

PETITES ASSIETTES

- ◆ **SOUPE DU JOUR** 6
une soupe fraîche et savoureuse au choix du chef
- ◆ **SAMOSA** 6
Pâte croustillante dorée farcie de pommes de terre épicées, de petits pois et d'herbes
- ◆ **BHAJI À L'OIGNON** 6
Rondelles d'oignons trempés dans du beurre et frits.
- ◆ **CREVETTES MALAI** 10
mélange d'épices à la crème, poivre noir, jus de lime
- ◆ **ROYALE PANEER TIKKA** 9
fromage indien, yogourt et épices
- ◆ **POULET HARIYALI** 9
Cuisses marinées dans une sauce à base de yogourt, de coriandre et de menthe
- ◆ **PANI PURI** 8
Puris creux croustillants fourrés de pommes de terre et d'eau de tamarin acidulée.
- ◆ **MÉLANGE D'ENTRÉES** 10
choix de plateau d'entrées mixtes
- ◆ **CHANA PAPDI CHAT** 10
Papdi croustillant, pois chiches épicés, chutney tamarin, yaourt, oignons et coriandre et de sauce à la menthe.
- ◆ **BONJOUR ALOO TIKI** 10
gaCrêpes de patates frites, accompagnées d'un chutney à la coriandre, de sauce raïta, de sauce tamarin et d'aloos bhujia.

INDOCHINOIS

- ◆ **POULET CHILI** 10
Morceaux de poulet tendres sautés au wok dans une sauce audacieuse et piquante à l'ail et au gingembre
- ◆ **PATATES ÉPICÉES-MIEL** 10
Doigts de patates frites croustillantes enrobés d'un glaçage sucré, épicé et collant de miel, de piment et d'ail.
- ◆ **GOBI MANCHURIAN** 10
Fleurs de chou-fleur frits et croustillants, enrobés d'une sauce indochinoise relevée. Garnis d'oignons nouveaux.
- ◆ **ROULEAU DE POULET** 10
Rouleaux dorés croustillants farcis d'un mélange épicé de poulet, de carottes fraîches, de chou et d'herbes aromatiques.

SALADES

- ◆ **SALADE DE POIS CHICHES** 10
pois chiches servis avec des légumes frais et de la sauce
- ◆ **SALADE CÉSAR AU POULET TIKKA** 10
poulet tikka tendre mélangé avec des légumes frais et une sauce crémeuse

PLAT PRINCIPAL

(servis avec du riz basmati ou pain)

NON-VÉGÉTARIEN

POULET AU BEURRE CLASSIQUE 23

Poulet servi dans une sauce au beurre, aux tomates et à la crème;

POULET TIKKA MASALA 23

Poulet servi dans une sauce tomate avec des épices tandoori, des noix de cajou et de la crème

AGNEAU ROGAN JOSH 22

Cari à base de yogourt cuit lentement avec des piments du Cachemire, du fenouil et des épices aromatiques

PUNJABI JHINGA MASALA 21

Crevettes cuites dans un masala acidulé de tomates et d'oignons avec du garam masala punjabi

KORMA 21

Poulet/Agneau mijoté dans une sauce crémeuse avec des raisins secs, des noix de cajou et des épices Korma

AGNEAU VINDALOO 23

Mijoté dans une sauce au cari épicée, rehaussée d'ail et de gingembre.

CARI DE POISSON 21

poisson mijoté dans une sauce bengalaise parfumée — huile de moutarde, curcuma, gingembre.

POULET MADRAS 21

Poulet servi dans une sauce au cari et au lait de coco authentique

VÉGÉTARIEN

PANEER PEPPER MASALA 18

Fromage dans un mélange de sauce tomate, d'épices masala et de poivrons

CHANA SAAG CLASSIQUE 17

Pois chiches et épinards dans une sauce tomate-oignon épicée avec gingembre, ail et masalas punjabi

DAHL TADKA 15

Lentilles jaunes mijotées lentement, tempérées avec du cumin, de l'ail et du ghee.

BAINGAN ALOO FUMÉ 16

Pommes de terre et aubergines coupées en dés, cuites dans un masala épicé de tomates et d'oignons

SAAG PANEER 19

Cubes de fromage mijotés dans une sauce crémeuse aux épinards et au rapini

BHARTA 16

Purée d'aubergines mijotée dans des oignons fumés, des petits pois, des tomates et de la coriandre

DAHL MAKHANI 17

Lentilles noires mijotées dans une sauce au beurre crémeuse

MALAI KOFTA 17

boulettes de fromage et de pommes de terre servies dans une sauce au beurre crémeuse

Notre cuisine utilise des noix, du gluten, des produits laitiers et d'autres allergènes. Malgré toutes nos précautions, une contamination croisée peut survenir. Veuillez informer votre serveur de toute allergie avant de commander.

TANDOOR

(SERVI AVEC UNE PRÉSENTATION FUMÉE AU CHARBON DE BOIS AVEC DU RIZ)

TANDOORI POULET 22

Poulet mariné dans un mélange audacieux d'épices, grillé à la perfection au tandoor.

JHINGA TANDOORI FUMÉ 23

crevettes marinées dans du yogourt et des épices piquantes, grillées au four d'argile.

POMFRET TANDOORI 25

Pomfret entier en papillon, mariné dans des épices indiennes piquantes.

PLATEAU DE TABLA TANDOORI 22

crevettes, poulet, paneer, oignons, poivron mariné dans un mélange d'épices, grillé

TANDOORI SUBZ-E-JUNGLEE 20

Légumes de saison carbonisés au feu – champignons, chou-fleur, oignons, poivrons et paneer au safran, marinés dans du yogourt glacé et fumés au charbon de bois

BIRYANI

BIRYANI D'AGNEAU 20

Riz basmati sauté aux épices Biryani, oignons frits, coriandre, eau de rose et d'iris, beurre clarifié et agneau

BIRYANI POULET 19

Riz basmati sauté aux épices Biryani, oignons frits, coriandre, eau de rose et d'iris, beurre clarifié et poulet

BIRYANI CREVETTES 21

Riz basmati sauté aux épices Biryani, oignons frits, coriandre, eau de rose et d'iris, beurre clarifié et crevettes

BIRYANI AUX LÉGUMES 14

Riz basmati sauté aux épices biryani, oignons frits, coriandre, eau de rose et d'iris, beurre clarifié et légumes de saison

COMBO

TABLE D'HÔTE POUR 2 PERSONNES

TEXTURES DU PANJAB 49

Samosa, Bhaji à l'oignon, Saag d'agneau, Poulet au beurre, Aloo Baingan, Riz Jeera, Naan, Dessert du jour

AMATEUR DE VIANDE 51

Kebab de poulet, Seekh Kebab, Poulet Tikka Masala, Curry de crevettes, Poulet Tandoori, Riz Jeera, Naan, Dessert du jour

AMATEURS DE LÉGUMES 46

Samosa, Bhaji à l'oignon, Daal Tarka, Aloo Gobi, Saag Paneer, Riz Jeera, Naan, Dessert du jour

Notre cuisine utilise des noix, du gluten, des produits laitiers et d'autres allergènes. Malgré toutes nos précautions, une contamination croisée peut survenir. Veuillez informer votre serveur de toute allergie avant de commander.

CÔTÉS

- | | | | |
|--|---|---|---|
| ◆ RIZ AU JEERA
Riz aux graines de cumin. | 4 | ◆ NAN AU FROMAGE
Naan fourré au fromage fondu,
garni d'une touche de beurre. | 8 |
| ◆ NAN AU BEURRE
naan nature au beurre | 4 | ◆ ONION KULCHA
pain au levain cuit au tandoor,
farci d'oignons épicés . | 7 |
| ◆ NAAN À L'AIL
Pain naan à l'ail | 5 | ◆ CHUTNEY
Sauce au tamarin ou à la menthe | 2 |
| ◆ MENTHE NAN
Pain sans levain avec menthe
de la région de Punjab. | 5 | ◆ PAPADUM
pain au levain cuit au tandoor,
farci d'oignons épicés . | 3 |
| ◆ TANDOORI ROTI
Pain traditionnel complet cuit
au four d'argile. | 4 | | |

DESSERTS

- | | | | |
|--|---|---|---|
| ◆ GULAB JAMUN AVEC GLACE
Raviolis chauds imbibés de sirop +
glace à la vanille | 6 | ◆ MANGO CHEESECAKE
Gâteau au fromage à la mangue
crémeux sur une croûte de biscuit,
garni de mangue fraîche | 9 |
| ◆ KESAR RASMALAI
Raviolis de paneer moelleux au lait
réduit parfumé au safran, garnis de
pistaches et de pétales de rose | 7 | ◆ KULFI
Dessert glacé indien traditionnel
au malai, à la mangue ou à la
pistache avec du sirop de rose | 8 |