induş valley TASTY INDIAN KITCHEN



BOISSONS

Ro	icen	nsfr	oid	PC

Cocktails (sans alcool)	
BOMBAY (Orange, Pastèque, Passion)	6,90€
MADRAS (Citron vert, Grenadine, Passion, Jus d'ananas)	6,50€
GOA (Fraise, Mangue, Coco, Jus d'orange)	6,50€
MOJITO-FRAISE-PASSION-GRENADINE-GINGEMBRE	5,90€
Softs	
JUS PAMPRYL – 25CL	2,50€
ORANGE - POMME - ANANAS - TOMATE	
SODA – 33CL COCA-COLA – MINUTE-MAID – SPRITE – ICETEA – SCHWEPPES – PERRIER – ORANGIN	2,50€
COCA-COLA - MINOTE-MAID - SPRITE - ICETEA - SCITWEFFES - FERRIER - ORANGIN	A-IANIA
EAU-50CL	2,20€
EVIAN - VITTEL - SAN PELLEGRINO	
Spécialité indienne	
LASSI (Yaourt, Lait, Sucre de canne + deux parfums au choix) – 40CL	4,90€
MANGUE - ROSE - BANANE - COCO - PASSION - MENTHE - FRAISE	1/20
	111
Boissons chaudes	

	1111
Boissons chaudes	
CAFE FLORIO / DECAFEINE	
EXPRESSO – SERRE – ALLONGE	2,20€
NOISETTES	2,50€
CREME	2,90€
THE	
INFUSIONS RICHARD (Différents parfums au choix)	2,90€
CHAI (Thé indien épicé au cardamome, gingembre, clou de girofle et cannelle, avec lait)	3,50€



ENTREES

VEG ROLLS (Rouleaux panés, croustillants et épicés, farcis de légumes) Ø	4,50€
PAKORA MIXTES (Beignets de légumes à la farine de pois chiches) Ø	4,50€
BAJJI FROMAGE (Beignets de fromage à la farine de pois chiches) Ø	4,50€
RAITA (Sauce fraîche à base de yaourt, concombre, carottes et oignons rouges) Ø	3,50€
SOUPE DE DHAAL (Soupe de lentilles parfumée à la coriandre fraîche et fenugrec) Ø	
SAMOSSA	
POULET	4,50€
LEGUMES Ø	3,90€
SAMOSSA CHAAT Ø	5,50€

(Samossas 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)	5,50€
SEEKH KEBAB (Viande de bœuf hachée aux épices, oignons et coriandre)	5,90€
PANEER TIKKA (Brochettes de fromage indien mariné aux épices) Ø	5,50€
SAUMON TIKKA (Filet de saumon mariné aux épices et huile d'olive)	6,50€

ACCOMPAGNEMENTS

RIZ BASMATI Ø

N	IATURE	2,90€
SA	AFRAN	3,50€
PI	ULAO	3,90€
SA	AUTE DE LEGUMES	3,90€
NAA	NNATURE (+ supplément au choix à partir de 0,50€)	2,50€

JAAN NATURE (+ supplément au choix à partir de 0,50€)	2,50€
AIL Ø	+0,50€
FROMAGE (KIRI ou BOURSIN)	+0,90€
LEGUMES GRILLES Ø	+1,50€
SAUMON (avec ou sans fromage)	+1,90€



PLATS

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

POULET TIKKA MASALA (Curry tikka à la crème, poivrons et oignons)	11,50€
POULET SHAHI KORMA (Curry à la crème, aux amandes et cajou)	11,90€
POULET MAKHANI (Curry à la crème, au ghee (beurre clarifié) et aux amandes)	11,90€
POULET JALFREZI (Curry de sauté de légumes grillés)	12,50€
BŒUF MADRAS (Curry aux oignons et cajou)	12,50€
BOEUF KORMA (Curry aux oignons, cajou et au lait de coco)	12,90€
AGNEAU TIKKA MASALA (Curry tikka à la crème, poivrons et oignons)	12,90€
AGNEAU SHAHI KORMA (Curry à la crème, aux amandes et cajou)	13,50€
AGNEAU VINDALOO (Curry aux oignons, cajou et pommes de terre)	13,90€
CREVETTES SHAHI KORMA (Curry à la crème, aux amandes et cajou)	13,50€
CREVETTES MADRAS (Curry aux oignons et cajou)	13,90€
SAUMON JALFREZI (Curry de sauté de légumes grillés)	15,90€
DHAAL TADKA (Curry de lentilles et tomates) Ø	9,90€
DHAAL PALAK (Curry de lentilles et épinards) Ø	10,90€
PALAK PANEER (Curry d'épinards au fromage indien)	11,90€
BAIGAN BURTHA (Curry d'aubergines fumées, aux tomates, oignons et épices) Ø	11,50€
CHANNA MASALA (Curry de pois chiches)	10,50€

DESSERTS

(Tous nos desserts sont végétariens) Ø

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