

10% DE RÉDUCTION SUR TOUT LE MENU

MIXED FRITTERS

Aloo Pakoras

Beignets de pommes de terre
Potato fritters

7.20€

Baigan Pakoras

Beignets d'aubergine
Eggplant fritters

7.20€

Mix Pakoras

Assortiment de beignets
Mixed fritters

12.60€



ACCOMPAGNEMENTS RIZ

Saada Chawal Safran

Riz basmati nature Basmati rice

3.60€

Piaze Pullao

Riz basmati, oignons rissolés et oignons frits
Basmati rice, sautéed onions and fried onions

5.40€

Kashmiri Pullao

Riz basmati parfumé au beurre, safran, des amandes et fruits secs Kashmiri rice Basmati rice flavored with butter, saffron, almonds and dried fruits

6.30€

Mattar Pullao

Riz aux petits pois Rice with peas

5.40€



NAAN, PAIN MAISON TRADITIONNEL

Nature

(Pain nature, farine blanche, pâte levée)

2.34 €

Naan-garlic, à l'ail

(Pain de farine blanche froment, pâte levée, ail, beurre)

4.05 €

Naan - cheese

(Pain au fromage, farine blanche en pâte levée)

4.05 €

Naan - Kashmiri

(Pâte levée avec fruits secs et amandes)

4.95 €

Naan À la viande hachée

(Pain de farine blanche fourré à la viande d'agneau et fromage)

5.85 €

Butter Naan

(Pâte levée de farine blanche, Pain beurre)

3.60 €

Naan - Chilli

(Pâte levée de farine blanche avec piments)

4.50 €

Fromage & piment - cheese/chili

(Pâte levée de farine blanche avec piments et fromage)

5.40 €

Fromage & ail - cheese/garlic

(Pain au fromage, ail, farine, fromage)

5.40 €

Tandoori Rotti

(Farine de blé complet)

2.70 €

Tandoori Paratha

(Pain nature de pâte non levée préparé au beurre)

3.60 €

Naan Mixte cheese /Ail/oignons

(Ail, oignons, fromage - Spécialité du chef)

5.85 €

ENTRÉES

Oignons Bhaji 6.30€

(Beignets d'oignons à la farine de pois-chiche)
(onions in dough of gram flour and fried)

Samosa 7.20€

Feuilletés de pommes de terre aux épices
(Puff potatoes with spices)

Keema Samosa 7.65€

Feuilletés de viande
hachée aux épices -
(Spicy minced meat fillings)

Mattar Tikki 8.10€

Croustillant de petits-pois et pommes de terre
(Green peas and potatoes)

Raita 7.20€

Yaourt préparé avec concombres et tomates
aux épices douces (Cucumber, tomatoes and
yoghurt along exotic herbs)

Aubergines Raita 8.10€

Aubergines préparées avec du yaourt
aux épices douces (Brinjals with a touch
of yoghurt along exotic herbs)

Mix Platter 17.10€

Seekh Kebab, Poulet Tikka, Keema samosa
Matar Tikki-Raita, oignons Bhaji

Daal Soup 9.00€

Soupe de lentilles indiennes
Indian lentils soup

Vegi. Platter 15.30€

Assortiment d'entrées végétariennes
Samosa, Matter Tikki, Raita,
mix pakoras et oignons bhaji

TANDOORI VIANDE GRILLÉE

Tandoori Murgh 9.00€

Cuisse de poulet marinée grillée au Tandoor
Chicken leg piece marinated griedled

Seekh Kabab 12.60€

Brochette d'agneau haché
Minced lamb grilled in Tandoori

Kastoori Poulet Tikka 12.60€

Suprême de poulet mariné grillé
Supreme of chicken marinated and grilled

Tandoori Champ 18.00€

Côtelettes d'agneau marinées grillées
Lamb's Chop marinated and griedled

Gambas Royale Tandoori 26.10€

Gambas décortiquées grillées
Grilled King Prawns without shell

Macchi Tikka 15.30€

Saumon parfumé à l'aneth et cardamome et
grillé Perfumed salmon with till, cardamom

Agneau Tikka 15.30€

Brochette de filet d'agneau mariné et grillé
Lamb marinated and grilled

Murgh Tikka Salade 14.40€

Suprême de poulet Tikka sur lit de salade
Supreme of Chicken Tikka salade

Fish Tikka Salade 15.30€

Salmon Tikka salade

Black Pepper Chicken Tikka 12.60€

Brochette de poulet marinée à la crème
de noix de cajou

Tandoori Lalazar - 27.00€

Mixed Tandoori

Gambas, Seekh Kabab, côtelettes d'agneau,
Poulet Tikka, Saumon Tikka



PLATS POULET - CHICKEN

Chicken Mughlai Curry 16.65€

Suprême de poulet et curry moyennement épicé Supreme of Chicken & Curry medium spices



Chicken Tikka Massala 18.90€

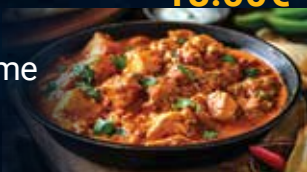
Poulet Oignon tomates ail gingembre et coriandre Chicken in Onions, tomatoes, garlic, ginger and coriander

Butter Chicken 19.35€

Suprême de poulet tikka parfumé à la crème de cannelle Supreme of Chicken cooked in à cinnamon creamy sauce

Poulet Shahi Korma 18.00€

Suprême de poulet à la crème noix de cajou, amandes. supreme of chicken in creamy sauce of cashew and almonds



Poulet Handi 17.55€

Suprême de poulet à l'ail, tomates et Gingembre Suprême of Chicken with Garlic Tomatoes, Ginger and Fresh Corriander

Poulet Sagwala 18.00€

Poulet Aux épinards avec épices et coriandre chicken with spinach, Spices and Fresh Corriander

Achari Murgh 17.10€

Suprême de poulet, Curry et condiments Supreme of Chicken with Curry and Chutney

Poulet Madras 17.10€

Poulet Préparé Mode du Sud de l'inde Cooked South Indian Style Chicken

Poulet Jalfrzi (Tres Fort) 17.55€

Poulet désossé, cuit dans une sauce aux poivrons, gingembre, tomates fraîches (très épicé)

Poulet Vindaloo 17.10€

Curry de poulet piquante avec pommes de terre

Poulet Shashlik Kadai 26.10€

Spécialités du chef, recette ultra secrète



AGNEAU-LAMB

Agneau Curry 19.35€

Agneau au gingembre et coriandre fraîche Lamb with ginger and coriander

Agneau Shahi Korma 19.35€

Agneau , avec noix de cajou , amandes et crème Lamb , creamy sauce of cashew nuts and almon ds

Agneau Handi Laziz 19.35€

Curry d'agneau , tomates , oignons et gingembre Lamb curry with tomatoes , onions and ginger

Agneau Tikka Massala 19.35€

Oignons , tomates , ail , gingembre et coriandre Onions , tomatoes , garlic , ginger and coriander

Agneau Rogan Josh Curry 19.35€

d'Agneau façon Kashmiri traditionnelle Traditional Kashmiri lamb Curry

Agneau Jalfrezi (très fort) 19.35€

Sauce forte avec oignons frits , tomates et piments verts Hot spicy sauce with onions , tomatoes and green chillis

Agneau Vindaloo (très fort) 19.35€

Agneau préparé avec pommes de terre aux épices Lamb prepared with potatoes with spices

Agneau Sagwala 19.35€

Agneau aux épinards avec épices et coriandre Lamb with spinach , spices and fresh coriander

Agneau Tawa Ghost 19.35€

Spécialité du chef , recette ultra secrète



FRUITS DE MER - SEA FOOD

Crevette Curry

Crevettes au curry et épices douces



18.90€

Crevette Korma

Curry de crevettes décortiquées et agrémentées d'une sauce aux noix de cajou, amandes, fruits secs (non épicé)

18.90€

Crevette Madras

Spécialité de Madras au curry (bien épicé et piquant)

18.90€

Crevette Massala

Curry de crevettes assez relevé préparé dans une sauce à l'ail, poivrons et crème

18.90€

Crevette Handi

Crevettes préparées dans une sauce à l'ail, coriandre et poivrons au jus de citron, tomates (moyennement épicé)

18.90€

Poisson Curry

Curry préparé avec tomates, oignons, ail, épices, noix de coco et arrosé de citron



18.90€

Poisson Tikka Massala

Poisson grillé préparé dans une sauce à l'ail, poivrons, jus de citron et coriandre

19.35€

Poisson Madras

Spécialité de madras, saumon façon sud de l'Inde (assez relevé)

18.90€

BŒUF- BEEF

Bœuf Curry

Curry de bœuf (moyennement épicé)
Beef curry medium spicy sauce

18.90€

Bœuf Handi

Curry de bœuf aux tomates, oignons et gingembre
Beef, tomatoes, onions and ginger

18.90€

Bœuf Vindaloo (très épicé)

Bœuf préparé avec pommes de terre aux épices
Beef prepared with potatoes with spices

18.90€

Bœuf Korma

Bœuf avec noix de cajou, amandes et crème
Beef in creamy sauce of cashew nuts and almonds

18.90€

Bœuf Madras

Bœuf préparé à la mode du sud de l'Inde
Beef Cooked In South Indian Style

18.90€



PLATS VÉGÉTARIENS - VEGETABLES

Daal Tarka

Lentilles jaunes préparées aux épices
Indian lentils cooked with spices

12.60€

Baignan Bhaarta

Caviar d'aubergines à l'indienne
Brenjals caviar indian style

12.60€

Mix Légumes

Mélange de légumes au curry
Mixed vegetables with curry

12.60€

Chana Massala

Pois chiche au curry
Chick's peas with curry

12.60€

Dam Aloo

Pommes de terre préparées aux épices
Potatoes cooked with spices

12.60€

Palak Panir

Épinards hachés crème & fromage
Spinach prepared with cheese & cream

12.60€

Palak Aloo

Pommes de terre aux épinards
Potatoes cooked with spinach

12.60€



BIRIYANIS

Biryani Plat Complet spécifique indien aux 25 épices. Doux et constituant à la base du fameux riz basmati, Tous les Biryanis sont servis avec la sauce Raita (séparée)

Biryani Indian specific complete dish with 25 spices. Sweet and constituent at the base of the famous basmati rice, All Biryanis are served with the separate Raita sauce)

Biryani Legumes (Plat Végétarien) 16.20€

mélange de légumes mijotés avec riz aux épices variées

Biryani Poulet 20.25€

poulet désossé, mijoté avec riz aux épices variées



Biryani Agneau 20.70€

agneau désossé, mijoté avec riz aux épices variées

Biryani Boeuf 20.70€

agneau désossé, mijoté avec riz aux épices variées

Biryani Crevettes 20.70€

crevettes décortiquées avec riz aux épices variées

Biryani Mixte Viande 26.10€

(Spécialité du chef) légumes, poulet, agneau, crevettes et boeuf



Menu Midi (15.21€)

Du lundi au vendredi sauf jours fériés
Entrée, plat, dessert

Entrée au choix

Oignons Bhaji (Beignets d'oignon farine de pois chiche)

ou

Raita (Yaourt préparé avec concombres et tomates aux épices douces)

Plat au choix

Poulet tandoori (cuisse de poulet marinée grillée au tandoori)

ou

Poulet korma (Suprême de poulet à la crème, noix de cajou et amandes)

ou

Caviar d'aubergines (aubergines passées au tandoor et cuisinées avec épices et crème) Le plat est accompagné de riz basmati



Dessert

Dessert du jour fait maison / Gâteau de semoule possibilité de remplacer le dessert par un café



Plateau Enfant (10.8€)

Poulet désossée, riz basmati, salade verte et des frites, une boule de glace au choix

SPÉCIALITÉS DU CHEF

Accompagné de riz et de légumes

Handi Gosht Laziz

26.10€

Curry d'agneau, tomates, oignons et gingembre
Lamb curry with tomatoes, onions and ginger



Nashedar Balti

35.10€

Gambas, sauce à l'ail, tomates, gingembre et coriandre
King Prawns, garlic, tomatoes, ginger and coriander

Chatkhara Karahi

26.10€

Suprême de poulet à l'ail, tomates et gingembre
Chicken breast with garlic, tomatoes and ginger

Kama Sutra

35.10€

Queue de homard, sauce à l'ail, tomate, gingembre et piments
Lobster tail with garlic sauce, tomatoes, ginger and chilli

Dam Ki Nali

26.10€

Souris d'agneau
Slow cooked Lamb shank

Kerala Prawns

26.10€

Sauce à base de lait de coco et curry
Coconut milk curry sauce

Nos viandes bovines servies sont d'origine France ou UE



MENU THALIS

Le Thali est un plateau complet traditionnel composé de mets spécifiques indiens selon les différentes régions de l'Inde.

THALI VEGETARIEN

Samosa légumes, Oignon bhaji, Caviar d'aubergines, Palak paneer, Lentilles, Raita et Naan nature
Dessert du jour fait maison.
(Possibilité de remplacer le dessert par un café).

27€



THALI DEGUSTATION

Poulet tikka, Brochette d'agneau, Poulet shahi korma, Curry d'agneau, Curry de légumes, Raita, Riz basmati, et Naan fromage
Dessert du jour fait maison.
(Possibilité de remplacer le dessert par un café).

31.5€

Nos viandes bovines servies sont d'origine France ou UE

