



MENU



Épicé/Spicy



Végétalien / Vegan



Sans-gluten / Gluten-free



Sans-lactose / Lactose free

ENTRÉES

Salade verte

 8

Salade printanier avec tomates, concombres, carottes, oignons et vinaigrette.

Samosas (2 mcx):

Végétarien 8

Poulet 12

Pâté indien bourré de pomme de terre ou poulet assaisonnés avec diverses épices, servi avec un chutney de tamarin ou de menthe.

Oignon bhaji

 8

Oignons frits avec la farine de pois chiche et épices, servis avec un chutney de tamarin.

Pakoras:

Végétarien

 8

Poulet

 10

Poisson

 12

Pepites indiens authentiques faites avec votre choix au-dessus dans farine de pois chiche et épices, servis avec un chutney de tamarin ou de menthe.

Chana samosa 10

Samosa végétarien garni avec chana masala, chutney de tamarin et menthe, yogurt et salade kachumar.

Champignons croustillant

 15

Champignons enrobes dans la farine de gram et frits avec herbes.

Pani puri 15

Boule soufflée frite croustillante remplie de pommes de terre, pois chiches, oignons, épices, eau de menthe aromatisée et chutney de tamarin.

Aloo Tikki 10

Galettes de pommes de terre garnies de pois chiches, sauce tamarin, sauce menthe, raita, oignons et tomates.

APPETIZERS

Green salad

 8

Spring mix with tomatoes, cucumbers, carrots, onions and vinaigrette.

Samosas (2 pcs):

Vegetarian 8

Chicken 12

Indian patty stuffed with potato or chicken seasoned with various spices, served with a tamarind or mint chutney.

Onion bhaji

 8

Onions fried with chickpea flour and spices, served with tamarind and mint chutney.

Pakoras:

Vegetarien

 8

Chicken

 10

Fish

 12

Authentic Indian nuggets made with your choice above in chickpea flour and spices, served with tamarind or mint chutney.

Chana samosa 10

Vegetarian samosa garnished with chana masala, tamarind and mint chutney, yogurt and kachumar salad.

Crispy mushrooms

 15

Mushrooms coated in gram flour and fried with herbs.

Pani puri 15

Crispy-fried puffed ball that is filled with potato, chickpeas, onions, spices, flavored mint water, and tamarind chutney.

Aloo Tikki 10

Potato patties topped with chickpeas, tamarind sauce, mint sauce, raita, onions and tomatoes.



TANDOORI 	TANDOORI 
Cuisse de poulet tandoori 12 Cuisse de poulet marinée aux épices tandoori, rôtie dans un four d'argile traditionnel indien, garni avec des oignons, servi avec un chutney de menthe.	Chicken tandoori 12 Chicken leg marinated in tandoori spices, roasted in a traditional Indian clay oven, garnished with onions, served with a mint chutney.
Ailes de poulet tandoori 16 Ailes de poulet marinée aux épices tandoori, rôtie dans un four d'argile traditionnel indien, garni avec des oignons et servi avec un chutney de menthe.	Tandoori chicken wings 16 Chicken wings marinated in tandoori spices, roasted in a traditional Indian clay oven, garnished with onions and served with mint chutney.
Crevettes tandoori 22 Crevettes marinée aux épices tandoori, rôtie dans un four d'argile traditionnel indien, garni avec des oignons, servi avec un chutney de menthe.	Tandoori shrimps 22 Shrimps marinated in tandoori spices, roasted in a traditional Indian clay oven, garnished with onions, served with a mint chutney.
Agneau kebab 18 De l'agneau mariné aux épices indiennes, rôti dans un four d'argile indien, garni d'oignons, servi avec un chutney de menthe.	Lamb kebab 18 Lamb marinated in Indian spices, roasted in an Indian clay oven, garnished with onions, served with a mint chutney.
Poulet Tikka 17 Poitrine de poulet marinée dans le yogurt et les épices indiennes, rôtie dans un four d'argile indien, garni avec des oignons, servi avec un chutney de menthe.	Chicken Tikka 17 Chicken breast marinated in yogurt and Indian spices, roasted in an Indian clay oven, garnished with onions, served with mint chutney.
Tikka Paneer 17 Paneer marinée dans le yogurt et les épices indiennes, rôtie dans un four d'argile indien, garni avec des oignons, servi avec un chutney de menthe.	Paneer tikka 17 Paneer marinated in yogurt and Indian spices, roasted in an Indian clay oven, garnished with onions, served with mint chutney.
Malai Soja Chaap 16 Chaap de soja mariné aux épices indiennes et cuit au Tandoor. Fini dans une sauce crémeuse sur une poêle.	Malai Soya Chaap 16 Soya chaap marinated with indian spices and cooked in Tandoor. Finished in a creamy sauce on a pan.



CARIS PRINCIPAUX



Cari classique

17 18

Option: Poulet / Agneau

Choix au-dessus cuit avec une sauce au cari avec diverses épices indiennes.

Sauce au beurre

17 17 19

Option: Poulet / Paneer / Shrimp

Choix au-dessus cuit dans une riche crème au beurre, garnie d'amandes.

Tikka masala

17 17

Option: Poulet / Paneer

Choix au-dessus cuit au four d'argile et fini dans une riche sauce crémeuse et épicée.

Korma

15 18

Option: Végé / Agneau

Choix au-dessus cuit avec une sauce au cari crémeuse, garnie d'amandes.

Saag

17 17

Option: Paneer / Poulet

Choix au-dessus cuit avec d'épinard et diverses épices.

Jalfrezi

17 19

Option: Poulet / Crevette

Choix au-dessus sauté avec d'oignons et des piments verts avec un goût épicé et aigre.

Madras

18 19

Option: Agneau / Crevette

Choix au-dessus cuit dans une sauce cari de noix de coco épicée.

Vindaloo

17 18

Option: Poulet / Agneau

Choix au-dessus cuit avec des pommes de terre dans une sauce au cari extrêmement épicée.

MAIN CURRYS



Classic curry

17 18

Option: Chicken / Lamb

Choice above cooked with a curry sauce with various Indian spices.

Butter sauce

17 17 19

Option: Chicken / Paneer / Shrimp

Choice above cooked in rich buttercream, garnished with almonds.

Tikka masala

17 17

Option: Chicken / Paneer

Choice above cooked in a clay oven and finished in a rich creamy and spicy sauce.

Korma

15 18

Option: Vege / Lamb

Choice above cooked with a creamy curry sauce, garnished with almonds.

Saag

17 17

Option: Paneer / Chicken

Choice above cooked with spinach and various spices.

Jalfrezi

17 19

Option: Chicken / Shrimp

Choice above sautéed with onions and green peppers with a spicy and sour taste.

Madras

18 19

Option: Lamb / Shrimp

Choice above cooked in a spicy coconut curry sauce.

Vindaloo

17 18

Option: Chicken / Lamb

Choice above cooked with potatoes in an extremely spicy curry sauce.



BIRYANI 		BIRYANI 	
16 17 19 20	Option: Végé / Poulet / Agneau / Crevette Riz basmati sauté avec votre choix au-dessus, d'oignons et d'épices indiennes, garni de persil et de carrot.	16 17 19 20	Option: Vege / Chicken / Lamb / Shrimp Basmati rice sauteed with your choice on top, onions and Indian spices, garnished with parsley and carrot.
PLUS DE VÉGÉS 		MORE VEGES 	
Légumes mélangés 14 Assortiment de légumes épicées, garni de coriandre frais.		Mixed vegetables 14 Assortment of spicy vegetables, garnished with fresh coriander.	
Bhindi masala   14 Gombo cuit avec des épices indiennes spéciales, sautés avec des oignons et ails.		Bhindi masala   14 Okra cooked with special Indian spices, sauteed with onions and garlic.	
Dal makhni 12 Lentilles noires cuites avec d'épices indiennes.		Dal makhni 12 Black lentils cooked with Indian spices.	
Dal tarka   12 Lentilles jaunes cuites avec d'épices indiennes.		Dal tarka   12 Yellow lentils cooked with Indian spices.	
Chana masala   12 Pois chiches épicés cuit avec d'oignons et diverses épices indiennes.		Chana masala   12 Spicy chickpeas cooked with onions and various Indian spices.	
Aloo gobi   14 Chou-fleur et pommes de terres sautés avec un assortissement d'épices indiennes.		Aloo gobi   14 Cauliflower and potatoes sautéed with an assortment of Indian spices.	
Baigan Bhartha   14 Aubergine fumée sautée aux oignons et diverses épices.		Baigan Bhartha   14 Smoked eggplant sautéed with onions and various spices.	
Paneer aux piments  17 Fromage maison cuit avec piments verts, piments verts forts, oignons et tomates.		Chilli Paneer  17 Homemade cheese cooked with green peppers, hot green peppers, onions and tomatoes.	



LES À-CÔTÉS

Riz basmati   	4
Riz basmati traditionnel cuit à la perfection avec du cumin entier.	
Riz pulao   	6
Riz basmati cuit avec des pois verts et d'oignons.	
Naan	4 5 8
-Option: Régulier / Ail / Paneer Pain frais au levain, cuit dans le tandoor.	
Tandoori rôti  	4
Pain frais fait avec la farine de blé, cuit dans le tandoor.	
Raita 	5
Yogurt fouetté avec des herbes, des épices, des courgettes et d'oignons.	
Chutney à la mangue   	4
Sauce préparée avec des mangues et des épices indiennes.	
Cornichons mélangés   	4
Cornichons mélangés avec d'épices.	

SIDES

Basmati rice   	4
Traditional basmati rice cooked to perfection with whole cumin.	
Rice pulao   	6
Basmati rice cooked with green peas and onions.	
Naan	4 5 8
-Option: Regular / Garlic / Paneer Fresh sourdough bread, baked in the tandoor.	
Tandoori roti  	4
Fresh bread made with wheat flour, cooked in the tandoor.	
Raita 	5
Yogurt whipped with herbs, spices, cucumbers and onions.	
Mango chutney   	4
Sauce prepared with mangoes and Indian spices.	
Mix pickle   	4
Pickles mixed with spices.	

DESSERTS / BOISSONS

Gulab gamun (2mcx)	6
Boule de pâte frite trempée dans un sirop de sucre et collant, garnie d'amandes et de pistachios.	
Ras malai (2mcx)	6
Galettes de fromage blanc trempées dans une crème riche, garnie d'amandes et de pistachios. 	
Gulab gamun (2mcx) et crème glacée à la vanille	12
Boule de pâte frite trempée dans un sirop de sucre et collant, garnie d'amandes et de pistachios, servie sur la crème glacée à la vanille	
Crème brûlée à L'orange et cardamome	10
Thé à herbes	5
Demandez à votre serveur les saveurs disponibles	
Masala chai	5
Thé indienne avec du lait ou lait végétal, servi avec un biscuit parle G.	
Mango Lassi	5
Boisson exotique préparée avec du yogourt.	
Boisson gazeuse	3
Option: Coke, Coke diète, Ginger ale, Thé glacé, Crush à l'orange et 7up	

DESSERTS / DRINKS

Gulab gamun (2pcs)	6
Fried ball of dough dipped in a sweet, sticky sugar syrup, topped with almonds and pistachios.	
Ras malai (2pcs) 	6
Cottage cheese patties dipped in rich cream, topped with almonds and pistachios.	
Gulab gamun (2pcs) and vanilla ice cream	12
Fried ball of dough dipped in a sweet, sticky sugar syrup, topped with almonds and pistachios, served on vanilla ice cream.	
Orange and cardamom flavoured Crème brûlée	10
Herbal teas	5
Ask your server for available flavors.	
Masala chai	5
Indian tea with milk or vegan milk, served with an parle G biscuit.	
Mango Lassi	5
Exotic drink prepared with yogurt.	
Boisson gazeuse	3
Option: Coke, Diet coke, Ginger ale, Iced tea, Orange crush and 7up	