

# À LA CARTE...

## ENTRÉES

### Samosas d'agneau

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

### Sheekh kabab

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

### Pakorás

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

### Samosas aux légumes

pochettes triangulaires de pâte légère, farcies de légumes servis avec chutneys doux et piquant

## SALADES ET CHUTNEYS

### Hare dhania ki chutney

chutney aux piments forts verts et à la coriandre

### Raita

une salade rafraîchissante de concombres et de yogourt

### Kachumbar

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

# VIANDES ET FRUITS DE MER

## Poulet Tikka Masala

Poulet désosse nappé d'une sauce savoureuse avec tomates, crème légère et garam masala – servis avec riz et raita

## Murgh tandoori (poulet)

Poitrine de poulet désossé, mariné et cuit façon tandoori, dans notre four traditionnelle en terre cuite, servis avec riz pilaf et raita

## Vindaloo (poulet, bœuf ou crevettes)

poulet, boeuf ou crevettes piquant au cari, à la manière de Goa, relevé d'épices et de jus de citron – servis avec riz et salade

## 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

## Crevettes jalfrezi

crevettes légèrement épicées, enrobées d'un mélange savoureux d'oignons caramélisés, de piments verts et de tomates16,25

## Jhinga masala

crevettes en sauce cari avec tomates et épices fraîches

## Cari de poisson

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

## Gosht dopiaza (bœuf)

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

## Murgh masala (poulet)

poulet nappé d'une sauce au cari légère et délicieuse

# TANDOORI

## FOUR EN TERRE CUITE

– SERVIS AVEC RIZ PILAF ET SALADE –

## Crevettes tandoori

succulentes crevettes arrosées d'une sauce piquante

## Murgh tandoori (poulet)

poitrine de poulet désossé, mariné et cuit façon tandoori, dans notre four traditionnelle en terre cuite, servis avec riz pilaf et raita

# ACCOMPAGNE- MENTS VÉGÉTARIENS

## Thali végétarien

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

## Dahl

plat de lentilles légèrement épicé

## Cari aux légumes

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

## Kofta

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

## Baigan achari

aubergines cuites avec tomates, poivrons verts et graines de fenouil

## Aloo Gobhi

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

## Chana masala

pois chiches en sauce cari savoureuse

## Saag paneer

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

## Matar paneer

petits pois et oignons au fromage maison frais, légèrement épicé

# BOISSONS

## Lait fouetté aux mangues

La délicieuse combinaison de mangue et vanille dans ce milkshake savoureux

## Perrier

Eau de source naturelle gazéifiée

## Boissons doux

### Café, thé, lait

### Masala Chai

thé traditionnel indien, mijoté avec lait et épices parfumées

## Jus de mangue

## Lassi à la mangue

rafraîchissant yogourt frappé à la mangue

# DESSERTS ET BREUVAGES

## Perrier

## Lassi à la mangue

rafraîchissant yogourt frappé à la mangue

## Gulaab jamun

petits beignets trempés dans un sirop délicatement aromatisé à la rose

# SOUPES

## Soupe mulligatawny

soupe aux lentilles et poulet, relevée de citron

## Soupe dahl

soupe aux lentilles légèrement épicée

## Soupe mulligatawny

Soupe aux lentilles et poulet relevée de citron

# RIZ BIRYANI

## Biryani aux crevettes

riz basmati cuit avec de crevettes dodues, le tout aromatisé d'épices rôties – servi avec salade et raita

## Gosht biryani

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

## Murgh biryani (poulet)

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

# RIZ

## Riz palao

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

## Riz basmati

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

# PAINS (FRAIS CUIITS)

## Naan à l'ail

pain naan tandoori cuit dans notre four en terre cuite avec de l'ail émincé et du beurre clarifié

## Naan tandoori

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