

Menu Midi / Lunch Menu

Toutes les assiettes sont servis avec soupe, salade, riz et pain naan.
All dishes are served with soup, salad, rice and naan bread.

- 1 Poulet au Beurre / Butter Chicken** 18.95
(Doux et savoureux) Succulent Poulet en cubes rôti en brochettes dans un tandoor, ensuite cuit avec du beurre et de la sauce crémeuse. *(Mild but essentially most flavourful) Diced succulent chicken roasted on skewers in the tandoor, then cooked with butter and creamy sauce.*
- 2 Poulet Korma / Chicken Korma** 17.95
Poulet cuit légèrement épicé et garni avec des raisins et noix de coco
Cooked Chicken mildly spiced and garnished with raisins and coconut.
- 3 Cari au Poulet / Chicken Curry** 17.95
Poitrine de poulet cuit avec des tomates, de l'oignon et des épices, Servi dans sa sauce épaisse et riche.
Tender breast of chicken, cooked with tomato, onion and other spices, served in it's own rich thick sauce.
- 4 Poulet Achari / Achari Chicken** 17.95
Oignon, poivrons verts et rouges, avec des épices indiennes traditionnelles et du cornichon à la mangue (aigre).
Onion, green and red peppers, with traditional Indian spices and mango pickle (sour).
- 5 Poulet Tandoori / Chicken Tandoori** 17.95
Un quart de poulet mariné à notre manière; cuit sur charbon de bois dans le Tandoor.
A Quarter of chicken barbecued over charcoal in the tandoor.
- 6 Poulet Madras / Chicken Madras**  18.95
Poulet cari assez épicé préparé avec oignons, gingembre et piments forts.
Chicken curry fairly hot prepared with onions, ginger and hot peppers.
- 7 Agneau Bhoona / Lamb Bhoona** 18.95
Agneau préparé avec des tomates, des piments verts et rouges, des oignons, et des épices.
Lamb cooked with tomato, green & red peppers, onion and other spices and served in it's own rich thick sauce.
- 8 Épinards à l'Agneau / Sag Lamb** 18.95
Des cubes d'agneau moyennement épicés et cuits avec des feuilles d'épinard.
Cubes of lamb medium spiced and cooked with spinach leaves.
- 9 Boeuf Bhoona / Beef Bhoona** 17.95
Boeuf préparé avec des tomates, des piments verts, des oignons, et des épices.
Beef cooked with tomato, green pepper, onion and other spices and served in it's own rich, thick sauce.
- 10 Boeuf Achari / Achari Gost** 17.95
Morceaux de boeuf avec oignon, Piment vert et rouge, avec des épices indiennes et acharde de mangue (aigre). *Pieces of beef with onion, green and red peppers, with Indian spice and mango pickle (sour).*
- 11 Crevettes Bhoona / Shrimp Bhoona** 18.95
Crevettes fraîches et succulentes, délicatement épicées, servies dans leur propre sauce épaisse.
Fresh succulent shrimps delicately spiced, served in it's own thick sauce
- 12 Noy Roton** 15.95
Un mélange traditionnel de neuf différents légumes et cuit avec épices
A traditional mixture of nine different vegetables cooked with spices.
- 13 Malai Kafta / Saag paneer** 15.95
Fromage avec des boules de légumes mélangé, dans une sauce douce
Cheese with mixed Vegetables balls in a thick sweet Curry sauce.
- 14 Karai Spéciale du Bharati** 20.95
Cari cuit dans un wok spécial avec des tomates, poivrons vert et rouge et oignons (une mélange de poulet, crevettes, agneau et boeuf).
Curry cooked in special wok with tomatoes, onions, green and red peppers (A mix of chicken, shrimp, lamb and beef).

Pambes

Vous pouvez faire des changements aux choix ci-haut un montant additionnel de \$3.00
You can make changes to the choices above for an additional charge of \$3.00

Pappadum
Bhaji à l'oignon
Cari d'agneau
Pain naan
Riz Dessert
1 personne
27.95

Pappadum
Bhaji à l'oignon
Légumes pakora
Poulet tandoori
Boeuf achari
Bombay aloo
Pain naan
Riz
Dessert
2 personnes
57.95

AAA
3 personnes
78.95

Pappadum
Bhaji à l'oignon
Poulet au beurre
Pain naan
Riz Dessert
1 personne
28.95

Pappadum
Légumes pakora
Bhaji à l'oignon
Poulet au beurre
Agneau bhuna
Mélange végé bhaji
Pain naan
Riz
Dessert
2 personnes
57.95

BBB
3 personnes
78.95

Pappadum
Bhaji à l'oignon
Poulet tikka masala
Pain naan
Riz Dessert
1 personne
27.95

Pappadum
Bhaji à l'oignon
Légumes pakora
Poulet tikka masala
Agneau achari
Mélange végé bhaji
Pain naan
Riz
Dessert
2 personnes
57.95

CCC
3 personnes
78.95

Pappadum
Bhaji à l'oignon
Boeuf Madras
Pain naan
Riz Dessert
1 personne
27.95

Pappadum
Légumes pakora
Bhaji à l'oignon
Poulet achari
Boeuf rogan josh
Bombay aloo
Pain naan
Riz
Dessert
2 personnes
56.95

DDD
3 personnes
74.95

Pappadum
Légumes pakora
Malai kofta
Pain naan
Riz Dessert
1 personne
26.95

Pappadum
Légumes pakora
Bhaji à l'oignon
Malai Kofta
Noy roton
Saag Paneer
Pain naan
Riz
Dessert
2 personnes
52.95

EEE
3 personnes
72.95

Pappadum
Bhaji à l'oignon
Crevettes bhona
Pain naan
Riz Dessert
1 personne
27.95

Pappadum
Légumes pakora
Bhaji à l'oignon
Crevettes masala
Saumon bhona
Noy roton
Pain naan
Riz
Dessert
2 personnes
57.95

FFF
3 personnes
78.95

Entrees & Appetizers

1-Soupe Dhall / Dhall Soup 5.95

Soupe aux lentilles jaunes légèrement assaisonnée. *Lightly spiced yellow lentil soup.*

2-Soupe Mulligatawny / Mulligatawny Soup 6.95

Soupe traditionnelle indienne fait de bouillon de poulet parfumé à la coriandre.
Traditional indian soup, in chicken broth and fresh coriander.

3-Rouleaux de Poulet / Chicken Rolls (2) 7.95

Poulet mariné trempé dans un beurre Indien et frit dans une pâte croustillante. Servis avec salade.
Marinated ground chicken, soaked in an Indian butter and then fried. Served with salad.

4-Samosa (2) 6.95

Feuilletés farcis d'une macédoine de légumes. servis avec salade.
Crispy pastries stuffed with mix vegetables, Served with salad.

5-Oignons Bhaji / Onion Bhaji 6.95

Fines tranches d'oignons assaisonnés, frits dans un beurre indien, servis avec salade.
Fine slices of onion, seasoned and fried in an Indian butter, served with salad.

6-Légumes Pakora / Vegetables Pakora (5) 6.95

Macédoine de légumes assaisonnés et légèrement piquante, frite dans un beurre indien servie avec salade.
Mildly spiced mixed vegetables, seasoned and fried in an Indian butter served with salad.

7-Seekh Kabab (2) 7.95

Boeuf émincé marine, grillé et épicé cuit dans le tandoor, servis avec salade.
Charcoal grilled beef mixed with herbs and spices cooked in the tandoori, served with salad.

8-Mélange d'amuse-gueule / Mixed Appetizer 16.95

Assortiment de rouleaux de poulet, seekh kabab, samosas, oignons bhaji, pakoras et salade.
An assortment of chicken rolls, sheekh kabab, samosa, onion bhaji, pakora and salad.

9-Salade Bharati / Bharati Salad 12.95

Traditionnel savoureux Poulet tikka, tomates, carottes et concombres
Traditional flavored chicken Tikka, tomatoes, carrots and cucumbers

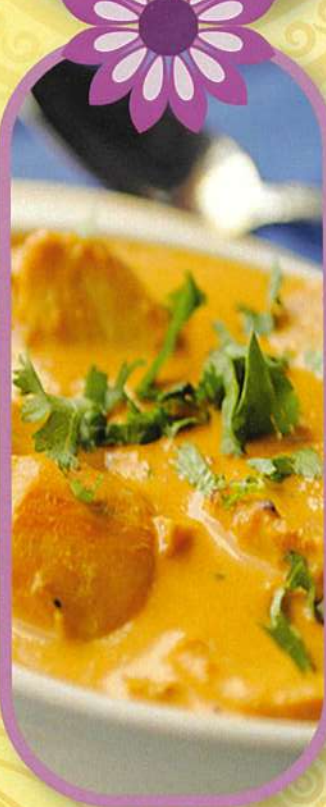


Plats de Riz / Rice Dishes

- 10-Riz Palao / Palao Rice** 4.95
Riz basmati cuit dans le ghee avec épices traditionnelles. *Basmati rice cook in ghee and traditional spices.*
- 11-Riz aux légumes / Vegetables Rice** 8.95
Riz basmati safrané et poêlé aux légumes. *Saffron flavored basmati rice stir-fried with mixed vegetables.*
- 12-Riz oeuf Frit / Egg fried Rice** 8.95
Riz Basmati cuits au ghee, aux Œufs, oignons frites et épices traditionnelles. *Basmati rice cooked in ghee, with Eggs, fried onions and traditional spices.*
- 13-Riz d'Oignons ou Peshwari
Rice Onion or Peshwari** 8.95
Riz basmati safrané, sauté avec ail et gingembre garni d'oignons frits, raisins et noix de coco *Saffron flavored basmati rice, stir-fried with garlic and ginger, garnished with fried onions, raisins & coconut*

Plats de Poulet / Chicken Dishes

- 14-Poulet au Beurre / Butter Chicken** 18.95
(Doux et savoureux) Succulent Poulet en cubes rôti, ensuite cuit avec du beurre et de la sauce crémeuse. *(Mild but essentially most flavourful) Diced succulent roasted chicken, cooked with butter and creamy sauce.*
- 15-Poulet Achari / Chicken Achari** 16.95
Mélange de poulet et d'oignons, poivrons verts et rouges, servi avec des épices indiennes et pickle de mangues. *Chicken mixed with onion, green and red pepper with Indian spice and mango pickle.*
- 16-Poulet Tikka Masala / Chicken Tikka Masala** 16.95
Poulet tendre, mariné au yogourt et cuit avec des herbes, fruits, épices et une sauce crémeuse. *Tender chicken, marinated in yogurt and cooked with herbs, fruits, spices and a creamy sauce.*
- 17-Poulet Korma / Chicken Korma** 16.95
Cari crémeux préparé avec oignons, crème de noix de coco et raisins sultana. *A very mild curry cooked in Coconut cream and sultanas.*
- 18-Poulet à la Noix de Coco / Coconut Chicken** 16.95
Cubes de poulet sans os préparés avec une sauce douce à la noix de coco. *Cubes of boneless chicken breast prepared with sweet coconut curry sauce.*
- 19-Poulet à la Mangue / Mango Chicken** 16.95
Cubes de poulet désossé préparé avec une sauce douce à la mangue. *Cubes of boneless chicken breast prepared with sweet mango curry sauce.*
- 20-Poulet aux Noix / Baddami Chicken** 16.95
Cubes de poulet dans une sauce garnis d'oignons, de la crème de coco, raisins et arachides. *Boneless chicken cubes made in a sauce with onions, coconut cream, grapes and peanuts.*
- 21-Cari de Poulet / Chicken Curry** 16.95
Morceaux de poulet désossé dans une sauce généreuse, épaisse et très relevée. *Boneless chicken pieces cooked in a generous, thick and highly seasoned sauce.*
- 22-Poulet Bhuna / Chicken Bhuna** 16.95
Poulet désossé avec poivrons verts, oignons et tomates dans une sauce épaisse au cari. *Boneless chicken cooked with green peppers, onions and tomatoes in a thick curry sauce.*
- 23-Poulet Madras / Chicken Madras** 17.95 
Poulet au cari préparé avec des épices et du piment fort, comme à Madras et dans le sud de l'Inde (piquant) *Chicken curry prepared with extra red chillies and other spices in the madras or southern Indian style (Hot)*
- 24-Poulet Vindaloo / Chicken Vindaloo** 18.95 
Poulet au cari très épicé préparé avec oignons, ail, gingembre, piments forts et pommes de terre. *A very hot chicken curry prepared with onions, garlic, ginger, chilli and potato.*
- 25-Poulet Tindaloo / Chicken Tindaloo** 19.95 
Cubes de poulet au cari très épicé, cuits avec épices indiennes, gingembre, l'ail et chilis frais. *Un incontournable pour ceux qui trouvent le Vindaloo peu relevé. A fiery hot curry of boneless pieces of chicken, cooked in spices, ginger, garlic and fresh ground chillies. A must for those who find the Vindaloo tame.*
- 26-Poulet Jalfrezi / Chicken Jalfrezi** 16.95
Morceaux de poulet sautés dans un mélange délicat d'herbes et d'épices. *Dices chicken with a nicky selection of herbs and spices.*
- 27-Poulet / Chicken Rogonjush or Daansak** 16.95
Tomate, oignon et épices indiennes, dans une sauce légèrement fort avec des lentilles. *Tomato, onion, indian spice in a mildly hot sauce with lentils.*
- 28-Poulet aux Épinards / Saag Chicken** 16.95
Poulet avec épinards frais, préparé avec oignons, tomates mélangées avec des épices. *Chicken with fresh spinach, prepared with onions, tomatoes mixed with species.*
- 29-Poulet Okra / Bendhi Chicken** 17.95
Poulet préparé avec okra, l'ail, oignons, gingembre et mélange des épices. *Chicken prepared with fresh okra, garlic, onions, ginger and mix spices.*

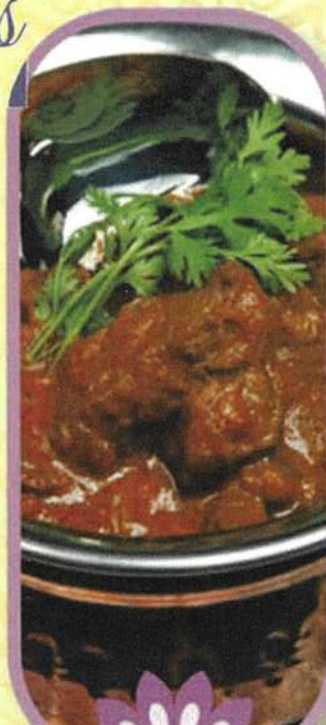


Plats de Boeuf / Beef Dishes

- 30-Cari de Boeuf / Beef Curry** 16.95
Morceaux de bœuf dans une généreuse sauce épaisse et très relevée.
Chunks of beef in a generous, thick highly-seasoned sauce.
- 31-Boeuf Madras / Beef Madras**  16.95
Cubes de bœuf dans un cari assez épicé préparé avec oignons, ail, gingembre et piments forts.
Boneless beef cooked in a fairly hot curry prepared with onions, garlic, ginger and chilli.
- 32-Boeuf Vindaloo / Beef Vindaloo**  17.95
Cari de boeuf très épicé, préparé avec oignons, ail, gingembre, piments forts et pommes de terre.
A very hot curry prepared with onions, garlic, ginger, chilli and potato.
- 33-Bœuf Tindaloo / Beef Tindaloo**  18.95
Boeuf mariné cuit dans une pâte épicée de chillis, de gingembre, d'ail et de vinaigre de malte pour une saveur piquante.
Pre-marrinated beef cooked in a spicy paste of chillies, garlic and malt vinegar to give it a tangy taste.
- 34-Boeuf Bhuna / Beef Bhuna** 16.95
Morceaux de bœuf cuits avec de poivrons, oignons, tomates et épices fraîches.
Chunks of beef cooked with green peppers, onions, tomatoes and fresh spices.
- 35-Boeuf Achari / Beef Achari** 16.95
Boeuf cuit avec des oignons, piments verts et rouges, achard de mangue et épices indiennes.
Beef cooked with onions, green and red peppers, mango pickle and Indian spices.
- 36-Boeuf aux Épinards / Saag Beef** 16.95
Purée d'épinards ajoutée au boeuf et cuit avec des épices fraîchement moulues.
Creamed spinach cooked with beef and ground spices.
- 37-Boeuf Dhansak / Beef Dhansak** 16.95
Cari piquant et aigre-doux avec lentilles et épices variées.
Hot sweet and sour curry with lentils and varied spices.

Plats d'Agneau / Lamb Dishes

- 38-Cari d'Agneau / Lamb Curry** 18.95
Agneau cuit dans une sauce au cari avec épices variées. *Lamb cooked in a curry sauce with various spices.*
- 39-Agneau Korma / Lamb Korma** 18.95
Cari crémeux préparé avec oignons, noix de coco et raisins sultana.
A very mild curry cooked in coconut cream and raisin sultana.
- 40-Agneau Madras / Lamb Madras**  19.95
Cari assez épicé préparé avec oignons, ail, gingembre et piments forts.
A fairly hot curry prepared with onions, garlic, ginger and chilli.
- 41-Agneau Vindaloo / Lamb Vindaloo**  20.95
Cari très épicé préparé avec oignons, ail, gingembre, piments forts et pommes de terre.
A very hot curry prepared with onions, garlic, ginger, chilli and potato.
- 42-Agneau Tindaloo / Lamb Tindaloo**  20.95
Agneau avec vinaigrette extra forte, oignons, l'ail, gingembre, piments forts et pommes de terre *Lamb with extra hot vinaigrette prepared with onions, garlic, ginger, chilli and potato.*
- 43-Agneau Bhuna / Lamb Bhuna** 18.95
Morceaux d'agneau cuits avec poivrons, oignons, tomates et épices fraîches.
Chunks of lamb cooked with green peppers, onions, tomatoes and fresh spices.
- 44-Agneau aux Épinards / Saag Lamb** 18.95
Purée d'épinards ajoutée à l'agneau et cuit avec des épices fraîchement moulus.
Creamed spinach cooked with lamb and ground spices.
- 45-Agneau Pasanda / Lamb Pasanda** 20.95
Morceaux d'agneau cuits avec garam masala et fromage maison, garnis avec crème fraîche.
Pieces of lamb cooked with garam masala and home made cheese, garnished with cream.
- 46-Agneau Dupiaza / Lamb Dupiaza** 18.95
Agneau cuit avec notre recette maison faite de riche sauce épaisse et le tout garni d'oignon frit.
Lamb cooked with our home made rich thick sauce, garnished with extra fried onion.
- 47-Agneau Okra / Lamb Okra** 18.95
Agneau préparé avec okra, l'ail, oignons, gingembre et épices mélangées.
Lamb prepared with fresh okra, garlic, onions, ginger and mixed spices.



Plats de Fruits de Mer / Seafood Dishes

48-Crevettes aux Épinards / Saag Shrimps 18.95

Cari de crevettes avec épinards frais, préparé avec oignons, tomates et épices.
Shrimps curry with fresh spinach, prepared with onions, tomatoes and spices.

49-Crevettes au Beurre / Butter Shrimp 20.95





(Doux et savoureux) Crevettes succulentes rôties, ensuite cuit avec du beurre et de la sauce crémeuse. (Mild but essentially most flavourful)
Succulent roasted shrimps, cooked with butter and creamy sauce.

50-Crevettes Masala / Shrimp Masala 19.95

Cari de crevettes moyennement épicé avec oignons, tomates et fruits cuites dans une sauce onctueuse masala.
Shrimps curry moderately spicy, with onions, tomato and fruits cooked in a rich masala sauce.

51-Crevettes / Shrimps Pasanda or / ou Pathia 20.95

Cari épicé traditionnel (style Perse) aigre-doux avec fromage et creme de noix de coco.
Traditional (Persian style) sweet and sour spicy curry with cheese and coconut cream

**52-Crevettes Madras  ou Vindaloo 
Shrimps Madras  or Vindaloo ** 20.95

Cari de crevettes très épicé préparé avec oignons, ail, gingembre, piments forts et pommes de terre.
A very hot shrimp's curry prepared with onions, garlic, ginger, chilli and potato.

53-Crevettes Bhuna / Shrimp Bhuna 18.95

Cari de crevettes moyennement épicé avec oignons, tomates et épices, servi dans une sauce onctueuse.
Shrimps curry moderately spicy, with onions, tomato and spices, served in a rich thick sauce.

**54-Poisson Bhuna (saumon ou tilapia)
Fish Bhuna (salmon or tilapia)** 18.95

Poisson tendre cuit avec frais gingembre, l'ail, piments verts, rouges, chilies, coriandre et tomates.
Tender fish cooked with fresh ginger, garlic, green & red peppers, chilies, coriander and tomatoes.

Plats de Légumes / Vegetable Dishes

55-Malai Kofta 14.95

Fromage avec des boules de légumes mélangé dans une sauce épaisse et douce masala.
Cheese with mixed Vegetables balls in a thick masala sweet sauce.

56-Noy Roton 16.95

Un mélange de neuf légumes différents grésillant avec des épices traditionnelles.
A mixed of nine different vegetables sizzling with traditional spices.

57-Patates Bombay / Bombay Aloo 13.95

Pommes de terre en cubes bouillies et ensuite frites, aromatisées avec des épices variées.
Cube Potatoes boiled and then fried, flavored with various spices.

58-Pois Aloo / Aloo Peas 13.95

Cari de patates et pois, avec oignons et autres épices.
A curry of potatoes and peas with onions & other spices.

59-Cari de Légumes / Vegetable Curry 13.95

Légumes mélangés, cuits ensemble avec épices et servis dans leur propre sauce.
Mixed vegetables, cooked together with spices and served in their own sauce.

60-Saag Aloo Bhaji 13.95

Un cari de patates cuites et de fraîches feuilles d'épinards avec diverses épices.
A curry of potatoes and fresh spinach leaves with various spices.

61-Aloo Gobi Bhaji 13.95

Choux-fleurs et patates cuits avec coriandre et des épices fraîchement moulues.
Cauliflowers and potatoes cooked with coriander and freshly ground spices.

62-Tarka Dhal 13.95

Lentilles cuites avec une touche de coriandre fraîche, beurre et l'ail frit.
Lentil cooked with a touch of fresh coriander, butter and fried garlic.

63-Chana Masala 13.95

Pois chiches cuits dans des épices masala avec du beurre, des tomates et des poivrons verts.
Chick peas cooked in masala spices with butter, tomatoes and green peppers.

64-Épinards au Fromage / Saag Paneer 15.95

C'est un plat indien classique cuisiné avec des épinards, cubes de fromage paneer frit et épaissis dans une sauce crémeuse. It's a classic Indian dish cooked with spinach, cubes of fried paneer cheese and thickened in a creamy sauce.

65-Mattar Paneer 14.95

Des cubes de fromage maison assaisonnés et cuits avec pois verts.
Homemade cheese cubes spiced and cooked with green peas.

66-Bhindi Bhaji 14.95

Okra cuit avec tomates, oignons et épices traditionnelles.
Okra cooked with tomatoes, onions and traditional spices.



Plats Biryanis / Biryani Dishes

Préparation de riz basmati avec un choix de poulet, agneau, bœuf, crevettes, pois chiches ou légumes. Cette dernière est ensuite frite dans du beurre ghee, avec poudre de Biryani noix de coco et raisins. Le tout est servi avec sauce à la menthe et salade.
Preparation of basmati rice with a choice of chicken, lamb, beef, shrimps, chickpeas or vegetables. Then fried in ghee with Biryani powder, coconut and sultanas. Served with mint sauce and salad.

- | | |
|--|--------------|
| 67-Poulet Tikka / Chicken Tikka | 19.95 |
| 68-Spécial Bharati / Bharati Special | 26.95 |
| <i>Un mélange de poulet, d'agneau, de bœuf, de crevettes et d'œufs cuits avec des épices maison
A mixture of chicken, lamb, beef, shrimps and eggs cooked with homemade spices</i> | |
| 69-Boeuf / Beef ou/ or Agneau / Lamb | 20.95 |
| 70-Crevettes / Shrimps | 20.95 |
| 71-Poulet / Chicken | 18.95 |
| 72-Légumes / Vegetables | 15.95 |

Karai Choix du chef / Chef's Choice

- | | |
|---|--------------|
| 73-Karai Gosht Boeuf / Beef | 18.95 |
| <i>Cari au boeuf cuit dans un wok spécial avec des tomates, piments verts et oignons.
Beef curry cooked in a wok special with tomatoes, green peppers, red pepper and onions.</i> | |
| 74-Karai d'Agneau / Lamb Karai | 22.95 |
| <i>Cari au agneau cuit dans un wok spécial avec des tomates, piments verts, piment rouge et oignons
cooked in a wok special with tomatoes, green peppers, red pepper and onions.</i> | |
| 75-Poulet Karai / Chicken Karai | 18.95 |
| <i>Cuit dans un wok spécial avec des tomates, piments verts, piment rouge et oignons
cooked in a wok special with tomatoes, green peppers, red pepper and onions.</i> | |
| 76-Karai Speciale de Bharati | 29.95 |
| <i>Cuit dans un wok spécial avec des tomates, piments verts, piment rouge et oignons
(avec poulet, crevettes, agneau, boeuf et œufs).
Cooked in a wok special with tomatoes, green peppers, red pepper and onions
(come with chicken, shrimp, lamb, beef and eggs).</i> | |

Tandoori

Nos spécialités tandoori sont servies avec salade et riz et sauce à la menthe. Le tandoori est un four cylindrique chauffé et est une méthode qui consiste à mariner des viandes 24 heures dans un mélange délicieux de yogourt et d'épices que l'on embroche ensuite pour faire cuire dans le tandoori.
Our tandoori specialties are served with salad, rice and mint sauce. A tandoor is a cylindrical clay oven fired by hardwood charcoal which heats the sides also, thus enabling Indian breads to be cooked on the inside walls and skewered meats to be barbecued at the same time by our experienced tandoor chef. All tandoori dishes are marinated for 24 hours.

- | | |
|---|--------------|
| 77-Poulet Tandoori / Chicken Tandoori | 22.95 |
| <i>Demi-poulet tendre, mariné au yogourt et épices, rôti sur charbon de bois dans le tandoori.
Servi avec salade et riz aux légumes.
Half spring chicken marinated in yogurt, fresh ground spices and herbs, broiled in a clay oven.
Served with salad and vegetable rice.</i> | |
| 78-Crevettes Tandoori / Shrimp Tandoori | 23.95 |
| <i>Crevettes géantes marinées avec nos ingrédients spéciaux et grillées au tandoori.
Servies avec salade et riz aux légumes.
Jumbo shrimps marinated with our special ingredients and broiled in tandoori.
Served with salad and vegetable rice.</i> | |
| 79-Saumon Tandoori / Salmon Tandoori | 24.95 |
| <i>Filets de filet de saumon marinés au jus de citron et aux épices puis grillés au tandoori.
Servie avec salade et riz aux légumes.
Salmon filet cubes marinated in lemon juice and spices then broiled in tandoori.
Served with salad and vegetable rice.</i> | |
| 80-Agneau Tikka / Lamb Tikka | 24.95 |
| <i>Agneau fumé désossé cuit au tandoor, servi avec riz aux légumes et salade.
Boneless smoked lamb cooked in tandoor, served with vegetable rice and salad.</i> | |
| 81-Spécial Tandoori Bharati | 32.95 |
| <i>Tandoori Bharati (Poulet Tikka, Poulet Tandoori, crevettes, agneau et Seekh Kabab)
marinées dans un mélange choisi d'épices exotiques. Servis avec riz aux légumes et salade.
Bharati Tandoori (tandoori and tika chicken, shrimp, lamb and Seekh Kabab)
marinated in a select mixture of exotic spices. Served with vegetable rice and salad.</i> | |
| 82-Canard Tandoori / Duck Tandoori | 28.95 |
| <i>Canard fumé désossé, mariné avec notre propre sauce, puis rôti sur le four tandoori,
servi avec riz aux légumes et salade. Boneless smoked duck, marinated with our own sauce,
then roasted over the tandoori oven, served with vegetable rice and salad</i> | |
| 83-Poulet Tikka / Chicken Tikka | 22.95 |
| <i>Poulet fumé désossé cuit au tandoor, servi avec riz aux légumes et salade.
Boneless chicken marinated in a select mixture of exotic spices, served with vegetable rice and salad.</i> | |



Pain / Bread

- 84-Pain Naan / Naan Bread** 4.95
Pain cuit au four tandoor servi chaud. *Bread of fine flour served hot.*
- 85-Naan à l'ail / Garlic Naan** 6.95
Pain naan assaisonné avec du beurre à l'ail. *Traditional naan bread flavoured with garlic butter.*
- 86-Naan au Fromage / Panner Naan** 7.95
Pain farci de fromage et cuit dans le tandoor. *Stuffed naan bread with cheese baked on the tandoori.*
- 87-Naan au Poulet Tikka ou Boeuf Kabab
Beef Kabab or Chicken Tikka Naan** 7.95
Pain farci de poulet tikka ou boeuf kabab et cuit dans le tandoor.
Stuffed naan bread with chicken tikka or beef tikka, baked on the tandoori.
- 88-Paratha (2)** 6.95
Pain fait maison cuit dans le ghee. *Home made bread baked with indian ghee.*
- 89-Peshwari Naan** 7.95
Pâte à pain farcie de noix de coco et de raisins secs sultana. Cuit au ghee indien ou au beurre
Bread filled with coconut and sultana raisins. Baked with Indian ghee or butter
- 90-Chappati** 4.95
Pain très mince ne contenant aucune épices, cuits sur le grill.
Very thin indian bread containing no spices, baked on the grill.

Dessert

- 91-Gulab Jamun** 5.95
Boules de fromage au lait frites et trempées dans le sirop de cardamom.
Milk cheese balls fried and soaked in Cardamom syrup.
- 92-Crème Glacée à la Mangue / Mango Ice Cream** 6.95
Mangues de qualité tranchées avec crème glacée à la vanille.
Sliced mangoes with vanilla ice cream.
- 93-Kulfee (Crème glacée / frozen Dessert)** 6.95
Préparé par l'évaporation de sucré et lait aromatisé et saveurs à fruits.
Prepared by evaporating sweetened and flavoured milk with fruits flavours.
- 94-Barfi** 6.95
Dessert à base de noix de coco et de crème glacée. *Dessert made from coconut and ice cream.*

Sundries

- 95-Raïta de Concombre / Cucumber Raïta** 5.95
Yogourt fouetté avec lamelles de concombre et d'épices.
Whipped yogurt with cucumber slivers and spices.
- 96-Marinades / Chutney** 5.95
Chutney de mangues relevé d'épices. *A highly seasoned relish of mango and spices.*
- 97-Papadum (2)** 2.95
Gallettes de lentilles rôties ou frites, servies avec des carottes moulues.
Homemade lentil wafers roasted or fried, served with ground carrots.
- 98-Sauce Piquante / Hot Sauce** 4.95
Sauce préparée avec des piments forts, très épicée. *Sauce prepared with chilli, very hot.*

Brewages / Beverages

- 99-Thé Masala ou Café / Masala Tea or Cofee** 3.95
- 100-Chai** 4.95
- 101-Lassi à la Mangue** 6.95
- 102-Sunrise Special** 4.45
- 103-Pellegrino (grand / large)** 6.95
- 104-Perrier (petit / small)** 3.95
- 105-Boissons Gazeuses / Soft Drink** 3.95

