

Les Menus

- Menu MIDI **11€90**

sauf samedi, dimanche et jours fériés

- les Entrées

servies avec Nan nature
ou Nan au Fromage

OIGNONS PAKORA

Beignets d'oignons

ou BEIGNET PAKORA

Beignets d'aubergines

ou SAMOSA LEGUMES

Chaussons aux légumes variés

ou SAMOSA VIANDE

Chaussons à l'agneau et aromates

ou POULET TANDOORI

Cuisse de poulet avec différentes épices cuites au tandoor

ou RAITA

Yaourt crémeux, concombre émincé et fines herbes

- les Plats

servis avec riz basmati

POULET CURRY

ou KEEMA MATAR

V viande hachée de boeuf avec des petits pois

ou MIX LEGUMES

Curry de légumes

ou SAG PANEER

Epinards avec fromage maison

ou DALL

Curry de lentilles indiennes

- les Desserts

HALWA

Gâteau de semoule aux amandes

ou GULAB JAMUN

Pâtisserie au sirop parfumée à la cannelle et cardamome

Menu ENFANT **9€90**



Les Menus

- Menu SOIR **26€00**

- les Entrées

servies avec Nan nature
ou Nan fromage
ou Nan Garlic
ou Paratha

SHEEK KEBAB

Brochette de gigot haché aux épices et fines herbes

ou POULET TIKKA

Dés de poulet marinés aux 24 épices, cuits à la broche

ou SAUMON TIKKA

Filet de saumon mariné aux 24 épices et citron cuit à la broche

ou MIX PAKORA

Assortiment de beignets aux différents légumes

POULET MADRAS

Curry de blanc de poulet relevé

ou POULET SHAKI KORMA

Curry doux de poulet, sauce à la crème fraîche avec amandes avec amandes et noix de cajou

ou AGNEAU VINDALOO

Lamelles d'agneau, sauce à la crème fraîche avec amandes et noix de cajou

ou AGNEAU SHAHI KORMA

Curry d'agneau, sauce à la crème fraîche avec amandes et noix de cajou.

ou CREVETTES MADRAS

Curry de crevettes relevé, sauce traditionnelle

ou CREVETTES SHAHI KORMA

Curry de crevettes relevé, sauce traditionnelle

ou FISH MAKHNI

Curry de fish dans une sauce de crème fraîche

- les Desserts

HALWA Gâteau de semoule aux amandes

ou GULAB JAMUN

Pâtisserie au sirop parfumée à la cannelle et cardamome

ou MOELLEUX AU CHOCOLAT



RESTAURANT INDIEN



VENTE A EMPORTER: -10%

24 Place Parmentier

80000 AMIENS

Tél: 03 22 92 57 54

Fax: 03 22 72 35 65

OUVERT TOUS LES JOURS

La Carte



- Les Entrées	Tarifs nets en €
BEIGNETS MIXTES (2pers) ✓ Assortiments de beignets d'oignons, d'aubergines, de pommes de terre et samossa légumes	12.00
RAITA Yaourt crémeux, concombre émincé, fines herbes	4.00
OIGNONS PAKORA ✓ Beignets d'oignons	4.00
BENGAN PAKORA Beignets d'aubergines	4.50
SAMOSSA LEGUMES ✓ Chaussons aux légumes variés	5.00
SAMOSSA VIANDE Chaussons à l'agneau et aromates	5.00
DAAL SOUPE ✓ Soupe de lentilles	6.00
SOUPE POULET	7.00

- Les Entrées Tandoori

Cuites à la broche et au feu de bois, le tandoor est un four indien dans lequel sont cuites les viandes

BOMBAY GRILL MIXTE (2 pers) Assortiments de viandes, seekh kabab, samossa viande, poulet tikka et poisson tikka	18.00
GAMBAS TANDOORI Grosses gambas marinées et grillées au four tandoor	21.00
POULET TANDOORI Cuisine de poulet avec différentes épices cuites au tandoor	7.00
POULET TIKKA Dés de poulet marinés aux 24 épices, cuits à la broche	7.00
CHIPLE KEBAB Viande hachée, coriandre, oignons, tomate, basilic, persil	7.00
SEEKH KEBAB Brochette de gigot haché aux épices et fines herbes	6.00
SAUMON TIKKA Filet de saumon mariné aux 24 épices et citron, cuit à la broche	8.00

- Les Pains Indiens

En accompagnement des entrées, nous vous proposons toute une variété de gâteaux (pain) cuits au four et servis chauds.

NAN NATURE Pâte à pain levée nature (farine blanche)	2.50
NAN FROMAGE Pâte à pain levée, fourrée au fromage (farine blanche)	3.50
NAN KEEMA Pâte à pain levée, fourrée à la viande d'agneau et fines herbes	4.00
CHAPATI NATURE Pâte à pain non levée (farine complète)	2.50
PARATHA NATURE Pâte à pain feuilletée au beurre (farine complète)	3.00
GARLIC NATURE Pâte à pain feuilletée au beurre et garlic (farine complète)	4.00

La Carte



- Les Plats seuls	Tarifs nets en €
- Poulet	
POULET SHAKI KORMA Curry doux de poulet, sauce à la crème fraîche avec amandes et noix de cajou	14.00
POULET TIKKA MASALA Blanc de poulet grillé et sauce tomate	14.00
POULET MAKHNI Blanc de poulet cuit au beurre et grillé tandoor	14.00
POULET MADRAS Curry de blanc de poulet relevé	14.00
POULET PALK Poulet aux épinards	14.00
POULET KAMA SUTRA Poulet à l'ail, gingembre avec vin blanc	14.00
POULET VINDALOO Lamelles de poulet en sauce curry (relevé) et pommes de terre	14.00
POULET CARAHI Blanc de poulet en sauce, mijonné aux aromates	14.00
- Agneau	
AGNEAU MASALA Dés d'agneau et sauce à la tomate avec des oignons et poivrons frais	15.00
AGNEAU MADRAS Curry d'agneau relevé	15.00
AGNEAU KAMA-SUTRA Agneau à l'ail, gingembre avec vin blanc	15.00
AGNEAU VINDALOO Lamelles d'agneau en sauce curry (relevé) et pommes de terre	15.00
AGNEAU CARAHI Fine cassolette d'agneau en sauce, mijonnée aux aromates	15.00
AGNEAU SAAG Curry d'agneau aux épinards	15.00
AGNEAU SHAKI KORMA Curry d'agneau, sauce à la crème fraîche avec amandes et noix de cajou	15.00
- Boeuf	
BOEUF MADRAS Curry de boeuf relevé	17.00
BOEUF MASALA Dés de boeuf grillés et sauce à la tomate avec oignons et poivrons frais	17.00
BOEUF VINDALOO Lamelles boeuf en sauce curry (relevé) et pommes de terre	17.00
- Poissons et Fruits de Mer Spécialités maison / Specialty of the house.	
GAMBAS MALAI Sauce à la crème fraîche	26.00
GAMBAS CURRY Curry de gambas	26.00
SAUMON KORMA Filet de saumon à la crème fraîche, amandes et noix de cajou	16.00
CREVETTES MADRAS Curry de crevettes relevé en sauce traditionnelle	15.00
CREVETTES SHAHI KORMA Curry doux de crevettes dans une sauce de crème	15.00
CREVETTES KAMA-SUTRA Crevettes à l'ail, gingembre avec vin blanc	15.00
FISH MASALA Pavé de saumon à la sauce curry avec tomates, oignons et poivrons frais	16.00

La Carte



- Les Légumes	Tarifs nets en €
MIX LEGUMES ✓ Curry de légumes	8.00
BENGAN BARTHA Crème fraîche d'aubergines aux fines herbes	8.00
DAL MAKHNI ✓ Curry de lentilles indiennes	8.00
ALOO PALAK Curry d'épinards et pommes de terre	8.00
SAG PANEER Épinards avec fromage maison	8.00
- Les Riz Basmati En accompagnement des plats	
RIZ NATURE	3.00
RIZ CHANA Riz avec oignons et pois chiches	4.50
RIZ PULLAO Riz avec des petits pois	5.00
- Les Plats Complets	
BIRYANI LEGUMES ✓ Riz au safran mijoté en cocotte avec divers légumes et fruits secs	13.00
BIRYANI POULET Riz au safran mijoté en cocotte avec des dés de poulet et fruits secs	15.00
BIRYANI AGNEAU Riz au safran mijoté en cocotte avec des dés d'agneau et fruits secs	16.00
BIRYANI CREVETTES Riz au safran mijoté en cocotte avec crevettes décortiquées et fruits secs	16.00
BIRYANI GAMBAS Riz au safran mijoté en cocotte avec gambas et fruits secs	28.00
BIRYANI ROYAL Riz au safran mijoté en cocotte avec dés de poulet, d'agneau, crevettes et fruits secs	19.00
- Les Desserts	
KULFI PISTACHE La glace traditionnelle indienne avec pistaches, cardamome et amandes	6.00
KULFI AMM Glace indienne à la mangue	6.00
HALWA Gâteau de semoule aux amandes	6.00
GULAB JAMAN Pâtisserie au srop, parfumée à la cannelle et cardamome	6.00
MOELLEUX AU CHOCOLAT Avec une boule de glace à la vanille	6.90
SORBETS PARFUMS AU CHOIX Vanille, café, coco, nougat, chocolat, citron vert, fraise, mangue	6.00
LA DAME BLANCHE	6.90