

SERVICE À TABLE

FORMULE NAMASTE

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

Lundi au Jeudi :

Midi - 16,90€ / Soir - 17,90€

Vendredi:

Midi - 16,90€ / Soir - 18,90€

Week-end et Jours férié:

Midi - 18,90€ / Soir - 19,90€

MENU ENFANT 7,90 euros

Poulet Tandoori / Poulet tikka

Poulet Shai Korma

Daal Makhani (Curry de lentilles)

Riz basmati nature / Riz Safran

Glace aux choix

FORMULE RAJA RANI

ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT

Lundi au Jeudi :

Midi - 15,90€ / Soir - 16,90€

Vendredi:

Midi - 15,90€ / Soir - 17,90€

Week-end et Jours férié:

Midi - 17,90€ / Soir - 18,90€

ਨਿਹਾਂਵਵਰਨ ਬੀਟਰਰੀ et ਵਬਨਵ ਬੀਟਰਰੀ

COCKTAILS AVEC ALCOOL

KAMASUTRA

(Gin, crémé cassis, sirop de pastèque et limonade)	,
INDIAN MOJITO (Rhum, citron vert, feuille de menthe, sirop de sucre et sirop gingembre)	6,50€
MARGARITA (Tequila, triple sec et jus de citron)	6,00€
MELANCIA (Tequila, sirop de pastèque, jus de citron et triple sec	6.50€
OCEAN INDIEN (Vodkas, curação bleu et jus de citron)	6.50€
ETE INDIEN (Tequila, jus d'orange et sirop de grenadine)	6.50€
PONDY BEACH (Rhum, jus de citron et coca)	6.00€
INDIAN DREAMS (Martini rouge, campari et limonade)	6.00€
COCKTALLS CAME ALCOOL	

COCKTAILS SANS ALCOOL

LA METISSE (virjin mojito sirop au choix pastèque, fraise, passior gingembre)	5.50€ n et
PONDICHERRY PUNCH (citron vert, sirop de passion et grenadine, jus d'anar	5.50€ nas)
BOMBAY PUNCH (orange frais, sirop de passion et pastèque, jus d'ora	6.00€ nge)
GOA SUNSET (coulis de coco, banane et mangue avec sirop de fraise et jus d'orange)	6.00€
NIMBU PANI	5.50€

NIMBU PANI (citron vert, feuille de menthe, sel et sucre avec sirop

LASSIS (Boissons traditionnelles)

de rose et limonade)

Lassi mangue (35cl) (Yaourt, lait, mangue)	4,50€
Lassi banane (35cl) (Yaourt, lait, sirop de rose)	4,00€
Lassi Fraise et Menthe (35cl) (Yaourt, lait, banane)	4,00€
Lassi rose (35cl) (Yaourt, lait, fraises et menthe fraîche)	4,00€
Lassi coco (35cl) (Yaourt, lait, noix de coco)	4,00€

SOFTS (33cl) 3.00€ (Coca cola, coca light, coca zéro, Sprite, Fanta orange, Orangina, oasis, Perrier, Schweppes agrume, Ice tea)

APÉRITIF	
ABSOLUT VODKA (5cl)	7.00€
TANQUERAY GIN (5cl)	7.00€
JACK DANIEL (5cl)	7.00€
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL (5cl)	7.00€
CHIVAS REGAL (5cl)	7.00€
RICARD (5cl)	7.00€
MARTINI ROSSO/BLANCO (5cl)	7.00€
HAVANA CLUB RHUM BLANC (5cl)	7.00€
TEQUILLA (5cl)	7.00€
KIR (CASSIS/MURE) (5cl)	7.00€

BIÈRE

6,50€

KINGFISHER	(33cl / INDIEN)	5.00€
Bière pressio	n Heineken (25cl)	2.90€
	Heineken (50cl)	4.90€
MONACO (25 (sirop de grena	adine et limonade)	3.50€
MONACO (50 (sirop de grena	cl) adine et limonade)	5.50€

EAUX MINERALES

SAN PELLEGRINO (50cl)	2.00€
VITTEL/EVIAN (50cl)	2.00€
SAN PELLEGRINO (1L)	3.50€
VITTEL/EVIAN (1L)	3.50€

BOISSON CHAUDES

CAFE EXPRESSO / CAFE DECAFINE	1.50€
CAFE NOISETTE	1.80€
CAFE CREME	2.20€
THE INFUUSION MENTH	2.20€
THE CITRON AVEC OU SANS MIEL	2.50€

THE INDIEN AUX 4 EPICES AVEC OU SANS LAIT 2.90€ (Gingembre, cardamome, cannelle, clou de girofle)

1. SAMOSSA AUX LÉGUMES

(Beignet composé d'une farce faite de légumes, enrobé d'une fine pâte de blé)

2. PAKORA AUX OIGNONS

(Beignets d'oignons légèrement épicé)

3. BAJI AUBERGINE

(Rondelles d'aubergines enrobées d'une pâte à la farine de pois chiches)

4. BAJI CHOUX FLEURS

(Choux fleurs enrobés d'une pâte à la farine de pois chiches)

5. BOULETTE POISSON (Panés, poisson cabillaud)

6. MASALA VADAI

(Beignet de pois chiches)

7. POULET TANDOORI

(Cuisse de poulet marinée dans des épices et cuit au four) 8. POULET TIKKA

(Morceaux de blanc de poulet marinés dans un mélange

d'epices et cuit au tour)

(Ailes de poulet marinées dans un mélange d'épices et cuit au four)

10. RAITA NATURE

(Mélange frais de crudités et de yaourt)

11. RAITA AUX CREVETTES

9. AILES DE POULET TIKKA

(Mélange frais de crudités, de crevettes roses et de yaourt)

12. SALADE NAMASTE (Mélange de crudités relevé par une vinaigrette au curry)

13. SALADE TIKKA

(Mélange de crudités et de poulet tikka relevé par une vinaigrette au curry)

1. AGNEAU TIKKA MASSALA

(Morceaux d'agneau cuit au four puis mijoté dans une sauce)

2. AGNEAU SHAI KORMA

(Curry onctueux d'agneau à la crème, aux amandes et à la noix de cajou)

3. BŒUF VINDALOO

(Curry de bœuf et pommes de terre aux notes acidulés et légèrement relevé)

4. POULET TIKKA MASSALA (Morceaux de Poulet cuit au four puis mijoté dans une sauce)

5. POULET SHAI KORMA

(Curry onctueux de poulet à la crème, aux amandes et à la noix de cajou)

6. POULET AU BEURRE

(Poulet mijoté dans des épices et parfumés au beurre Indien) 7. MURGH PALAK

(Curry de poulet adoucit par une purée d'épinards)

8. POULET VINDALOO (Curry de poulet et pommes de terre aux notes acidulés et

légèrement relevé)

9. POULET MANCHURIAN (Poulet à la sauce aigre-douce, plat chinois revisité à l'Indienne)

10. BRIYANI AU POULET

(Plat à base de riz, préparé avec du poulet, cuit dans son jus et parfumé

platę crevetteę et poięęonę

11. CREVETTES TIKKA MASSALA

(Crevettes marinées dans un mélange d'épices et cuit au four)

12. CREVETTES SHAI KORMA

(Curry onctueux de crevettes à la crème, aux amandes et à la noix de cajou) 13. POISSON TIKKA MASSALA

(Filets de poisson cuit au four puis mijotés dans une sauce)

14. POISSON MOLY

(Filets de poisson à la noix de coco)

PLATS VEGETARIENS

1. KORMA DE LÉGUMES

(Curry de légumes à la crème, aux amandes et noix de cajou)

2. ALOO PALAK

(Curry de pommes de terre aux épinards)

3. DAL MAKHANI

(Curry de Lentilles parfumé aux épices et au beurre Indien) 4. BRIYANI AUX LÉGUMES

(Plat à base de riz, préparé avec des légumes et parfumés aux épices) 5. BAIGAN BARTHA

(Curry d'aubergines préalablement cuits au four)

1. RIZ BASMATI NATURE

2. RIZ AU SAFRAN

3. LÉGUMES VAPEUR (Légumes mixte)

DESSERTS

1. GULAB JAMUN

(Pâtisserie parfumée à la cardamome et à l'eau de rose)

2. HALWA

(Confiserie Indienne parfumée à la cardamome)

3. KESARI (Gâteau de semoule aux raisins et noix de cajou)

4. PAYYASAM

(Perles de tapioca au lait de coco parfumées à la cardamome) 5. GLACE AUX CHOIX

FM SUPPIFMENT (PAINS)

2,00€
2,50€
2,50€
3,00€
3,50€