

Les Apéritifs

Apéritif maison	6,00€
Alcool indien	5,00€
Martini (rouge / blanc)	5,00€
Porto (rouge / blanc)	5,00€
Pineau des Charentes (rosé / blanc)	5,00€
Picon vin blanc	5,00€
Campari	5,00€
Pisang	5,00€
Malibu	6,00€
Batida	5,00€
Ricard	5,00€
Verre de vin (rouge / blanc)	4,50€

Les Alcools

Bacardi	5,00€
Gin	5,00€
Vodka	5,00€
J&B	5,00€
Johnnie Walker	5,00€
Chivas	8,50€
Amaretto di Saronno	5,00€
Cointreau	6,00€
Baileys	6,00€
Cognac	6,00€
Calvados	6,00€

Les Bières

Bière	2,95€
Carlsberg	2,95€
Leffe blonde	3,50€
Kriek	3,50€
Bière indienne	3,50€
Bière népalaise	3,50€

Les Softs

Eau 25 cl plat – pétillante	2,00€
Eau 50 cl plat – pétillante	3,50€
Eau 1 L plat – pétillante	6,00€
Coca Cola – (Light/ Zéro)	2,50€
Fanta	2,50€
Sprite	2,50€
Tonic	2,50€
Ice-tea pêche	2,50€

Les Jus de Fruits

Orange / Ananas	2,50€
Mangue / Pomme cerise	2,50€
Lassi salé / Lassi sucré	4,00€
Lassi à la mangue	4,50€
Lassi à la rosé	4,50€

Soups / Potages

1. House Soup

5,95€

Chef's specialty with chicken, beans, tomatoes, wheat dough and seasoned with love

Spécialité de chef avec poulet, haricots, tomates, pâte de blé et assaisonné avec amour

2. Malaktaani Soup

5,95€

Lentil soup

Lentille potage

Nepalese specialty Starters / Entrées de spécialités

3. Vegetable Momo

5,95€

Steamed dumpling filled with cauliflower, carrot, green peas, potatoes served with spicy sauce made of sesame, tomato and nepalese herbs

Boulette à la vapeur fourrée de chou-fleur, carotte, pois verts, pommes de terre servies avec une sauce épicée à base de sésame, de tomates et d'herbes népalaises

4. Chicken Momo

5,95€

Steamed dumpling filled with minced chicken and onion, served with spicy sauce made of sesame, tomato and nepalese herbs

Boulette à la vapeur fourrée de poulet émincé et oignon, servi avec une sauce épicée à base de sésame, de tomates et d'herbes népalaises

Starters / Entrée

5. Vegetable Samosa

5,95€

Savoury filling of vegetables, pepper and spices, including coriander and turmeric

Farcis aux legumes, de piment et d'épices, notamment la coriandre et le curcuma

6. Chicken Samosa

5,95€

Savoury filling of chicken, vegetables, pepper and spices, including coriander and turmeric

Farcis aux poulet, de piment et d'épices, notamment la coriandre et le curcuma

7. Lamb Samosa

5,95€

Savoury filling of minced lamb, vegetables, pepper and spices, including coriander and turmeric

Farcis aux agneau haché, de piment et d'épices, notamment la coriandre et le curcuma

8. Onion Pakora

5,95€

Fried snack made with gram flour, salt, light spices with onion

Casse-croûte frit fait avec la farine de gramme, le sel, les épices légères avec l'oignon

9. Mixed Vegetable Pakora

5,95€

Fried snack made with gram flour, salt, light spices with onion, cauliflower, eggplant, potatoes and chilli

Casse-croûte frit fait avec la farine de gramme, le sel, les épices légères avec l'oignon, chou-fleur, aubergine, pommes de terre et piment

10. Chicken Pakora

5,95€

Fried snack made with gram flour, salt, light spices with chicken

Casse-croûte frit fait avec la farine de gramme, le sel, les épices légères avec poulet

11. Prawn Pakora

5,95€

Fried snack made with gram flour, salt, light spices with prawn

Casse-croûte frit fait avec la farine de gramme, le sel, les épices légères avec crevette