








invepइ रबोद्यु


TASTY INDIAN KITCHEN

ENTREES

VEG ROLLS (Rouleaux panés, croustillants et épicés, farcis de légumes) 	3,50€
PAKORA MIXTES (Beignets de légumes à la farine de pois chiches) 	3,90€
BAJJI FROMAGE (Beignets de fromage à la farine de pois chiches) 	3,50€
RAITA (Sauce fraîche à base de yaourt, concombre, carottes et oignons rouges) 	2,50€
SOUPE DE DHAAL (Soupe de lentilles parfumé à la coriandre fraîche et fenugrec) 	2,50€
SAMOSSA	
KHEEMA (viande hachée)	4,50€
POULET	3,90€
LEGUMES 	3,50€
SAMOSSA CHAAT 	6,50€
(Samossa croustillants aux légumes servis dans une sauce au yaourt sucré, pois chiches et chutney à la menthe et coriandre)	

TANDOORI

(Grillades au four tandoor)


POULET TANDOORI (Cuisse de poulet mariné aux épices, yaourt et citron)	5,50€
POULET TIKKA (Brochettes de blanc de poulet mariné aux épices)	5,90€
SEEKH KEBAB (Viande de bœuf hachée aux épices, oignons et coriandre)	5,90€
PANEER TIKKA (Brochettes de fromage indien mariné aux épices) 	5,90€
SAUMON TIKKA (Filet de saumon mariné aux épices et huile d'olive)	6,90€

ACCOMPAGNEMENTS

RIZ BASMATI 	
NATURE	1,50€
SAFRAN	1,90€
PULAO	2,50€
SAUTE DE LEGUMES	2,50€
NAAN NATURE (+ supplément au choix à partir de 0,50€)	1,90€
AIL 	+ 0,50€
FROMAGE 	+ 0,90€
LEGUMES GRILLES 	+ 1,50€
KHEEMA (viande hachée)	+ 1,50€
SAUMON	+ 1,90€

PLATS

(Tous nos plats sont accompagnés de riz basmati au choix)

CURRYS AU POULET	12,50€
TIKKA MASALA* - SHAHIKORMA* - MAKHANI* - JALFREZI*	
CURRYS AU BOEUF	12,90€
MADRAS* - KORMA* (coco)	
CURRYS A L'AGNEAU	13,50€
TIKKA MASALA* - SHAHIKORMA* - VINDALOO *	
CURRYS AUX FRUITS DE MER	13,90€
CREVETTES SHAHIKORMA* - CREVETTES MADRAS* - SAUMON JALFREZI*	
CURRYS VEGETARIEN 	11,50€
DHAAL TADKA* - DHAAL PALAK* - PALAK PANEER* - BAIGAN BURTHA* - CHANNA MASALA*	

Description des currys

- *TIKKA MASALA - Sauce tikka à la crème, poivrons et oignons
- *SHAHIKORMA - Sauce à la crème, aux amandes et cajou
- *MAKHANI - Sauce à la crème, au Ghee (beurre clarifié) et aux amandes
- *JALFREZI - Sauce de sauté de légumes grillés
- *MADRAS - Sauce aux oignons et cajou
- *KORMA - Sauce aux oignons, cajou et au coco
- *VINDALOO - Sauce aux oignons, cajou et pommes de terre

DESSERTS

(Tous nos desserts conviennent à un régime végétarien) 

GULAB JAMUN (boules de pâtes de lait trempé dans un sirop de rose, parfumé au cardamome)	3,50€
KESARI (gâteau de semoule au safran, raisins secs et cajou)	2,90€
KULFI (glace indienne au lait, crémeuse et parfumée à la rose et cardamome)	2,90€
KHEER (pudding composé de riz, vermicelles ou tapioca, d'amandes, fruits secs et coco râpé)	3,50€
SALADE DE FRUITS	3,50€
NAAN NUTELLA	4,50€

BOISSONS

Cocktails sans alcool

BOMBAY (Orange, Pastèque, Passion)	6,50€
MADRAS (Citron vert, Grenadine, Passion, Jus d'ananas)	5,90€
GOA (Fraise, Mangue, Coco, Jus d'orange)	5,90€
MOJITO – FRAISE - PASSION - GRENADINE - GINGEMBRE	5,50€
LASSI (Yaourt, Lait, Sucre de canne + deux parfums au choix) – 40CL	4,90€
MANGUE - ROSE - BANANE - COCO - PASSION - MENTHE - FRAISE	
JUS GRANINI – 25CL	2,50€
ORANGE - POMME - ANANAS - FRAISE - TOMATE	
SOFT – 33CL	2,50€
COCA-COLA - OASIS - SPRIT - ICETEA - SCHWEPPES - PERRIER - ORANGINA - FANTA	
EAU – 50CL	1,90€
EVIAN - VITTEL - SAN PELLEGRINO	

Boissons chaudes

CAFE / DECAFEINE	
EXPRESSO - SERRE - ALLONGE	1,90€
NOISETTES	2,20€
CREME	2,50€
THE INFUSIONS – CEYLON - FRUITS ROUGES - MENTHE	2,50€
TCHAI	2,90€
(Thé indien épicié au cardamome, gingembre, clou de girofle et cannelle, avec ou sans lait)	