



Plats Poulet

Plats servi sans riz

■ 自然性的 1998年代表示。在2018年代中国的人员和大学的人工工程的人们的人们的人们的人们们们们们们们们们们们们们们们们们们们们们们们们	Y
POULET TIKKA MASALA Blancs de poulets grillés avec une sauce curry, crème, beurre, épices indiennes	9
POULET SHAI KORMA Spécialité du Chef	12.50€
	12.50€
Blancs de poulet, sauce aux noix de cajou, amandes, crème fraîche, raisins secs	12,1006
BUTTER CHICKEN Blancs de poulets grillés, sauce au tomate, crème fraîches	
CHILI CHICKEN Blancs de poulets grillés, poivrons, coriandre fraîche (peu épicé)	12.50€
CHILI CHICKEN Blanco A Poulet au curry accommodé de pistaches broyer et est	12.00€
POULET PISTACHEWALA Poulet au curry accommodé de pistaches broyer et crème fraîche	11.50€
POULET MASALA Poulet au curry, poivrons, tomates, oignons, coriandre fraîche (peu épicé)	11.50€
POULET MUGHLAI Poulet au curry, crème fraîche, oeufs	
POULET SAAG Poulet au curry et épinards hachés	11.50€
POULET SAAG Poulet au curry et epinarus naches	11.50€
POULET VINDALOO Poulet au curry, pommes de terre, épices indiennes (relevé)	11.50€
POULET MADRAS Poulet sauce curry, coriandre fraîche, bien épicé	
POUL ET CURRY de poulet traditionnel, coriandre fraîche	10.00€
DOLL ET CURRY Curry de poulet traditionnel, coriandre traiche	** ***

Plats Agneau

Plats servi sans riz	all maison
AGNEAU TIKKA MASALA Agneau grillés avec une sauce curry, crème, beurre, épices in	ndiennes 13.50€
AGNEAU SHAI KORMA Spécialité du chef	13.50€
Agneau, sauce aux noix de cajou, amandes, crème fraîche, raisins secs (doux)	
AGNEAU BAIGAN Agneau préparé avec caviar d'aubergines, crème fraîche	13.00€
AGNEAU MAIHAK Agneau au curry épicé, sauce tomate et amandes (relevé)	13.00€
AGNEAU SAAG Agneau au curry avec des épinards hachée (moyennement relevé)	13.00€
AGNEAU RADA KHUMBE Agneau au curry accommodé aux feuilles de fenouil, coriande	re, 13.00€
ail, gingembre, champignons	
AGNEAU VINDALOO Curry d'agneau, pommes de terre, épices indiennes (relevé)	13.00€
AGNEAU CURRY Curry d'agneau traditionnel, coriandre fraîche	11.50€

Plats Poissons et Crevettes



11.00€
12.00€
12.00€
12.00€
17.00€
12.00€
12.00€
12.00€
15.00€
16.50€
16.50€
16.50€

Biryani

Le biryani est un mélange de riz que vous pouvez accommodé d'une viande au choix ou légumes.



Plats sans sauce

LEGUMES BIRYANI Légumes POULET BIRYANI Poulet AGNEAU BIRYANI Agneau CREVETTES BIRYANI Crevettes CREVE I MAIHAK Poulet, agneau, crevettes et légumes

11.00€ 12.00€

14.00€ 14.00€ 15.00€

11.00€

12.00€

Nouilles Sautées

VEGETARIENNES POULET AGNEAU CREVETTES

Légumes

13.00€ 14.00€

8.00€

3.00€

8.00€

8.00€

8.00€

8.00€

8.50€

9.00€

DAL TARKA

Lentilles jaunes accommodées aux herbes et aromates de l'inde

VEG KORMA

Légumes variés, crème fraîche, amandes, raisins secs, ail, gingembre, herbes fraîches

KHUMBI BHAJEE

Champignons frais, oignons, coriandre fraîche

CHANA MASALA

Pois chiches préparés avec coriandre fraîche

ALOO GOBI

Pomme de terre aux chou fleurs

BOMBAY ALOO

Pomme de terre, crème fraîche, sauce aux épices et herbes

ALOO MATTAR

pomme de terre, petits pois, sauce curry

MATTAR PANEER

Petits pois avec fromage maison, sauce aux épices et herbes

BAIGHAN BHARTA

Aubergine grillé, crème fraîche, oignons, tomates et coriandre fraîche

SHAHI PANEER

Fromage maison avec sauce curry, crème, beurre, épices indiennes

PALAK PANEER

Épinards hachés aux fromage maison (peu relevé)

KADAI PANEER

Fromage maison, poivrons, tomates, oignons et coriandre fraîche

9.00€ 9.00€

9.00€

9.50€

3.50€

4.00€

4.50€

4.50€

Riz Basmati

RIZ BASMATI Riz Nature

GREEN PEAS PULAO

Riz avec petits pois et coriandre fraîche

KASHMIRI RIZ

Riz à la cannelle, graines de cumin, amande et fruits secs EGG RIZ

Riz aux oeufs façon omelette et coriandre fraîche





Pains



PAPADAM Galette de farine du pois chiche avec du cumin	0.50€
ROTI	2.50€
Galette farine complet	
NAN	3.00€
Nature	
BUTTER NAN	3.15€
Nan au beurre	
CHEESE NAN	3.50€
Pain au fromage	
GARLIC NAN	3.50€
Pain à l'ail	
PARATHA hours	3.50€
Galette à base de farine, beurre	1 505
GARLIC CHEESE NAN	4.50€
Pain à l'ail et au fromage	4.50€
KEEMA NAN Pain fourré à la viande hachée d'agneau	4.50€
	4.00€
MASALA KULCHA	4.000
Pain aromatisé aux légumes	4.50€
CHOCOLAT NAN Pain au Nutella	4,500
Pain au Nutella	

De

Desserts

Desserts	
HALWA	4.00€
Semoule, sucre, beurre, lait, noix de coco	
GULAB JAMUN	5.00€
Boule de semoule pochée au sirop de rose	
MANGO ICE-CREAM	5.00€
Boule de vanille avec coulis de mangue	
KULFI PISTACHE	5.50€
Glace pistaches fait maison	
KULFI MANGO	5.50€
Glace mangue fait maison	
CHOCOLAT NAN	4.50€
Pain au Nutella	
SORBET / GLACE	5.00€
Noix de coco, fruits de la passion, mangue, fraise, citron, vanille ou cho	ocolat
CAFE LIEGEOIS	5.50€
Boule de glace café avec coulis de chocolat et chantilly	







Menu Midi et Soir Menu Maihak 29.00€



Entrée + Galette maison (Nan ou Nan Fromage)

MIXED GRILL Agneau, poulet, gambas, saumon (cuit au tandoor)

ou CREVETTES PAKORA Beignets de crevettes gratinées

ou GOLDEN CHICKEN Beignets de blanc de poulet

ou SAUMON TIKKA Saumon mariné grillés au tandoor

Plats

+ Riz Basmati

POULET TIKKA MASALA Blancs de poulets grillés avec une sauce curry, crème, beurre, épices indiennes ou AGNEAU SHAI KORMA Agneau, sauce aux noix de cajou, amandes, crème fraîche, raisins secs (doux) ou SAUMON TIKKA MASALA

Pavés de saumon avec une sauce curry, crème, beurre, épices indiennes

ou CREVETTES MASALA

Crevettes au curry moyennement épicées, herbes fraîches, poivrons, tomates (relevé)

Desserts

GULAB JAMUN Boule de semoule pochée au sirop de rose ou KULFI Glace pistache ou mangue fait maison

Menu Delhi 23.00€

Entrée + Galette maison (Nan ou Nan Fromage)

PRAWN CHAAT Crevettes garnies d'une salade composée de tomate, concombre, pomme, herbes fraîches, crème fraîche

ou CHICKEN TANDOORI Cuisse de poulet mariné grillé

ou SAMOSA VIANDE Chaussons de viande d'agneau haché, petits pois, raisins secs, noix de cajou

ou BAIGHAN BHARTA Caviar d'aubergine grillé avec crème et coriandre fraîche

1 Plats au choix

+ Riz Basmati

CHILI CHICKEN Blancs de poulets grillés, poivrons, tomates, coriandre fraîche (peu épicé)

ou AGNEAU MAIHAK Agneau au curry épicé, sauce tomate et amandes (relevé)

ou POISSON MASALA (Colin d'Alaska) Filet de Colin, poivrons, tomates, coriandre fraîche (peu épicé)

ou DAL TARKA Lentilles jaunes accommodées aux herbes et aromates de l'inde

1 Desserts au choix

HALWA Gâteau de semoule noix de coco ou SORBET 2 boules au choix







Menu Midi et Soir

Menu Punjab 20.00€

1 Entrée au choix

+ Nan Fromage

RESHMI KABAB Blanc de poulet haché, coriandre, forme de saucisses grillées ou SHEEKH KABAB Viande d'agneau hachés épicés, gingembre, herbes fraîches ou FISH PAKORA Beignets de poisson ou ONION BHAJI Beignets d'oignon

Plats

+ Riz Basmati

POULET CURRY

Poulet au curry accommodé aux herbes, et épices (moyennement relevé)

ou POISSON CURRY

Filet de poisson au curry accommodé aux herbes et épices

ou LEGUMES CURRY

Variété de légumes accommodés au curry

ou DAL TARKA

Lentilles jaunes au curry, beurre et coriandre

+ 1 Dessert au choix

HALWA Gâteau de semoule noix de coco

ou MANGO ICE CREAM boule de glace à la vanille avec son coulis de mangue, crème et chantilly

Menu Thali Maihak 20.00€

Plateau Complet

RAITA

Yaourt aux crudités et épices

POULET CURRY

Curry de poulet traditionnel

AGNEAU CURRY

Curry d'agneau traditionnel

ALOO PAKORA

Beignets de pomme de terre

LEGUMES CURRY

Curry de légumes traditionnel

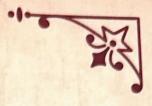
+ Riz Basmati et Nan ou Nan Fromage

+ 1 Dessert au choix

GULAB JAMUN boule préparé à base de lait parfumée à la rose et au miel ou GLACE 2 boules au choix







Menu Midi et Soir Plateau Complet

THALI VÉGÉTARIEN 18.00€

Riz Basmati - Nan au choix

RAITA + LEGUMES KORMA + DAL TARKA

AVEC AU CHOIX

PALAK PANEER

Épinards préparés avec du fromage maison, sauce riche en épices et en herbes

BAIGHAN BHARTA

Caviar d'aubergines grillées au tandoor, avec oignons et herbes indiennes

Dessert

HALWA

Gâteau de semoule noix de coco

MENU ENFANT 10.00€

(-10 ans)

POULET TIKKA

Blanc de poulet grillé

ou

POULET KORMA

Blancs de poulet, sauce aux noix de cajou, amandes, crème fraîche, raisins secs

*

Riz

GLACE 1 Boule au choix







Menu Midi Menu Express 11.00€

Midi uniquement (sauf week-end et jours fériés) servi avec une galette maison (nan nature ou nan fromage)

1 Plat au choix

POULET TANDOORI

Cuisse de poulet mariné et grillé, cuit au tandoor

ou MIXED PAKORA

beignets de pommes de terre, aubergine et oignons

OU PRAWN CHAAT

Crevettes macérées dans du jus de citron vert, garnie d'une salade composée (tomate, concombre, pommes et herbes fraîches)

ou POULET CURRY

Poulet au curry accommodé et épices (moyennement relevé)

ou VEGETABLE CURRY

Variété de légumes accommodés au curry

+ Riz Basmati

+ 1 Dessert

HALWA Gâteau de semoule noix de coco

Thali Express 14.50€

Plateau Complet

Midi uniquement (sauf week-end et jours fériés)

RAITA

yaourt aux crudités et épices et DAL TARKA

VEGETABLE CURRY

Curry de légumes traditionnel

OU POULET CURRY

Curry de poulet traditionnel

ou CURRY D'AGNEAU

ou CURRY DE POISSON

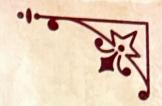
+ Riz Basmati et Nan ou Nan Fromage

+ 1 Dessert

HALWA

gâteau de semoule noix de coco ou CAFÉ





Pour tous vos événements:

Mariage, Anniversaire, Baptême, Repas d'Affaire, etc...

* = Liste des Allergènes

- Céréales contenant du gluten et les produits à base de ces céréales (avoine, blé, épeautre, orge, kamut).
- 2. Crustacés et produits à bas de crustacés.
- 3. Œufs et produits à base d'œufs.
- 4. Poissons et produits à base de poissons
- 5. Arachides et produits à base d'arachides.
- 6. Soja et produits à base de soja.
- 7. Lait et produit à base de lait.
- 8. Fruits à coque.
- 9. Céleri et produits à base de céleri.
- 10. Moutarde et produits à base de moutarde.
- 11. Graines de sésame et produits à base de graines de sésame.
- 12. Anhydride sulfureux et sulfites.
- 13. Lupin et produits à base de lupin.
- 14. Mollusques et produits à base de mollusques.

器.

Bonne Appétit

