



# PLATS PRINCIPAUX

Les plats peuvent être plus ou moins épicés selon vos désirs  
mais ne sont pas accompagnés



## POULET

|                 |   |      |
|-----------------|---|------|
| MOURGH BADAMIE  | Poulet désossé et préparé à la crème fraîche, noix de cajou et amandes                      | 9€   |
| MOURGH JALFRAZI | Poulet grillé, désossé et préparé à la façon Mouglaï (cajou, crème fraîche, oeufs, tomates) | 8€50 |
| BUTTER CHICKEN  | Poulet grillé, désossé avec sauce du chef et tomates  | 9€50 |
| MOURGH MASSALA  | Blancs de poulet grillés au tandoor puis cuisinés dans une sauce du chef                    | 9€50 |
| MOURGH KRAHĪ    | Spécialité du chef : poulet désossé avec tomates fraîches au beurre (fort)                  | 9€   |
| SADA MOURGH     | Poulet au curry Punjabi   | 7€50 |
| MOURGH VINDALOO | Curry de poulet aux oignons dorés, pommes de terre et épices variées                        | 9€   |
| MOURGH MADRAS   | Morceaux de poulet, sauce au curry de Madras (épicé)  | 8€50 |



## AGNEAU

|                |   |      |
|----------------|---|------|
| SADA GHOST     | Curry d'agneau Punjabi  | 8€   |
| PALAK GHOST    | Agneau à la purée d'épinards  | 8€50 |
| BENGEN GHOST   | Agneau à la purée d'aubergines  | 9€   |
| KRAHĪ GHOST    | Spécialité du chef : agneau avec tomates fraîches au beurre (fort)          | 9€   |
| GHOST MASSALA  | Agneau grillé au tandoor puis cuisiné dans une sauce du chef                | 9€50 |
| SHAHI KORMA    | Agneau préparé dans une sauce à la noix de cajou                            | 9€50 |
| ALLOU KEEMA    | V viande hâchée avec pommes de terre  | 8€   |
| GHOST VINDALOO | Curry d'agneau aux oignons dorés, aux épices variées et aux pommes de terre | 9€   |
| GHOST MADRAS   | Morceaux d'agneau, sauce au curry de Madras (épicé)                         | 9€   |



## PLATS



### POISSONS

|                    |   |      |
|--------------------|---|------|
| SADA MACHLI        | Poisson au curry - Filet de julienne                              | 7€   |
| MACHLI MASSALA     | Poisson à la sauce du chef - Filet de julienne                    | 9€   |
| JHINGA MASSALA     | Crevettes à la sauce du chef                                      | 9€   |
| SADA JHINGA        | Crevettes au curry  | 8€50 |
| JHINGA DU CHEF     | Crevettes sauce du chef : crème fraîche, noix de cajou et amandes | 9€50 |
| FRUITS DE MER KARI | Curry au gingembre avec crevettes, moules, palourdes, encornets   | 8€   |



### BIRYANIES

Plats traditionnels préparés à base de plusieurs épices mijotés dans du riz Basmati

|                       |  |      |
|-----------------------|--|------|
| GOSHT BIRYANI         | Biryani à l'agneau   | 9€   |
| MOURGH BIRYANI        | Biryani au poulet désossé                                  | 8€   |
| SABZIE BIRYANI        | Biryani aux légumes  | 7€   |
| JHINGA BIRYANI        | Biryani aux crevettes                                      | 9€   |
| ROYAL BIRYANI         | Biryani aux crevettes, agneau, poulet, gambas, petits pois | 11€  |
| FRUITS DE MER BIRYANI | Biryani de fruits de mer                                   | 8€50 |



### ACCOMPAGNEMENTS

Riz Basmati

|               |                                  |    |
|---------------|----------------------------------|----|
| PULLAO        | Riz parfumé avec tomates         | 3€ |
| MUTTER PULLAO | Riz parfumé avec des petits pois | 4€ |



### SABZIANTES

Légumes ou plats végétariens

|               |   |      |
|---------------|---|------|
| PALAK PANEER  | Epinards et fromage maison préparés dans une sauce          | 6€   |
| BENGEN BARTHA | Aubergines grillées au tandoor et mijotées dans une sauce   | 6€50 |
| DALL MAKNI    | Assortiment de lentilles cuisinées dans une sauce au beurre | 6€   |
| ALLOU PALAK   | Curry de pommes de terre aux épinards                       | 6€   |