APÉRITIFS	
COCKTAIL MAISON (Rhum blanc, Jus de citron vert, Soho, sucre de canne, jus de pomme et sirop de rose)	7,50 €
COCKTAIL MAISON sans alcool (jus de pomme, Perrier, Sprite, morceaux de citron, orange, pomme et menthe fraîche)	
KIR (cassis, mûre, pêche, rose)	
VODKA, RHUM, GIN, TEQUILA	
MARTINI BLANC/ROUGE, PORTO ROUGE, RICARD, SUZE, CAMPARI	
WHISKY LAWSON	
CHAMPAGNE Charles Nicolas Feuillatte (coupe)	and a result of the second of
CHAMPAGNE Charles Nicolas Feuillatte (bouteille)	
MOJITO	
AMERICANO	
ACCOMPAGNEMENTS jus de fruits ou coca	1,00 €
ENTRÉES	7: 2017/959
MIX PAKORA	5,00 €
(Mélange de beignets à la farine de pois chiche : pommes de terre, aubergine et oignons)	
PAKORAS	4,00 €
(Beignets de pommes de terre à la farine de pois chiche)	
BAIGAN PAKORAS	4,00 €
(Beignets d'aubergine à la farine de pois chiche)	
ONION PAKORAS	4,00 €
(Beignets d'oignons à la farine de pois chiche)	
CREVETTES PAKORAS	6,00 €
POULET PAKORAS	6.00 €
(Beignets de poulet à la farine de pois chiche)	0,00 &
TO SERVICE AND A	100 €
RAITA	4,00 €
	400.6
SABZI ROLLS. (Beignets roulés aux léqumes)	4,00 €
	450.6
SABZI SAMOSAS. (Beignets de feuille de brick farcis aux légumes)	4,50 €
KHEEMA SAMOSAS	E 50 €
(Beignets de feuille de brick au bœuf)	5,50 €
The state of the s	F 00 6
TUNA SAMOSAS. (Beignets de feuille de brick au thon)	5,00 €
(Bolghold de Foullie de Briek de Briek)	
ENTRÉES	
(grillées au four traditionnel indien tandoor)	
POULET TANDOORI	6.50 €
(Cuisse de poulet marinée aux diverses épices)	
POULET TIKKA	6.00 €
(Dés de poulet marinés aux diverses épices)	
AGNEAU TIKKA(Dés d'agneau marinés aux diverses épices)	7,50 €
	600.6
SHEESH KEBAB (Viande de boeuf mariné aux diverses épices, grillée en brochette avec oignons, coriandre fraîche et épices tandoori)	,0,00 €
	10.00.0
GAMBAS TANDOORI(Gambas marinées aux diverses épices)	16,00 €
A STATE OF THE STA	
NEW DELHI MIX GRILL (Poulet tikka, sheesh kebab, agneau tikka, saumon tikka et divers beignets)	
Entrée pour 1 pers. : 12 € pour 2 pers. 20 €	

NANS (pains maison cuits au four Tandoor)	
NAN FROMAGE(Pain à base de farine blanche avec fromage)	3,50 €
NAN NATURE(Pain à base de farine blanche)	2,00 €
NAN A L'AIL (Pain à la farine blanche avec ail râpé)	3,00 €
NAN AIL / FROMAGE (Pain à la farine blanche avec fromage et ail râpé)	4,00 €
NAN SABZI (Pain à la farine blanche avec légumes)	3,00 €
NAN KHEEMA(Pain à la farine blanche avec viande de bœuf)	3,50 €
NAN KASHMIRI. (Pain à la farine blanche avec raisins secs, noix de cajou et pistaches)	4,00 €
CHAPATI (Pain à la farine de blé complet)	2,00 €
PARATHA. (Pain à la farine de blé complet cuit au beurre)	2,50 €
PLATS (TOUS NOS PLATS SONT ACCOMPAGNES DE RIZ OU NAN NATURE AU CHOIX)	
POULET	
POULET CURRY (Curry de poulet traditionnel)	13,00 €
POULET SHAHI KASHMIRI (Curry de poulet traditionnel à la crème fraîche avec noix de cajou, amandes et raisins)	14,00 €
POULET SHAHI KORMA (Curry de poulet traditionnel à la crème fraîche avec noix de cajou et amandes)	14,00 €
POULET KORAI (spécialité du chef) (Curry de poulet traditionnel avec poivrons, coriandre fraiche et diverses épices)	14,00 €
POULET PUNJABI (Curry de poulet traditionnel avec tomates, gingembre frais, ail frais, coriandre fraîche et épices)	14,00 €
POULET MADRAS (Curry de poulet traditionnel aux épices Madras)	13,00 €
POULET VINDALOO (Curry de poulet traditionnel aux 25 épices)	14,00 €
POULET PALAK (Curry de poulet traditionnel aux épinards et diverses épices)	13,00 €
POULET DAL (Curry de poulet traditionnel aux lentilles et diverses épices)	13,00 €
POULET TIKKA MASALA (Curry de poulet traditionnel grillé au four tandoor avec poivrons frais, tomates fraîches et coriandre fraîche)	14,00 €
POULET BAINGAN (Curry de poulet traditionnel avec caviar d'aubergines et diverses épices)	13,00 €
POULET CHAMPIGNONS. (Curry de poulet traditionnel aux champignons frais et diverses épices)	13,00 €
POULET ROGON JOSH. (Curry de poulet traditionnel avec petit pois, pommes de terre et diverses épices)	14,00 €
BUTTER CHICKEN  (Curry de poulet traditionnel grillé au four tandoor avec amandes, noix de cajou, beurre et cumin)	14,00 €

AGNEAU	
AGNEAU CURRY (Curry d'agneau traditionnel)	13,00 €
AGNEAU SHAHI KASHMIRI	14,00 €
Curry d'agneau traditionnel à la crème fraîche avec noix de cajou, amandes et raisins)	14.00 €
AGNEAU SHAHI KORMA Curry d'agneau traditionnel à la crème fraîche avec noix de cajou et amandes)	14,00 0
AGNEAU KORAI (spécialité du chef) Curry d'agneau traditionnel avec poivrons, coriandre fraiche et diverses épices)	14,00 €
AGNEAU PUNIABI	14,00 €
Curry d'agneau traditionnel avec tomates, gingembre frais, ail frais, coriandre fraîche et épices)  AGNEAU MADRAS	13.00 €
AGNEAU MADRAS  Curry d'agneau traditionnel aux épices Madras)	13,00 0
AGNEAU VINDALOO (Curry d'agneau traditionnel aux 25 épices)	14,00 €
AGNEAU PALAK	13,00 €
(Curry d'agneau traditionnel aux épinards et diverses épices)	
AGNEAU DAL (Curry d'agneau traditionnel aux lentilles et diverses épices)	13,00 €
AGNEAU TIKKA MASALA	14,00 €
(Curry d'agneau traditionnel grillé au four tandoor avec poivrons frais, tomates fraîches et coriandre fraîche)	
AGNEAU BAINGAN	13,00 €
(Curry d'agneau traditionnel avec caviar d'aubergines et diverses épices)  AGNEAU CHAMPIGNONS	13.00 €
AGNEAU CHAMPIGNONS (Curry d'agneau traditionnel aux champignons frais et diverses épices)	
AGNEAU ROGON JOSH (Curry d'agneau traditionnel avec petit pois, pommes de terre et diverses épices)	14,00 €
BOEUF BOEUF CURRY (Curry de bœuf traditionnel)	
BOEUF SHAHI KASHMIRI. (Curry de bœuf traditionnel à la crème fraîche avec noix de cajou, amandes et raisins)	14,00 €
BOEUF SHAHI KORMA	14,00 €
(Curry de bœuf traditionnel à la crème fraîche avec noix de cajou et amandes)	
BOEUF KORAI (spécialité du chef). (Curry de bœuf traditionnel avec poivrons, coriandre fraiche et diverses épices)	13,00 €
BŒUF CHAMPIGNONS	13,00 €
(Curry de bœuf traditionnel aux champignons frais et diverses épices)	
BOEUF PALAK (Curry de bœuf traditionnel aux épinards et diverses épices)	13,00 €
BOEUF DAL	13,00 €
(Curry de bœuf traditionnel aux lentilles et diverses épices)	
KUFTA KEBAB. (Viande de bœuf hachée avec oignons, ail, gingembre frais, coriandre fraîche et diverses épices)	13,00 €
BIRYANIS	15.00.6
BIRYANI NEW DELHI (Poulet, bœuf et crevettes aux diverses épices mijoté avec du riz basmati aux petits pois, noix de cajou, amandes, raisins secs et co	riandre fraîche)
BIRYANI POULET (Poulet aux diverses épices mijoté avec du riz basmati aux petits pois, noix de cajou, amandes et coriandre fraîche)	
PIDVANI AGNEALI	14,00 €
(Agneau aux diverses épices mijoté avec du riz basmati aux petits pois, noix de cajou, amandes et coriandre fraîche)	
BIRYANI CREVETTES (Crevettes aux diverses épices mijoté avec du riz basmati aux petits pois, noix de cajou, amandes et coriandre fraîche)	15,00 €
(Crevettes aux diverses epices mijote avec du riz pasmati aux petits pois, noix de cajod, amandes et conditude material)  BIRYANI LEGUMES	11.00 €
Mélange de légumes aux diverses épices mijoté avec du riz basmati aux petits pois, noix de cajou, amandes et coriandre fraîche)	,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,

### POISSONS ET FRUITS DE MER

POISSONS ET PROTTS DE MEN	
CREVETTES CURRY. (Curry de crevettes traditionnel aux diverses épices)	13,00 €
CREVETTES PUNJABI (Curry de crevettes traditionnel avec tomates, gingembre frais, ail frais, coriandre fraîche et épices)	14,00 €
CREVETTES SHAHI KASHMIRI	14,00 €
(Curry de crevettes traditionnel à la crème fraîche avec noix de cajou, amandes et raisins)  CREVETTES SHAHI KORMA	14,00 €
(Curry de crevettes traditionnel à la crème fraîche avec noix de cajou et amandes)	
CREVETTES CHAMPIGNONS (Curry de crevettes traditionnel aux champignons frais et diverses épices)	13,00 €
GAMBAS CURRY (Curry de gambas traditionnel aux diverses épices)	18,00 €
GAMBAS SHAHI KASHMIRI (Curry de gambas traditionnel à la crème fraîche avec noix de cajou, amandes et raisins)	19,00 €
GAMBAS SHAHI KORMA	19,00 €
(Curry de gambas traditionnel à la crème fraîche avec noix de cajou et amandes)	14.00.6
SAUMON CURRY (Curry de saumon traditionnel)	14,00 €
SAUMON SHAHI KASHMIRI. (Curry de saumon traditionnel à la crème fraîche avec noix de cajou, amandes et raisins)	15,00 €
SAUMON SHAHI KORMA	15,00 €
(Curry de saumon traditionnel à la crème fraîche avec noix de cajou et amandes)	15.00.6
SAUMON KORAI (spécialité du chef) (Curry de saumon traditionnel avec poivrons, coriandre fraiche et diverses épices)	15,00 €
SAUMON PUNJABI. (Curry de saumon traditionnel avec tomates, gingembre frais, ail frais, coriandre fraîche et épices)	15,00 €
SAUMON MADRAS (Curry de saumon traditionnel aux épices Madras)	15,00 €
SAUMON TIKKA MASALA.  (Curry de saumon traditionnel grillé au four tandoor avec poivrons frais, tomates fraîches et coriandre fraîche)	15,00 €
(Curry de Saumon Hauttonner grine au rout tandoor avec porvions mais, tornates materies et containe materie)	
PLATS VEGETARIENS	
MIX SABZY KORMA. (Curry de mélange de légumes avec noix de cajou et crème fraîche et diverses épices)	8,00 €
PALAK PANEER	8,00 €
(Curry d'épinards au fromage et diverses épices)	8,00 €
MATTAR PANEER (Curry de petits pois au fromage et diverses épices)	0,00 €
BAINGAN BHARTA (Curry de caviar d'aubergines et diverses épices)	7,00 €
CHANA DAL	6,00 €
(Curry de lentilles indiennes aux diverses épices)	
RIZ	
RIZ BASMATI (Riz long et fin cuisiné avec safran et cumin)	2,00 €
RIZ PULAO	3,00 €
(Riz basmati cuisiné avec petits pois et noix de cajou)	2006
RIZ KASHMIRI (très légèrement sucré) (Riz basmati cuisiné avec noix de cajou, mélange de fruits secs et crème fraîche)	3,00 €
RIZ CITRON (Riz basmati cuisiné avec noix de cajou, oignons et citron vert)	4,00 €
( the basiness sales are troix as sajou, signists of out on vol.)	

#### DESSERTS

SUJI HALWA	5.00 €
(Gâteau de semoule au lait avec amandes, pistaches, raisins secs, noix de coco et safran)	,
GAJAR (Gâteau de carottes délicatement fondues et parfumé à l'indienne)	5,50 €
KULFI (Glace indienne avec lait, amandes et pistaches)	5,00 €
TIRAMISU MAISON (Véritable tiramisu)	5,50 €
MOUSSE AU CHOCOLAT MAISON	5,50 €
SALADE DE FRUITS A LA PULPE DE MANGUE ET CHANTILLY	6,00 €

La cuisine traditionnelle indienne est une cuisine riche et variée en goûts et saveurs.

Diverses épices viennent exalter nos plats, mais aucunes d'elles n'est pimentées, sauf sur demande.



### **MENU DU MIDI**

10,50 €

(Entrée + Plat OU Plat + Dessert)



#### RAITA

(Yaourt au concombres, tomates, carottes aux cumin et diverses épices)

#### **MIX PAKORA**

(Mélange de beignets à la farine de pois chiche : pommes de terre, aubergine et oignons)

#### **SABZI ROLLS**

(Beignets roulés aux légumes)

#### SABZI SAMOSAS

(Beignets de feuille de brick farcis aux légumes)



#### **POULET TANDOORI**

(Cuisse de poulet marinée aux diverses épices)

#### **POULET CURRY**

(Curry de poulet traditionnel)

#### **KHEEMA MATTAR**

(viande de bœuf haché, oignons, aïl, gingembre, coriandre fraîche, petits pois et divers épices)

#### **MIX SABZY KORMA**

(Curry de mélange de légumes avec noix de cajou et crème fraîche et diverses épices)



#### **SUJI HALWA**

(Gâteau de semoule au lait avec amandes, pistaches, raisins secs, noix de coco et safran)

#### **GAJAR**

(Gâteau de carottes délicatement fondues et parfumé à l'indienne)

#### 2 BOULES DE GLACE

(vanille, chocolat, coco, pistache, citron, mangue, fraise, café, caramel)

(TOUS NOS PLATS SONT ACCOMPAGNÉS DE RIZ OU NAN NATURE AU CHOIX)

### **MENU DU MIDI**

13,50 €

(Entrée + Plat + Dessert + Café)



#### **RAITA**

(Yaourt au concombres, tomates, carottes aux cumin et diverses épices)

#### **MIX PAKORA**

(Mélange de beignets à la farine de pois chiche : pommes de terre, aubergine et oignons)

#### **SABZI ROLLS**

(Beignets roulés aux légumes)

#### **SABZI SAMOSAS**

(Beignets de feuille de brick farcis aux légumes)



#### **POULET TANDOORI**

(Cuisse de poulet marinée aux diverses épices)

#### **POULET CURRY**

(Curry de poulet traditionnel)

#### **KHEEMA MATTAR**

(viande de bœuf haché, oignons, aïl, gingembre, coriandre fraîche, petits pois et divers épices)

#### **MIX SABZY KORMA**

(Curry de mélange de légumes avec noix de cajou et crème fraîche et diverses épices)

#### **KUFTA KEBAB**

(Viande de bœuf hachée avec oignons, ail, gingembre frais, coriandre fraîche et diverses épices)



#### **SUJI HALWA**

(Gâteau de semoule au lait avec amandes, pistaches, raisins secs, noix de coco et safran)

#### **GAJAR**

(Gâteau de carottes délicatement fondues et parfumé à l'indienne)

#### **2 BOULES DE GLACE**

(vanille, chocolat, coco, pistache, citron, mangue, fraise, café, caramel)

+ 2€: 25 cl de vin (rouge, blanc, rosé), ou jus de fruits ou Plancoët 50 cl

(TOUS NOS PLATS SONT ACCOMPAGNÉS DE RIZ OU NAN NATURE AU CHOIX)