



Toutes nos viandes sont halal

A emporter

SPECIALITE NOS PAINS

Naan fromage	3.50
Pâte levée fourrée au fromage (spécialité du chef)	
Naan nature	2.00
Pâte levée	
Naan à l'ail	3.50
Pâte levée fourrée à l'ail et fromage	
Keema Naan	4.50
Pain fourré à la viande hachée de bœuf	

SALADE

Salade Indienne : Salade, Tomate, Olives, Oignons, Poulet Tikka	9.50
Salade Pakistanaise : Salade, Tomate, Olives, Oignons, Poulet Tandoori	9.50

LES ENTREES

Poulet Tikka (4 Pcs)	7.50
Filet de poulet, mariné aux épices curry et grillé au Tandoor (four indien)	
Poulet Tandoori (4 Pcs)	7.50
Filet de poulet, mariné aux épices tandoori et grillé au Tandoor (four indien)	
Seekh Kabab (2 Pcs)	7.00
Brochette de viande hachée, coriandre, épices	
Oignons Bhaja (6 Pcs)	5.00
Beignets d'oignons, épices	
Poulet Pakora (6 Pcs)	6.00
Beignets de poulet, épices	
Samosa viande (2 Pcs)	6.00
Beignets triangulaires de viande hachée, épices	
Saumon Pakora (4 Pcs)	6.00
Beignets de saumon, épices	
Crevettes Pakora (6 Pcs)	6.00
Beignets de crevettes, épices	
Samosa Légumes (2 Pcs)	6.00
Beignets triangulaires de légumes, épices	
Bengan Pakora (6 Pcs)	5.00
Beignets d'aubergines, épices	





LES PLATS /POULET accompagnés de riz basmati

Poulet Shahi Korma	15.00
Poulet aux noix de cajou, amandes, crème	
Poulet Tikka Massala	15.00
Poulet grillé au Tandoor, sauce curry avec oignons et poivron	
Poulet Vindaloo	15.00
Curry aux épices Vindaloo et aux pommes de terre	
Poulet Zalfarezi	15.00
Poulet sauce crème, tomate, fromage, poivrons	
Butter Chicken	15.00
Poulet grille au Tandoor puis cuisiné au curry et tamarin	
Poulet Mango	15.00
Filet de poulet cuisiné avec un curry à la mangue	
Chicken Khombas	15.00
Filet de poulet mariné, cuisiné avec un curry aux champignons	

LES PLATS /AGNEAU accompagnés de riz basmati

Agneau Shahi Korma	17.00
Agneau aux noix de cajou, amandes et crème	
Agneau Vindaloo	17.00
Curry d'agneau sauce vindaloo aux pommes de terre	
Agneau au gingembre	17.00
Curry d'agneau au gingembre	
Agneau Tikka Massala	17.00
Agneau mariné aux épices et grillé au tandoor avec oignons et poivron	
Dall ghosht	18.00
Ragoût d'agneau aux lentilles indiennes	
Agneau Palak	18.00
Agneau au curry d'épinards, coriandre	





LES PLATS / **BŒUF** accompagnés de riz basmati

Bœuf Baba épicé	17.00
Ragoût de bœuf au curry avec piment, gingembre...	
Bœuf Massala	17.00
Ragoût de bœuf au curry massala	

LES PLATS / **CANARD** accompagné de riz basmati

Magret Khalid	18.00
Magret de canard émincé, mariné aux épices, servi avec la sauce du chef	

LES PLATS / **POISSONS ET CREVETTES** accompagnés de riz basmati

Crevettes Shahi Korma	17.00
Crevettes aux noix de cajou, amandes, crème	
Crevettes Massala	17.00
Curry sauce Massala relevée	
Saumon Maharajah	18.00
Filet de saumon mariné aux épices, sauce du chef	
Poisson Kashmir	17.00
Filet de colin, sauce crème, poivron, épices, cajou	
Jhinga Matchi Tandoori	21.00
Gambas grillées au tandoor, sauce du chef	
Jhinga Matchi Curry	21.00
Gambas cuisinées avec une sauce curry	

LES PLATS / **VEGETARIENS** accompagnés de riz basmati

Dall	13.00
Lentilles indiennes au curry, épices	
Aubergines au curry	13.00
Caviar d'aubergine au curry, épices	
Palak Paneer	13.00
Epinards au curry et crème, fromage, épices	





LES PLATS /BIRYANI

Mélange de riz Basmati, de viande et d'épices

Le Biryani est un plat longuement mijoté qui donne au riz Basmati ses lettres de noblesse.

Agneau Biryani	18.00
Poulet Biryani	16.00
Crevettes Biryani	17.00
Maharajah Biryani Agneau, poulet, crevettes (spécialité du chef)	19.00

LES BOISSONS

Canette 33cl	2.00
(Coca Cola, Coca Cherry, Coca Zero, Orangina Ice Tea/Fuze Tea, Sprite, 7Up Mojito).	

