

ENTRÉE

Salade Maison

4.50

Tomates, concombres, coupe fins garnis de fromages maison, jus de citron et d'herbes sur un lit de laitue.

Tomatoes, cucumber, finely cut garnished with cheese, lemon juice & herbson a bed of lettuce.

Soupe Dahl

4.50

Soupe aux lentilles jaunes légèrement assaisonnée.

Lightly spiced yellow lentil soup.

Soupe Mulligatawny

5.00

Soupe traditionnelle anglo-indienne, faite d'un bouillon de poulet et de légumes, parfumée à la coriandre.

A traditional anglo-indian spiced soup, made of chicken broth and vegetables, perfumed with coriander.

Oignon Bhajee

5.00

Fines tranches d'oignon assaisonnées, frits dans un beurre Indien et servis avec salade.

Fine slices of onion, seasoned and fried in an Indian butter, served with salad.

Pakora aux Légumes

5.00

Macédoine de légumesassaisonnés et légèrement piquante, frits dans un beurre indien, servis avec salade.

Mildly spiced mixed vegetables, seasoned and fried in an Indian butter, served with salad.

Samosa aux Légumes

5.50

Deux trianglesfeuilletés, farcis d'une macédoine de légumes frits et servis sur un lit de salade.

Two crisp pastries filled with fresh mixed vegetables, served on a bed of salad.

Samosa a la Viande

6.00

Deux triangles feuillettés, farcis d'une macédoine de bœuf haché servis sur un lit de salade.

Two crisp pastries filled with fresh minced beef served on a bed of salad.

Poulet Tikka

7.00

Morceaux de blanc de poulet mariné dans des épices, cuite au four d'argile, servis sur un lit de salade.

Pieces of chicken breast marinated in spices and roasted in our clay oven. Served with salad.

Sheekh Kabab

7.50

Boeuf haché mariné et grillé aux aromates, servi avec salade.

Ground beef marinated with herbs and spices, roasted in a clay oven

Entrée Assorties

12.50

Assortiment d'oignon bhajee, pakora aux légumes, samosa aux légumes, poulet kabab servis avec salade.

An assortment of onion bhajee, vegetable pakora, vegetable samosa, chicken kabab served with salad.

SPÉCIALITÉ TANDOORI

Tendre viandes mariné à notre manière avec du yaourt et un mélange d'épices et des herbes, grillé dans le tandoor (un four cylindrique Indien), servie sur un grésil.

Tender meat marinated to our own special recipe, composed mainly of yogurt and a mixture of spices and herbs grilled in the tandoor (an Indian oven), served on a sizzling platter.

Les plats tandoori sont servi avec riz et salade
Tandoori dishes are served with rice and salad

Poulet Tandoori (avec os, with bone)	16.50
Poulet Tikka (sans os, boneless)	17.50
Agneau Tikka	18.50
Crevette Tandoori	19.50
Assiette Tandoori *	22.50

* L'assiette Tandoori est plat mélangé de Poulet Tandoori, Poulet tikka, Agneau tikka et Crevette tikka.
A mixed dish of Tandoori Chicken, Chicken tikka, Lamb tikka and Shrimps tikka

SPÉCIALITÉ BIRYANI

Un plat à base de Riz basmati, préparé avec une variété d'épices, clarifiée avec noix de coco, raisins, ananas, fruits séchés et garnis ensuite de tomates, oignons frits et concombre. A rice based dish, prepared with a variety of spices, coconuts, sultana raisins, pineapple, dry fruits and garnished with tomatoes, fried onions and cucumbers.

Légumes Biryani	11.00
Poulet Biryani	12.50
Bœuf Biryani	13.50
Agneau Biryani	14.50
Crevette Biryani	15.50

SPECIALITÉ CURRY

Légumes-Vegetables	10.00
Poulet-Chicken	11.00
Boeuf-Beef	11.00
Agneau-Lamb	12.00
Crevette-Shrimp	13.00

Choix/Choice:

Bhuna

Un plat au goût spécial préparé avec tomates, oignons et épices dans une sauce riche et épaisse.
A special flavor dish prepared with tomatoes, onions and spices, served in a rich and thick sauce.

Madras

Un cari assez piquant préparé avec des oignons, ail, piments piquants, jus de citron frais et épices.
A rather hot curry prepared with onions, garlic, hot chilies, fresh lemon juice and other spices.

Vindaloo

Un cari très piquant avec patates, tomate, oignon, ail, gingembre, piments forts et épices.
A very hot curry prepared with potatoes, tomato, onion, garlic, ginger, extra chillies and other spices.

Korma

Cari crémeux préparé avec des oignons glacés, amandes, noix de coco et raisins sultana.
Creamy flavored curry prepared with glazed onions, almonds, coconuts and sultana raisins.

Dopiaza

Cari préparé avec tomates, poivrons verts et épices, garni avec oignons frits.
Curry prepared with tomatoes, green peppers and spies, garnished with fried onions.

Rogan'Josh

Cari préparé avec tomates, poivrons verts et épices, garni avec tomates frites.
Curry prepared with tomatoes, green peppers and spies, garnished with fried tomatoes.

Dhansakh

Cari piquant et aigre-doux mélangé avec lentilles, herbes et épices.
Hot, sweet-and-sour curry, mixed with lentils, herbs and spices.

Pathia

Cari piquant et aigre-doux, mélangé avec oignons, tomates, poivrons verts et épices.
Hot, sweet-and curry, mixed with onions, tomatoes, green peppers and spices.

Sagwala

Cari préparé avec oignons, tomates, poivrons verts et épinards frais, parfumé avec coriandre.
Curry prepared with onions, tomatoes, green peppers and fresh spinach, perfumed with coriander.

Les plats peuvent être préparés avec le niveau de piquant que vous désirez.
Any kind of dish can be prepared with the spice level (hot) you desire.

SPÉCIALITÉ CURRY MAISON

Masala

Viande de qualité cuite au four d'argile, servis dans une sauce masala (composé de yogourt et des épices).

Quality meat barbecued in tandoori, served in masala sauce (made up of yogurt, herbs and spices).

Pasanda

Viande de qualité cuite avec une sauce masala et fromage maison, garnis avec crème et amandes.

Quality meat cooked with masala sauce and homemade cheese, garnished with cream and almonds.

Re'jalla

Viande de qualité cuite au four d'argile, cuits avec une sauce masala et de la menthe fraîche. Légèrement épice.

Quality meat pieces, cooked with masala sauce and fresh mint. Lightly spiced.

Jal'frezi

Viande de qualité marinée aux variétés d'épices et garnis avec des piments verts. Épicé.

Quality meat pieces cooked in a variety of spices and garnished with green chilies. Spicy.

CES SPÉCIALITÉS CURRY SONT SERVIES AVEC L'UN DES PLATS SUIVANTS:

Poulet-Chicken	14.50
Agneau-Lamb	15.50
Crevette-Shrimp	16.50

PLATS POPULAIRE DE MAISON

Poulet au Beurre

15.50

Poulet désossé mariné, cuit dans notre four d'argile sur charbon de bois, flambé et ensuite cuit avec du beurre, raisins et crème.

Marinated boneless chicken cooked in our clay oven and then cooked in mix of spices, coconut, sultanas, butter and coconut cream.

Poulet à la mangue

15.50

Poulet désossé mariné, cuit dans notre four d'argile sur charbon de bois, flambé et ensuite cuit avec du beurre, raisins, mangue et crème.

Marinated boneless chicken cooked in our clay oven and then cooked in mix of spices, coconut, sultanas, butter, mangoe and coconut cream.

Crevette au Beurre

16.50

Crevettes mariné, cuit dans notre four d'argile sur charbon de bois, flambé et ensuite cuit avec du beurre, raisins et crème.

Marinated Shrimps cooked in our clay oven and then cooked in mix of spices, coconut, sultanas, butter and coconut cream.

LÉGUMES D'ACCOMPAGNEMENT

Tarka Dall	6.50
Lentilles cuites avec un soupçon de beurre et d'ail frit. Lentil cooked with a touch of butter and fried garlic.	
Chana Bhuna	6.50
Pois chiche cuits dans du beurre et des épices, accompagné de tomates et piment verts. Chick peas cooked in butter and spices with tomatoes and green peppers.	
Légumes Mélangés	6.50
Légumes variés sautés avec des oignons, tomates, herbes et une variété d'épices. Mixed vegetables stir-fried with onions, tomatoes, herbs and spices.	
Dingri Bhajee	6.50
Champignons frais cuits avec oignons, herbes et épices. Fresh button mushrooms cooked with onions, herbs and spices.	
Aloo Gobi	7.50
Choux-fleurs et patates cuits avec des épices fraîchement moulues. Cauliflowers and potatoes cooked with freshly ground spices.	
Aloo Matter	7.50
Patates et petit pois verts assaisonnées avec herbes et des épices. Potatoes and green peas seasoned with herbs and spices.	
Bindi Bhajee	7.50
Okra cuit avec tomates, oignons et des épices. Okra cooked with tomatoes, onions and spices.	
Aloo Begun	7.50
Patate et aubergine fraîche cuite avec oignons, poivrons verts et tomates. Potatoes with fresh eggplant cooked with onions, green peppers and tomatoes.	
Sag Aloo	7.50
Épinards et patates cuites avec oignons, herbes et épices. Fresh spinach and potatoes cooked with onions, herbs and spices.	
Sag Paneer	8.50
Fromage maison assaisonné et cuit avec épinards. Home made spiced cheese cooked with spinach.	
Matter Paneer	8.50
Fromage maison assaisonné et cuit avec pois verts. Spiced cheese cooked with green peas.	
Shahi Paneer	10.50
Fromage maison mariné cuit dans notre four d'argile sur charbon de bois, flambe et ensuite cuit avec du beurre, raisins, et crème. Marinated home made cheese cooked in our clay oven and then cooked in butter, raisins and cream	

RIZ

Riz Pilau	3.50
Riz basmati safrané, sauté avec ail et gingembre, garni avec des oignons frits. Saffron flavored basmati rice, stir-fried with ginger and garlic, garnished with fried onions.	
Pilau aux Légumes	4.00
Riz basmati safrane et poêlé aux légumes. Saffron flavored basmati rice stir-fried with mixed vegetables	
Pilau aux Champignons	4.50
Riz basmati safrané et poêlé avec champignons. Saffron flavored basmati rice stir-fried with fresh mushrooms.	
Pilau aux Pois	5.00
Riz basmati safrané et poêlé avec pois vert. Saffron flavored basmati rice stir-fried with fresh green peas.	
Riz Kashemire	6.00
La meilleure qualité de riz basmati, frit avec oignons et épices, le tout garni de fruits séchés. Best quality basmati rice, fried with onions and other spices, garnished with dry mixed fruits.	
Riz frits spécial	7.00
Riz basmati poêlé avec des oignons, gingembre, amandes et raisins secs sultana. Basmati saffroned stir-fried rice with onion, ginger, almonds and dry sultana raisins.	

PAINS

Naan	3.50
Pâte à pain cuite au four tandoori. Flat bread baked in clay oven.	
Roti	3.50
Pâte à pain nature à base de seigle, cuite au four tandoori. Whole wheat bread baked in clay oven.	
Naan a L'ail	4.50
Pâte à pain farcie a l'ail et coriandre fraîche. Bread stuffed with garlic and coriander.	
Naan Peshawari	4.50
Pâte à pain farcie de noix de coco et de raisins secs sultana. Bread stuffed with coconut and raisins.	
Naan Oignon	4.50
Pâte à pain farcie d'oignons et à la coriandre. Bread stuffed with onions and fresh coriander.	
Paratha	5.50
Galette de blé au beurre cuite au four tandoori. Flaky and rich whole wheat bread baked in tandoori.	