



Nos entrées

Servies avec un trio de chutneys
(coriandre-menthe, tamarin, piment)



Assortiment de Pakoras	5,50 €
<i>Mélange de beignets de légumes (oignons, aubergines et pommes de terre)</i>	
Samoussa aux légumes	5,50 €
<i>Feuilletés farcis aux légumes (pommes de terre et petits pois avec épices mélangées)</i>	
Punjabi Tikka	6,50 €
<i>Morceaux de poulet marinés dans un mélange d'épices puis dorés au Tandoor</i>	
Poulet Tandoori	7,90 €
<i>Cuisse de poulet marinée dans un mélange d'épices, puis grillée au Tandoor</i>	
Raita Nature	5,00 €
<i>Crudités de légumes frais au yaourt</i>	
Salade Indienne aux gambas	6,90 €
<i>Beignets de Gambas (farine de pois chiche et épices mélangées)</i>	
Daal Soupe	5,50 €
<i>Lentilles cuisinées aux tomates et épices douces</i>	
Fish Tikka	8,90 €
<i>Filet de saumon en marinade de fénugrec, de citron et d'épices mélangées, grillé au Tandoor</i>	
Tandoori Prawns	14,50 €
<i>Gambas marinées aux épices mélangées et grillées au Tandoor</i>	
Entrée du Maharadjah (pour 2 personnes)	12,90 €
<i>Tikkas au poulet et au bœuf, assortiment de Pakoras et Beignets de Gambas</i>	

Nos plats végétariens

Baingan Bhurta	13,90 €
<i>Fondue d'aubergines cuites dans une sauce à la crème, aux épices mélangées avec de la coriandre fraîche</i>	
Matar Panir	12,90 €
<i>Curry de petits pois avec du fromage, cuit dans une sauce avec des amandes</i>	
Aloo Mutter	12,90 €
<i>Curry de légumes (petits pois, tomates et pommes de terre) préparé dans une sauce au lait de coco, épices mélangées et coriandre fraîche</i>	
Saag Aloo	12,90 €
<i>Curry de légumes (tomates, pommes de terre, épinards) préparés avec des épices mélangées et de la coriandre fraîche</i>	
Daal fry	12,90 €
<i>Curry de lentilles cuisinées aux tomates, aux épices mélangées avec de la coriandre fraîche</i>	
Palak panir	12,90 €
<i>Curry d'épinards et fromage préparé dans une sauce aux noix de cajou, amandes et épices douces</i>	



Nos plats Servis avec du riz basmati

Poulet Baffat - Origine : Sud de l'Inde	14,40 €
<i>Poulet cuit avec du lait de coco, garam masala, gingembre, épices mélangées et coriandre fraîche</i>	
Poulet Vindaloo - Originie : Région du Pudukottai	15,00 €
<i>Poulet cuit avec des pommes de terre, du lait de coco, des épices mélangées et de la coriandre fraîche</i>	
Butter chicken - Origine : Rajasthan	15,00 €
<i>Poulet mariné aux épices mélangées et yaourt, puis grillé et préparé dans une sauce à la crème, au beurre, des tomates, noix de cajou et amandes</i>	
Poulet Korma - Origine : Punjab	15,00 €
<i>Poulet à la crème et aux épices douces, mélangé avec des noix de cajou et des amandes</i>	
Poulet Tikka massala - Origine : Punjab	15,00 €
<i>Poulet mariné aux épices mélangées et yaourt, puis grillé, et revenu dans une sauce onctueuse à base de tomates, poivrons et coriandre fraîche</i>	
Poulet Saag - Origine : Punjab	15,00 €
<i>Poulet aux épinards finement relevés avec des épices mélangées et coriandre fraîche</i>	
Poulet Jal fraizi - Origine : Sud de l'Inde	15,40 €
<i>Poulet mariné avec des épices mélangées et du yaourt, puis grillé et cuit avec des poivrons, tomates, gingembre, un œuf, et de la coriandre fraîche</i>	
Poulet baingan - Origine : Hyderabad	15,40 €
<i>Poulet aux épices mélangées cuit avec des aubergines, des tomates et de la coriandre fraîche</i>	
Poulet Madras - Origine : Madras	15,00 €
<i>Poulet cuit dans un mélange d'épices relevées et de coriandre fraîche</i>	
Goan King prawn curry - Origine : Région de Goa	15,90 €
<i>Gambas décortiquées cuites dans une sauce avec lait de coco et accompagnées de coriandre et citron frais</i>	
Prawn korma - Origine : Punjab	16,50 €
<i>Gambas décortiquées cuites dans une sauce à la crème, aux noix de cajou, aux amandes et épices délicates</i>	
Agneau saag - Origine : Punjab	16,00 €
<i>Curry de gigot d'agneau aux épinards avec des épices mélangées et de la coriandre fraîche</i>	
Agneau rogan josh - Origine : Cachemire	16,00 €
<i>Curry d'agneau aux tomates et au yaourt avec des épices mélangées et de la coriandre fraîche</i>	
Agneau baingan - Origine : Hyderabad	16,90 €
<i>Agneau cuisiné aux épices mélangées et d'aubergines avec un mélange d'épices douces</i>	
Agneau vindaloo - Origine : Sud de l'Inde	16,90 €
<i>Agneau cuit avec des pommes de terre, des épices mélangées et de la coriandre fraîche</i>	
Agneau korma - Origine : Punjab	16,90 €
<i>Agneau cuit dans une sauce à la crème, noix de cajou et amandes et épices douces</i>	
Agneau madras - Origine : Madras	16,40 €
<i>Curry d'agneau cuit dans un mélange d'épices relevées et de coriandre fraîche</i>	
Bœuf massala - Origine : Région de Kérala	15,00 €
<i>Bœuf cuit dans une sauce à base de tomates et de poivrons avec des épices mélangées et de la coriandre fraîche</i>	
Bœuf vindaloo - Origine : Région de Goa	15,90 €
<i>Curry de bœuf et pommes de terre cuit avec des épices mélangées et de la coriandre fraîche</i>	
Bœuf malabar - Origine : Région de Kérala	15,50 €
<i>Curry de bœuf cuit avec des épices mélangées et de la coriandre fraîche</i>	
Poisson curry - Origine : Bombay	16,90 €
<i>Filets de saumon cuits dans une sauce au lait de coco avec garam masala, gingembre, épices mélangées et coriandre fraîche</i>	
Poisson madras - Origine : Madras	16,90 €
<i>Filets de saumon cuits dans une sauce relevée avec garam masala, gingembre, épices mélangées et coriandre fraîche</i>	
Poisson korma - Origine : Punjab	17,50 €
<i>Filets de saumon cuits dans une sauce à la crème avec des noix de cajou, des amandes et épices douces</i>	





Nos Biryanis

Originaires d'Hyderabad

- Poulet BIRYANI** 15,90 €
Base de riz basmati, poulet, mélange de fruits exotiques, épices mélangées, coriandre fraîche et safran, accompagné de Raita nature
- Agneau BIRYANI** 16,90 €
Base de riz basmati, agneau, mélange de fruits exotiques, épices mélangées, coriandre fraîche et safran, accompagné de Raita nature
- Bœuf BIRYANI** 16,90 €
Base de riz basmati, bœuf, mélange de fruits exotiques, épices mélangées, coriandre fraîche et safran, accompagné de Raita nature
- Mix BIRYANI** 17,90 €
Base de riz basmati, mélange des 3 viandes, mélange de fruits exotiques, épices mélangées, coriandre fraîche et safran, accompagné de Raita nature
- Gambas BIRYANI** 16,90 €
Base de riz basmati, gambas décortiquées, mélange de fruits exotiques, épices mélangées et de coriandre fraîche et de safran, accompagné de Raita nature



Nos accompagnements

- Naan au fromage** 3,50 €
Pain à la farine de blé, cuit dans le four tandoor et farci avant cuisson de fromage et de beurre
- Naan Nature** 2,00 €
Pain à la farine de blé, cuit dans le four tandoor
- Naan à l'Ail** 3,50 €
Pain à la farine de blé farci d'ail frais, cuit dans le four tandoor et parsemé de coriandre fraîche et de beurre
- Kulcha** 3,00 €
Pain à la farine de blé farci de purée de pomme de terre et de petits pois aux épices, cuit dans le four tandoor, parsemé de coriandre fraîche et de beurre
- Paratha aux oignons** 2,00 €
Galette d'oignons panifiée et cuit à la poêle
- Riz Pilaf du Cachemire** 3,50 €
Riz basmati aux épices douces, préparé avec un mélange de fruits secs (noix de cajou, amandes et fruits exotiques)



Nos menus



Menu à 20,90 €

Une entrée au choix

Assortiment de Pakoras

ou Daal Soupe

Un plat au choix

Poulet Baffat

ou Plat végétarien

Un dessert au choix

Gulab Jamun

ou Kheer

Menu à 25,90 €

Une entrée au choix

Punjabi Tikka

ou Salade indienne
aux Gambas

ou Poulet Tandoori

Un plat au choix

Poulet Tikka Massala

ou Bœuf Malabar

ou Goan King Prawn Curry

Un dessert au choix

Choix à la carte

Menu enfant à 11,90 €

Un plat Curry de poulet et riz basmati

Et un dessert Kheer ou glaces au choix

Nos boissons

LES COCKTAILS

Inde et vous 4,50 €

*Vodka, coulis de pêche, jus de mangue
et d'orange, limonade et citron frais*

Bollywood (sans alcool) 3,50 €

*Jus d'orange, pêche, mangue, sirop
spicy et cannelle, limonade et citron
frais*

APÉRITIFS

Kir Vin Blanc

(cassis, pêche, mûre, rose) 4,25 €

Pastis (4 cl) 4,10 €

Porto Rouge 4,10 €

Martini Blanc 4,10 €

Whisky (4 cl) 5,40 €

Whisky supérieur (*Monkey Shoulder,
Jack Daniels, Ballantines*) 6,40 €

LES BIÈRES

Kingfisher (la bière Indienne) ... 5,00 €

Heineken 4,00 €

1664 4,00 €

NOS SANS ALCOOL

Jus d'orange 3,90 €

Jus de mangue 3,90 €

Jus d'ananas 3,90 €

Orangina 3,90 €

Schweppes Tonic 3,90 €

Coca-Cola ou Coca-Cola Zéro 3,90 €

EAUX

San Pellegrino 1L 4,90 €

Badoit 1L 4,90 €

Perrier 1L 4,90 €

Evian ou Vittel 1L 4,90 €

Perrier 33 cl 3,50 €



BOISSONS CHAUDES

Café ou décaféiné 2,10 €

Double Espresso 2,40 €

Café crème 2,60 €

Thés Sélection 2,60 €

*(noir, cardamome, jasmin, menthe,
rose)*

Thé Chai 2,90 €

*(thé indien au lait, infusé
à la cardamome)*

Massala Thé chai 2,90 €

*(thé indien au lait, infusé à la
cardamome, gingembre
et aux épices mélangées)*

DIGESTIF

Get 27 3,90 €

Get 31 3,90 €

Menthe Pastille 4,90 €

Cognac 4,90 €

Cognac aux amandes 4,90 €

Armagnac 4,90 €

Diplomatico 5,90 €