

NAAN PAINS MAISON

Naan Nature.....	2€50
Pâte à pain levée indien rond au four Tandoor.	
Naan Garlic.....	3€50
Pain fourré à l'ail, pâte levée.	
Naan Fromage.....	3€50
Pâte à pain levée indien rond au four Tandoor.	
Naan Légumes.....	4€
Pain fourré aux légumes.	
Keema Naan.....	4€50
Pain fourré à la viande hachée épicée.	
Naan Fromage Garlic.....	4€50
Pain fourré au fromage et ail.	
Kashmiri Naan.....	4€50
Pain fourré et fruits secs sucrés.	
Paratha.....	3€
Pain Au Beurre.	

LES ENTREES TANDOORI

Poulet Tandoori.....	6€
Cuisse de poulet grillée au Tandoor.	
Poulet Tikka.....	8€
Morceaux de poulet désossés grillés au Tandoor.	
Seekh Kabab.....	7€
Gigot d'agneau haché préparé avec de la menthe, la coriandre, du gingembre et de l'ail.	
Agneau Tikka.....	10€
Morceaux d'agneau désossés grillés au Tandoor.	
Fish Tikka.....	10€
Filet de poisson frais, mariné , grillé au tandoor, épices indiennes.	
Gambas Tandoori.....	18€
Gambas géantes marinées et grillées au Tandoor.	
Mix Gril Rajasthan.....	14€
Assortiment de Tandoori Agneau, poulet, poisson, seekh kebab, et Gambas.	

LES ENTREES SPÉCIALES BEIGNETS

Oignons Pakora.....	5€
Beignets d'oignons aux épices indiennes.	
Legume Samosa.....	5€
Beignets triangulaires, pomme de terre, petits pois, cumin et coriandre fraîche.	
Samosa Viande.....	6€
Beignets triangulaires Feuilleté de viande hachée et épices.	
Mixtes Beignets.....	6€
Assortiment de beignets d'oignons, d'aubergines, pomme de terre.	
Mixed Entrées (vég).....	8€
Assortiment de beignets- oignon pakora, samosa, et mix beignets.	

SALADE MAISON

Légume Raita.....	5€
Yaourt aux légumes, petits cubes de pomme de terre, tomates, concombre, oignons et coriandre fraîche.	
Crevette Raita.....	7€
Raita avec crevettes décortiquée.	

PLATS POULET

Poulet Curry.....	14€
Curry de poulet, oignon, gingembre aux diverses épices et a la coriandre.	
Poulet Karai (spécialité maison).....	15€
Fine cassolette de poulet en sauce mitonnée aux aromates.	
Poulet Sag.....	15€
Poulet aux épinards hachés, épicés et coriandre fraîche.	
Poulet Tikka Massala.....	15€50
Poulet grillé cuisine à la sauce tomate,ails,gingembre et coriandre.	
Butter Chicken.....	15€50
Morceaux de poulet grillés, préparés dans du beurre et fromageavec du yaourt, de la crème, des tomates et quelques fruits secs.	
Poulet Shahi Korma.....	15€50
Morceaux de poulet préparés dans un subtil mélange d'épices avec une sauce de noix de cajou, raisins et crème fraîche.	
Poulet Madras.....	15€
Spécialité de Madras Curry moyennement épicés.	
Poulet Vindaloo.....	15€50
Poulet en sauce curry relevée et pomme de terre.	
Poulet Champignons.....	15€50
Curry de poulet aux champignons parfumé aux épices.	
Poulet Roganjosh.....	15€
Curry de poulet très épicé.	
Poulet au Dall.....	15€
Morceaux De Poulet Dans Lentilles Indiennes Avec Des Épices.	
Poulet Bengan.....	15€
Curry de poulet a la creme D'aubergine.	

PLATS AGNEAU.

Agneau Shai Korma.....	16€50
Dés d'agneau préparés dans une sauce à la crème fraîche peu épicé avec des amandes et des noix de cajou (spécialité du Nord de l'Inde).	
Agneau Tikka Massala.....	16€50
Agneau grillé cuisiné à la sauce tomate, ails, gingembre aux épices.	
Agneau Madras.....	16€
Curry d'agneau relevé avec des épices, spécialité de Madras.	
Agneau Karai.....	16€
Fine cassolette d'agneau en sauce mitonnée aux aromates.	
Agneau Vindaloo.....	16€
Agneau en sauce curry relevée et pommes de terre.	
Agneau Saag.....	16€
Curry d'agneau aux épinards.	
Agneau Bengan.....	16€
Curry d'agneau peu épicé à la crème d'aubergine.	
Agneau Curry.....	16€
Curry d'agneau, oignons, gingembre aux diverses épices.	
Agneau Rogan Josh.....	16€
Curry d'agneau très épicé.	
Agneau Champignons.....	16€
Curry d'agneau aux champignons parfumé aux épices.	
Agneau au Dall.....	16€
Morceaux D'agneau Cuits Dans Lentilles Jeune Et Épices.	

BIRYANI

- Biryani Rajasthan.....18€**
Riz au safran mijoté avec de l'agneau, du poulet et crevettes, marinés aux épices douces et fruits secs.
- Biryani Agneau.....17€**
Riz Basmati au safran mijoté avec des morceaux d'agneaux marinés aux épices douces et fruits secs.
- Biryani Poulet.....15€**
Riz Basmati au safran mijoté avec des morceaux de poulets marinés aux épices douces et fruits secs.
- Biryani Crevettes.....16€**
Riz Basmati au safran mijoté avec des crevettes marinées aux épices douces et fruits secs.
- Biryani Végétarien.....13€**
Riz Basmati au safran mijoté avec des légumes verts légèrement épicé et fruits secs.
- Biryani poisson.....18€**
Riz Basmati au safran mijoté avec des morceaux poisson marinées aux épices douces et fruits secs.
- Biryani boeuf.....16€**
Riz Basmati au safran mijoté avec des morceaux de boeuf aux épices douces et fruits secs.

PLAT POISSON

- Poisson Madras.....16€**
Morceaux De Poissons Dans Une Sauce Madras.
- Poisson Vindaloo.....16€**
Poissons Grillés Cuits Avec Pommes De Terre Dans Une Sauce Traditionnelle.
- Poissons Au Curry.....16€**
Morceaux De Poissons Au Sauce Curry Traditionnel.
- Poissons shahi Korma.....16€**
Morceaux De Poisson Cuits Avec Coco, Noix De Cajou Et Poudre D'amandes Et Raisin Sec Et Crème.
- Poissons Massala.....16€**
Poissons Grillés Cuits En Sauce Épicée Avec Tomates, Oignons Et Poivres.

PLATS VEGETARIENS

- Shahi korma de légumes.....9€**
Macédoines de légumes aux épices douces dans une sauce à la crème fraîche, noix de cajou et amandes.
- Baingan bharta.....9 €**
Crème d'aubergines aux herbes fraîches.
- Allu palak.....9€**
Curry d'épinard et de pommes de terre.
- Palak paneer.....9€**
Curry d'épinard au fromage et à la crème fraîche.
- Mattar paneer.....9€**
Curry de petit pois et de fromages.
- Dal Punjabi.....9€**
Curry de lentilles jaunes moyennement épicé.
- Mixte de légumes.....9€**
Macédoines de légumes aux épices.
- Bombay potatoes.....9€**
Pomme de terre frites à la poêle avec sauce curry, les poivrons et tomates.
- Allu Mattar.....9€**
Morceaux De Pommes De Terre Cuits Avec Petits Pois Aux Épices.

PLATS BOEUF

- Bœuf Curry.....16€**
Curry de bœuf, oignons, gingembre aux diverses épices.
- Bœuf Massala.....16€**
Cuisiné à la sauce tomate, ails, gingembre et coriandre.
- Bœuf Shai Korma.....16€**
Morceaux de but préparés dans un subtil mélange d'épices avec une sauce d'amande et noix de cajou.
- Bœuf Madras.....16€**
Curry de bout partume aux épices, sauce relevée, spécialité de Madras.
- Bœuf Vindaloo.....16€**
But en sauce curry relevee et pommes de terre.
- Bœuf Champignons.....16€**
Curry de bout aux champignons partume aux épices.
- Bœuf Rogan josh.....16€**
Curry de but tres épices.
- Bœuf Saag.....16€**
Bœuf aux épinards, aux épices et à la coriandre.
- Bœuf dall.....16€**
Morceaux de bœuf cuits dans lentilles jeune et épices.

PLATS CREVETTES

- Crevettes Au Aubergine.....16€**
Crevettes Décortiquées De Cuit Façon Traditionnelle.
- Crevettes Au Curry.....16€**
Crevettes Décortiquées Cuites Au Curry Traditionnel.
- Crevettes saag.....16€**
Crevettes Décortiquées Cuites Avec Épinards
- Crevettes shahi Korma.....16€50**
Crevettes Décortiquées Cuites Avec Coco, Noix De Cajou, Amandes Et Crème fraîche.
- Crevettes Madras.....16€**
Crevettes Décortiquées Dans Une Sauce Madras.
- Crevettes Massala.....16€**
Crevettes Décortiquées Cuites Aux Épices Avec Poivron Rouge, Tomato Et Oignons.
- Crevettes Vindaloo.....16€**
Crevettes Décortiquées Et Morceaux De Pommes De Terre Au Curry.

PLAT GAMBAS

- Gamabas Madras.....21€**
Gambas Marinés Grillées Et Cuites En Sauce Exotique Épicée.
- Gambas Au Curry.....21€**
Gambas Grillées Dans Tandoor Avec Sauce Curry Traditionnel.
- Gambas Malai.....21€50**
Gambas Grillées Dans Tandoor Avec Coco, Noix De Cajou Et Amandes Et Crème.
- Gambas Massala.....21€**
Gambas Marinés Grillées Et Cuites En Sauce Épicée Avec Tomates, Oignons, Et Poivrons.
- Gambas Au Aubergine.....21€**
Curry de gambas prépare à la crème d'aubergine et aux herbes fraîche.

RIZ

- Riz Basmati.....3€**
Riz parfumé au safran et au cumin.
- Mutter Pullao.....4€**
Riz avec des petits pois.
- Riz Kashmir.....4€**
Riz parfumé au safran et aux fruits secs.

MENU DU JOUR

(Menu du midi uniquement sauf jours fériés et week end)
Servi avec du riz

13€

PLAT AU CHOIX:

Poulet Curry:

Curry de poulet, oignons, gingembre aux diverses épices et à la coriandre.

ou

Boeuf Curry:

Curry de boeuf, oignons, gingembre aux diverses épices.

ou

Légumes shahi korma::

Mécédoine de légumes aux épices douces dans une sauce à la crème fraîche, aux noix de cajou et aux amandes.

DESSERT AU CHOIX:

Halwa:

Gâteau de semoule, eau de rose, amandes et noix de coco.

ou

Salade de fruits:

Fruits exotiques, sirop de rose de puple de manque.

ou

Café

ASSIETTE GRILLE

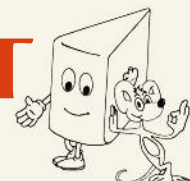
(Midi et soir Servi avec riz basmati ,salade verte et Nan Nature ou Fromage)

14€

GRILLADES AU CHOIX:

Poulet Tandori ou seekh kebab ou somasa viande ou Mix biegnets vegetarian.

MENU ENFANT



PAIN MAISON AU CHOIX:

Naan Nature ou Fromage

PLAT AU CHOIX:

Poulet Tikka ou Poulet Shahi Korma ou Butter Chicken

DESSERT

1 boule de glace au choix



11€



MENU DÉCOUVERTE

(2 personnes: Servi avec pains maison Nan : Nature ou à l'ail ou fourré au fromage + Riz, sur place)

51€

3 ENTRÉE:

Poulet Tandoori

Cuisse de poulet marinée cuit au four au Tandoori.

Seekh kebab:

Agneau finement haché à la coriandre et aux épices, grillé au Tandoori.

Mix Beignets:

Assortiments de beignets d'oignons, d'aubergines, de pommes de terre.

3 PLAT:

Boeuf Shai Korma:

Morceaux de bœuf préparés dans un subtil mélange d'épices avec une sauce de noix de cajou, raisin et crème fraîche (peu épicée).

Poulet Masala:

Blanc de poulet cuisiné à la sauce tomate, poivron et oignon.

Palak Paneer:

Curry d'épinards avec fromage et crème fraîche et une noix de beurre.

DESSERT AU CHOIX:

Halwa:

Gâteau de semoule, eau de rose, amandes et noix de coco.

ou

Salade de fruits:

Fruits exotiques, sirop de rose de puple de manque.

ou

Kulfi:

Glace maison à base de lait, pistache, sirop de rose.

ou

Coupe de glace deux boules:

Vanille, Coco, Mangue, Citron, Fruit de la Passion, Pomme, Fraise, Mirabelle .

MENU VÉGÉTARIEN

(Servi avec pains maison Nan : Nature ou à l'ail ou fourré au fromage + Riz, sur place)

19€

ENTRÉE AU CHOIX:

Mix Beignets:

Assortiments de beignets d'oignons, d'aubergines, de pommes de terre.

ou

Oignon Pakora:

Beignets d'oignons frits, enveloppés par de la farine de pois chiches aromatisée au cumin.

ou

Samosa légumes:

Triangle à base de farine de blé farci aux légumes et épices.

Raita:

Salade de concombres émincés, aux herbes fraîches, accompagnée de fines lamelles de carottes et de tomates, le tout marinés dans un yaourt crémeux fait maison.

PLAT AU CHOIX:

Baingan bharta:

Crème d'aubergine aux herbes fraîches.

ou

Légumes shahi korma:

Macédoine de légumes aux épices douces dans une sauce à la crème fraîche, aux noix de cajou et aux amandes.

ou

Palak Paneer:

Curry d'épinards avec fromage et crème fraîche et une noix de beurre.

DESSERT AU CHOIX:

Halwa:

Gâteau de semoule, eau de rose, amandes et noix de coco.

ou

Salade de fruits:

Fruits exotiques, sirop de rose de puple de manque.

ou

Kulfi:

Glace maison à base de lait, pistache, sirop de rose.

ou

Coupe de glace deux boules:

Vanille, Coco, Mangue, Citron, Fruit de la Passion, Pomme, Fraise, Mirabelle .

MENU RAJASTHAN

(Servi avec pains maison Nan : Nature ou à l'ail ou fourré au fromage + Riz, sur place)

24€

ENTRÉE AU CHOIX:

Poulet Tandoori

Cuisse de poulet marinée cuit au four au Tandoori.

ou

Seekh kebab:

Agneau finement haché à la coriandre et aux épices, grillé au Tandoori.

ou

Mix Beignets:

Assortiments de beignets d'oignons, d'aubergines, de pommes de terre.

PLAT AU CHOIX:

Bœuf Masala:

Bœuf cuisiné à la sauce tomate, poivron vert, ails, gingembre et coriandre.

ou

Poulet Vindaloo:

Poulet en sauce curry relevée et pommes de terre.

ou

Agneau Curry:

Curry d'agneau, spécialité indienne.

ou

Crevettes Shai Korma:

Curry de crevettes à base de crème fraîche, de noix de cajou parfumé aux diverses épices.

DESSERT AU CHOIX:

Halwa:

Gâteau de semoule, eau de rose, amandes et noix de coco.

ou

Salade de fruits:

Fruits exotiques, sirop de rose de puple de manque.

ou

Kulfi:

Glace maison à base de lait, pistache, sirop de rose.

ou

Coupe de glace deux boules:

Vanille, Coco, Mangue, Citron, Fruit de la Passion, Pomme, Fraise, Mirabelle .

LES DESSERTS

Halwa..... 5€
Gâteau de semoule, eau de rose, amandes et noix de coco.

Colonel..... 8€
Sorbet citron arrosé de Vodka.

Kulfi..... 5€
Glace maison à base de lait, pistache, sirop de rose.

Coupe Mirabelle 8€
Glace mirabelle arrosée à l'alcool de mirabelle.

Salade de fruits:4.5€
Fruits exotiques, sirop de rose de puple de manque.

Coupe de glace deux boules..... 5€
Vanille, Coco, Mangue, Citron, Fruit de la Passion,
Pomme, Fraise, Mirabelle .

Glace Mango 7€
Deux boules vanille ou coco nappées de pulpe de mangue.

LES BOISSONS

LES BOISSON MAISON

LASSI : Boisson traditionnelle à base de lait et de yaourt.

Lassi salé4€

Lassi sucré.....4€

Lassi à la banane.....5€

Lassi à la rose.....5€

Lassi à la mangue.....5€

Nimbu Pani.....5€

Citron pressé avec du sirop à la rose légèrement salé.

LES APÉRITIFS

Cocktail Maison 10 cl.....6€

À base de jus d'orange, jus de mangue, sirop de rose,
vodka, rhum, gin et Martini blanc.

Kir cassis 10 cl.....5€

Kir mûre 10 cl.....5€

Kir pêche 10 cl.....5€

Martini blanc 6 cl.....5€

Martini rouge 6cl.....5€

Porto rouge 6 cl.....5€

Verre de Chablis 12cl.....7€

Gin Tonic 4 cl.....8€

Vodka orange 4 cl.....8€

Ricard 2 cl.....5€

Kir Royal.....10€

LES BIERES

Bière Indienne 33 cl.....6€

Leffe25 cl.....5€

LES DIGESTIFS

Cognac 4 cl.....4€

Digestif maison 4cl.....4€

Get 27 4 cl.....4€

Get 31 4 cl.....4€

Poire Williams 4 cl.....4€

Mirabelle 4cl.....4€

LES WHISKY

J&B 4cl.....6€

Johnnie Walker 4 cl.....6€

Whisky coca 4cl.....8€

Chivas Regal 4 cl.....10€

Whisky baby 2cl.....5€

LES SANS ALCOOL

Jus de fruit 25 cl.....3€

Parfums au choix : orange, ananas, pomme, abricot.

Orangina 25 cl.....3€

Fanta 33 cl.....3€

Coca Cola 33 cl.....3€

Coca Zero 33 cl.....3€

Schweppes tonic 25 cl.....3€

Schweppes agrumes 25 cl.....3€

EAU

San Pellegrino 1L.....5€

Vittel 1L.....5€

San Pellegrino 50 cl.....3€

Vittel 50 cl.....3€

LES BOISSON CHAUDES

Thé à la menthe.....3€50

Thé cardamome.....4€

Café.....2€

Café creme.....3€

CARTE DES VINS

VIN ROUGE

	La Bouteille	1/2 Bouteille
Vin Indien	29	15
Saumur Champigny	25	13
Bordeaux	21	11
Graves	26	14
Saint Nicolas	25	14
Saint Emilion	28	15

VIN BLANC

Vin d'Alsace	21	11
Touraine Sauvignon	23	12
Chablis	29	

VIN ROSÉ

Vin Indien	29	15
Côte de Provence	23	12
Tavel	25	13
Cabernet d'anjou	24	13

CHAMPAGNE

Champagne	29
-----------	----

