



MENU

INDIEN



ENTRÉES 3€

SAMOSSA :

- Pomme de terre, petit pois, épices

PATTIES AUX LÉGUMES :

- Chausson pâte feuilletée légumes épicés

COLESLAW À L'INDIENNE :

- Choux rouge, carotte, raisins secs, graines de sésame, persil ou coriandre, sauce au tahin.

RAITA DE COURGE ET CHEESE NAAN (DE SEPTEMBRE À MAI)

RAITA D'ÉPINARDS ET CHEESE NAAN (DE SEPTEMBRE À MAI)



SOUPES 3€

SOUPE DE PATATE DOUCE

SOUPE DE LENTILLES CORAIL, LÉGUMES, LAIT DE COCO

SOUPE DE COURGE AU CURCUMA (DE SEPTEMBRE À MAI)





MENU

INDIEN

PLATS 12€

- plats accompagnés au choix de riz basmati épices douces ou de riz à la noix de coco

DAHL DE LENTILLES ET LAIT DE COCO

BIRYANI AUX LÉGUMES :

- Pomme de terre, carotte, choux fleur

LÉGUMES KORMA :

- Pomme de terre, carotte, choux fleur, petits pois

MASSALA DE COURGETTE

MALAI PAKORA COURGETTE

MASSALA DE COURGE (DE SEPTEMBRE À MAI)

MALAI PAKORA COURGE (DE SEPTEMBRE À MAI)

MALAI PAKORA ÉPINARD (DE SEPTEMBRE À MAI)

PALAK CHANA (DE SEPTEMBRE À MAI) :

- Pois chiches et épinards

PALAK PANEER :

- Pois chiches et paneer





MENU

INDIEN

DESSERTS 3€

CRÈME À LA MANGUE

HALWA CAROTTE

GALAB JAMUN :

- boules de semoules frites et sirop à la cardamome

HALWA :

- gateau de semoule à la cardamome

LADOO :

- boules de farine de pois chiches et cardamome



BOISSONS 2€

CHAÏ :

- Thé indien

AMRAS :

- Lait et mangue

LASSI :

- À base de yaourt et cardamome

