats se retrouvent
d'un repas typiquement indien, notre chef vous offre des repas aux arômes et goûts à la fois subtils
et relevés.*

Suggested combinations

*Here are some suggested combinations of dishes from our "à la carte" menu.
The dishes have been picked out and matched in the way that we ourselves would plan and eat a
meal.*

*{ POUR DEUX PERSONNE
FOR TWO PERSON }*

*{ POUR QUATRE PERSONNE
FOR FOUR PERSON }*

A

*Oignons Bhaji
Samosa aux Légumes
Poulet Tandoori
Agneau Korma
Légumes Melange
Riz pilao
Naan
(52.99)*

*Quatre Salade Maison
Ou
Quatre Soupe Mulligatawny
Oignons Bhaji
Poulet Tandoori
Agneau Kashmiri
Boeuf Korahi
Crevettes Rogan
Légumes Melanges
Riz pilao et Naan
(101.99)*

B

*Pakora
Samosa aux Légumes
Poulet aux Beurre
Crevettes Korahi
Légumes Melanges
Riz pilao
Naan
(52.99)*

*Quatre Salade Maison
Ou
Quatre Soupe Mulligatawny
Pakora
Poulet Tandoori
Agneau Korma
Boeuf Madras
Crevettes Masala
Légumes Melanges
Riz pilao et Naan
(101.99) no3*

ENTRÉES / APPETIZERS

- ❖ **SALADE** 3.99
*Salade mélangée et recouverte légèrement de fromage.
Mixed green salad lightly topped with cheese.*

- ❖ **SOUPE MULLIGATAWNY** 3.99
*Soupe traditionnelle mélanger avec lentilles, poulet et de légumes.
Traditional soup mix with chicken, vegetables and lentils.*

- ❖ **SOUPE DALL** 3.99
*Soupe aux lentilles rouges légèrement assaisonnée.
Lightly spiced yellow lentil soup.*

- ❖ **SAMOSA AUX LÉGUMES** 4.99
*Deux triangles feuilletés, farcis d'une macédoine de légumes.
Two crispy pastries stuffed with fresh mixed vegetables.*

- ❖ **OIGNONS BHAJEE** 4.99
*Fines tranches d'oignon assaisonnées, frites dans un beurre indien et servies avec salade.
Onion fritters seasoned and fried in Indian butter.*

- ❖ **PAKORA** 4.99
*Macédoine de légumes assaisonné et piquante, frite dans un beurre indien.
Seasoned vegetables fritters, fried in Indian butter.*

- ❖ **POULET TIKKA** 5.99
*Morceaux de blanc de poulet marinés dans des épices, cuits au four d'argile.
Chicken breast slices marinated in spices and roasted in a clay oven.*

- ❖ **SHEEKH KABAB** 5.99
*Boeuf haché mariné et grillé aux herbes et épices, cuits au four d'argile.
Ground beef marinated with herbs and spices, roasted in a clay oven.*

- ❖ **ENTRÉES ASSORTIES** 7.99
*Assortiment de Poulet Tikka, Pakora, Oignons Bhaji et Légumes Samosa.
An assortment of chicken Tikka, Pakora, onion Bhajee and Vegetable samosa.*

SPÉCIALITES DU TANDOORI

- ❖ **POULET TANDOORI**..... 15.99
*Poulet tendre mariné au yogourt et épices, rôti au charbon de bois.
Chicken marinated in yogurt, fresh ground spices and herbs, roasted in a clay oven.*
- ❖ **POULET SHASHLIK**..... 16.99
*Morceaux de poulet cuits, grillés avec oignons, champignons et poivrons verts.
Tender chicken pieces, grilled and served with onions, mushroom and green peppers.*
- ❖ **AGNEAU SHASHLIK**..... 17.99
*Morceaux d'agneau tendre, marine, grillés avec oignons, tomates et poivrons verts.
Tender lamb pieces, grilled and served with onions, mushroom and green peppers.*
- ❖ **CREVETTES TANDOORI**..... 17.99
*Crevettes marinées aux épices et servi avec du riz.
Shrimps marinated in spices and roasted in a clay oven, served with rice.*
- ❖ **MIX PLAT**..... 23.99
*Un plat mélangé de poulet Tandoori, agneau Tikka, crevettes Tikka et sheek Kabab.
A mixed dish of Tandoori chicken, lamb Tikka, shrimps Tikka and Sheekh Kabab.*

SPÉCIALITES DU BIRYANI

- ❖ **LÉGUMES BIRYANI**..... 14.99
*Mélange de légumes et riz assaisonné.
Blend of fresh seasoned vegetables and basmati rice.*
- ❖ **CHANA BIRYANI**..... 14.99
*Mélange de pois chiches et riz assaisonné.
Blend of fresh seasoned chickpeas and basmati rice.*
- ❖ **POULET BIRYANI**..... 15.99
*Morceaux de blanc de poulet assaisonnés et riz basmati.
Seasoned chicken breast pieces blended with basmati rice.*
- ❖ **BOEUF BIRYANI**..... 16.99
*Morceaux de boeuf assaisonnés avec riz basmati.
Spiced and grilled beef pieces blended with basmati rice.*
- ❖ **AGNEAU BIRYANI**..... 17.99
*Morceaux d'agneau assaisonnés avec riz basmati.
Spiced lamb pieces blended with basmati rice.*

SPÉCIALITÉS DU CARI

POULET
CHICKEN
16.99\$

BOEUF
BEEF
15.99\$

AGNEAU
LAMB
16.99\$

CREVETTES
SHRIMPS
16.99\$

POULET AU BEURRE

*Morceaux de blanc de poulet grillés et cuit dans une sauce crémeuse.
Chicken breast pieces, roasted and simmered in a creamy sauce.*

KASHMIRI

*Préparé avec litchis, amandes, noix de coco et raisins.
Curry prepared with lychees, almonds, coconut and raisins.*

KORMA

*Cari crémeux préparé avec des oignons, amandes, noix de coco et raisins.
Sweet and creamy flavoured curry prepared with onions, almonds, coconut and raisins.*

BHUNA

*Cari préparé avec des oignons, tomates, poivrons verts et épices.
Slightly spicy curry prepared with onions, tomatoes, green pepper and spices.*

KORAH

*Cuits avec oignons et ail, mijotés avec d'autres épices et garnis avec poivrons verts et oignons.
Cooked with onions, garlic and spices, garnished with green peppers and onions.*

SAG

*Cari préparé avec oignons, tomates, épinard, parfumé avec coriandre.
Slightly spicy curry prepared with onions, tomatoes, and spinach.*

TIKKA MASALA

*Cari piquant aigre-doux, cuits au four tandoori, servis avec sauce masala.
Marinated and roasted pieces mixed with masala sauce*

DHANSAK

*Cari piquant et aigre-doux, mélangé avec lentilles, herbes et épices.
Slightly spicy sweet and sour curry prepared with lentils, herbs and spices. No6*

SPÉCIALITÉS DU CARI

POULET
CHICKEN
16.99\$

BOEUF
BEEF
15.99\$

AGNEAU
LAMB
16.99\$

CREVETTES
SHRIMPS
16.99\$

ROGAN

*Cari piquant préparé avec tomates, poivrons verts et épices, garni avec tomates frites.
Spicy curry prepared with tomatoes, green peppers and spices, garnished with fried tomatoes.*

TIKKA JALFREZI

*Morceaux de viande marinés aux épices avec piments verts.
Marinated and roasted pieces, mixed with spices and green chilies.*

CHILI À L'AIL

*Cari piquant préparé avec de l'ail et des piments, nappés d'une épaisse sauce piquante.
Fairly spicy curry prepared with garlic and chilies, covered with a thick spicy sauce.*

MADRAS

*Cari piquant préparé avec des oignons, de l'ail, gingembre et des piments forts.
Fairly spicy curry prepared with onions, garlic, ginger and hot peppers.*

VINDALOO

*Cari piquant préparé avec des oignons, de l'ail, gingembre et des piments forts.
Very spicy curry prepared with glazed onions, garlic, ginger and hot peppers.*

SPÉCIALITÉS DU SAUMON(17.99)

KORAH

*Cuits avec oignons et ail, mijotés avec d'autres épices et garnis avec poivrons verts et oignons.
Cooked with onions, garlic and spices, garnished with green peppers and onions.*

ROGAN

*Cari piquant préparé avec tomates, poivrons verts et épices, garni avec tomates frites.
Spicy curry prepared with tomatoes, green peppers and spices, garnished with fried tomatoes.*

CHILI À L'AIL

*Cari piquant préparé avec de l'ail et des piments, nappés d'une épaisse sauce piquante.
Fairly spicy curry prepared with garlic and chilies, covered with a thick spicy sauce. No7*

SPECIALITES DU LEGUMES

- ❖ **LÉGUMES MÉLANGÉS BHAJEE** 10.99
Légumes verts sautés avec oignons, tomates, herbes et épices.
Mixed vegetables stir-fried with onions, tomatoes, herbs and spices.

- ❖ **SAG BHAJEE**..... 10.99
Épinards servis avec oignons, herbes et épices.
Spinach cooked with onions, tomatoes, herbs and spices.

- ❖ **ALOO GOBHI**..... 10.99
Choux-fleurs et patates cuits avec des épices fraîchement moulues.
Cauliflower cooked and potatoes cooked with freshly ground spice .

- ❖ **BOMBAY ALOO** 10.99
Patates cuites avec épices moulues, oignons, piments forts et tomates.
Potatoes cooked with ground spices, onions, hot peppers and tomatoes.

- ❖ **SAG ALOO** 10.99
Épinards et patates cuits avec oignons, herbes et épices.
Fresh spinach cooked with onions, herbs and spices.

- ❖ **CHAMPIGNONS BHAJEE** 10.99
Champignons frais cuits avec oignons, herbes et épices .
Fresh mushrooms cooked with onions, tomatoes, herbs and spices.

- ❖ **BRINJAL BHAJEE** 10.99
Aubergine fraîche cuite avec oignons, poivrons verts et tomates.
Fresh eggplant cooked with onions, tomatoes, herbs and spices.

- ❖ **TARKA DALL** 10.99
Lentilles cuites avec un soupçon de beurre et d'ail frit .
Lentils cooked with a touch of butter and fried garlic.

- ❖ **SAG PANIR** 11.99
Fromage assaisonné cuit avec épinards.
Spiced cheese cooked with spinach.

- ❖ **MATTAR PANIR** 11.99
Fromage assaisonné cuit avec petit pois verts.
Spiced cheese cooked with green peas.

SPECIALITES DU RIZ

- ❖ **RIZ BASMATI**..... 3.50
Riz basmati parfum de cannelle, cardamome et feuille de laurier sec.
Basmati rice perfume with cinnamon, cardamom and dry bay leaf.
- ❖ **RIZ AUX POIS**..... 4.99
Sauté de riz basmati et petits pois.
basmati rice mix with green peas.
- ❖ **RIZ AUX LÉGUMES**..... 4.99
Riz basmati safrané poêlé aux légumes.
basmati rice mix with mix vegetable.
- ❖ **RIZ KASHMIRI** 6.99
Riz basmati sauté avec amandes, noix de coco, raisins et fruits secs.
Basmati rice fried with almonds, coconut, raisins and dry fruit.

SPECIALITES DU PAINS

- ❖ **TANDOORI NAÂN**..... 2.99
Pâte à pain cuite au four tandoori.
Flat bread baked in clay oven.
- ❖ **NAÂN À L'AIL**..... 3.99
Pâte à pain farcie à l'ail.
Bread with garlic.
- ❖ **NAÂN KULCHA** 3.99
Pâte à pain farcie d'oignons et de coriandre fraîche.
Bread stuffed with spiced onions and fresh coriander.
- ❖ **NAÂN PESHAWARI** 4.99
Pâte à pain farcie de noix de coco et de raisins secs sultana.
Buttery whole wheat bread baked in a clay oven.
- ❖ **CHAPATI** 3.50
Crêpes indiennes de blé sans levain.
Very thin wheat bread.