

NOS MENUS

Menu Enfant à 9.50€

Chicken Sticks

avec sauce tomate à la crème

Riz Basmati ou Nouilles sautée

Dessert

Glace

Menu du Penjab à 34€

Entrée

Wan Tan Crevette

Triangle frits aux crevette façon thai

Plat

Au choix à la carte

Dessert

Moelleux au Chocolat fondant et boule de glace vanille

Menu à 24€

Entrée

Samossa au poulet

Plat

Kadai Chicken

*Blanc de poulet marinés au épices et grillé
nappé dans une sauce tomate et "mélanges épices"
fait maison avec oignon et poivron avec Riz Basmati*

Dessert

Pistache Kulfi

Menu Découverte 48€

LA COUPE DE CHAMPAGNE

Chicken Rolls

Curry de poulet enroulé au pâte croustillant

Tempura Crevette

Crevettes croustillant avec d'épices indienne

Butter Chicken

*Blanc de poulets marinés aux épices fines grillées
au tandoor dans une sauce crémeuse à la tomate
caramélisée au beurre indien et miel.*

OU

Lamb Varuwal

*Dés d'agneau marinés et grillé avec
cherry tomate, échalote et d'épices
façon Ceylan*

Riz Basmati

Nan Nature ou Fromage

Dessert Gourmande

• Prix nets et euros

ENTRÉES

Samossas aux légumes

Triangles fourrés aux légumes

6.50 €

Samossas au poulet

Triangles fourrés au poulet

7.50 €

Wan Tan Crevette

Triangles frits aux crevettes façon thai

8.50 €

Crab Kofta

*Boulettes de crabe avec du pomme
de terre croustillantes*

8.50 €

Chicken Rolls

*Curry de poulet avec du pomme de terre
enroulé à la pâte croustillantes*

7.50 €

Vegetables Bhaji

Beignet de légumes frais enrobé de pâte de pois chiche

6.50 €

Tempura Crevette

Crevettes croustillantes avec d'épices indienne

9.50 €

*Foie gras pœlées au senteur indienne aux
chutney de mangue avec
pain indienne*

11.50 €

*Assortiment d'entrées
(Pour 2 personnes)*

14.50 €

• Prix nets et euros

NOS GRILLADES

Chicken Varuval

Blanc de poulet marinés aux épices et grillés avec cherry tomate, échalotes et d'épices façon Ceylan

14 €

Mix Grill Tandoori

Assortiment de grillades marinés aux épices fines au Tandoor accompagné de riz basmati safrané aux légumes

19 €

Lamb Tikka

Dés d'agneau marinés aux épices fines grillés au Tandoor

14€

Gambas Tikka

Gambas marinés aux épices fines grillés au Tandoor

21 €

NOS PLATS

Lamb Varuval

Dés d'agneau marinés et grillés avec cherry tomate, échalotes et d'épices façon Ceylan

14.50€

Lamb Curry

Dés d'agneau cuit dans une sauce curry, gingembre et fines épices

14.50 €

Lamb Tikka Massala

Dés d'agneau marinés aux épices fines grillées au sauce tomate, lait de coco et aux épices douces

15.50€

• Prix net et euros

NOS PLATS

Butter Chicken

Blancs de poulets marinés aux épices fines grillés au tandoor dans une sauce crémeuse à la tomate caramélisée au beurre indien et miel.

14€

Kadai Chicken

Blancs de poulet mariné aux épices et grillés nappé dans une sauce tomate et "mélanges d'épices" fait maison avec oignons et poivrons

14€

Chicken Sweet and Sour

Blancs de poulet nappés dans une sauce tomate, tomate, sojasauce, sucrée salée, poivron frais, d'oignon frais, noix de cajou, coriandre frais et aux senteur indienne

14€

Chicken tikka massala

Blanc de poulets marinés aux épices fines grillées au sauce tomate, lait de coco et aux épices douces

14€

Chicken Cafreal and Sundried

Tomato Korma

Blancs de poulet cuisiné dans une sauce au lait de coco, noix de cajou, gingembre, tomate sec et ail.

14.50€

DUM PARDA BIRYANI

Poulet ou Agneau

Mélange subtil de riz basmati, viande, menthe fraîches, cardamome, des clous de girofle et de la cannelle.

16€

• Prix net et euros

NOS POISSONS

Crevette Korma

*Crevettes poêlées nappés dans une sauce coco,
noix de cajou et aux épices douces
avec Riz Basmati*

16.50 €

Ginga Tikka Massala

*Crevettes marinés aux épices et grillés nappés dans
une sauce tomate, lait de coco et aux épices
douces avec Riz Pulao*

17.00 €

Butter Calamar

*Calamars poêlées dans une sauce
au beurre et aux épices douces
avec Riz Basmati*

17.50 €

Ginga Tarka

*Crevettes poêlées aux senteur indienne d'oignons,
herbes fraîches et aux épices
douces avec Riz Basmati*

18.00 €

NOS SUGGESTIONS

*Filet de Saumon grillé aux senteur indienne
dans une sauce lait de coco, et tomate accompagné
du riz safrané aux légumes*

18.50 €

*Noix De Saint-Jacques Poêlées aux épices grillés
et curry du pomme de terre aux choux fleurs*

19.50€

• Prix net et euros

NOS PLATS VÉGÉTARIENS

KADAI SUBZIYAAN

Légumes de saisons cuisinés dans
une sauce tomate, crème de noix
de cajou, et amandes

10.50€

DAL TARKA

Purée de pois chiche et de lentilles
et parfumée au cumin

9.50€

LASANI PALAK PANEER

Dés de épinards avec cube de fromage
blanc indienne fait maison

11.00€

MIX GREEN VEGETABLE THAI CURRY

Mélange de légume thaï au
curry vert et lait de coco
cuisiner au wok

12€

BAIGAN BHURTA

Fondue d'aubergine parfumé
aux aromates

11€

LEGUME DUM PARDA BIRYANI

Mélange subtil de riz basmati, légume, menthe
fraîches, cardamome, des clous de
girofle et de la cannelle.

12.50€

NOS GARNITURES

RIZ BASMATI NATURE

3.30€

RIZ SAFRANÉ PULAO AUX LÉGUMES

3.90€

LEGUMES DE SAISON SAUTÉ AUX SENTEURS INDIENNES

4€

STIR FRIED NOODLES (Nouilles sautées aux légumes)

4€

NOS PAINS

Galette de pain à la farine de blé au levain cuite dans le four tandoor (four traditionnelle indien)

NAAN NATURE

3€

NAAN AU FROMAGE

3.50€

NAAN GARLIC à l'ail

4€