

# CREVETTES / SHRIMPS DISHES

<b>CARI / CURRY</b>	15.00
Crevettes mijotées en sauce aux épices, gingembre et ail. <i>Shrimp simmered in a sauce of spices, ginger and garlic.</i>	
<b>BHOONA</b>	15.00
Crevettes accompagnées d'une sauce traditionnelle Punjabi au cari avec oignons, tomates, ail et gingembre. <i>Traditional Punjabi curry of shrimp with fresh onions, tomatoes, garlic and ginger simmered in a thick sauce.</i>	
<b>TIKKA MASALA</b>	15.00
Crevettes mijotées dans l'ail et servie avec des oignons et des poivrons dans une sauce onctueuse. <i>Shrimp pan fried in garlic served with fresh onions, bell peppers and spices cooked in a thick rich sauce.</i>	
<b>CREVETTES AU BEURRE / BUTTER SHRIMP</b>	17.00
Crevettes mariné aux épices, cuites à la poêle et servi dans une crème au beurre piquante. <i>Shrimp delightfully pan fried, served in a creamy, tangy butter sauce.</i>	
<b>KORMA</b>	17.00
Crevettes servies dans une sauce crémeuse à base de noix, d'épices et d'un soupçon d'ail. <i>Shrimp pan fried in a creamy sauce with nuts, exotic spices and a hint of garlic.</i>	
<b>* MADRAS</b>	15.00
Crevettes servies dans un cari avec des piments forts, des graines de moutarde et du lait de coco. <i>Shrimp curry with spicy whole red dry chilies, mustard seeds and coconut milk.</i>	
<b>* VINDALOO</b>	15.00
Crevettes et pommes de terres mijotés au vinaigre avec une sauce au cari et piments rouges séchées. <i>Shrimp and potatoes simmered in a vinegar based curry with whole red chilies.</i>	
<b>JALFREZI</b>	15.00
Crevettes servies avec des oignons, poivrons verts et épices indiennes. <i>Shrimp served with onions, green peppers and Indian spices.</i>	
<b>KARAH</b>	15.00
Crevettes servies avec piments verts, oignons, tomates, gingembre, ail et épices indiennes. <i>Shrimp served with green peppers, onions, tomatoes, garlic and Indian spices.</i>	
<b>POISSON AU CARI / FISH CURRY</b>	15.00
Poisson cuit à feu doux dans une sauce aux épices, gingembre et ail. <i>Fish simmered in a sauce of spices, ginger and garlic.</i>	

# AGNEAU / LAMB DISHES

<b>CARI / CURRY</b>	14.00
Longe d'agneau mijotée en sauce aux épices, gingembre et ail. <i>Lamb tenderloin simmered in a sauce of spices, ginger and garlic.</i>	
<b>BHOONA</b>	14.00
Agneau accompagné d'une sauce traditionnelle Punjabi au cari avec oignons, tomates, ail et gingembre. <i>Traditional Punjabi curry of lamb with fresh onions, tomatoes, garlic and ginger simmered in a thick sauce.</i>	
<b>TIKKA MASALA</b>	14.00
Cubes d'agneau servie avec des oignons et des poivrons dans une sauce onctueuse. <i>Cubes of lamb tenderloin with fresh onions, bell peppers and spices cooked in a thick rich sauce.</i>	
<b>AGNEAU AU BEURRE / BUTTER LAMB</b>	16.00
Agneau mariné aux épices, cuit à la poêle et servi dans une crème au beurre piquante. <i>Lamb tenderloin roasted in a pan, served in a creamy, tangy butter sauce.</i>	
<b>KORMA</b>	16.00
Longe d'agneau marinée aux épices, cuite à la poêle dans une sauce crémeuse à base de noix, d'épices et d'un soupçon d'ail. <i>Boneless leg of lamb marinated and cooked in a creamy sauce with nuts, exotic spices and a hint of garlic.</i>	
<b>AGNEAU DAAL / DAAL LAMB</b>	14.00
Cari de longe d'agneau aux lentilles jaunes et aux aromates. <i>Lamb tenderloin curry simmered with yellow lentils and spice.</i>	
<b>AGNEAU SAAG / LAMB SAAG</b>	14.00
Cari d'agneau aux épinards et garni de coriandre fraîche. <i>Lamb curry mixed with spinach and fresh coriander.</i>	
<b>* MADRAS</b>	14.00
Longe d'agneau servi dans un cari avec des piments forts, des graines de moutarde et du lait de coco. <i>Lamb tenderloin with spicy whole red dry chilies, mustard seeds and coconut milk.</i>	
<b>* VINDALOO</b>	14.00
Agneau et pommes de terres mijotés au vinaigre avec une sauce au cari et piments rouges séchées. <i>Lamb tenderloin and potatoes simmered in a vinegar based curry with whole red chilies.</i>	
<b>JALFREZI</b>	14.00
Longe d'agneau mariné et rôti dans le four d'argile et servi avec des oignons, poivrons verts et épices indiennes. <i>Grilled marinated lamb, roasted in clay oven, served with onions, green peppers and Indian spices.</i>	
<b>ROGANJOSH</b>	14.00
Longe d'agneau mariné et rôti dans le four d'argile et servi avec menthe, yogourt et épices indiennes. <i>Grilled marinated lamb, roasted in clay oven, served with dry mint, yogurt and Indian spices.</i>	
<b>KARAH</b>	14.00
Longe d'agneau mariné et servi avec piments verts, oignons, tomates, gingembre, ail et épices indiennes. <i>Grilled marinated lamb, served with green peppers, onions, tomatoes, garlic and Indian spices.</i>	
<b>AGNEAU OKRA / LAMB OKRA</b>	14.00
Cari d'agneau servi avec okra tranchés. <i>Lamb curry served with chopped okra.</i>	
<b>AGNEAU CHANA / LAMB CHANA</b>	14.00
Cari d'agneau avec pois chiches au style Punjabi. <i>Lamb curry served with chick peas Punjabi style.</i>	

# SOUPES / SOUPS

<b>DAAL</b>	5.00
Velouté de lentilles jaunes sautées à l'ail et parfumées de coriandre. <i>Veloute of yellow lentils sauted in garlic and perfumed with coriander.</i>	
<b>SABJEE</b>	5.00
Assortiment de légumes, faite d'un bouillon, parfumé à la coriandre. <i>Assortment of vegetables, simmered broth and perfumed with coriander.</i>	
<b>MULLIGATAWNY</b>	5.00
Soupe anglo-indienne, mijotée d'un bouillon et de légumes, garnie de coriandre. <i>Anglo-Indian soup, simmered in broth with vegetables, garnished with coriander.</i>	
<b>MURGHA</b>	5.00
Blanc de poulet garnie de citron et coriandre fraîche. <i>Breast of chicken garnished with fresh lemon and coriander.</i>	
<b>SHRIMP</b>	6.00
Crevettes garnies de citron et coriandre fraîche. <i>Shrimps garnished with fresh lemon and coriander.</i>	

# ENTREES / APPETIZERS

<b>POULET TANDOORI / TANDOORI CHICKEN</b>	10.00
Poulet mariné au yogourt avec un bouquet d'herbe et d'épices rôti au four à l'argile. <i>Chicken marinated in yogurt with a bouquet of herbs and spice, roasted in clay oven.</i>	
<b>POULET TIKKA / CHICKEN TIKKA</b>	10.00
Blanc de poulet mariné aux épices et grillé au four Tandoor. <i>Breast of chicken marinated in spices roasted in a Tandoor oven.</i>	
<b>PAKORA AU POULET / CHICKEN PAKORA</b>	9.00
Friands de poulet dans une croustillante panure d'herbes et de lentilles jaunes. <i>Fritters of chicken in a crispy yellow batter.</i>	
<b>SHEEK KEBAB</b>	10.00
Agneau haché apprêté d'oignons et d'épices, grillé et garni de coriandre fraîche. <i>Seasoned ground spring lamb with fresh coriander, cooked in clay oven.</i>	
<b>CREVETTES TANDOORI / TANDOORI SHRIMP</b>	12.00
Crevettes parfumés d'herbes et d'épices grillées au four Tandoor. <i>Prawns perfumed with herbs and spices grilled in a Tandoor oven.</i>	
<b>PAKORA AUX CREVETTES / SHRIMP PAKORA</b>	12.00
Friands de crevettes dans une croustillante panure d'herbes et de lentilles jaunes. <i>Fritters of shrimp in a crispy yellow batter.</i>	
<b>AMRITSARI</b>	10.00
Poisson mariné au jus d'agrumes et aux aromates. <i>Fish in a tangy marinated citrus herb sauted to perfection.</i>	
<b>PAKORA AUX CALMARS / KALAMARI PAKORA</b>	9.00
Friands de calmars dans une croustillante panure d'herbes et de lentilles jaunes. <i>Fritters of kalamari in a crispy yellow batter.</i>	
<b>SAMOSA CHAAT</b>	8.00
Feuilleté aux légumes parfumé de cumin et servi avec un masala de pois chiches. <i>Pastry filled with vegetables and perfumed with cumin and served with a chick pea masala.</i>	
<b>BHAJEE D'OIGNONS / ONIONS BHAJEE</b>	7.00
Beignets d'oignons aux herbes dans une panure de lentilles jaunes. <i>Onion fritters in a yellow lentil and herb batter.</i>	
<b>LÉGUMES PAKORA / PAKORA VEGETABLES</b>	7.00
Beignet aux légumes et fromage maison en panure d'herbes et lentilles jaunes. <i>Mixed platter of vegetables and home-made cheese fritters in a batter of yellow lentils.</i>	
<b>LÉGUMES TANDOORI / TANDOORI VEGETABLES</b>	10.00
Assortiment de légumes et fromage maison frais grillés au four d'argile. <i>Assortment of vegetables and home-made cheese grilled in a clay oven.</i>	

# SALADES / SALADS

<b>SALADE ATMA / ATMA SALAD</b>	6.00
Harmonie de verdure avec une vinaigrette au citron. <i>Harmony of greens with a lemon vinaigrette.</i>	
<b>SALADE AU POULET TIKKA / TIKKA CHICKEN SALAD</b>	12.00
Blanc de poulet délicatement mariné aux épices, grillé et servi sur une salade verte. <i>Breast of chicken delicately marinated in spices, grilled and served on a green salad.</i>	
<b>SALADE AUX CREVETTES TANDOORI / TANDOORI SHRIMP SALAD</b>	14.00
Crevettes marinées et grillées au four Tandoor, servies sur une salade verte. <i>Marinated shrimps grilled in a Tandoor oven and served on a green salad.</i>	

# POULET / CHICKEN DISHES

<b>CARI / CURRY</b>	12.00
Blanc de poulet mijoté en sauce aux épices, gingembre et ail. <i>Chicken breast simmered in a sauce of spices, ginger and garlic.</i>	
<b>BHOONA</b>	12.00
Poulet accompagné d'une sauce traditionnel Punjabi au cari avec oignons, tomates, ail et gingembre. <i>Traditional Punjabi curry of chicken with fresh onions, tomatoes, garlic and ginger simmered in a thick sauce.</i>	
<b>TIKKA MASALA</b>	12.00
Blanc de poulet servi avec oignons et poivrons dans une sauce onctueuse. <i>Boneless chicken with fresh onions, bell peppers and spices cooked in a thick rich sauce.</i>	
<b>POULET AU BEURRE / BUTTER CHICKEN</b>	14.00
Suprême de poulet mariné aux épices, cuit au four et servi dans une crème au beurre piquante. <i>Marinated chicken breast roasted in a clay oven, served in a creamy, tangy butter sauce.</i>	
<b>KORMA</b>	14.00
Suprême de poulet mariné aux épices, cuit au four dans une sauce crémeuse à base de noix, d'épices et d'un soupçon d'ail. <i>Chicken breast marinated and cooked in a clay oven in a creamy sauce with nuts, exotic spices and a hint of garlic.</i>	
<b>POULET DAAL / CHICKEN DAAL</b>	12.00
Cari de blanc de poulet aux lentilles jaunes et aux aromates. <i>Chicken breast curry simmered with yellow lentils and spices.</i>	
<b>POULET SAAG / CHICKEN SAAG</b>	12.00
Cari de poulet aux épinards garni de coriandre fraîche. <i>Chicken curry mixed with spinach and fresh coriander.</i>	
<b>* POULET MADRAS / CHICKEN MADRAS</b>	12.00
Blanc de poulet servi dans un cari avec des piments forts, des graines de moutarde et du lait de coco. <i>Chicken breast curry with spicy whole red dry chilies, mustard seeds and coconut milk.</i>	
<b>* VINDALOO</b>	12.00
Blanc de poulet et pommes de terres mijotés au vinaigre avec sauce au cari et piments rouges séchés. <i>Boneless chicken and potatoes simmered in a vinegar based curry with whole red chilies.</i>	
<b>JALFREZI</b>	12.00
Blanc de poulet mariné et rôti dans le four d'argile et servi avec des oignons, poivrons verts et épices indiennes. <i>Grilled marinated chicken breast, roasted in clay oven, served with onions, green peppers and Indian spices.</i>	
<b>ROGANJOSH</b>	12.00
Blanc de poulet mariné et rôti dans le four d'argile et servi avec menthe, yogourt et épices indiennes. <i>Grilled marinated chicken breast, roasted in clay oven, served with dry mint, yogurt and Indian spices.</i>	
<b>KARAH</b>	12.00
Blanc de poulet mariné et servi avec piments verts, oignons, tomates, gingembre, ail et épices indiennes. <i>Grilled marinated chicken breast, served with green peppers, onions, tomatoes, garlic and Indian spices.</i>	
<b>POULET OKRA / CHICKEN OKRA</b>	12.00
Blanc de poulet servi dans un cari avec okra tranchés. <i>Chicken breast curry served with chopped okra.</i>	
<b>POULET CHANA / CHICKEN CHANA</b>	12.00
Blanc de poulet servi dans un cari avec pois chiches au style Unjabi. <i>Chicken breast curry served with chick peas Unjabi style.</i>	
<b>* POULET AU CHILI / CHILI CHICKEN</b>	12.00
Blanc de poulet mariné et rôti dans le four d'argile et servi avec des oignons, poivrons et piments forts. <i>Grilled marinated chicken breast, roasted in clay oven, served with onions, bell peppers and green chilies.</i>	

# PAIN / BREAD

<b>NAAN</b>	3.00
Pain traditionnel indien cuit au four Tandoor. <i>Traditional Indian bread cooked in Tandoor oven.</i>	
<b>NAAN À L'AIL / GARLIC NAAN</b>	4.00
Pain à l'ail cuit au four Tandoor. <i>Bread with garlic cooked in Tandoor oven.</i>	
<b>KULCHA À L'OIGNON / ONION KULCHA</b>	5.00
Pain à l'oignon et coriandre cuit au four d'argile. <i>Bread with onions and coriander cooked in clay oven.</i>	
<b>KULCHA AU PANEER / PANEER KULCHA</b>	5.00
Pain au fromage et coriandre cuit au four d'argile. <i>Bread with cheese and coriander cooked in clay oven.</i>	
<b>KEEMA KULCHA</b>	7.00
Pain à la viande et coriandre cuit au four d'argile. <i>Bread with meat and coriander cooked in clay oven.</i>	
<b>ALOO KULCHA</b>	5.00
Pain au patates avec une touche de coriandre cuit au four d'argile. <i>Bread with potatoes and a touch of coriander cooked in clay oven.</i>	
<b>GOBI KULCHA</b>	5.00
Pain au chou-fleur avec une touche de coriandre cuit au four d'argile. <i>Bread with cauliflower and a touch of coriander cooked in clay oven.</i>	
<b>TANDOORI ROTI</b>	3.00
Pain indien au blé entier cuit au four. <i>Whole wheat Indian bread cooked in oven.</i>	
<b>PARATHA</b>	4.00
Pain feuilleté au blé entier cuit au four Tandoor. <i>Crispy whole wheat Indian bread cooked in Tandoor oven.</i>	

# ACCOMPAGNEMENTS / SIDE ORDERS

<b>SALADE DE CONCOMBRES ET OIGNONS PUNJABI / PUNJABI CUCUMBERS AND ONIONS SALAD</b>	3.00
Concombres et oignons garnis de piments verts en salade. <i>A salad of cucumbers and onions garnished with green chilies.</i>	
<b>RAITA</b>	3.00
Yogourt mélangé avec votre choix de légumes. <i>Yogurt mixed with your choice of vegetables.</i>	

Groupes de 8 et plus:  
15% de frais de service seront ajoutés à votre facture.

Groups of 8 and more:  
15% service charge will be add to your bill.

\* Très épicé / Very spicy