

Plats traditionnels

Masala 🥛🍷

Yaourt et crème légèrement épicés, cuisinés avec des fruits secs variés, du sucre et de la noix de coco pour un plat crémeux et parfumé.

Korma 🥛🍷

Plat très doux, cuisiné dans une riche sauce aux amandes, à la noix de coco et à la crème fraîche.

Passanda 🥛🍷

Plat très doux, cuisiné dans une riche sauce aux amandes, à la noix de coco et à la crème fraîche.

Bhuna 🥛

Moyen, sauce épaisse, bien relevé aux herbes fraîches.

Rogan Josh 🥛

Préparé avec des tomates fraîches, du poivron, de l'oignon frit et un assortiment d'épices fraîches pour une saveur unique.

Curry 🥛

Mijoté lentement avec sauce tomate et épices spéciales, d'intensité moyenne.

Madras 🌶️🌶️🥛

Plus riche en épices et en purée de tomate, saveur assez relevée.

Vindaloo 🌶️🌶️🌶️🥛🍷

Davantage d'épices, d'ail, de gingembre et de poivre noir, saveur épicée.

Phall 🌶️🌶️🌶️🌶️🌶️🥛

Pourquoi ne pas goûter le phall ? (extrêmement épicé).

Jalfrezi 🌶️🌶️🥛

Oignons, poivrons verts et rouges, piments verts, ail, gingembre et coriandre fraîche pour un plat épicé et classique, plein de saveur.

Kharai 🌶️🌶️🥛🍷

Cuisiné avec poivrons verts et rouges et piments verts dans une sauce curry à l'asiatique, pour un plat délicieux.

Dupiaza 🌶️🌶️🥛🟡

Plat du nord de l'Inde : poivrons, tomate, oignon émincé, coriandre, fenugrec frais et huile de moutarde dans une sauce moyenne.

Dansak 🌶️🌶️🥛

Aigre-doux et assez épicé, très parfumé, préparé avec des lentilles et du jus de citron, pour une saveur délicieuse et unique.

Patia 🌶️🌶️🥛

Plat généreux en ail, oignons, piments verts, poivre noir et jus de citron, à la saveur épicée et aigre-douce.

Palak 🥛 (Épinards)

Plat traditionnel du Pendjab, cuisiné avec des épinards frais assaisonnés à l'ail et à l'oignon.

Balti 🥛

Assaisonné d'herbes et d'épices spéciales, gingembre, ail, oignons, poivrons verts, tomates et coriandre pour un plat doux et savoureux.

Poulet	12,95	Agneau	13,95
Bœuf	12,95	Agneau Tikka	15,95
Poulet Tikka	13,95	Grosses crevettes 🦐	16,95
Crevettes 🦐	14,95	Paneer 🥛 (Fromage indien)	13,95
Légumes	11,95		

Plats de légumes

(Secs et moyennement épicés)

Bhaji de légumes variés 9,90

Sag Aloo(Épinards et pommes de terre) 9,95

Bhindy Bhaji(Gombo) 10,50

Brinjol Bhaji(Aubergine) 9,85

Dal Makhani 🌶️🥛 12,80

Bhaji de chou-fleur 9,60

Aloo Gobi 9,85

Gobi Golistan 9,35

Tarka dhall(Lentilles, ail) 9,35

Chana Masala 🥛 (Pois chiches) 9,85

Dhall Samba 🌶️(Lentilles aux légumes, assez épicé) 9,85

Bombay Aloo(Pommes de terre) 9,50

Palak Bhaji(Épinards) 9,75

Bhaji de champignons 9,85

Palak Paneer 🥛 (Épinards et fromage) 11,95

Mattar Paneer 🥛 (Petits pois et fromage) 11,50

Riz

Riz nature 3,25

Riz pilaf 🥛 (Basmati) 3,50

Riz spécial 🟡 (Œuf, petits pois, coriandre) 5,85

Riz aux champignons 🥛 5,95

Riz Jeera 🥛 (Cumin) 3,95

Riz à l'œuf 🟡🥛 4,85

Riz à l'ail 🥛 3,95

Riz au citron 🥛 3,95

Riz à la noix de coco 🥛 5,25

Riz Biryani 🥛 5,25

Nan, Roti et Paratha

Nan 🌿🟡🥛 2,80

Nan au beurre 🌿🟡🥛 3,45

Nan à l'ail 🌿🟡🥛 3,65

Nan au fromage 🌿🟡🥛 4,25

Nan Keema 🌿🟡🥛 (Viande hachée) 4,95

Nan Peshwari 🌿🟡🥛🍷 (Noix de coco) 4,55

Nan aux légumes 🌿🟡🥛 4,85

Nan ail et fromage 🌿🟡🥛 4,45

Nan au piment 🌿🟡🥛 3,50

Chapati 🌿 2,55

Roti tandoori 🌿 2,80

Paratha 🌿🥛 4,15

Paratha aux légumes 🌿🥛 4,55

Paratha à l'œuf 🌿🟡🥛 5,55

Plats locaux et salades

Frites 4,25

Patatas bravas 🟡 (Pommes de terre épicées) 5,55

Omelette nature 🟡 6,55

Omelette aux champignons 🟡 7,65

Omelette aux légumes 🟡 7,15

Salade verte 5,55

Salade au thon 🐟 8,75

Des informations sur la présence d'allergènes dans nos produits sont à votre disposition. N'hésitez pas à interroger notre personnel. Tous les prix s'entendent TVA comprise.

Allergènes: 🌿 Gluten · 🦐 Crustacés · 🟡 Œuf · 🐟 Poisson · 🥜 Arachides · 🍷 Soja · 🥛 Lait · 🍷 Fruits à coque · 🌿 Céleri · 🟡 Moutarde · ⬜ Sésame · 🍷 Sulfites · 🌻 Lupin · 🐌 Mollusques. Icône estompée : peut contenir des traces.