

## NAAN PAINS MAISON

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

## LES ENTREES TANDOORI

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

## LES ENTREES SPÉCIALES BEIGNETS

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

## SALADE MAISON

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

## PLATS POULET

<b>Poulet Curry</b>	.....	<b>14€</b>
Curry de poulet, oignon, gingembre aux diverses épices et a la coriandre.		
<b>Poulet Karai</b> ( spécialité maison )	.....	<b>15€</b>
Fine cassolette de poulet en sauce mitonnée aux aromates.		
<b>Poulet Sag</b>	.....	<b>15€</b>
Poulet aux épinards hachés, épicés et coriandre fraiche.		
<b>Poulet Tikka Massala</b>	.....	<b>15€50</b>
Poulet grillé cuisine à la sauce tomate,ails,gingembre et coriandre.		
<b>Butter Chicken</b>	.....	<b>15€50</b>
Morceaux de poulet grillés, préparés dans du beurre et fromage avec du yaourt, de la crème, des tomates et quelques fruits secs.		
<b>Poulet Shahi Korma</b>	.....	<b>15€50</b>
Morceaux de poulet préparés dans un subtil mélange d'épices avec une sauce de noix de cajou, raisins et crème fraîche.		
<b>Poulet Madras</b>	.....	<b>15€</b>
Spécialité de Madras Curry moyennement épicés.		
<b>Poulet Vindaloo</b>	.....	<b>15€50</b>
Poulet en sauce curry relevée et pomme de terre.		
<b>Poulet Champignons</b>	.....	<b>15€50</b>
Curry de poulet aux champignons parfumé aux épices.		
<b>Poulet Roganjosh</b>	.....	<b>15€</b>
Curry de poulet très épicé.		
<b>Poulet au Dall</b>	.....	<b>15€</b>
Morceaux De Poulet Dans Lentilles Indiennes Avec Des Épices.		
<b>Poulet Bengan</b>	.....	<b>15€</b>
Curry de poulet a la creme D'aubergine.		
<b>PLATS AGNEAU.</b>		
<b>Agneau Shai Korma</b>	.....	<b>16€50</b>
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).		
<b>Agneau Tikka Massala</b>	.....	<b>16€50</b>
Agneau grillé cuisiné à la sauce tomate, ails, gingembre aux épices.		
<b>Agneau Madras</b>	.....	<b>16€</b>
Curry d'agneau relevé avec des épices, spécialité de Madras.		
<b>Agneau Karai</b>	.....	<b>16€</b>
Fine cassolette d'agneau en sauce mitonnée aux aromates.		
<b>Agneau Vindaloo</b>	.....	<b>16€</b>
Agneau en sauce curry relevée et pommes de terre.		
<b>Agneau Saag</b>	.....	<b>16€</b>
Curry d'agneau aux épinards.		
<b>Agneau Bengan</b>	.....	<b>16€</b>
Curry d'agneau peu épicé à la crème d'aubergine.		
<b>Agneau Curry</b>	.....	<b>16€</b>
Curry d'agneau, oignons, gingembre aux diverses épices.		
<b>Agneau Rogan Josh</b>	.....	<b>16€</b>
Curry d'agneau très épicé.		
<b>Agneau Champignons</b>	.....	<b>16€</b>
Curry d'agneau aux champignons parfumé aux épices.		
<b>Agneau au Dall</b>	.....	<b>16€</b>
Morceaux D'agneau Cuits Dans Lentilles Jeune Et Épices.		

## BIRYANI

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

## PLAT POISSON

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

## PLATS VEGETARIENS

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

## PLATS BOEFS

<b>Bœuf Curry</b> .....	<b>16€</b>
Curry de bœuf, oignons, gingembre aux diverses épices.	
<b>Bœuf Massala</b> .....	<b>16€</b>
Cuisiné à la sauce tomate, ails, gingembre et coriandre.	
<b>Bœuf Shai Korma</b> .....	<b>16€</b>
Morceaux de bœuf préparés dans un subtil melange d'épices avec une sauce d'amande et noix de cajou.	
<b>Bœuf Madras</b> .....	<b>16€</b>
Curry de bœuf parfumé aux épices, sauce relevée, spécialité de Madras.	
<b>Bœuf Vindaloo</b> .....	<b>16€</b>
But en sauce curry relevée et pommes de terre.	
<b>Bœuf Champignons</b> .....	<b>16€</b>
Curry de bœuf aux champignons parfumé aux épices.	
<b>Bœuf Rogan josh</b> .....	<b>16€</b>
Curry de bœuf très épices.	
<b>Bœuf Saag</b> .....	<b>16€</b>
Bœuf aux épinards, aux épices et à la coriandre.	
<b>Bœuf dall</b> .....	<b>16€</b>
Morceaux de bœuf cuits dans lentilles jeune et épices.	

## PLATS CREVETTES

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

## PLAT GAMBAS

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

## RIZ

<b>Riz Basmati</b> .....	<b>3€</b>
Riz parfumé au safran et au cumin.	
<b>Mutter Pullao</b> .....	<b>4€</b>
Riz avec des petits pois.	
<b>Riz Kashmir</b> .....	<b>4€</b>
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 Tandoori ou seekh kebab ou somasa viande ou Mix biegnets vegetarian.

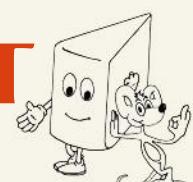
# MENU ENFANT

11€



## 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



# 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 épicee).

### **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 salé .....	4€
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€
Leffe 25 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
-----------	----

