crevettes / shrimps dishes	
CARI / CURRY	. 15.00
Shrimp simmered in a sauce of spices, ginger and gartic. BHOONA Crevettes accompagnées d'une sauce traditionnelle Punjabi au cari avec oignons, tomates, ail et gingembre.	15.00
Traditional Punjabi curry of shrimp with fresh onions, tomatoes, garlic and ginger simmered in a thick sauce. TIKKA MASALA	15.00
Crevettes mijotées dans l'ait et servie avec des oignons et des poivrons dans une sauce onctueuse. Shrimp pan fried in garlic served with fresh onions, bell peppers and spices cooked in a thick rich sauce.	
CREVETTES AU BEURRE / BUTTER SHRIMP Crevettes mariné aux épices, cuites à la poête et servi dans une crème au beurre piquante. Shrimp delightfully pan tried, served in a creamy, tangy butter sauce.	17.00
KORMA	17.00
Shrimp pan fried in a creamy sauce with nuts, exotic spices and a hint of garlic. * MADRAS	15.00
Crevettes servies dans un cari avec des piments forts, des graines de moutarde et du lait de coco. Shrimp curry with spicy whole red dry chilles, mustard seeds and coconut milk. * VINDALOO	. 15.00
Crevettes et pommes de terres mijotés au vinaigre avec une sauce au cari et piments rouges séchées. Shrimp and potatoes simmered in a vinegar based curry with whole red chilles.	
JALFREZI Crevettes servies avec des aignons, poivrons verts et épices indiennes. Shrimp served with onions, green peppers and Indian spices.	15.00
KARAHI Crevettes servies avec piments verts, oignons, tomates, gingembre, all ét épices indiennes.	15.00
Shrimp served with green peppers, onions, tomatoes, garlic and Indian spices. POISSON AU CARI / FISH CURRY	15.00
Poisson cuit à feu doux dans une sauce aux épices, gingenbre et ail. Fish simmered in a sauce of spices, ginger and garlic.	
acheau / Lamb dishes	
CARI / CURRY	. 14.00
Lamb tenderloin simmered in a sauce of spices, ginger and gartic. BHOONA	. 14.00
Agneau accompagné d'une sauce traditionnelle Punjabi au cari avec oignons, tomates, aiel et gingembre. Traditional Punjabi curry of lamb with fresh onions, tomatoes, gartic and ginger simmered in a thick sauce.	
TIKKA MASALA Longe d'agneau servie avec des oignons et des poivrons dans une sauce onclueuse. Cubes of lamb tenderloin with fresh onions, bell peppers and spices cooked in a thick rich sauce.	. 14.00
AGNEAU AU BEURRE / BUTTER LAMB	. 16.00
KORMA	
Longe d'agneau marinée aux épices, cuite à la poête dans une sauce crémeuse à base de noix, d'épices et d'un soupçon d' Boneless leg of lamb marinated and cooked in a creamy sauce with nuls, exotic spices and a hint of garile.	
AGNEAU DAAL / DAAL LAMB Carl de longe d'agneau aux lentifles jaunes et aux arômates. Lamb tenderloin curry simmered with yellow lentifs and spice.	. 14.00
AGNEAU SAAG / LAMB SAAG Cari d'agneau aux épinards et garni de coriandre fraîche.	. 14.00
Lamb curry mixed with spinach and fresh coriander. * MADRAS	. 14.00
Longe d'agneau servi dans un cari avec des piments forts, des graines de moutarde et du lait de coco. Lamb curry with spicy whole red dry chilies, mustard seeds and coconut milk.	
* VINDALOO Agneau et pommes de terres mijotés au vinaigre avec une sauce au cari et piments rouges séchées. Lamb tenderloin and potatoes simmered in a vinegar based curry with whole red chilles.	. 14.00
JALFREZI Longe d'agneau mariné et rôti dans le four d'argile et servi avec des oignons, poivrons verts et épices indiennes.	. 14.00
Grilled marinated lamb, roasted in clay oven, served with onlons, green peppers and Indian spices.	14.00
ROGANJOSH Longe d'agneau mariné et rôti dans le four d'argite et servi avec menthe, yogourt et épices indiennes. Grilled marinated lamb, roasted in clay oven, served with dry minth, yogurt and Indian spices.	. 14.00
KARAHI Longe d'agneau mariné et servi avec piments verts, oignons, tomates, gingembre, ail et épices indiennes.	. 14.00
Grilled marinated lamb, served with green peppers, onions, fomatoes, garlic and Indian spices. AGNEAU OKRA / LAMB OKRA	. 14.00
Cari d'agneau servi avec okra tranchés. Lamb curry served with chopped okra.	
AGNEAU CHANA / LAMB CHANA Cari d'agneau avec pois chiches au style Punjabi. Lamb curryserved with chick peas Punjabi style.	. 14.00
SOUPES / SOUPS	
DAAL	5.00
Veloute of yellow tentils sauted in gartic and perfumed with cortander. SABJEE	5.00
Assortiment de légumes, faite d'un bouillon, parfumé à la coriandre. Assortiment of vegetables, simmered broth and perfumed with coriander.	
MULLIGATAWNY Soupe anglo-indienne, mijotée d'un bouillon et de légumes, garnie de corinadre. Anglo-Indian soup, simmered in broth with vegetables, garnished with coriander.	5.00
MURGHA Blanc de poulet garnie de citron et coriandre fraiche.	5.00
Breast of chicken garnished with fresh lemon and coriander. SHRIMP	6.00
Crevettes garnies de citron et coriandre fraîche. Shrimps garnished with fresh lemon and coriander.	
ENTREES / APPETIZERS	
POULET TANDOORI / TANDOORI CHICKEN	. 10.00
Poulet mariné au yogourt avec un bouquet d'herbe et d'épices rôti au four à l'argile. Chicken marinaled in yogurt with a bouquet of herbs and spice, roasted in clay oven.	10.00
POULET TIKKA / CHICKEN TIKKA Blanc de poulet mariné aux épices et grillé au four Tandoor. Breast of chicken marinated in spices roasted in a Tandoor oven.	10.00
PAKORA AU POULET / CHICKEN PAKORA	9.00
Fritters of chicken in a crispy yellow batter. SHEEK KEBAB	. 10.00
Agneau haché apprété d'oignons et d'épices, grillé et garni de coriandre fraîche. Seasoned ground spring lamb with fresh coriander, cooked in clay oven.	10.00
CREVETTES TANDOORI / TANDOORI SHRIMP Crevettes parfumés d'herbes et d'épices grillées au four Tandoor. Prawns perfumed with herbs and spices grilled in a Tandoo oven	. 12.00
PAKORA AUX CREVETTES / SHRIMP PAKORA	. 12.00
Fritters of shrimp in a crispy yellow batter. AMRITSARI	. 10.00
Poisson mariné au jus d'agrumes et aux arômates. Fish in a tangy marinated citrus herb sauted to perfection.	
PAKORA AUX CALMARS / KALAMARI PAKORA	9.00
Friands de calmars dans une crousfillante panure d'herbes et de lentilles jaunes. Fritters of kalamari in a crispy yellow batter. SAMOSA CHAAT	8.00
Friands de calmars dans une croustillante panure d'herbes et de lentilles jaunes. Fritters of kalamari in a crispy yellow batter. SAMOSA CHAAT Feuilleté aux légumes partumé de cumin et servi avec un masala de pois chiches. Pastry tilled with vegetables and perfumed with cumin and served with a chick pea masala.	8.00
Friands de calmars dans une croustillante panure d'herbes et de lentitles jaunes. Fritters of kalamari in a crispy yellow batter. SAMOSA CHAAT Feuilleté aux légumes partumé de cumin et servi avec un masala de pois chiches. Pastry filled with vegetables and perfumed with cumin and served with a chick pea masala. BHAJEE D'OIGNONS / ONIONS BHAJEE Beignets d'oignons aux herbes dans une panure de lentilles jaunes. Onion fritters in a yellow lentil and herb batter.	8.00
Friands de calmars dans une croustillante panure d'herbes et de lentitles jaunes. Fritters of kalamari in a crispy yellow batter. SAMOSA CHAAT Feuilleté aux légumes partumé de cumin et servi avec un masala de pois chiches. Pastry tilled with vegetables and perfumed with cumin and served with a chick pea masala. BHAJEE D'OIGNONS / ONIONS BHAJEE Beignets d'oignons aux herbes dans une panure de lentilles jaunes. Onion fritters in a yellow lentil and herb batter. LÉGUMES PAKORA / PAKORA VEGETABLES Beignet aux légumes et fromage maison en panure d'herbes et lentilles jaunes.	8.00
Friands de calmars dans une croustillante panure d'herbes et de lentitles jaunes. Fritters of kalamari in a crispy yellow batter. SAMOSA CHAAT Feuilleté aux légumes partumé de cumin et servi avec un masala de pois chiches. Pastry titled with vegetables and perfumed with cumin and served with a chick pea masala. BHAJEE D'OIGNONS / ONIONS BHAJEE Beignets d'oignons aux herbes dans une panure de lentilles jaunes. Onion tritters in a yellow tentil and herb batter. LÉGUMES PAKORA / PAKORA VEGETABLES	7.00
Friands de calmars dans une croustitlante panure d'herbes et de lentitles jaunes. Fritters of kalamari in a crispy yellow batter. SAMOSA CHAAT Feuilleté aux légumes partumé de cumin et servi avec un masala de pois chiches. Pastry filled with vegetables and perfumed with cumin and served with a chick pea masala. BHAJEE D'OIGNONS / ONIONS BHAJEE Beignets d'oignons aux herbes dans une panure de lentitles jaunes. Onion fritters in a yellow tentil and herb batter. LÉGUMES PAKORA / PAKORA VEGETABLES Beignet aux légumes et fromage maison en panure d'herbes et lentitles jaunes. Mixed platter of vegetables and home-made cheese fritters in a batter of yellow tentits. LÉGUMES TANDOORI / TANDOORI VEGETABLES Assortiment de légumes et fromage maison frais grillés au four d'argile. Assortiment of vegetables and home-made cheese grilled in a clay oven.	7.00
Friands de calmars dans une croustillante panure d'herbes et de lentilles jaunes. Fritters of kalamari in a crispy yellow batter. SAMOSA CHAAT Feuillelé aux légumes partumé de cumin et servi avec un masala de pois chiches. Pastry tilled with vegetables and perfumed with cumin and served with a chick pea masala. BHAJEE D'OIGNONS / ONIONS BHAJEE Beignets d'oignons aux herbes dans une panure de lentilles jaunes. Onion fritters in a yellow lentil and herb batter. LÉGUMES PAKORA / PAKORA VEGETABLES Beignet aux légumes et fromage maison en panure d'herbes et lentilles jaunes. Mixed platter of vegetables and home-made cheese tritters in a batter of yellow lentils. LÉGUMES TANDOORI / TANDOORI VEGETABLES Assortiment de légumes et fromage maison frais grillés au four d'argile. Assortment of vegetables and home-made cheese grilled in a clay oven. SALADES / SALADS	8.00
Friands de calmars dans une croustillante panure d'herbes et de lentitles jaunes. Fritters of kalamari in a crispy yellow batter. SAMOSA CHAAT Feuilleté aux légumes partumé de cumin et servi avec un masala de pois chiches. Pastry titled with vegetables and perfumed with cumin and served with a chick pea masala. BHAJEE D'OIGNONS / ONIONS BHAJEE Beignets d'oignons aux herbes dans une panure de lentitles jaunes. Onion fritters in a yellow tentil and herb batter. LÉGUMES PAKORA / PAKORA VEGETABLES Beignet aux légumes et fromage maison en panure d'herbes et lentitles jaunes. Mixed platter of vegetables and home-made cheese fritters in a batter of yellow lentits. LÉGUMES TANDOORI / TANDOORI VEGETABLES Assortiment de légumes et fromage maison frais grillés au four d'argite. Assortment of vegetables and home-made cheese grilled in a clay oven. SALADES / SALADS SALADES / SALADS SALADE ATMA / ATMA SALAD Harmonie de verdure avec une vinaigrette au citron. Harmony of greens with a lemon vinaigrette.	8.00
Friands de calmars dans une croustillante panure d'herbes et de lentilles jaunes. Fritters of kalamari in a crispy yellow batter. SAMOSA CHAAT Feuilleté aux légumes partumé de cumin et servi avec un masala de pois chiches. Pastry l'illed with vegetables and perfumed with cumin and served with a chick pea masala. BHAJEE D'OIGNONS / ONIONS BHAJEE Beignets d'oignons aux herbes dans une panure de lentilles jaunes. Onion fritters in a yellow tentil and herb batter. LÉGUMES PAKORA / PAKORA VEGETABLES Beignet aux légumes et fromage maison en panure d'herbes et fentilles jaunes. Mixed platter of vegetables and home-made cheese fritters in a batter of yellow tentils. LÉGUMES TANDOORI / TANDOORI VEGETABLES Assortiment de légumes et fromage maison frais grillés au four d'argille. Assortment of vegetables and home-made cheese grilled in a clay oven. SALADES / SALADS SALADES / SALADS SALADE ATMA / ATMA SALAD Harmonile de verdure avec une vinaigrette au citron. Harmony of greens with a temon vinaigrette. SALADE AU POULET TIKKA / TIKKA CHICKEN SALAD Blanc de poulet délicatement mariné aux épices, grillé et servi sur une salade verte. Breast of chickeo delicately marinated in spices, grillé and served on a green salad.	8.00
Friands de calmars dans une croustillante panure d'herbes et de lentilles jaunes. Fritters et kalamars in a crispy yellow batter. SAMOSA CHAAT Feuillelé aux légumes partumé de cumin et servi avec un masala de pois chiches. Pastry tilled with vegetables and perfumed with cumin and served with a chick pea masala. BHAJEE D'OIGNONS / ONIONS BHAJEE Beignets d'Oignons aux herbes dans une panure de lentilles jaunes. Onion fritters in a yellow tentil and herb batter. LÉGUMES PAKORA / PAKORA VEGETABLES Beignet aux légumes et fromage maison en panure d'herbes et lentilles jaunes. Mixed platter of vegetables and home-made cheese fritters in a batter of yellow tentils. LÉGUMES TANDOORI / TANDOORI VEGETABLES Assortiment de légumes et fromage maison frais grillés au four d'argile. Assortment of vegetables and home-made cheese grilled in a clay oven. SALADES / SALADS SALADE ATMA / ATMA SALAD Harmonile de verdure avec une vinaigrette au citron. Harmony of greens with a temon vinaigrette. SALADE AU POULET TIKKA / TIKKA CHICKEN SALAD Blanc de poulet délicatement mariné aux épices, grillé et servi sur une salade verte. Breast of chicken delicately marinated in spices, grillé and served on a green salad. SALADE AUX CREVETTES TANDOORI / TANDOORI SHRIMP SALAD Crevettes marinées et grillées au four Tandoor, servies sur une salade verte.	8.00
Friands de calmars dans une croustillante panure d'herbes et de lentilles jaunes. Fritters et kalamars in a crispy yullow batter. SAMOSA CHAAT Feuilleté aux légumes partumé de cumin et servi avec un masala de pois chiches. Pastry tilled with vegetables and perfumed with cumin and served with a chick pea masala. BHAJEE D'OIGNONS / ONIONS BHAJEE Beignets d'oignons aux herbes dans une panure de lentilles jaunes. Onion fritters in a yellow lentil and berb batter. LÉGUMES PAKORA / PAKORA VEGETABLES Beignet aux légumes et fromage maison en panure d'herbes et lentilles jaunes. Mixed platter of vegetables and home-made cheese fritters in a batter of yellow lentils. LÉGUMES TANDOORI / TANDOORI VEGETABLES Assortiment de légumes et fromage maison frais grillés au four d'argile. Assortment of vegetables and home-made cheese grilled in a clay oven. SALADES / SALADS SALADE ATMA / ATMA SALAD Harmonile de verdure avec une vinaigrette au citron. Harmony of greens with a lemon vinaigrette. SALADE AU POULET TIKKA / TIKKA CHICKEN SALAD Blanc de poulet délicatement mariné aux épices, grillé et servi sur une salade verte. Breast of chickeo delicately marinated in spices, grillé dand served on a green salad. SALADE AUX CREVETTES TANDOORI / TANDOORI SHRIMP SALAD Crevettes marinées et grillées au four Tandoor, servies sur une salade verte. Marinated shrimps grilled in a Tandoor oven and served on a green salad.	8.00
Fritters of kalamari in a crispy yellow batter. SAMOSA CHAAT Feuilleté aux légumes partumé de cumin et servi avec un masala de pois chiches. Pastry titled with vegetables and perfumed with cumin and served with a chick pea masala. BHAJEE D'OIGNONS / ONIONS BHAJEE Beignets d'oignons aux herbes dans une panure de lentilles jaunes. Onion fritters in a yellow lentil and herb batter. LÉGUMES PAKORA / PAKORA VEGETABLES Beignet aux légumes et fromage maison en panure d'herbes et lentilles jaunes. Mixed platter of vegetables and home-made cheese fritters in a batter of yellow lentils. LÉGUMES TANDOORI / TANDOORI VEGETABLES Assortiment de légumes et fromage maison frais grillés au four d'argile. Assortment of vegetables and home-made cheese grilled in a clay oven. SALADES / SALADES SALADE ATMA / ATMA SALAD Harmonie de verdure avec une vinaigrette au citron, Harmony of greens with a lemon vinaigrette. SALADE AU POULET TIKKA / TIKKA CHICKEN SALAD Blanc de poulet délicatement mariné aux épices, grillé et servi sur une salade verte. Breast of chicken delicately marinated in spices, grilled and served on a green salad. SALADE AUX CREVETTES TANDOORI / TANDOORI SHRIMP SALAD Crevettes marinées et grillées au four Tandoor, servies sur une salade verte. Marinated shrimps grilled in a Tandoor oven and served on a green salad. POULET / CHICKEN DISHES	8.00
Friands de calmars dans une croustillante panure d'herbes et de lentilles jaunes. Fritters et kalamars in a crispy yullow batter. SAMOSA CHAAT Feuilleté aux légumes partumé de cumin et servi avec un masala de pois chiches. Pastry tilled with vegetables and perfumed with cumin and served with a chick pea masala. BHAJEE D'OIGNONS / ONIONS BHAJEE Beignets d'oignons aux herbes dans une panure de lentilles jaunes. Onion fritters in a yellow lentil and berb batter. LÉGUMES PAKORA / PAKORA VEGETABLES Beignet aux légumes et fromage maison en panure d'herbes et lentilles jaunes. Mixed platter of vegetables and home-made cheese fritters in a batter of yellow lentils. LÉGUMES TANDOORI / TANDOORI VEGETABLES Assortiment de légumes et fromage maison frais grillés au four d'argile. Assortment of vegetables and home-made cheese grilled in a clay oven. SALADES / SALADS SALADE ATMA / ATMA SALAD Harmonile de verdure avec une vinaigrette au citron. Harmony of greens with a lemon vinaigrette. SALADE AU POULET TIKKA / TIKKA CHICKEN SALAD Blanc de poulet délicatement mariné aux épices, grillé et servi sur une salade verte. Breast of chickeo delicately marinated in spices, grillé dand served on a green salad. SALADE AUX CREVETTES TANDOORI / TANDOORI SHRIMP SALAD Crevettes marinées et grillées au four Tandoor, servies sur une salade verte. Marinated shrimps grilled in a Tandoor oven and served on a green salad.	8.00
Friands de calmars dans une croustillante panure d'herbes et de lentilles jaunes. Fritters of kalamari in a crispy yallow batter. SAMOSA CHAAT Feuillet à ux légumes partumé de cumin et servi avec un masala de pois chiches. Pastry lilled with vegetables and perfumed with cumin and served with a chick pea masala. BHAJEE D'OIGNONS / ONIONS BHAJEE Beignets d'oignons aux herbes dans une panure de lentilles jaunes. Onion fritters in a yetiew tentil and herb batter. LÉGUMES PAKORA / PAKORA VEGETABLES Beignet aux légumes et fromage maison en panure d'herbes et lentilles jaunes. Mixed platter of vegetables and home-made cheese Initiers in a batter of yetlow tentils. LÉGUMES TANDOORI / TANDOORI VEGETABLES Assortiment de légumes et fromage maison frais grillés au four d'argile. Assortment of vegetables and home-made cheese grilled in a clay oven. SALADES / SALADES SALADE ATMA / ATMA SALAD Harmonile de verdure avec une vinaigrette au citron. Harmony of greens with a lemon vinaigrette. SALADE AU POULET TIKKA / TIKKA CHICKEN SALAD Blanc de poulet délicatement mariné aux épices, grillé et servi sur une salade verte. Breast of chicken delicately marinated in spices, grillé and served on a green salad. SALADE AUX CREVETTES TANDOORI / TANDOORI SHRIMP SALAD Crevettes marinées et grillées au four Tandoor, servies sur une salade verte. Marinated shrimps grilled in a Tandoor oven and served on a green salad. POULET / CHICKEN DISHES CARI / CURRY Blanc de poulet mijoté en sauce aux épices, gingembre et ail.	8.00
Frinters of kalamars in a crispy yellow batter. SAMOSA CHAAT Feuilletè aux légumes partumé de cumin et servi avec un masala de pois chiches. Pastry tilled with vegetables and pertumed with cumin and served with a chick pea masala. BHAJEE D'OIGNONS / ONIONS BHAJEE Beignets d'oignons aux herbes dans une panure de lentilles jaunes. Onions fritiers in a yellow lentil and herb batter. LÉGUMES PAKORA / PAKORA VEGETABLES Beignet aux légumes et fromage maison en panure d'herbes et lentilles jaunes. Mixed platter of vegetables and home-made cheese Inters in a batter of yellow lentils. LÉGUMES TANDOORI / TANDOORI VEGETABLES Assortiment de légumes et fromage maison frais grillés au four d'argile. Assortment of vegetables and home-made cheese grilled in a clay oven. SALADES / SALADE Harmonie de verdure avec une vinaigrette au citron. Harmony of greens wilth a lemon vinaigrette. SALADE AU POULET TIKKA / TIKKA CHICKEN SALAD Blanc de poulet délicatement mariné aux épices, grillé et servi sur une salade verte. Breast of chicken delicately marinated in spices, grilled and served on a green salad. SALADE AUX CHICKEN DISHES CARI / CURRY Blanc de poulet mijoté en sauce aux épices, ginger and garlic. POULET / CHICKEN DISHES CARI / CURRY Blanc de poulet mijoté en sauce aux épices, ginger and garlic. BHOONA POULET of chicken vital resh onions, tomatoes, garlic and ginger simmered in a thick sauce. TIKKA MASALA	8.00
Friaters of kalamari in a crispy yellow batter. SAMOSA CHAAT Feuiltele aux légumes partumé de cumin et servi avec un masala de pois chiches. Pastry litled with vegetables and perfumed with cumin and served with a chick pea masala. BHAJEE D'OIGNONS / ONIONS BHAJEE Beignets d'oignons aux herbes dans une panure de lentilles jaunes. Onion frilters in a yellow lentil and herb batter. LEGUMES PAKORA / PAKORA VEGETABLES Beignet aux légumes et fromage maison en panure d'herbes et lentilles jaunes. Mixed platter of vegetables and home-made cheese infitters in a batter of yellow lentils. LEGUMES TANDOORI / TANDOORI VEGETABLES Assortiment de légumes et fromage maison frais grillés au four d'argile. Assortment of vegetables and home-made cheese infitters in a batter of yellow lentils. LEGUMES TANDOORI / TANDOORI VEGETABLES Assortiment de légumes et fromage maison frais grilléd in a clay oven. SALADES / SALADES SALADES ATMA / ATMA SALAD Harmonile de verdure avec une vinaigrette au citron. Harmony of greens with a lemon vinaigrette. SALADE AUX CREVETTES TANDOORI / TANDOORI SERIES ALADE Blanc de poulet délicatement mariné aux épices, grilléd ard served on a green salad. SALADE AUX CREVETTES TANDOORI / TANDOORI SHRIMP SALAD Crevettes marinées et grillées au four Tandoor, servies sur une salade verte. Martinated shrimps grilled in a Tandoor oven and served on a green salad. POULET / CHICKEN DISHES CARI / CURRY Blanc de poulet mijolé en sauce aux épices, gingembre et ail. Chicken braest simmered in a sauce of spices, ginger and garfic. BHOONA Poulet accompagné d'une sauce traditionnel Punjabi au cari avec oignons, tomates, ail et gingembre. Tradional Punjabi curry of chicken with fresh onions, fomatoes, garfic and ginger simmered in a thick sauce. TIKA MASALA Blanc de poulet servi avec oignons et poivrons dans une sauce onclueuse. Boneloss chicken with fresh onions, bell peppers and spices cooked in a thick rich sauce.	8.00
Frinters of kalamari in a crispy yellow batter. SAMOSA CHAAT Feuilleté aux légumes partumé de cumin et servi avec un masala de pois chiches. Pastry filled with vegetables and pertumed with cumin and served with a chick pea masala. BHAJEE D'OIGNONS / ONIONS BHAJEE Beignets d'oignons aux herbes dans une panure de lentilles jaunes. Onion fritters in a yellow fentil and herb batter. LEGUMES PAKORA / PAKORA VEGETABLES Beignet aux légumes et fromage maison en panure d'herbes et fentilles jaunes. Mixed platter of vegetables and home-made cheese fritters in a batter of yellow fentils. LEGUMES TANDOORI / TANDOORI VEGETABLES Assortiment de légumes et fromage maison frais grillés au four d'argile. Assortment of vegetables and home-made cheese grilted in a clay oven. SALADES / SALADES SALADE ATMA / ATMA SALAD Harmonie de verdure avec une vinaigrette au citron. Harmony of greens with a lemon vinaigrette. SALADE AU POULET TIKKA / TIKKA CHICKEN SALAD Blanc de poulet délicatement mariné aux épices, grillé et servi sur une salade verte. Breast of chicke delicately marinated in spices, grillé et servi sur une salade verte. Marinated shrimps grillées au four Tandoor, servies sur une salade verte. Marinated shrimps grillées au four Tandoor, servies sur une salade verte. Marinated shrimps grillées na four Tandoor oven and served on a green salad. POULET / CHICKEN DISHES CARI / CURRY Blanc de poulet mijoté en sauce aux épices, gingembre et ail. Chicken brasat simmered in a sauce of spices, gingembre et ail. Chicken brasat simmered in a sauce of spices, ginger and gartic. BHOONA Poulet accompagné d'une sauce traditionnel Punjabi au cari avec oignons, tomates, ail et gingembre. Tradional Punjabi curry of chicken with fresh onions, tomatose, gartic and ginger simmered in a thick sauce. TIKKA MASALA Blanc de poulet servi avec oignons et poivrons dans une sauce onclueuse.	8.00
Friands de calmars dans une crousililante panure d'herbes et de lentilles jaunes. Fritters of kalamari in a crispy yellow batter. SAMOSA CHAAT Feuilleté aux légumes partumé de cumin et servi avec un masala de pois chiches. Pastry filled with vegelables and perfumed with cumin and served with a chick pea masala. BHAJEE D'OIGHONS / ONIONS BHAJEE Beignets d'oignons aux herbes dans une panure de lentilles jaunes. Onion fitters in a yellow lentil and herb batter. LEGUMES PARORA / PAKORA VEGETABLES Beignet aux légumes et fromage maison en panure d'herbes et lentilles jaunes. Mized platter of vegelables and home-made cheese initiers in a batter of yellow lentils. LEGUMES TANDOOR! / TANDOOR! VEGETABLES Assortiment de légumes et fromage maison trais grillés au four d'argite. Assortiment de légumes et fromage maison trais grillés au four d'argite. Assortiment de légumes et fromage maison trais grillés au four d'argite. Assortiment de vegetables and home-made cheese grilled in a clay oven. SALADE S / SALADES SALADE AU POULET TIKKA / TIKKA CHICKEN SALAD Blanc de poulet délicatement mariné aux épices, grille et servi sur une salade verte. Breast of chickeo delicately marinated in spices, grilled and served on a green salad. SALADE AUX CREVETTES TANDOOR! / TANDOOR! SHRIMP SALAD Crevettes marinées et grillées au four Tandoor, servies sur une salade verte. Marinated strimps grilled in a Tandoor oven and served on a green salad. POULET / CHICKEN DISHES CARI / CURRY Blanc de poulet mijoté en sauce aux épices, ginger and gartic. BHOONA Poulet aux compagne d'une sauce traditionnel Punjabi au cari avec oignons, tomales, ail et gingembre. Tradional Punjabi curry of chicken with fresh onions, fomatoes, gartic and ginger simmered in a thick sauce. TIKKA MASALA Blanc de poulet mariné aux épices, cuit au four et servi dans une crême aux beurre piquante. Marinated chicken breast roasted in a clay oven, served in a creamy, tangy butter sauce. KORMA	8.00 7.00 7.00 10.00 12.00 12.00 12.00 12.00
Friands de calmars dans une croustillante panure d'herbes et de lentitles jaunes. Fritters of kalamari in a crispy yellow batter. SAMOSA CHAAT Feuilleté aux légumes partumé de cumin et servi avec un masala de pois chiches. Pastry littled with vegetables and perfumed with cumin and served with a chick pea masala. BHALEE D'GIGNONS / ONIONS BHALEE Beignets d'oignons aux herbes dans une panure de lentitles jaunes. Onion fritters in a yellow lentil and herb batter. LEGUMES PAKORA / PAKORA VEGETABLES Beignet aux légumes et fromage maison en panure d'herbes et lentitles jaunes. Mixed plater of vegetables and home-made cheese fritters in a batter of yellow kentils. LEGUMES TANDOORI / TANDOORI VEGETABLES Assortiment de légumes et fromage maison frais grillés au four d'argile. Assortiment of vegetables and home-made cheese grilled in a clay oven. SALADES / SALADES SALADE ATMA / ATMA SALAD Harmonie de verdure avec une vinaigrette au citton. Harmony of greens with a lemon vinaigrette. SALADE AU POULET TIKKA / TIKKA CHICKEN SALAD Blanc de poulet délicalement mariné aux épices, grille et servi sur une salade verte. Breast of chickee delicately marinated in spices, grille et servi sur une salade verte. Marinated shrimps gritted in a Tandoor oven and served on a green salad. SALADE AUX CREVETTES TANDOORI / TANDOORI SHRIMP SALAD Crevettes marinées et grillées au four Tandoor, servies sur une salade verte. Marinated shrimps gritted in a Tandoor oven and served on a green salad. POULET / CHICKEN DISHES CARI / CURRY Blanc de poulet mijoté en sauce aux épices, ginger and garlic. BHOONA POULet accompagné d'une sauce traditionnel Punjabi au cari avec oignons, tomates, ail et gingembre. Tradional Punjabi curry of chickew with tresto noinns, fomatoes, garlic and ginger simmered in a thick sauce. POULET AU BEURRE / BUTTER CHICKEN Suprème de poulet mariné aux épices, cuit au four d'ans une sauce onclueuse. Bonoless chicken breast mostéed in a clay oven, served in a creamy, tangy butter sauce. POULET DAAL / CHIC	8.00 7.00 7.00 10.00 12.00 12.00 12.00 12.00
Friands de calmars dans une croustiliante panure d'herbes et de lentilles jaunes. Fritters of kalamari in a crispy yellow batter. SAMOSA CHAAT Feuillelé aux légumes partime de cumin et servi avec un masala de pois chiches. Patry l'itied with expetables and perfumed with cumin and served with a chick pea masala. BHAJEE D'OIGNONS / ONIONS BHAJEE Beignets d'oignons aux herbes dans une panure de lentilles jaunes. dioino Iritlers in a yelvow lentil and herb abster. LEGUMES PAKORA / PAKORA VEGETABLES Beignet aux légumes et fromage maison en panure d'herbes et lentilles jaunes. Alaced patre of vegetables and bono-marde cheese Initers in a batter of yellow lentits. LEGUMES TANDOORI / TANDOORI VEGETABLES Assortiment de légumes et fromage maison frais grillès au four d'argile. Assortment of vegetables and home-made cheese grilled in a clay oven. SALADES / SALADES SALADES / SALADES SALADE ATMA / ATMA SALAD Harmonie de verdure avec une vinaigrette au citron. Harmony of greens with a lemon vinaigrette. SALADE AU POULET TIKKA / TIKKA CHICKEN SALAD Blanc de poulet délicatement mariné aux épices, grille et servi sur une salade verte. Breat of chickes délicately marinated in apices, grille et servi sur une salade verte. Breat of chickes délicately marinated in apices, grille dans derved on a green salad. POULET / CHICKEN DISHES CARI / CURRY Blanc de poulet mainés et grillées au four Tandoor, servies sur une salade verte. Breat of chickes délicately marinated in spices, grille et servi sur une salade verte. Breat of chickes delicately marinated in spices, grille au served on a green salad. POULET / CHICKEN DISHES CARI / CURRY Blanc de poulet mariné aux épices, ginger and garfic. BHOONA Poulet accompagnet d'une sauce aux épices, ginger and garfic. BHOONA Poulet accompagnet d'une sauce prices, ginger and garfic. Blanc de poulet mariné aux épices, cuit au four dans une sauce onclueuse. Boncless chicken with tresto onions, beut peppers and spices cooked in a thick rich sauce. POULET AU BEURRE / BUTTE	8.00 7.00 7.00 10.00 12.00 12.00 12.00 12.00 12.00
Friants of kalamars dans une croustillante panuer d'herbes et de lentilles jaunes. Fritters of kalamar in a crispy yellow batter. SAMOSA CHAAT Feuilléel aux légumes parlumé de cumin et servi avec un masala de pois chiches. Pastry Illied vité vegetables and perfumén vité cumin and served with a chick pea masala. BHAJEE D'OIGNONS / ONIONS BHAJEE Beignets d'oignons aux herbes dans une panure de lentilles jaunes. Oinoin filters in a yellow lentil and herb batter. LÉGUMES PAKORA / PAKORA VEGETABLES. Beignet aux légumes et fromage maison en panners d'herbes et lentilles jaunes. Mistard platter o' vegetables and home-made chees infliters in a batter oi yellow lentils. LÉGUMES TANDOORI / TANDOORI VEGETABLES. Assortiment de légumes et fromage maison frais grillés au lour d'argille. Assortiment de vegetables and home-made chees le grilded in a city oven. SALADES / SALADES SALADES / SALADES SALADE AUX ARTURA SALAD Harmonile de verdure avec une vinaigrette au citron. Narmony of greens with a lennon vinaigrette. SALADE AUX POULET TIKKA TIKKA CHICKEN SALAD Blanc de poulet delicalment mainé aux épices, grille et servi sur une salade verte. Breast of chickeo delicalety marinated in spices, grilled and served on a green salad. POULET / CHICKEN DISHES CARI / CURRY Blanc de poulet dicialement aux a forts andoor, servies sur une salade verte. Marinated shrimps grilled in a Tandoor oven and served on a green salad. POULET / CHICKEN DISHES CARI / CURRY Blanc de poulet mijolé en sauce aux épices, gingembre et ail. Chicken breast simmered in a rauce of spices, gingembre et ail. Chicken breast simmered in a rauce of spices, ginger and gartic. Blanc de poulet mijolé en sauce aux épices, ginger and gartic and ginger simmered to a thick sauce. POULET Aux blanches on sous bet popiers and spices colond in a thick rich sauce. POULET Aux de founds aux épices, cuit au four d'ans une sauce onclueuse. Banc de poulet mariné aux épices, cuit au four d'ans une sauce onclueuse. Banc de poulet mariné aux épices, cuit	8.00 7.00 7.00 10.00 12.00 12.00 12.00 12.00 12.00
Friants of kalamar dia a crispy yellow baller. SAMOSA CHAAT Feuillede aux légumes parlumé de cumin el servi avec un masala de pois chiches. Pastry Illide vitt vegetables and perfumén vitt cumin and served with a chick pea masala. BHAJEE D'OIGNONS / ONIONS BHAJEE Beignels d'oignons aux herbes dans une panure de lentilles jaunes. Divinos Intilers in a yellow intenti and neb balter. LÉGUMES PAKORA / PAKORA VEGETABLES Beignel aux légumes et fromage maison en panure d'herbes et lentilles jaunes. Miscol plater of vegetables and home made checes filters in a batter of yellow lentils. LEGUMES TANDOORI / TANDOORI VEGETABLES Beignel aux légumes et fromage maison fais grilles au tour d'argille. Assortiment de legumes et fromage maison fais grilles au tour d'argille. Assortiment de legumes et fromage maison fais grilles au tour d'argille. Assortiment de legumes et fromage maison fais grilles au tour d'argille. Assortiment de legumes et fromage maison fais grilles au tour d'argille. Assortiment de legumes et fromage maison fais grilles au tour d'argille. Assortiment de legumes et fromage maison fais grilles au four d'argille. Assortiment de legumes et manne maison legice, grille et servi sur une salade verte. Blanc de poulet délicalement mainé aux épices, grille et servi sur une salade verte. Breast of chickeo delicately marinated in spices, grille et servi sur une salade verte. Breast of chickeo delicately marinated in spices, grille et servi sur une salade verte. Marinated shrimps grilled in a Tandoor oven and served on a green salad. POULET / CHICKEN DISHES CARI / CURRY Blanc de poulet mijolé en sauce aux épices, gingembre et ail. Chicken breast simmered in a saice of spices, gingembre et ail. Chicken breast simmered in a saice of spices, gingembre et ail. Chicken breast simmered in a saice of spices, gingembre et ail. Chicken breast immered in a saice of spices, ginger and garlic. BHOONA	8.00 7.00 7.00 10.00 12.00 12.00 12.00 12.00 12.00 12.00
Friants of kanara din a crispy yellow batter. SAMOSA CHAAT Feuilleté aux légumes parlumé de cumin et servi avec un masala de pois chiches. Pastry litied with vegetables and periment with cumin and served with a chick pea masala. BHAJEE D'OIGNONS / ONIONS BHAJEE Beignets d'oignons aux herbes dans une panure de lentilles jaunes. Oinoin friliters in a yellow feetil and berb batter. LÉGUMES PAKORA / PAKORA VEGETABLES Beignet aux légumes et fromage maison en panure d'herbes et lentilles jaunes. Mitter d'avegetables and home-made chese printers in a batter of yellow lentils. LÉGUMES TANDOORI / TANDOORI VEGETABLES Beignet aux légumes et fromage maison en panure d'herbes et lentilles jaunes. Mitter d'avegetables and home-made chese printers in a batter of yellow lentils. LÉGUMES TANDOORI / TANDOORI VEGETABLES Assortiment do légumes et fromage maison fais grillés au four d'argile. Assortiment of vegetables and home-made chese priliée in a clay vore. SALADE S / SALADES SALADE ATMA / ATMA SALAD Harmonie de verdure avec une vinalgrette au citron. Harmony of greens with a lennon vinaigrette. SALADE AUP POULET TIKKA / TIKKA CHICKEN SALAD Blanc de poulet délicatement mariné aux épices, grille et servi sur une salade verte. Breast of chickee delicately marineal d'un spice, grille and served on a green salad. SALADE AUX CREVETTES TANDOORI / TANDOORI SHRIMP SALAD. Crevettes marinées et grilles sa dour Tandoor, servies sur une salade verte. Marinated shrimps grilled in a sauce of spices, gingembre et ail. Chicken breast simmered in a sauce of spices, ginger and garlic. BHOONA Poulet accompagné d'une sauce traditionnel Punjabi au cari avec oignons, tomates, ail et gingembre. Tradional Punjabi curry of chicken with tresh onions, tomatoes, garlic and ginger simmered to a finic sauce. TIKKA MASALA Blanc de poulet mariné aux épices, cuit au four et servi dans une crème au beurre piquante. Marinabed chicken mères de oinoins, bed lipepers and spices cooked in a tichy orien sauce crémeuse à base de noix, d'	8.00 7.00 7.00 10.00 12.00 12.00 12.00 12.00 12.00 12.00
Friancs de calmars dans une crousilitante panure d'herbes et de lentilles jaunes. Friettes de katomin il a crispy pellow batter. SAMOSA CHAAT Feuilleté aux légumes partime de cumin et servi avec un masala de pois chiches. Fastry little d'ain vegetables aux pertumed with cumin and served with a chick pea masala. BHAJEE D'OIGHONS / ONIONS BHAJEE Beignets d'oignons aux herbes dans une panure de lentilles jaunes. Onions Inflors in a yellow kentil and horb batter. LEGUMES PAKORA / PAKORA VEGETABLES Beignet aux légumes et fromage maison en panure d'herbes et lentilles jaunes. Mund platter of vegetables and home-made checse inflorter in a batter of yellow lentils. LÉGUMES TANDOORI / TANDOORI / VEGETABLES Assortiment de legumes et fromage maison frais grillès au four d'argite. Assortiment de legumes et fromage maison frais grillès au four d'argite. Assortiment de legumes et fromage maison frais grillès au four d'argite. Assortiment de legumes et fromage maison frais grillès au four d'argite. Assortiment de legumes et fromage maison frais grillès au four d'argite. Assortiment de legumes et fromage maison frais grillès au four d'argite. Assortiment de legumes et fromage maison frais grillès au four d'argite. Assortiment de legumes et fromage maison frais grillès au four d'argite. Assortiment de legumes et fromage maison frais grillès au four d'argite. Assortiment de legumes et fromage maison frais grillès au four d'argite. SALADE ATMA / ATMA SALAD Blanc de poulet délicalement marine aux épices, grille et servi sur une salade verte. Marinated shrimps grilled in a Tandoor oven and served on a green salad. SALADE AUX CREVETTES TANDOORI / TANDOORI SHRIMP SALAD Crevettes marinèes et grillèse au four Tandoor, servies sur une salade verte. Marinated shrimps grilled in a Tandoor oven and served on a green salad. Chickes breast simmered in a sauce of apices, ginpe and garic. BHOONA POULET AU BEURRE / BUTTER CHICKEN Suprème de poulet mariné aux épices, cuit au four dans une crieme au beurre piquante.	8.00 7.00 7.00 10.00 12.00 12.00 12.00 12.00 12.00 12.00 12.00
Friands de calmars dans une croustiliante panure d'herbes et de lentilles jaunes. Frietters of abatament in a critory etitore batter. SAMOSA CHAAT. Feuillete aux legumes parfumé de cunin et servi avec un masala de pois chiches. Pastry linde vitu regleables and parfumed with cunin and served with a chick per masala. BHAJEE D'OIGNONS, ONIONS BHAJEE Beignets d'oignons aux herbes dans une panure de lentilles jaunes. Ontos frillers in a yaltow fetal and herb batter. LÉGUMES PAKORA / PAKORA VEGETABLES Beignets d'oignons aux herbes dans une panure d'herbes et lentilles jaunes. Altere daiter of vegetables and home-made checie fritires in a batter of yellow intinis. LEGUMES TANDOORI / TANDOORI VEGETABLES Assortiment de lègumes et fromage maison en panure d'herbes et lentilles jaunes. Assortiment de lègumes et fromage maison frais grilles au four d'argile. Assortiment de lègumes et fromage maison frais grilles au four d'argile. Assortiment de lègumes et fromage maison frais grilles au four d'argile. Assortiment de verdure avec une vinsignette au citron. Harmony of greens with a lemon vinsignette. SALADE S SALADES SALADE AIP OULET TIKKA TIKKA CHICKEN SALAD Harmonie de verdure avec une vinsignette au citron. Harmony of greens with a lemon vinsignette. SALADE AUX CREVETTES TANDOORI / TANDOORI SHEMP SALAD Crevettes marines et grilles au dour Tandoor, servicie et servi sur une salade verte. Braat of chicken delicationent marine aux epices, grilled and served on a green salad. POULET / CHICKEN DISHES CARI / CURRY Blanc de poulet mijolé en sauce aux épices, grilled and served on a green salad. POULET A BRIDGE de verte. Astrinated shrimps grilled in a Tandoore over and served on a green salad. POULET A BRIDGE de verte. Astrinated shrimps grilled in a Tandoore over and served on a green salad. Chicken breast institute during de verte. Astrinated chicken breast consigned et une sauce frices, gingembre et all. Chicken breast institute during de verte de privens dans une crieme aux beurre piquante. M	8.007.007.0010.0012.0012.0012.0012.0012.0012.0012.0012.00
Friancia de calimars dans une croustiliante panure d'herbes et de lentilles jaunes. Frietters of abatament in a critory et deux batter. SAMOSA CHAAT. Feuillete aux legumes parfume de cunini et servi avec un masala de pois chiches. Pastry linde vill ne gefabbes am parfumed with cunin and served with a chick pen masala. BHAJEE D'OIGNONS, ONIONS BHAJEE Beignets d'oignons aux herbes dans une panure de lentilles jaunes. Oites niciters in a yatiour leutel and herb batter. LÉGUMES PAKORA / PAKORA VEGETABLES Beignet aux légumes et fromage maison en panure d'herbes et lentilles jaunes. Alter dans d'apiter d'vejebbles and home-made checes initiers in a batter dy yation lentils. LEGUMES TANDORNI / TANDORNI VEGETABLES Assortiment de lègumes et fromage maison frais grilles au lour d'argile. Assortiment de lègumes et fromage maison frais grilles au lour d'argile. Assortiment de lègumes et fromage maison frais grilles au lour d'argile. Assortiment de lègumes et fromage maison frais grilles au lour d'argile. Assortiment de verdure avec une vinaignette au citron. Harmony of greens with a lemon vinaignette. SALADES / SALADES SALADE AU POULET TIKKA TIKKA CHICKEN SALAD Blanc de poulet déciactement maine aux épices, grilled and served on a green aulad. SALADE AUX CREVETTES TANDOORI / TANDOORI SHIPMP SALAD Crevettes maninées et grillees au four Tandoor, servies sur une salade verte. Marinaled shrimps grilled in a l'anidore overa and served on a green aulad. POULET / CHICKEN DISHES CARI / CURRY Blanc de poulet mijolé en sauce aux épices, gingembre et all. Chicken breast simmer din a sauce of apices, ginger and garric. BHOONA Poule accompagnée d'une sauce fraidinnel Punjah au cart avec oignons, tomales, ail et gingembre. Tradonal Punjah en viel fraise aux épices, gingembre et all. Chicken breast survine de poulet mariné aux épices, gingembre din a l'incit sauce. TIKAR MASALA Blanc de poulet mijolé en sauce l'argile en servi sur une salade verte. Marinated chicken breast roasted in a cièq oven in a crea	8.007.007.0010.0012.0012.0012.0012.0012.0012.0012.0012.0012.00
Friands de calmars dans une croustillante panure d'herbes et de lentilles jaunes. Friettes of ablancia in a critory et deux batte. SAMOSA CHAAT. Feuillet aux liegumes parfumé de cunin et servi avec un masala de pois chiches. Fastay inter vita regéables am perfumed with cunin and served with a chick pen masala. BHAJEE D'OIGNONS, ONNONS BHAJEE Beignets d'oignons aux herbes dans une panure de lentilles jaunes. Onios offices in a yallow lentil and herb batter. EEGUMES PAKORA / PAKORA VEGETABLES. Beigned aux légumes et fromage maison en panure d'herbes et lentilles jaunes. Alexe paidre d'expelables and home made checie influre in a batter d'yellow lentils. LECUMES TANDOORI / TANDOORI VEGETABLES. Assortiment de lègumes et fromage maison en panure d'herbes et lentilles jaunes. Assortiment de lègumes et fromage maison frais grilles au four d'argile. Assortiment de lègumes et fromage maison frais grilles au four d'argile. Assortiment de lègumes et fromage maison frais grilles au four d'argile. Assortiment de verdure avec une vinaigrette au citron. Harmony of greens with a fonon vinaigrette. SALADE AUM POULET TINKA / TIKKA CHICKEN SALAD Harmonie de verdure avec une vinaigrette au citron. Harmony of greens with a fonon vinaigrette. SALADE AU POULET TINKA / TIKKA CHICKEN SALAD Harmonie de verdure avec une vinaigrette au citron. Harmony of greens with a fonon vinaigrette. SALADE AUX CREVETTES TANDOORI / TANDOORIS SHRIMP SALAD Crevettes manifees et grilles au four Tandoor, services sur une salade verte. Martaled alumps grilled in a souce of apices, gingembre et all. Chicken breast simmer de na auce ou d'apices, gingembre et all. Chicken breast simmer de na sauce aux depices, gingembre et all. Chicken breast simmer de na sauce aux depices, gingembre et all. Chicken breast semmer de na sauce aux depices, qui au four d'argile aux and ginger simmerer fin a lance of apices, plager and garic. BHOONA POULET AL BEIRRE / BUTTER CHICKEN Suprème de poulet mariné dux épicas plus aux avers d'an aux arismales	8.007.007.0010.0012.0012.0012.0012.0012.0012.0012.0012.0012.00
Friancis de calimars dans une croustiliante panne d'herbes et de lentilles jaunes. Frietters of alsainami na critory etilore bet curnin et servi avec un masala de pois chiches. Fastay linter et in grephables and perfonnel wint cumin and served with a chick per masala. BHALEE D'GIGNONS, ONIONS BHALEE Belignets d'olignons aux herbes dans une panure de lentilles jaunes. Onios follers in a yellow lentil and hero batter. LEGUMES PARORA PAKORA PAKORA PECFABLES Beligneti aux signamis et fromage maison en panure dherbes et lentilles jaunes. Mixed platter or vegabbles and home-made cheese follter in a batter of yellow lentils. LEGUMES TANDOORI / TANDOORI VEGETABLES Resortiment de sigumes et fromage maison en panure dherbes et lentilles jaunes. Mixed platter or vegabbles and home-made cheese gritter in a batter of yellow lentils. LEGUMES TANDOORI / TANDOORI VEGETABLES Assortiment de sigumes et fromage maison rists gritiles au lour d'argile. Assortiment of vegelables and home-made cheese gritter in a city oven. SALADE ATMA / ATMA SALAD Harmonie de verdure avec une vinaigrette au ciltron. Harmony of greens with a semon vinaigrette. SALADE AU POULET TIKKA / TIKKA CHICKEN SALAD Bland de poulet délicalement mainté aux épices, grittel et servi sur une salade verte. Breat d'olicère délicality mirable d'in gince, grittel et servi sur une salade verte. Breat d'olicère délicality mirable d'in gince, grittel and served on a green salad. SALADE AUX CREVETTES TANDOORI / TANDOORI SHEIMPS SALAD Crevettes marines et grittelles au lour Tandoor, services sur une salade verte. Marinated striumps gritted in a Tandoor oven and served on a green salad. POULET / CHICKEN DTSHES CARI / CURRY Bland de poulet mijolé en sauce naux épices, gingembre et ail. Chicken breast simmered in a sauce of spices, gingembre et ail. Chicken breast compagné d'une sauce traditionnel Punjabi au cari avec oignons, tomates, ail et gingembre. 77 adonal Punjabi curry et chicken with fresh onions, tomates, gard end gritce. BHOONA Poulet ac	8.007.007.0010.0012.0012.0012.0012.0012.0012.0012.0012.0012.00
Friands de calmars dans une crousfillante panuer d'herbes et de lentilles jaunes. Frietres et alainaire in acripsy pellow bauter. SAMOSA CHART SAMOSA CHART Felliclés aux légemes partiruné de camin et servi avec un massila de pois chiches. Fastry titler with engréables aux perturned with cunin and served with a chick pen masals. BHAIFE D'OIGNOS / ONIONS BHALEE Beignets d'oignoss aux herbes dans une panure de lentilles jaunes. Onion folter in a pellow famil and horb baiter. LECUMES PAROMAP / PROMA PVECETABLES. Beignet aux légemes et fromage maison en panure d'herbes et lentilles jaunes. Marce plattor o régulobles and home baiter. LECUMES TANDORN / TANDOORN L'ECETABLES. LECUMES TANDORN / TANDOORN L'ECETABLES. SALADES / SALADES SALADES / SALADES SALADE ATMA / ATMA SALAD Harmonie de verdure avec une vinaigrette au citron. Harmony of greens with a fenore visiosignette. SALADE ATMA / ATMA SALAD Harmonie de verdure avec une vinaigrette au citron. Harmony of greens with a fenore visiosignette. SALADE ATMA / ATMA SALAD Harmonie de verdure avec une vinaigrette au citron. Harmony of greens with a fenore visiosignette. SALADE AD POULET TIKAR / TIKKA CHICKEN SALAD Blanc de poulet dilicatement maniné aux épices, grille et servi sur une salade verte. SERVALOBE AUX CREVETTES TANDOORN / TANDOORN SHEMIPP SALAD Crevettes manineere et grillies au lour and served on a green salad. SALADE AUX CREVETTES TRADOORN / TANDOORN SHEMIPP SALAD Crevettes manineere de grillies au lour and served on a green salad. POULET / CHICKEN DISHES CARI / CURRY Blanc de poulet mijdé en sauce aux épices, ginger and garic. Hardour Peuple cury of dichere with frest noines, feel pepper and spices cooked in a filier rich sauce. POULET A BERRET BUTTER CHICKEN Sapéme de poulet mainée aux épices, cuit au four et servi dans une crème au beurre piquante. Marinatée dichere de poulet mainée aux épices, cuit au four et servi dans une crème au beurre piquante. Marinatée dichere devi mois sur épices que dura un four et servi dans un beurr	8.007.007.0010.0012.0012.0012.0012.0012.0012.0012.0012.0012.0012.00
Friands de calmars dans une crousfillante panue d'herches et de lentilles jaunes. Frietres et alsainus in a crispy yellow bables. SANOSA CHAAT Feuilled aux légiumes parfirmé de camin el servi avec un masala de pois chiches. Pastry little with expétables aux pertument vitt cumin and served with a chick pea masals. BHAISE D'ORGNOS / ONLONS PHAISE Beignets Schipnos suit herbes dans une pareure de lentilles jaunes. Coincient filtes in a yellow metit and hub bables. LÉGUMES PAKORA / PAKORA VEGETABLES Beignets aux légiumes et fromage maison en pareure de lentilles jaunes. Solicient filtes in a giedne met de lentilles jaunes. Assortiment de legiumes et fromage maison en pareure de lentilles jaunes. Assortiment de legiumes et fromage maison ne pareure de lentilles jaunes. Assortiment de legiumes et fromage maison ne pareure de lentilles jaunes. Assortiment de legiumes et fromage maison ne pareure de lentilles jaunes. Assortiment de legiumes et fromage maison ne pareure de lentilles jaunes. Assortiment de legiumes et fromage maison frais grilles au lour d'argile. Assortiment de legiumes et fromage maison frais grilles au lour d'argile. Assortiment de legiumes et fromage maison frais grilles au lour d'argile. Assortiment de legiumes et fromage maison frais grilles au lour d'argile. Assortiment de legiumes et fromage maison frais grilles au lour d'argile. Assortiment de legiumes et fromage maison frais grilles au lour d'argile. Assortiment de legiumes et fromage maison frais grilles au lour d'argile. Assortiment de legiumes et fromage maison frais grilles au lour d'argile. Assortiment de de legiumes et pareure le aux étables. SALADE AUX REVETTES TAMOORN (FAMOORN) FAMOORN PAREURE ASSORTIME ASSORTIME à legiumes virtues d'argines aux de pieces, ginger de la cris sur une salade verte. Assartiment de legiumes et pareure principal aux capies, ginger aux que ciujennes le mais de virtue d'argines pareure aux des legiumes et pareure aux d'argines pareure aux des pareures aux d'argines et pareures aux d'argi	8.007.007.0010.0012.0012.0012.0012.0012.0012.0012.0012.0012.0012.0012.0012.00
Friands de calmans dans une croustilitante passure d'hertes et de lentilles jaunes. Frietres et alamans a crispy yellou able a crispy solur able servi avec un macala de pois chiches. SAMOSA CHART. Festilleté aux legremes partiumé de cemins et servi avec un macala de pois chiches. Pastry litré with repetables and perfumed with cemins and served with a chick pera masala. BHALE POIGNONS / ONIONS BHALE. Brigants d'oujenns aux herbes dans une passure de lentilles jaunes. Beignet d'oujenns aux herbes dans une passure de lentilles jaunes. Beignet aux légemes et fromage maissa en passure de lentilles jaunes. Beignet aux légemes et fromage maissa en passure d'enter de lentilles jaunes. Manuel pater de répetables and home-mande chees friête au à a batter de préview realis. LEGUMES TANDORIT / TANDORIT VEGETABLES Assortiment de légemes et fromage maissa frais grilles au titur d'argille. Assortiment de légemes et fromage maissa frais grilles au titur d'argille. Assortiment de légemes et fromage maissa frais grilles au titur d'argille. Assortiment de légemes et fromage maissa frais grilles au titur d'argille. Assortiment de légemes et fromage maissa frais grilles au titur d'argille. Assortiment de légemes et frames passure de lentilles jaunes. BALADE SALADES SALADE ATMA / ATMA SALDO SALADE AUX CREVETTES TANDORIT / TANDORIT SHEMIP SALAD Harmonité de verdure avec une vinaligente au citron. Manuroy of greens with a lenon vinauprette. SALADE AUX CREVETTES TANDORIT / TANDORIT SHEMIP SALAD Crevettes marindes et grilles au giore. Brilled and served or a green astald. SALADE AUX CREVETTES TANDORIT / TANDORIT SHEMIP SALAD Crevettes marindes et grilles au d'our Tandorit service sur une salade verte. Brilles de poulet milijéé en sauice aux égices, gilles deur de serve d'aux grilles deux de le	8.007.007.0010.0012.0012.0012.0012.0012.0012.0012.0012.0012.0012.0012.00
Friands de calmans dans une croustilitante panure therites et de lentilles jaunes. Frietres or kalamans a cristry valviou author. SAMOSA CHART. Festilled aut legemes partimet de cumin et servi avec un mascala de pois chiches. Fastry litted with vegetables aut perfumed with cumin and served with a chicka pea massals. BHALEF DOIGNISONS OMNOSE SHAMEE Beignetis dicipionis aux heritas dans une paniure de lentilles jaunes. Joine Infection i avec le vidente de la chicka de lentilles jaunes. Joine Infection i avec leut lette dans de la chicka pea massals. LEGUMES PAKORA / PAKORA VEGETABLES Beigneti aux légumes et formage maison frais grifiles au bour d'argile. LEGUMES PAKORA / PAKORA VEGETABLES LEGUMES TANDORI / TANDORI VEGETABLES Assortiment de leigumes et formage maison frais grifiles au bour d'argile. Assortiment de leigumes et formage maison frais grifiles au bour d'argile. Assortiment de leigumes et formage maison frais grifiles au bour d'argile. Assortiment de leigumes et formage maison frais grifiles au bour d'argile. Assortiment de leigumes et formage maison frais grifiles au bour d'argile. Assortiment de verdure avec une vinaligette au citron. Hacmoy of greens with a étenos misaignete. SALADE AU POULET INKA TINKA CHICKEN SALAD Blanc de pouel desicientement mariae aux gieres, grifile de veri usur une salade verite. Brasat of chickee desicative mainated in spicer, grifiled and served on a green salad. POULET / CHICKEN DISHES CARI / CURRY Blanc de pouel mijole en sauce aux épices, gingembre et all. Chicken brasat simmer din a sauce of apices, gingembre et all. Chicken brasat simmer din a sauce of apices, gingembre et all. Chicken brasat simmer din a sauce of apices, gingembre et all. Chicken brasat simmer din a sauce of apices, gingembre et all. Chicken brasat simmer din a sauce of apices, gingembre et all. Chicken brasat simmer din a sauce of apices, gingembre et all. Chicken brasat simmer din a sauce of apices, gingens and grific. BHOONA CARI / CURRY Blanc de pouelt mariné eu s	8.007.007.0010.0012.0012.0012.0012.0012.0012.0012.0012.0012.0012.0012.00
Friands de calmans dans une croustilitante passure therites et de lentilles jaunes. Frietres et alaisams a cristry prilles dans legense partiumé de cumin et servi avec un macala de pois chiches. Pastry litted with vegetables and perfuend with cumin and served with a chiches. Pastry litted with vegetables and perfuend with cumin and served with a chiches. Pastry litted with vegetables and perfuend with cumin and served with a chiches. Pastry litted with vegetables and perfuend with cumin and served with a chiches. Beigned & disignosi aux herbes dans une passure therebas et lentilles jaunes. Beigned & disignosi et framsog maison in passure of therebas et lentilles jaunes. Mand patter of vegetables and home-mede cheese inferts in a batter of yellow tradis. LECUMES TAMODORNY TAMODORNY PASTRODES Assortiment de legiumes et tramage maisons friest grilles au four d'argifié. Assortiment de legiumes et tramage maisons friest grilles au four d'argifié. Assortiment de verdure avec une vinnigrette au citien. Harmony of press with a femon vinauprette. SALADE ATMA / ATMA SALAD Harmond de verdure avec une vinnigrette au citien. Harmony of press with a femon vinauprette. SALADE AUX CREVETTES TANDORNI / TAMDORNI SHRIMP SALAD Rianc de poulet didicatement manife aux expices, grille et servi seu une salade verte. PROULET / CHICKEN DISHES CARI / CURRY Blanc de poulet minière aux prices, gripper and partic. Horonia. POULET / CHICKEN DISHES CARI / CURRY Blanc de poulet minière aux prices, gripper and partic. Horonia. POULET / CHICKEN DISHES CARI / CURRY Blanc de poulet minière aux prices, gripper and partic. Horonia. POULET AU Between de la sièce of appers and partic. Horonia. POULET AU Between de la sièce of appers and partic. Horonia. POULET AU Between de la sièce of appers and partic. Horonia. POULET AU Between de la sièce of appers and partice audient dishe des outsides des outsides verte. Assortiment de poulet marine dans partices, cuit au finer des outsides verte. Blanc de poulet marine dans	8.007.007.0010.0012.0012.0012.0012.0012.0012.0012.0012.0012.0012.0012.00
Friands de calmans dans une crossiliante panuer d'herbes et de lestilles jaunes. Frietre of stabannis en carbys privise batte. SANOSA CHAAT Fastry litel de la reignemes parlamé de carnin et servi avec un macala de pois chiches. Fastry litel et les reignemes parlamé de carnin et servi avec un macala de pois chiches. Fastry litel et les reignemes parlamé de carnin et servi avec un macala de pois chiches. Fastry litel et les reignemes parlamé de carnin et servi avec un macala de pois chiches. Fastry litel du les reignemes parlamé des carnin et servi avec de macala de pois chiches. Fastry litel du les reignemes de l'emperation de l'emperation de les celles de les comments de l'emperation de l'em	8.007.007.0010.0012.0012.0012.0012.0012.0012.0012.0012.0012.0012.0012.0012.00
Friands de calmant dans une crossiliante panume d'herbes et de lentilles jaunes. Frietre of Alamani de achiny publico abute. SANOSA CHART. SANOSA CHART. Fastry filled sus legiumes parlimité de curnin et servi avec un masala de pois chiches. Pastry filled un legiumes parlimité de curnin et servi avec un masala de pois chiches. Pastry filled un legiumes parlimité de curnin et servi avec un masala de pois chiches. Pastry filled un legiumes parlimité de curnin et servi avec un masala de pois chiches. Pastry filled un legiumes parlimité de curnin et servi avec un masala de pois chiches. Pastry filled de legiumes de filled parlimité. Beignet de Vergiumes et filled parlimité. LEGUMES PARORA! PARORA VEGETABLES Beignet aux legiumes et firmagine maison papares d'herbes et lentilles jaunes. Sater parlier de vegiumes et formagine maison frais griffle au bour d'argilie. Assortiment de léguimes et formagine maison frais griffle au bour d'argilie. Assortiment de léguimes et formagine maison frais griffle au d'our d'argilie. Assortiment de léguimes et formagine maison frais griffle au d'our d'argilie. Assortiment de léguimes et formagine maison frais griffle au d'our d'argilie. Assortiment de léguimes et formagine maison frais griffle au devur d'argilie. SALADE AIN ATMA SALAD. Harmonis de verdare avec une vinniquelle au cirim. Nameur of green auth a annue vinniquelle. SALADE AIN POULLET INKA TIRKA CHICKEN SALAD. Blanc de poulet disclamment mainte aux epocs, griffle d'aver d'ar que pass aute. SALADE AIN POULLET INKA TIRKA CHICKEN SALAD. CARN / CURRY Blanc de poulet mijelé en sauve aux épices, ginje mâtire et al. Chicken brant simmerer de la sauce d'appeas, ginjer and green auth. Factories mainteire et griffles au lut traindout, revires un trae autade verte. Banceles poulet mijelé en sauve aux épices, ginjer mâtire et al. Chicken brant simmerer de la sauce d'appeas, ginjer mâtire et al. Chicken brant simmerer de la sauce d'appeas, ginjer mâtire et al. Chicken brant simmerer de la sauce d'appeas, gi	8.007.007.0010.0012.0012.0012.0012.0012.0012.0012.0012.0012.0012.0012.0012.00
Friands de calmant dans une crossiliante panure d'herbes et de lentilles jaunes. Frietres of labaman de activa pytion baute. SANOSA CHART. Freuilleité aux légumes parlimé de curnis et servi avoc un masala de pois chiches. Pasty find with vegérables and perfumir with curnis and served with a choix per masala. Beligente d'échiques aux herbes dans une panure de herbles. Beligente d'échiques aux herbes dans une panure d'herbles. Beligente d'échiques sur le frança maion en panure d'herbles. LEGUMES PARORA / PARORA VECETRILES. Beligente d'échiques se formage maion en panure d'herbles et lentilles jaunes. Social partie of vegérables aux de none marie checes filters a a batter of proble voible. LEGUMES TANOORNI / TANOORNI VECETRILES. SALADES / SALADES Assortiment de léquires et formage maion na panure d'herbles et lentilles jaunes. SALADES / SALADES Assortiment de léquires et formage maion na panure d'herbles et province. SALADES / SALADES SALADES / SALADES SALADES / SALADES SALADES / SALADES SALADES AINA / ATMA SALAD. Harmonis d'és vertiques avoc un vivingérile su cition. Nommer of grees with a nome vivapyerile. SALADE AUX POULET / CHICKEN SALAD Blanc de poulet dicizament mainte aux gipes, guille d'servi sur une salade verte. Branches d'éverpe prinde se l'indice aux des parties de l'extra controllés des poulet des l'extra de	8.007.007.0010.0012.0012.0012.0012.0012.0012.0012.0012.0012.0012.0012.0012.0012.00
Friands de calmant dans une consolitante panure d'herbes et de lentilles jaunes. Frietres of kalamani de arrivay privise batte. SANOSA CHAAT Fasty filled aux légemes parlamé de camin et servi avec un macala de pois chiches. Fasty filled de legemes parlamé de camin et servi avec un macala de pois chiches. Fasty filled with registables and perhands with comin and served with a chick per manala. Belajaet Strigtmen verti and anche batte. Belajaet Strigtmen et filmenge maines an aparter d'herbes de lentilles jaunes. Boison Strigtmen et parlamé de legames et fromage maines ne panter d'herbes et lentilles jaunes. Boise palet sur legames et fromage maines ne panter d'herbes et lentilles jaunes. Boise palet se desponse et fromage maines ne panter d'herbes et lentilles jaunes. Boise palet se desponse et fromage maines ne panter d'herbes et lentilles jaunes. Boise palet se desponses et fromage maines ne panter d'herbes et lentilles jaunes. Boise parlames et fromage maines ne panter d'herbes et lentilles jaunes. Boise de le registre d'expédités and home marcé cheese giffel de servi sur de s'autor d'argite. Assortment et s'epstables and home-marcé cheese giffel de servi sur me s'autor d'argite. Baccette et verdeur avec une vintagrette au citieu. Homeour of greens with a menor visuagrette au citieu. Blanc de poulet décisament mainte aux épices, girigle de servi et sur me s'autor verdeur de l'este de lentilles parlament et parlament et le commande et verdeur avec une vintagrette au citieu. POULET / CHICKEN DISHES SALADE AU POULET INKA, TINKA CHICKEN SALAD. Blanc de poulet et girilles au lors rations, revines sur une salade verte. Brancia of chickes de liculus parlament et parlament et all. Chickes brant simmerer de la since d'aux et parlament et all. Chickes brant simmerer de la since d'aux et parlament et all. Chickes brant simmerer de la piùce, civil au fort d'aux et alle vince de la piùce d'aux et alle piùce. POULET AU SALAD. Poulet sour simmerer de la piùce s'aux et registres de la piùce s'aux et	8.007.007.0010.0012.0012.0012.0012.0012.0012.0012.0012.0012.0012.0012.0012.0012.00
Friands de calmant dans une crossiliante panume d'herbes et de lestilise jaumes. Frietre of fabiamair de activity privis batte. SANOSA CHRAIT Freuilleit aux légumes parlimit de currin et servi avec un masala de pois chiches. Fratty timé will vegétables and perhande vine cuals and served with a chicá pen masala. Berjuets d'utiquens aux herbes dans une panum de ferrilles jaunes. Berjuets d'utiquens aux herbes dans une panum de ferrilles jaunes. Berjuets d'utiquens aux herbes dans une panum d'herbes de riterilles panues. Berjuets d'utiquens aux herbes dans une panum d'herbes de riterilles jaunes. Berjuets d'utiquens et formage masino en panum d'herbes de riterilles jaunes. Berjuet aux régimes et formage masino en panum d'herbes de riterilles jaunes. Berjuet sur signame et formage masino en panum d'herbes de riterilles jaunes. Berjuet sur signame et formage masino en panum d'herbes de riterilles jaunes. Berjuet sur signame et formage masino en panum d'herbes de riterilles panues. Berjuet sur signame et formage masino en panum d'herbes de riterilles panues. Berjuet sur signame et formage masino en panum d'herbes de riterilles panues. Berjuet sur signame et formage masino en panum d'herbes de riterilles panues. Berjuet sur signame et formage masino en panum d'herbes de riterilles panues. BALADE SALADES SALADE ALTON SALADES SALADES ALTON SALADES SALADE ALTON SALADES SALA	8.007.007.0010.0012.0012.0012.0012.0012.0012.0012.0012.0012.0012.0012.0012.0012.00
Friands for cellmans dans une consultative passure theretes et de fentilles jaunes. SANOSA CHAAT Fraultielle aus legemes partime de cumis et servi avec un masais de pois chiches. Fraultielle aus legemes partime de cumis et servi avec un masais de pois chiches. Fraultielle aus legemes partime de cumis et servi avec un masais de pois chiches. Fraultielle aus legemes partime de cumis et servi avec un masais. Brigates froigness aux herbes dans une panure de levellete jaunes. Brigates froigness aux herbes dans une panure de levellete jaunes. Brigates froigness de de frauenge matien au panure de levellete jaunes. Brigates froigness de frauenge matien au panure de levellete jaunes. Brigates froigness de frauenge matien au panure frauente et levellete jaunes. Brigates frauen de frauenge matien au panure frauente et levellete jaunes. Brigates frauen de frauenge matien au panure frauenge matien en de panure frauente et levellete jaunes. Brigates frauen de frauenge matien en panure frauente et levellete jaunes. Brigates frauen de frauenge matien en panure frauenge panure en panure en panure en panure de panure en	8.007.007.0010.0012.0012.0012.0012.0012.0012.0012.0012.0012.0012.0012.0012.0012.00
Francis de calmant alam une constillante passure d'herbes et de femilies jaures, printers or réalisation à cultip yellor ablate. SAMOSA CHAAT Fraultiel aux liegueres partime de crimis el servi avec un missala de pots chiches. Partiullet aux liegueres partime de crimis el servi avec un missala de pots chiches. Partiullet aux liegueres partime de crimis el servi avec un missala de pots chiches. Partiullet aux liegueres partime de crimis el servi avec un missala de pots chiches. Partiullet aux liegueres partime de crimis el servi avec de l'existe plus missala. Beliguete d'objecte aux herbes dans une panure de l'emillet pauses. Beliguete d'objecte aux herbes dans une panure de l'emillet pauses. BELGUMES PANORA / PAKORA VEGETABLES. L'EGUMES TANDORN / RADORON VEGETABLES. L'EGUMES TANDORN / RADORON VEGETABLES. SALADES I SALADES SALADES I SALADES SALADES AND SA	8.007.007.0010.0012.0012.0012.0012.0012.0012.0012.0012.0012.0012.0012.0012.0012.0012.00
Friands for calmant dans user consultative passure d'herbes et de femilles jaunes, printers or s'almania in carby grilles autie glampes partiruné de cumis et servi avec un masaila de poés chiches. Partiruités aux ligures partiruné de cumis et servi avec un masaila de poés chiches. Partiruités aux ligures partiruné de cumis et servi avec un masaila de poés chiches. Partiruités aux ligures partiruné de cumis et servi avec un masaila de poés chiches. Partiruités de vinces de des companies de femilier sia passure. Besignets d'alpones aux hurteres dans une passure de femilier sia passure. Besignets d'alpones aux hurteres dans une passure de femilier sia passure. BEGUMES PARORA / PARORA VEGETABLES. LÉGUMES PARORA / PARORA VEGETABLES. LÉGUMES PARORA / PARORA VEGETABLES. LÉGUMES TANDOBRI / TANDOBRI VEGETABLES. LÉGUMES TANDOBRI / TANDOBRI VEGETABLES. SALADES TANDOBRI / TANDOBRI VEGETABLES. SALADES TANDOBRI / TANDOBRI VEGETABLES. SALADE SALADES. SALADE SALADES. SALADE SALADES. SALADE SALADES. SALADE SALADES. SALADE ALVES SALADES. SALADES ALVES SALADES. SALADE ALVES SALADES. POULLET INCAN, PARORA VEGETABLES. POULLET J CHICKEN DESHES. SALADE ALVES SALADES. SALADES ALVES SALADES. SALADES SALADES. POULLET INCAN, SALADES. POULLET J CHICKEN DESHES. SALADES ALVES SALADES. SALADES SALADES. POULLET INCAN, SALADES. POULLET J CHICKEN DESHES. SALADE ALVES SALADES. SALADES SALADES. POULLET J CHICKEN DALA. POULLET J CHICKEN DALA. POULLET J CHICKEN DALA. SALADES SALADES. POULLET J CHICKEN DALA. POULLET J CHICKEN DALA. POULLET J CHICKEN DALA. POULLET J CHICKEN DALA. SALADES SALADES. POULLET J CHICKEN DALA. SALADES SALADES. POULLET J CHICKEN DALA. SALADES SALADES. SALADES SALADES. POUL	8.007.007.0010.0012.0012.0012.0012.0012.0012.0012.0012.0012.0012.0012.0012.0012.0012.00
Friands for calmans taxs user countillates parsus et herbes et de tentilles jaunes. Friende da sus legumes purbamé de cernis et servi vous autres de part chickes. Persuited aux legumes purbamé de cernis et servi vous un mesab de part chickes. Persuited aux legumes purbamé de cernis et servi vous de la company de partie de leur de partie de leur	8.007.007.0010.0012.0012.0012.0012.0012.0012.0012.0012.0012.0012.0012.0012.0012.0012.0012.00
Friands for cellularis cains user consultative passure ethnices of the instillate jouvers, interfact or calculation as any pulse about certain or calculation and any pulse about cellularis. SANOSA CHAAT Frequenties are integrated or carried in servi area or carried and color process. Provided and integrated participants of carried in servi area or carried and color process. Provided and integrated participants of carried in servi area or carried and color process. Provided participants or carried or carried participants. Provided participants or carried or carried participants. Provided participants or carried or carried participants. Provided participants or carried participants. Provided participants. Pro	8.007.007.0010.0012.0012.0012.0012.0012.0012.0012.0012.0012.0012.0012.0012.0012.0012.0012.00
Friends de calmand dans une conscillante panner (Partients et de Instilles jaunes, Tratters of sharation in annual protection). SANOSA CHART Friendlind has indeputive parlimer de carmin et armi avec un macida de poit citicise. Proclinité has indeputive parlimer de carmin et armi avec un macida de poit citicise. Proclinité has indeputive parlimer de carmin et armi avec un macida de poit citicise. Proclinité has indeputive parlimer de carmin et armi avec un macida de poit citicise. Proclinité has indeputive parlimer de carmin et armi avec un macida de poit citicise. Proclinité parliment parlimer de carmin et armin avec un macida de poit citicise. Proclinité parliment parliment de carmin et armin avec un macida de poit citicise. Proclinité parliment parliment de leurilles jaures. Resploit d'appears de formage maintain maint on a paraur d'invertise parliment. Proclinité parliment de leurilles jaures. Proclinité parliment de leurilles jaures de la librité parliment de leurilles jaures. Proclinité parliment de leurilles jaures de la librité parliment de leurilles jaures. Proclinité parliment de leurilles jaures de la librité parliment de leurilles jaures. Proclinité parliment de leurilles parliment de leurilles jaures de la librité par	8.007.007.0010.0012.0012.0012.0012.0012.0012.0012.0012.0012.0012.0012.0012.0012.0012.0012.00
Friends de calmans dans une constitute panne Phones et de Intillés james. Trette de l'assaine à morte prouvé altri. SANOSA CHART Friendiel à sa régiones parlame de cente et avent avec un masada de post citiches. Friendiel à sa régiones parlame de cente et avent avec un masada de post citiches. Friendiel à sa régiones parlame de cente et avent avec un masada de post citiches. Friendiel à sa régiones parlame de cente et avent avec un masada de post citiches. Friendiel à sa régiones parlame de cente et avent avec un masada de post citiches. Friendiel à sa régione parlame de cente et avent avec un masada de post citiches. Friendiel à sa régione à cente de l'avent de l'	8.007.007.0010.0012.0012.0012.0012.0012.0012.0012.0012.0012.0012.0012.0012.0012.0012.0012.00
Finance for calmant dans one constitution passage through the calmant days are calmant and surple passage and calmant for the calmant days are calmant and the calmant days are calmanted days are	8.007.007.0010.0012.0012.0012.0012.0012.0012.0012.0012.0012.0012.0012.0012.0012.0012.0012.0012.0012.00
Finance de calmant dans une concelliante panne Brindres et de femilier jaues. France o sinamaira et unity produce Justice SAMOSA CHART SAMOSA CHART France de control et unity produce Justice BINALE D'OIGHONS / ON/ONS BENALE Binguiste d'aujones me horis dans et aprende de buildes jaues. Conso litter in a yribre sold and et anne de buildes jaues. Conso litter in a yribre sold and et anne and et anne de buildes jaues. Binguiste d'aujones an horis dans et aprende de buildes jaues. Conso litter in a yribre sold and et anne and et anne de buildes jaues. Binguiste d'aujones and horis dans de paneur Brindres de leadillés jaues. Binguiste d'aujones and horis dans de la paneur Brindres de leadillés jaues. Binguiste d'aujones and horis dans de la paneur Brindres de leadillés jaues. Binguiste d'aujones and brindres de leadillés jaues. Binguiste d'aujones and brindres de leadillés jaues. SALADE AIN CERTARIS ALAD. SALADES / SALADES SALADE AIN FATAM SALAD. SALADE AIN CERTARIS AIND. POULLET / CHICKEN D'ISHES CARI CURRY Bance de poudel discherent learnish en deposite air du row en de prese aind. SALADE AIN CERTARIS AIND. POULLET / CHICKEN D'ISHES CARI CURRY Bance de poudel ministered anneur de prese aind. Carin curry and aind aind aind aind aind aind aind	8.007.007.0010.0012.00
Finance of collaration of the collaration of the collaration of the collaration primary persons about the collaration of the co	8.007.007.0010.0012.00
Friende de calmant dans une constillante passure Bruthers et de tentilles jaunes. SANDSA CHART SAN	8.007.007.0010.0012.00
Friends of collarant data use concellable panne. Primates of the Intellis panne. Primate of intellinal a princip panne status. SANDSA CHART The rest of intellinal a profession will be come and some of with a diptic of panness. BINALEE POIGHORS (MNORS BALAEE Brighest of niciponess and there should be come and some of with a diptic of panness. BINALEE POIGHORS (MNORS BALAEE Brighest of niciponess and there should be come and some of with a diptic of panness. BINALEE POIGHORS (MNORS BALAEE Brighest of niciponess and there should be come and some of the should be panness. Brighest of niciponess and there should be come and some of the should be come of the should be come and some of the should be come of the should be come and some of the should be come of the should be come and some of the should be come of the should be come and some of the should be come of the should be come and some of the should be come of the sho	8.007.007.0010.0012.00
Finance de culmant dans une constillates passes. SANCIA CHANT SANCIA C	8.007.007.0010.0012.00