

# 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 pos 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

**Pakoras** **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 épice** **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 désosse 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 caramelisé 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 est préparé avec le riz basmati de qualité supérieure, cuit avec épices rôties, aromatisé de beurre clarifié et de safran, 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**

tthé 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 caramelisé, assaisonné de cardamome

**Bière Kingfisher 7.25/ bouteille**

Kingisher 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 indienne traditionnelle faite de lait, riz et amandes caramelisés, assaisonné de cardamome.



# KINGFISHER®

LE VRAI GOÛT DE L'INDE



Maintenant disponible ici...

