

MENU pour EMPORTER

COMBOS

Végétarien (ou végétalien)

Combinaison

pour deux personnes **41.00**



Végétarien

41.00

Soupe dahl ou Pakoras, Matar Paneer (fromage Maison et pois vert), Chana Masala, cari aux légumes, pain naan, riz basmati, Yogourt Raita et chutneys piquante et aigre-douce

Végétalien

41.00

Soupe dahl ou Pakoras, Kofta végétarien, Chana Masala, cari aux légumes, pain naan végétalien, riz basmati, Yogourt Raita et chutneys piquante et aigre-douce

Repas pour
deux personnes



Combinaison
pour deux personnes **45.00**
(poulet au beurre/cari aux légumes)

Soupe dahl ou Pakoras, poulet au beurre, cari aux légumes, riz basmati, pain naan, raita et chutneys piquante et aigre-douce

Combinaison
pour deux personnes **48.00**
(poulet au beurre / cari au bœuf)

Soupe dahl ou Pakoras, poulet au beurre, cari au bœuf, riz basmati, pain naan, raita et chutneys piquante et aigre-douce



Repas familial pour
quatre personnes **94.00**

Soupe dahl ou Pakoras, poulet au beurre, cari au boeuf, cari aux légumes, riz basmati, pain naan, raita et chutneys piquante et aigre-douce

ENTRÉES

Soupe dahl **5.25**

soupe aux lentilles légèrement épicée

Pakorاس **5.95**

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

Samosas aux légumes **6.50**

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

Samosas aux bœuf épicé **7.50* nouveauté**

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

VIANDES ET FRUITS DE MER

Poulet Tikka Masala **23.50**

poulet désossé nappé d'une sauce savoureuse avec tomates, crème légère et garam masala – servi avec riz et raita

Vindaloo (poulet ou crevettes) **22.50**

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

Vindaloo (bœuf) **23.50**

bœuf piquant au cari, à la manière de Goa, relevé d'épices et jus de citron – servis avec riz et (salade) raita

Murgh Makhani (poulet au beurre – notre spécialité) **22.50**

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

Gosht Dopiazza (bœuf) **23.50**

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

Murgh Masala (poulet) **21.00**

poulet nappé d'une sauce au cari légère et délicieuse

Cari aux crevettes

21.00

Crevettes braisés dans une sauce succulente avec onions caramélisé au gingembre et épices doux

TANDOORI

Murgh Tandoori (poulet désossé)

22.50

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

Murgh Tandoori (poulet avec os)

24.50

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

PAINS (FRAIS CUIT)

Naan à l'ail

5.75

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

Nana tandoori

4.95

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

ACCOMPAGNEMENTS

VÉGÉTARIENS

Dahl **12.00**

plat de lentilles légèrement épicé

Cari aux légumes **15.00**

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

Kofta **16.50**

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 **16.00**

aubergines cuites avec tomates, poivrons verts et graines de fenouil

Aloo Gobhi **15.00**

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

Chana Masala **14.00**

pois chiches en sauce cari savoureuse

Saag Paneer **15.50**

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

Matar Paneer **14.50**

petit pois et oignons au fromage maison frais, légèrement épicé

RIZ

Riz basmati **4.75**

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

RIZ BIRYANI

Notre Biryani es préparé avec le riz basmati de qualité supérieure, cuit avec épices rôties, aromatisé de beurre clarifié et de saffron, servi avec raita au concombre

Biryani aux légumes 17.50

Biryani aux crevettes 22.50

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

Gosht Biryani 25.00

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

Murgh Biryani (poulet) 22.50

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

DESSERTS ET BEVERAGES

Perrier **4.50**

Eau de source naturelle gazéifiée

Boissons gazeuses **3.25**

Masala Chai **3.95**

thé traditionnel indien, mijoté avec lait et épices parfumées

Lassi à la mangue **5.95**

rafraîchissant yogourt frappé à la mangue

Crème glacée **4.50**

avec sauce aux mangues ou chocolat

Gulaab Jamun **5.00**

petit beignets trempés dans un sirop délicatement aromatisé à la rose

Kheer **5.00**

dessert indien traditionnel fait de lait, riz et amandes caramélisé, assaisonné de cardamome

Bière Kingfisher **7.25/ bouteille**

Kingfisher est la bière numéro un en Inde. Son équilibre délicat d'amertume légère et de subtiles saveurs d'agrumes fait de la bière Kingfisher le partenaire idéal de la cuisine. dessert indien traditionnel fait de lait, riz et amandes caramélisé, assaisonné de cardamome



KINGFISHER[®]

LE VRAI GOÛT DE L'INDE



Maintenant disponible ici...

