



"Chaque plat est une invitation à découvrir l'âme, les épices et l'élégance de la cuisine indienne."

M E N U

Horaires d'Ouverture

du Mardi au Dimanche
de 12h à 14h

du Mardi au Samedi
de 19h à 22h

fermé le dimanche soir et
le lundi toute la journée

Tel : 02 59 16 21 07

Pour plus d'informations sur les allergènes dans vos plats veuillez vous adresser à notre personnel

MENU

ENTRÉE

ONION BHAJI Ou SAMOSA AUX LEGUMES

Ou

CHICKEN TIKKA

PLAT

BUTTER CHICKEN MASALA

Ou

AGNEAU MADRAS Ou CREVETTES AU CURRY

DESSERT

SOAN PAPDI Ou KALA JAMUN

Ou

GLACE 2 PARFUMS AU CHOIX

25,50 €

ENTRÉE PLAT OU PLAT DESSERT 22,50 €

MENU VÉGÉTARIEN 19,90€

ENTRÉE

ONION BHAJI Ou GOL GAPPA

PLAT

DAL TADKA Ou ANDA CURRY

DESSERT

SOAN PAPDI Ou GLACE 1 PARFUM AU CHOIX

Les Menus sont servis avec du RIZ BASMATI à Volonté

MENU DU MIDI COMPLET 19,50€

ENTRÉE/PLAT OU PLAT/DESSERT 14,90€

sauf le week-end et les jours de fériés

MENU ENFANT 10,50€

BUTTER CHICKEN MASALA

Ou

RIZ SAUTÉ AU POULET ET OEUF

GLACE 1 PARFUM AU CHOIX



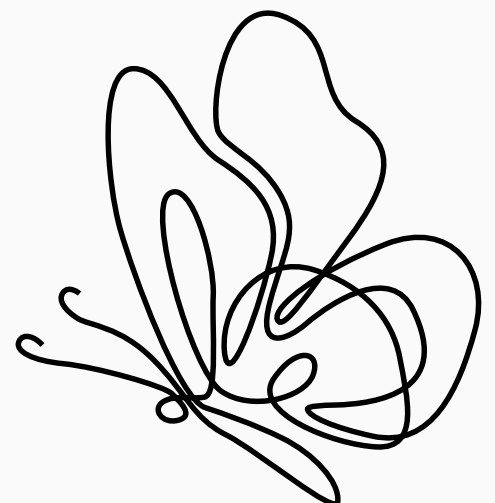
ENTRÉES

- GOLE GAPPA**  5,00 €
Une spécialité, constituée d'un puri ovale, avec une sauce au chutney de tamarin coriandre, du piment, du chaat masala, des pommes de terre, des oignons et des pois chiches
- ONION BHAI** 5,90 €
Des Bhajis croustillants à base d'oignon, de farine de pois chiches et d'un mélange d'épices aromatiques.
- SAMOSA AUX LEGUMES** 6,50 €
Différents légumes (pommes de terre et petits pois) enveloppés dans une feuille de blé, frits
- CORIENDER TIKKA**  6,80 €
Poulet mariné avec coriandre, des épices aromatisées, brochettes au tandoor
- CHICKEN TIKKA**  6,60 €
Poulet macéré avec des épices aromatisées, brochettes au tandoor
- JINGHA TIKKA**  7,60 €
Une spécialité très fine Gambas longuement macérées dans un bouquet d'épices et d'arômes, cuites au tandoor
- LAMB CHOPES**   8,60 €
Côtelettes d'agneau, macérées avec des épices aromatisées, brochettes au tandoor

PLATS VÉGÉTARIENS

- DAL TADKA** 10,50 €
Traditionnelle purée des lentilles indiennes au Ghee et tadka à l'ail
- ANDA CURRY** 12,50 €
Curry d'oeufs préparés dans une sauce traditionnelle avec épices douces
- PANEER TIKKA MASALA** 13,50 €
Fromage indien Paneer, différents légumes cuits dans une sauce très douce aux oignons, épices et crème

Vous trouverez les plats plus ou moins
épices à l'aide des piments 



PLATS

| | |
|--|---------|
| BUTTER CHICKEN MASALA Poulet grillé au four, préparé avec de la crème et des épices | 13,50 € |
| CORIENDER TIKKA (Plat Grillé) Poulet mariné avec coriandre et épices aromatisées, brochettes au tandoor | 14,00 € |
| CHICKEN TIKKA (Plat Grillé) Poulet macéré avec des épices aromatisées, brochettes au tandoor | 13,60 € |
| FISH BENGAL 🌶️ Spécialité de Bengal, Poisson mariné au gingembre et à l'ail, frit à la poêle avec épices et lait de coco | 15,90 € |
| CREVETTES AU CURRY Des crevettes mijotées dans une sauce au curry, relevée d'épices aromatisées et adoucie par une touche de lait de coco | 16,50 € |
| JINGHA TIKKA (Plat Grillé) Une spécialité très fine Gambas longuement macérées dans un bouquet d'épices et d'arômes, cuites au tandoor | 16,90 € |
| AGNEAU MADRAS 🌶️🕒 Spécialité de Madras curry, Côtes d'agneau, épices et lait de coco | 16,90 € |
| GAMBAS KERLA 🕒 Gambas géantes grillées au tandoor et préparées sauce moutarde à l'ancienne avec du lait de coco et des épices | 18,50 € |

(Tandoor : Four Traditionnel Indien)

Tous nos plats sont préparés à la minute, le temps d'attente peut varier selon l'affluence



ACCOMPAGNEMENTS

| | |
|--|--------|
| RIZ BASMATI Riz indien très parfumé | 1,90 € |
| NAAN NATURE Galette de pain, farine de blé, cuisson au Tandoor | 2,50 € |
| NAAN FROMAGE Galette de Pain au Fromage, farine de blé, cuisson au Tandoor | 3,50 € |
| NAAN GARLIC Galette de pain à l'ail, farine de blé, cuisson au Tandoor | 3,50 € |
| NAAN GARLIC FROMAGE Galette de Pain au Fromage à l'ail, farine de blé, cuisson au Tandoor | 3,90 € |

CONDIMENTS

| | |
|--|--------|
| RAITA Concombres, tomates et carottes au yaourt et épices, idéal pour éteindre le feu du piment | 3,00 € |
| ACHAR Mélange de mangues, légumes et piments, idéal pour réhausser un plat indien doux | 1,00 € |



DESSERTS

| | |
|--|--------|
| SOAN PAPDI Spécialité du nord de l'Inde, pâtisserie à base de farine de pois chiche, noix de cajou, pistaches, cardamome, servi avec une tasse de tisane | 5,50 € |
| CRÉMET D'ANJOU Spécialité de la région à base de fromage blanc et crème fraîche, servi frais avec un coulis de mangue | 5,90 € |
| KALA JAMUN Petit beignet chaud délicatement parfumé à la rose, servi avec une boule de glace vanille, un succulent chaud / froid | 6,90 € |
| KULFI Glace indienne à base de lait parfumé au safran et cardamome | 6,50 € |
| GÂTEAU DE SEMOULE Préparé avec de la semoule et un caramel fait maison, délicatement parfumé à la cardamome, servi avec une glace vanille. | 6,90 € |
| GLACE / SORBET 1 BOULE | 3,90 € |
| GLACE / SORBET 2 BOULES Parfums crème glacée : vanille, chocolat, café, caramel, pistache, menthe, noix de coco, mangue Parfums sorbets: citron vert et fraise | 4,90 € |

