

MENU

À LA CARTE

ENTRÉES

Boules tofu et acajou 🌱

petites boules fait style "kofta" au tofu et acajou

5,95

Samosas d'agneau

pochettes triangulaires de pâte légère, remplies avec une farce savoureuse d'agneau

5,50

Sheekh kabab

agneau haché, délicieusement épicé et grillé dans notre four en terre cuite

5,95

Pakorras 🌱

beignets croustillants farcis de légumes et servis avec chutneys : doux et piquant

3,95

Samosas aux légumes 🌱

pochettes triangulaires de pâte légère, farcies de légumes

4,50

SOUPES

Soupe mulligatawny

soupe aux lentilles et poulet, relevée de citron

4,25

Soupe dahl

soupe aux lentilles légèrement épicée

3,95

SALADES ET CHUTNEYS

Hare dhania ki chutney

chutney aux piments verts et à la coriandre

1,75

Raita

une salade rafraîchissante de concombres et de yogourt

3,95

Kachumbar

tomates et oignons finement hachés et assaisonnés de feuilles de coriandre, de sel de mer et de jus de citron

3,95

VIANDES ET FRUITS DE MER

Vindaloo (poulet, bœuf ou crevettes)



poulet ou bœuf piquant au cari, à la manière de Goa, relevé d'épices et de jus de citron

16,50

Murgh makhani (poulet au beurre – la spécialité de la maison)

tendres morceaux de poulet désossés, marinés au gingembre, à l'ail et au citron, grillés dans notre four en terre cuite et nappés d'une sauce de noix de cajou, de tomates et de crème légère

15,95

Crevettes jalfrezi

crevettes légèrement épicées, enrobées d'un mélange savoureux d'oignons caramélisés, de piments verts et de tomates 6,25

15,95

Jhinga masala

crevettes en sauce cari avec tomates et épices fraîches

15,95

Cari de poisson

bouchées de poisson mijotées aux feuilles de curry, les graines de moutarde noire et lait de coco

14,75

Gosht dopiaza (bœuf)

tendres morceaux de bœuf aux oignons, nappés d'une sauce rouge onctueuse

15,95

Rogani gosht (agneau)

tendres bouchées d'agneau braisées dans une sauce aromatique

17,50

Murgh masala (poulet)

poulet nappé d'une sauce au cari légère et délicieuse

15,95

TANDOORI

FOUR EN TERRE CUITE

- SERVIS AVEC RIZ PILAF ET SALADE -

Gosht tandoori (agneau)

côtelettes d'agneau régionales fraîches, marinées et cuites façon tandoori

17,50

Crevettes tandoori

succulentes crevettes arrosées d'une sauce piquante

16,95

Murgh tandoori (poulet) 🌶️

poulet mariné et cuit façon tandoori

16,95

ACCOMPAGNE- MENTS VÉGÉTARIENS

Thali végétarien 🌱

une délicieuse assiette végétarienne avec dahl, matar paneer, raita et sabzi, servie avec riz basmati

14,95

Dahl 🌱

plat de lentilles légèrement épicé

6,95

Cari aux légumes 🌱

légumes frais sautés et servis dans une sauce assaisonnée de coriandre, de paprika et de cumin

10,95

Kofta 🌱 🌶️

beignets végétariens préparés à partir de légumes fraîchement râpés et de farine de pois chiches, nappés de coriandre, de paprika et de cumin

11,50

Baigan achari 🌱

aubergines cuites avec tomates, poivrons verts et graines de fenouil

10,95

Aloo Gobhi 🌱

Chou fleurs assaisonnés d'épices légères : cumin, curcuma et fines herbes

8,95

Chana masala 🌱

pois chiches en sauce cari savoureuse

9,95

Saag paneer 🌱

fromage maison cuit avec un mélange velouté d'épinards, de tomates et de crème légère, aromatisé de beurre clarifié

11,95

Matar paneer 🌱

petits pois et oignons au fromage maison frais, légèrement épicé

10,95

BOISSONS

Eau de source naturelle gazéifiée

2,50

Boissons gazeuses

1,95

Café, thé, lait

2,50

Chai

thé traditionnel indien, mijoté avec lait et épices parfumées

2,95

Jus de mangue

3,75

Lassi

yogourt frappé, sucré ou salé

3,50

Lassi à la mangue

rafraîchissant yogourt frappé à la mangue

3,95

DESSERTS

Crème glacée

à la mangue et/ou au chocolat

3,25

Gulaab jamun

petits beignets trempés dans un sirop délicatement aromatisé à la rose

3,75

Kheer

dessert traditionnel indien fait de lait, d'amandes et de riz, légèrement caramélisé et parfumé à la cardamome

3,75

PAINS (FRAIS CUITS)

Naan à l'ail 🌱

pain naan tandoori cuit dans notre four en terre cuite et enduit de beurre clarifié à l'ail et à la coriandre

4,25

Naan tandoori 🌱

galette à levure, fraîchement cuite, dans notre four en terre cuite (immédiatement avant de la servir)

3,25

RIZ

Riz palao 🌱

riz basmati rehaussé d'oignons, de cardamome et de légumes

4,50

Riz basmati 🌱

riz à long grain parfumé, de qualité supérieure, provenant de la région de Dehra Dun

3,95

RIZ BIRYANI

Biryani aux crevettes

riz basmati cuit avec de crevettes dodues, le tout aromatisé d'épices

16,50

Gosht biryani

riz basmati cuit avec de savoureuses bouchées d'agneau, le tout aromatisé d'épices

17,50

Murgh biryani (poulet)

riz basmati cuit avec de tendres morceaux de poulet et assaisonné de girofle, de safran et de cardamome

15,95