

# leş entreeş

#### LES BROCHETTES

Mixed grill pour 2 personnes	27.00
Poulet Tikka, Poulet Tandoori, Seekh Kabab, Gambas Tandoori	
Gambas Tandoori	13.00
Gambas marinées et grillées au Tandoor	
Poulet Tikka	8.50
Filet de poulet, mariné aux épices curry et grillé au Tandoor	
Poulet Tandoori	8.50
Filet de poulet, mariné aux épices tandoori et grillé au Tandoor	
Seekh Kebab	7.50
Brochette de viande hachée, coriandre, épices	

#### LES BEIGNETS

Oignons Bhaja	Beignets d'oignons, épices	6.00
Samosa Viande	Beignets triangulaires de viande hachée, épices	7.00
Saumon Pakora	Beignets de saumon, épices	7.00
Crevettes Pakora	Beignets de crevettes, épices	7.00
Samosa Légumes	Beignets triangulaires de légumes, épices	7.00
Poulet Pakora	Beignets de viande hachée, épices	7.00
Bengan Pakora	Beignets d'aubergines, épices	6.00

#### **SALADES**

Salade Raïta: Yaourt au concombre, tomate, épices	6.00
Salade Indienne: Salade, Tomate, Olives, Oignons, Poulet Tikka	11.50
Salade Pakistanaise: Salade, Tomate, Olives, Oignons, Poulet Tandoori	11.50





### **त्रवह क्रवां**न्ड लवांइवत

Naan Fromage Pâte levée fourrée au fromage (spécialité du chef)	4.00
Naan Pâte levée	2.00
Stuffed Parata Pain fourré aux légumes	5.00
Keema Naan Pain fourré à la viande	5.00
Naan à l'ail et Fromage Pâte levée, avec de l'ail	5.00

### ोहइ हो बाइ

Tous nos plats sont accompagnés de riz Basmati et de légumes

#### **AGNEAU**

Agneau Shahi Korma: Agneau curry aux noix de cajou, amandes et crème	18.00
Agneau Vindaloo : Curry d'agneau Vindaloo aux pommes de terre	18.00
Agneau au gingembre : Curry d'agneau au gingembre	18.00
Agneau Tikka Massala: Agneau grillé au Tandoor et cuisiné au curry massala	18.00
Dall Gosht: Ragoût d'agneau aux lentilles indiennes	19.00
Agneau Palak Agneau au curry d'épinards, coriandre	19.00

#### **BOEUF**

Bœuf Baba épicé: Ragoût de bœuf au curry avec piment, gingembre,	18.00
fenouille.	18.00
Bœuf Massala Curry de bœuf au curry massala	

#### **CANARD**

Magret Khalid: Magret de canard émincé, mariné aux épices, servi avec la sauce 20.00 du chef





### ोहइ platइ

Tous nos plats sont accompagnés de riz Basmati et de légumes

#### **POULET**

Poulet Shahi Korma: Poulet aux noix de cajou, amandes, crème	16.00
Poulet Tikka Massala: Poulet grillé au Tandoor, sauce curry	16.50
Poulet Vindaloo: Curry aux épices Vindaloo et aux pommes de terre	16.00
Poulet Zalfarezi: Poulet sauce crème, tomate, poivrons,	16.50
Butter Chicken: Poulet grille au Tandoor puis cuisiné au curry et tamarin	16.50
Poulet Madras: Poulet cuisiné aux épices de Madras	16.00
Poulet Mango: Filet de poulet cuisiné avec un curry à la mangue	16.00
Chicken Khombas: Filet de poulet cuisiné avec un curry aux champignons	16.00

#### POISSON ET CREVETTES

Crevettes Shahi Korma: Crevettes aux noix de cajou, amandes, crème	18.00
Crevettes Masala: Curry sauce Massala relevée	18.00
Saumon Maharajah: Filet de saumon mariné aux épices, sauce du chef	20.00
Poisson Kashmir: Filet de poisson blanc, sauce crème, poivron, épices	18.00
Poisson Masala: Filet de poisson blanc cuisiné avec un curry masala	18.00
Jhinga Matchi Tandoori: Gambas grillées au tandoor, sauce du chef	23.00
Jhinga Matchi Curry: Gambas cuisinées avec une sauce curry	23.00





### ोहइ हो बाइ

#### PLATS VEGETARIENS

Dall: Lentilles indiennes au curry	14.00
Aubergines au curry: Caviar d'aubergine au curry	14.00
Palak Paneer: Epinards au curry et crème de fromage	14.00

#### **BIRYANI**

Les Biryanis étaient très prisés des empereurs moghols. 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	19.00
Poulet Biryani	17.00
Crevettes Biryani	19.00
Légumes Biryani	14.00
Maharajah Biryani: Agneau, poulet, crevettes	20.00





## लहाप लिंदियां लिंदिय

Nous ne servons ce menu qu'à partir de 2 personnes Chez nous en orient, lorsque nous invitons des amis pour la fête, nous servons plusieurs entrées ensemble puis plusieurs plats. Avec ce menu, nous vous proposons la même formule.

#### PLATEAU D'ENTREES CHAUDES

Poulet Tikka et Bengan Pakora et Seekh Kabab Servies avec 1/2 Nan fromage

#### ASSORTIMENT DE PLATS CHAUDS

Poulet curry et Crevettes curry et Palak cream Servis avec du riz Basmati

**DESSERT AU CHOIX** 





### ਲਵਨਧ başic 24.00 €

non vegetarien

vegetarien

#### **ENTREE**

Sheekh Kabab Brochette de viande hachée cuite au

ou

Poulet Tikka

Filet de poulet, mariné et grillé au Tandoor

Samossa viande
Chausson à la viande hachée et légumes

Bengan Pakora
Beignets d'aubergines

Oignons Bhaja
Beignets d'oignons, épices

Samosa légumes
Beignets triangulaires de légumes

#### **PLAT**

Curry de poulet
ou
Curry de crevettes
ou
Curry d'agneau

Curry d'épinard ou Curry de lentilles ou Curry d'aubergine

#### **DESSERT**

Gulab Jamun, Halwa ou Glace/Sorbet 2 boules





### हिं वेहइइहराइ

7.00
7.00
7.00
5.50
5.50
5.00
5.50

### thé et café

Thé nature	3.00
Thé à la menthe fraîche	3.00
Thé Masala (thé aux épices)	3.00
Café	2.00





### टक्नार्ट वेटइ ठेठोइइठाइ

#### Cockțails

Kamasutra: Jus d'ananas et jus de gingembre 5.50 Bollywood: Jus de goyave, fruit de la passion et fraise 5.50

Jus et Sodas			Eaux minérales		
Coca Cola (Classic, Cherry ou Zéro)	33cl	3.90	Eau Plate	50cl	3.50
Fanta, Orangina, Fuze Tea,	25cl	3.90	S.pellegrino	50cl	3.50
Schweppes (Agrumes ou Indian					
Tonic)					
Jus de fruits	25cl	3.50	Eau Plate	100cl	6.00
(Orange, abricot, ananas, frais, pomme, mange)					
Sirop à l'eau		3.00	S.pellegrino	100cl	6.00
Diabolo		3.50	Perrier	33cl	3.50
Supplément sirop		1.00			
Red Bull	25cl	4.50			
Monster Energy	50cl	5.00			

#### Lassi

Boisson indienne sans alcool à base de yaourt, lait battu,

Se boit tout au long du repas

Nature	4.00	Salé	4.50
A la mangue	5.50	Sucré	4.50
Coco	5.50	A la rose	5.50
Shake mangue-vanille	6.00		
(à base de glace)			

