

## Entrées / Appetizers

**Soupe daal / Daal soup** ..... 4.50  
Soupe aux lentilles jaunes légèrement assaisonnée  
*Lightly spiced yellow lentill soup*

**Soupe Mulligatawny** soup ..... 4.95  
Soupe indienne dans un bouillon de poulet avec légumes.  
épicée / *Indian soup in a broth with chicken and vegetables. spiced*

**Samosa (2)** ..... 4.50  
Feuilletés farcis d'une macedoine de légumes.  
*Crispy pastries stuffed with mix vegetables.*

**Bhaji oignon / Onion Bhaji** ..... 4.99  
Beignets d'oignons assaisonnés et frits  
*Onion fritters seasoned and fried*

**Pakora aux légumes / Veggie pakora** ..... 4.95  
Beignets de légumes assaisonnés et frits  
*Seasoned vegetable fritters*

**Pakora au poulet / Chicken pakora** ..... 6.95  
Beignets de poulet assaisonnés et frits  
*Seasoned chicken fritters*

**Seekh Kabab (2)** ..... 6.95  
Boeuf émincé mariné, grillé et épicé cuit au tandoor  
*Charcoal grilled minced beef mixed with herbs and spices cooked in a tandoor*

**Poulet tikka / Chicken Tikka** ..... 9.95  
Poitrine de poulet en cubes marinées avec des épices et cuits dans un four d'argyle  
*Chicken breast slices marinated in spices and roasted in a clay oven*

**Crevettes papillon** ..... 9.95  
Butterfly shrimp

**Entrées assorties / Mix appetizers** ..... 12.95  
Un assortiment de seekh kabab, pakora, bahjee à l'oignon et samosa aux légumes, servi avec salade  
*An assortment of seekh kabab, pakora, onion bahjee and vegetable samosa, served with salad*



## Biryani

Préparation de riz basmati, frit dans une sauce de ghee, avec poudre biryani et épices indiennes.  
*preparation of basmati rice fried in ghee with biryani powder, and indian spices.*

**Poulet / Chicken** ..... 12.95

**Boeuf / Beef** ..... 13.95

**Agneau / Lamb** ..... 14.95

**Crevette / Shrimp** ..... 16.95

**Légumes / Vegetables** ..... 11.95



## Plats de riz / Rice dishes

**Riz Pulao / Palao Rice** ..... 3.95  
Riz safrané sauté avec ail et gingembre, garni avec oignons frits - *Saffron-colored rice stir-fried with ginger, garlic garnished with fried onions*

**Riz frit spécial / Special fried rice** ..... 7.95  
Riz basmati de couleur safran sautés aux épices, oignons et gingembre - *Basmati saffron colored rice stir-fried with spices, onions and ginger*

**Riz aux champignons / Mushroom rice** ..... 7.95  
Riz basmati safrané sauté aux champignons  
*Basmati saffron colored rice stir-fried with mushrooms*

**Riz aux pois / Peas rice** ..... 7.95  
Sauté de riz basmati safrané et petits pois  
*Stir-fried basmati saffron colored rice and green peas*

**Riz Kashmiri / Kashmiri rice** ..... 10.95  
Riz basmati cuit avec fruits secs frits et oignons  
*Basmati rice cooked with fried dry fruits, and fried onion*

**Riz aux légumes / Vegetable rice** ..... 10.95  
Riz basmati safrané et sauté aux légumes  
*Saffron flavored basmati rice stir-fried with mix vegetables*



# Nos spécialités, recommandation du chef

## Our specialties, Chef's recommendations

- Poulet au beurre / Butter chicken** .....14.95  
Poitrine de poulet en cubes rôties et mijotées dans une sauce crémeuse  
*Chicken breast pieces, roasted and simmered in a creamy sauce*
- Poulet tikka masala / Chicken tikka masala** .....15.95  
Morceaux de poulet grillés, mélangés avec une sauce masala  
*Roasted chicken pieces mixed with a masala sauce*
- Poulet tikka jalfrazi / Chicken tikka jalfrazi** .....15.95  
Morceaux de poulet marinés aux épices, rôtis au four d'argile et mélangés avec des piments verts  
*Marinated and roasted chicken pieces, mixed with spices and green chillies*
- Poulet chili à l'ail / garlic chilli chicken** .....15.95  
Poulet à l'ail et piments verts, recouverts d'une sauce épaisse et piquante  
*chicken with garlic and green chillies, covered with a thick and spicy sauce*
- Poulet pasanda / Chicken pasanda** .....16.95  
Poulet à la sauce masala, fromage, garnie de crème fraîche et amandes  
*Chicken with masala sauce, cheese, garnished with fresh cream and almonds*
- Methi Gosht** boeuf - Beef .....15.95  
Cari au boeuf avec feuilles de fenugrec  
*A beef curry made with fenugreek leaves*
- Shahi Rejala** - poulet ou boeuf / Chicken or beef .....15.95  
Un type spécial de cari piquant, aigre doux, préparé avec une sauce maison  
*A special kind of hot, sweet and sour curry prepared with a home made sauce*
- Korai** - poulet ou boeuf / Chicken or beef .....15.50  
Un type spécial de plat cuisiné avec gingembre, tomates, épices piquantes  
*A special dish with ginger, tomatos and hot spices,*
- Achar Ghost** boeuf - Beef .....15.95  
Boeuf assaisonné avec marinades et épices fraîches  
*Beef marinated in pickles and fresh spices*
- Agneau pasanda / Lamb pasanda** .....16.95  
Agneau à la sauce masala, fromage, garnie de crème fraîche et amandes  
*Lamb with masala sauce, cheese, garnished with fresh cream and almonds*
- Agneau masala / Lamb masala** .....17.95  
Morceaux d'agneau mélangés avec de la sauce masala  
*Lamb pieces mixed with masala sauce*
- Crevette tandoori masala / Shrimp tandoori masala** .....17.95  
Crevettes marinées aux épices et rôties au four d'argile avec sauce masala  
*Marinated and roasted shrimps mixed with masala sauce*
- Crevette au beurre / Butter Shrimp** .....16.95  
Crevettes rôties et mijotées dans une sauce crémeuse  
*Shrimp roasted and simmered in a creamy sauce*
- Poisson Korai / Fish korai** .....15.95  
Un type spécial de plat au poisson cuisiné avec gingembre, tomates, épices piquantes  
*A special fish dish with ginger, tomatos and hot spices*



## Légumes / Vegetables

### Légumes Korma / Veggie korma .....10.95

Cari doux et crémeux préparé avec oignons glacés, amandes, noix de coco et raisins sultana  
*Sugary and creamy flavored mixed vegetable curry prepares with glazed onions, almonds, coconuts and sultana raisins*

### Légumes Madras / Veggie madras .....10.95

Cari assez piquant préparés avec oignons glacés, ail, gingembre et piments forts  
*Spicy mixed vegetables curry prepared with glazed onions, garlic, ginger and hot peppers*

### Shahi paneer ..... 11.95

Fromage fait maison cuits avec sauce crémeuse  
*Home made cheese cooked with creamy sauce*

### Bahjee aux légumes mélangés ..... 9.95

Mix veggies bahjee  
 Légumes mélangés frit avec des épices pour former un cari sec  
*Mixed vegetables stir fried with onions, tomato, herbs and spices*

### Bahjee aux champignons ..... 9.95

Mushrooms bahjee  
 Champignons en tranche préparés avec tomates, oignons et autres épices  
*Fresh mushroom cooked with onions, tomatoes, herbs and spices*

### Bahjee aux choux-fleurs .....10.95

Cauliflower bahjee  
 Un cari sec de chou-fleur avec tomates et oignons  
*Cauliflower cooked with onions, tomatoes, herbs and spices*

### Bahjee aux gombo .....10.95

Okra bahjee  
 Gumbo frais préparé avec épices moyennes  
*Okra cooked with onions, tomatoes, herbs and spices*

### Bahjee aux aubergines .....10.95

Eggplant bahjee  
 Aubergine fraîche cuite avec oignons, tomates, herbes et épices  
*Fresh eggplant cooked with onions, tomatoes, herbs and spices*

### Pois aloo / Peas aloo ..... 9.95

Un cari sec de pommes de terre et de pois avec oignons et autres épices  
*Potatoes and green peas seasoned with herbs and spices*

### Saag aloo bahjee ..... 9.95

Un cari sec de pomme de terre et de feuilles d'épinard fraîches  
*Fresh spinach and potatoes cooked with onions, herbs and spices*

### Tarka Daal ..... 8.95

Lentilles cuites avec une touches de beurre et ail frit  
*Lentils cooked with a touch of butter and fried garlic*

### Channa masala .....10.95

Pois chiches assaisonnés et mélangés avec une sauce masala  
*Chick peas seasoned and mixed with masala sauce*

### Bombay aloo ..... 9.95

Patates cuites avec épices moulues, oignons, piments forts et tomates  
*Potatoes cooked with ground spices, onions, tomatoes, herbs and spices*

### Aloo gobi ..... 11.95

Choux-fleur et patates cuits avec des épices fraîchement moulues  
*Cauliflower and potatoes cooked with freshly ground spices*

### Saag paneer .....12.95

Fromage maison assaisonné avec épinards  
*Home made spiced cheese cooked with spinach*

### Mutter paneer ..... 11.95

Fromage maison assaisonné cuit avec des petits pois verts  
*Home made spiced cheese cooked with green peas*



## Pain / Bread

### Pain Naan / Naan bread .....3.95

Pain cuit au four tandoor, servi chaud  
*Bread if fine flour served hot*

### Naan à l'ail / Garlic Naan ..... 4.50

Pain naan assaisonné avec du beurre à l'ail  
*Traditional naan bread flavoured with garlic butter*

### Naan au fromage / Cheese Naan ..... 5.90

Pain farci de fromage et cuit dans le tandoor  
*Stuffed naan bread with cheese baked in the tandoor*

### Naan peshwari ..... 6.00

Pain farci de noix de coco et raisins sultana cuit au beurre indien  
*Stuffed naan bread filles with coconut, sultana raisins and cooked with indian butter*



### papadam ..... 1.45

Pain indien plat fait de farine de lentille  
*Indian flatbread made of lentil flour*

### Tandoori roti .....3.50

Pain de blé entier cuit au tandoor  
*Whole wheat bread baked in a clay oven*

# Nos Cari / Our currys

## Cari / Curry

Cari avec des oignons, tomates, poivrons verts et épices, servi avec sa propre sauce  
*Curry with onions, tomatos, green peppers and spices, served with it's own sauce*

## Bhoona

Cari avec des oignons, tomates, poivrons verts et épices, servi avec sa propre sauce épaisse  
*Curry with onions, tomatos, green peppers and spices, served with it's own sauce*

## Korma

Cari crémeux préparé avec oignons glacés, amandes, noix de coco et raisins sultans  
*Creamy flavoured curry with glazed onions, almonds, coconuts and sultana raisins*

## Kashmiri

Cari avec litchis, amandes, noix de coco, ananas et raisins sultans  
*Curry prepared with lychees, almonds, coconuts, pineapple and sultana raisins*

## Saag

Cari avec des oignons, tomates, poivrons verts et épinards frais  
*Curry with onions, tomatos, green peppers and fresh spinach*

## Rogan josh

Cari avec tomates, poivrons verts et épices, garnis avec tomates frites  
*Curry prepared with tomatos, green peppers and spices, garnished with fried tomatos*

## Do piaza

Cari avec tomates, poivrons verts et épices, garnis avec oignons frits  
*Curry prepared with tomatos, green peppers and spices, garnished with fried onions*

## Dansak 🌶

Cari peu piquant et aigre doux, préparé avec lentilles, herbes et épices  
*Slightly spicy sweet and sour curry prepared with lentils, herbs and spices*

## Pathia 🌶

Cari peu piquant et aigre doux préparé avec oignons, tomates, poivrons verts et épices  
*Slightly spicy sweet and sour curry prepared with onions, tomatos, green peppers and spices*

## Madras 🌶🌶

Cari assez piquant préparé avec oignons glacés, ail, gingembre et piments forts  
*spicy curry prepared with glazed onions, garlic, ginger and hot peppers*

## Vindaloo 🌶🌶🌶

Cari très piquant préparé avec oignons glacés, ail, gingembre et piments forts  
*Very spicy curry prepared with glazed onions, garlic, ginger and hot peppers*

## Banglore Phal 🌶🌶🌶🌶

Cari épicé très spécial préparé avec des oignons glacés, ail, gingembre et piments  
*Very special spicy curry prepared with glazed onions, garlic, ginger and hot peppers*

---

Ces spécialités sont servis avec les choix de viande suivants

*Specialties served with the following choices of meat*

**Poulet**

Chicken

**14.95**

**Boeuf**

Beef

**13.95**

**Agneau**

Lamb

**16.95**

**Crevette**

Shimp

**16.95**

**Poisson**

Fish

**15.95**

## Accompagnements

*Side orders*

<b>Yogourt</b> .....	1.95
<b>Raita de concombre / Cucumber raita</b> .....	3.95
<i>Yogourt fouetté avec lamelles de concombre et épices</i> <i>Whipped yogurt with cucumber and spices</i>	
<b>Frites / Fries</b> .....	5.50
<b>Mangues marinées</b> .....	2.50

**Marinade à la mangue**.....2.50  
*mango chutney*

**Marinade au citron**.....2.50  
*Lime chutney*

**Salade aux oignons / Onion salad**.....3.25  
*Salade avec oignons, tomates, concombres et piments rouges*  
*Salad with onions, tomatoes, cucumbers and red peppers*

**Grande salade / Large salad**.....6.50

**Petite salade / Small salad**.....3.50

## Dessert

**Gulab Jamun (2)**.....3.95  
*Boules de fromage au lait, frites et trempées dans le sirop de cardamon / Fried mild cheese balls and soaked in cardamon syrup*

**Kulfi mango (Crème glacée/frozen desert)**.....4.95  
*Préparé de sucré vaporé et lait aromatisé avec saveur de fruits / prepared with evaporated sugar and milk with fruits flavors*

**Pudding au riz / Rice pudding**.....3.95



## Breuvage / Drinks

**Thé ou café / Coffee or tea**.....1.95

**Lassi mangue / Mango lassi**.....3.95

**Thé aux épices / Spice tea**.....2.95

**Thé masala / Masala tea**.....2.95

**Perrier / Petit/small**.....2.45

**Perrier / grand/big**.....5.50

**Boisson gazeuse/ Soft drink**.....2.00



## Menu Midi / Lunch Menu

**Cari servi avec riz, pain naan, soupe et salade**

**Curry served with rice, naan bread, soup and salad**

**Poulet**  
Chicken

**10.95**

**Boeuf**  
Beef

**11.95**

**Agneau**  
Lamb

**12.95**

**Légumes**  
Vegetables

**10.95**

## Sandwich naan trio

**Poulet tikka**

*chicken tikka*

**11.95**

**Seekh kakab boeuf**

*Beef seek kabab*



# Combos

## Pour 1 personne For 1

**A - Seekh kabab  
poulet bhuna  
cari aux légumes  
riz pulao, pain naan  
dessert** **23.95**

*Seekh kabab  
chicken bhuna,  
vegetables curry,  
pulao rice, naan  
dessert*

**B- Samosa aux légumes  
methi gosht  
Bahjee aux champignons  
riz pulao, pain naan  
dessert** **24.95**

*Vegetables samosa  
methi gosht,  
Mushroom bhajee,  
pulao rice, naan  
dessert*

**C- Pakora aux légumes,  
poulet au beurre  
saag aloo  
riz pulao, pain naan  
dessert** **25.95**

*Vegetable pakora,  
butter chicken,  
saag aloo,  
pulao rice, naan  
dessert*

**D: Végétarien / Vegetarian  
Bahjee oignon  
Korma aux légumes  
bahjee aux choux- fleur  
riz pulao, pain naan  
dessert** **20.95**

*Onion bahjee,  
Veggie korma,  
Califlower bhajee,  
pulao rice, naan  
dessert*

## Pour 2 personne For 2

**AA - Seekh kabab  
bahjee oignon  
korma au poulet  
Methi Gosht (Boeuf)  
bahjee aux choux fleur  
riz pulao  
pain naan  
dessert** **45.95**

*Seekh kabab,  
onion bahjee,  
chicken korma,  
Methi Gosht(Beef), cauliflower bahjee  
naan bread, pulao rice, dessert*

**BB - Samosa aux légumes  
seekh kabab  
cari d'agneau  
Saag poulet  
bahjee aux champignons  
riz pulao  
pain naan, dessert** **46.95**

*Vegetable samosa, seekh kabab,  
lamb curry, Chicken Saag, mushroom bahjee  
naan bread, pulao rice, dessert*

**CC - Assiette entrées assorties  
poulet au beurre  
Cari au boeuf  
Channa masala  
riz pulao, pain naan, dessert** **50.95**

*Mixed appetizer plate, butter chicken,  
Beef Curry, channa masala  
naan bread, pulao rice, dessert*

**DD - Végétarien / Vegetarian  
Bahjee oignons  
pakora aux légumes  
Légumes melangés  
Pois Aloo  
biryani aux légumes  
pain naan, dessert** **45.95**

*Onion bahjee, vegetable pakora,  
Mix Vegetables, peas aloo  
naan bread, vegetable biryani, dessert*

# Tandoori

Tous nos mets tandoori sont marinés avec yogourt et épices, cuits dans notre four spécial d'argile BBQ le tandoor, lentement et à la perfection. Le tandoor, très reconnu pour sa cuisson et l'exquis goût fumé qu'il donne aux viandes, est aussi utilisé pour cuire les pains naan. Ces plats sont la spécialité de la maison et se complètent bien avec nos sauces chutney verte.

All our tandoori dishes are marinated in spices and yogurt, cooked in our special BBQ clay oven slowly roasted and prepared to perfection. The tandoor oven is best known for the exquisite smoked flavor it gives to meats and also used to bake naan bread. These dishes are the house specialties and complement well with green chutney.

**Servi avec riz et pain naan**  
**Served with rice and naan bread**

**Demi poulet tandoori** .....18.95  
Half Tandoori chicken

**Poulet Tikka / Chicken tikka** .....16.95

**Crevette Tandoori** ..... 22.95  
Tandoori Shrimp

**Saumon Tandoori** ..... 24.95  
Salmon fish tandoori

**Assiette tandoori mix** ..... 25.95  
Tandoori mix platter  
Plat mélangé de poulet tandoori, poulet tikka, crevette tandoori et seekh kabab boeuf, servi avec pain naan  
*A mix of tandoori sizzler, tandoori chicken, chicken tikka, shrimp tandoori and beef seekh kabab, served with naan bread*

