



LES ENTRÉES

Assortiment de Pakoras	5,50€
<i>Mélange de beignets de légumes (oignons, aubergines et pommes de terre)</i>	
Samoussa aux légumes	5,50€
<i>Feuilletés farcis aux légumes (pommes de terre, petits pois et mélange d'épices)</i>	
Punjabi Tikka	6,00€
<i>Morceaux de poulet marinés dans un mélange d'épices et dorés au Tandoor</i>	
Poulet Tandoori	7,90€
<i>Cuisse de poulet marinée dans un mélange d'épices et grillée au Tandoor</i>	
Raita Nature	4,50€
<i>Crudités de légumes frais au yaourt</i>	
Samosa keema	6,00 €
<i>Chaussons de viande hachée</i>	
Fish tikka	8,90€
<i>Filet de saumon en marinade de fenugrec, citron, mélange d'épices et grillé au Tandoor</i>	
Crevettes pakora	8,00 €
<i>Beignets de crevettes trempés dans la farine de pois chiche et différentes épices</i>	
Crevette indiennes	7,00 €
<i>Crevettes marinées dans une sauce à la mangue sucrée et parfumée</i>	
Crevettes raita	5,00 €
<i>Crevettes, concombre avec yaourt et épices</i>	
Mix grill (2 personnes)	18,00 €
<i>Agneau kebab, poulet tikka, poisson tikka, gambas Tandoori</i>	
Mix végétarien (2 personnes)	10,50 €
<i>Pakora mixte, oignons bhaji, samosa sabzi</i>	
Oignons bhaji	5,00 €
<i>Beignets d'oignons trempés dans la farine de pois chiche et différentes épices</i>	
Agneau kabab	7,00 €
<i>Agneau haché, cuit en brochette au Tandoor avec des fines herbes</i>	
Agneau tikka	9,00 €
<i>Agneau désossé, mariné dans une préparation parfumée et grillé au Tandoor</i>	



LES ACCOMPAGNEMENTS

Nan nature	2,00 €
<i>Galette de farine de blé avec un œuf, cuite au Tandoor</i>	
Nan fromage	3,50 €
<i>Galette de farine de blé avec œuf et fromage, cuite au Tandoor</i>	
Nan légumes	4,00 €
<i>Galette de farine complète farcie aux légumes</i>	
Nan ail	4,00 €
<i>Galette de farine de blé avec ail, sel et coriandre</i>	
Naan Keema	4,00 €
<i>Galette de farine blanche avec œuf et viande hachée, cuite au Tandoor</i>	



Bœuf Massala <i>spécialité de Kérala</i>	14,50€
<i>Bœuf cuit dans une sauce à base de tomates, de poivrons avec un mélange d'épices et de coriandre fraîche</i>	
Bœuf Vindaloo <i>spécialité de Goa</i>	14,00€
<i>Curry de bœuf et pommes de terre cuits avec un mélange d'épices et coriandre fraîche</i>	
Bœuf au curry <i>spécialité de Bombay</i>	14,00€
<i>Curry de bœuf cuit avec un mélange d'épices et coriandre fraîche</i>	
Allo Kema <i>spécialité du Punjab</i>	13,00 €
<i>Viande hachée de bœuf, pommes de terre, sauce au curry</i>	
Kofta vindaloo <i>spécialité du Punjab</i>	14,00 €
<i>Boulettes de bœuf avec une sauce parfumée légèrement relevée et des pommes de terre</i>	
Kofta fromage <i>spécialité du Punjab</i>	14,00 €
<i>Boulettes de bœuf avec une sauce curry et fromage, servies avec du riz basmati</i>	
Boeuf Madras <i>spécialité de Madras</i>	14,00 €
<i>Bœuf accompagné d'une sauce relevée au Madras</i>	
Poisson curry <i>spécialité de Bombay</i>	15,00€
<i>Filets de saumon cuits dans une sauce au lait de coco avec garam massala, gingembre, mélange d'épices et coriandre fraîche</i>	
Poisson madras <i>spécialité de Madras</i>	15,00€
<i>Filets de saumon cuits dans une sauce relevée avec garam massala, gingembre, mélange d'épices et coriandre fraîche</i>	
Poisson Korma <i>spécialité du Punjab</i>	15,50€
<i>Fils de saumon cuits dans une sauce à la crème avec des noix de cajou, des amandes et épices douces</i>	
Gambas au curry <i>spécialité du Punjab</i>	14,00 €
<i>Curry de gambas légèrement épicé</i>	
Gambas korma <i>spécialité du Punjab</i>	14,50 €
<i>Gambas préparées à la crème fraîche, noix de cajou, amandes et raisins secs</i>	
Curry de crevettes <i>spécialité du Punjab</i>	14,00 €
<i>Crevettes décortiquées au curry</i>	
Crevettes shaki korma <i>spécialité du Punjab</i>	14,50 €
<i>Curry de crevettes décortiquées accompagné d'une sauce aux noix de cajou, raisins secs, amandes et crème fraîche</i>	
Crevettes masala <i>spécialité du Punjab</i>	14,50 €
<i>Crevettes cuites avec des poivrons, tomates, oignons, piments verts, parfumés</i>	

BOEUF

POISSONS



LES PLATS VÉGÉTARIENS

Macédoine de légumes	11,00 €
Baingan Bhurta	12,00€
<i>Fondue d'aubergines cuites dans une sauce à la crème, mélange d'épices et coriandre fraîche</i>	
Matar Panir	11,00€
<i>Curry de petits pois avec du fromage, cuit dans un sauce aux amandes</i>	
Aloo Mutter	11,00€
<i>Curry de légumes (petits pois, tomates et pommes de terre) préparé dans une sauce au lait de coco, mélange d'épices et coriandre fraîche</i>	
Sagg Aloo	11,00€
<i>Curry de légumes (tomates, pommes de terre et épinards) préparé avec un mélange d'épices et de coriandre fraîche</i>	
Daal	11,00€
<i>Curry de lentilles cuisinées aux tomates avec un mélange d'épices et de coriandre fraîche</i>	
Palak panir	11,00€
<i>curry d'épinards et fromage préparé dans une sauce aux noix de cajou, amandes et épices douces</i>	
Légumes masala	12,00 €
<i>Légumes variés cuits avec de poivrons, tomates, piments verts, oignons et coriandre fraîche</i>	



LES BIRYANIS

Ces plats sont préparés avec une sauce faite de 25 épices différentes, cuits avec du riz, des petits pois, des raisins secs et de la coriandre fraîche

Biryani boeuf	14,00 €
Biryani poulet	14,00 €
<i>Poulet désossé</i>	
Biryani agneau	15,00 €
<i>Gigot d'agneau désossé</i>	
Biryani mixte	16,00 €
<i>Poulet désossé, gigot d'agneau désossé, gambas décortiquées</i>	
Biryani crevettes	15,00 €
<i>Crevettes décortiquées</i>	
Biryani légumes	12,00 €
<i>Différents légumes mijotés</i>	
Biryani tikka	14,00 €



LES DESSERTS

Suji halwa	5,00 €
<i>Gâteau de semoule, amandes et noix de coco</i>	
Salade de fruits	5,00 €
Coupe de glace (2 boules)	4,00€
<i>Parfums : noix de coco, nougat, chocolat, vanille, mangue, fraise, citron vert</i>	
Kulfi	6,00 €
<i>Glace maison à l'indienne</i>	
Coupe indienne	7,00 €
<i>Kulfi, salade de fruits, sirop de mangue, amandes et crème chantilly</i>	
Gulab jamun	5,00 €
<i>Boulettes à base de lait et de farine de blé, servies avec un sirop épais parfumé à la cardamome et à l'eau de rose</i>	



NOS MENUS

MENU DU JOUR À 11,00 €

Menu rapide servi le midi,
sauf le week-end et les jours fériés

Entrée unique

Assiette mixte avec du Poulet tikka,
Pakora mixte, Oignons bhaji et Raïta

Plats

Accompagnés de riz basmati

Choix végétarien:

Dal **ou** assortiment
de légume **ou** Bangan
Bartha **ou** épinards

Choix viande:

Allo keema **ou** Boeuf
ou Poulet curry

Desserts

Pâtisserie maison
ou Coupe de glace (2 boules au choix)
ou Café

MENU À 18€*

Entrée au choix

Oignons bhaji **ou** Samossa sbzi **ou** Pakora mixte

Plat au choix

Aloo sag Pannir **ou** Baingan Bartha
ou Macédoine de légumes **ou** Dal

Dessert au choix

Sorbet 2 boules au choix **ou** Pâtisserie maison

••••

MENU À 21€*

Entrée au choix

Samosa keema
ou Punjabi Tikka

Plat curry au choix

Avec poulet **ou** bœuf
ou agneau **ou** crevettes

Dessert aux choix

Sorbet 2 boules au choix **ou** Pâtisserie maison

*boissons et pain non compris

MENU ENFANT

À 8 €

Plat

Poulet tikka, frites, riz
et salade

Dessert au choix

Pâtisserie maison
ou sorbet (1 boule au choix)

LES BOISSONS

LES APÉRITIFS

Martini	4 cl	4,00 €
Porto	4 cl	4,00 €
Ricard	4 cl	4,00 €
Kir	14 cl	3,50 €
<i>(pêche, mûre, cassis)</i>		
Kir breton	14 cl	4,00 €
Whisky	5 cl	5,00 €
Cocktail maison	14 cl	5,00 €
Cocktail sans alcool	14 cl	3,50 €

LES SANS ALCOOL

Lassi salé, Lassi sucré	50 cl	5,00 €
<i>Menthe, Rose, Mangue</i> <i>(boisson indienne à base de yaourt, de feuilles de menthe ou de sirop de rose, de mangue...)</i>		
Jus d'orange ou ananas	20 cl	2,50 €
Jus de mangue	25 cl	3,00 €
Orangina	25 cl	2,50 €
Coca-Cola	33 cl	3,00 €
Vittel	50 cl	3,00 €
San Pellegrino	50cl	3,00 €
	1 litre	5,00 €
Badoit	50 cl	3,00 €
	1 litre	5,00 €

DIGESTIFS

Vodka	4 cl	5,00 €
Get 27	4 cl	5,00 €
Gin	4 cl	5,00 €
Whisky	4 cl	5,00 €
Cognac	4 cl	5,00 €
Digestif indien	4 cl	5,00 €
<i>(à base de rose et de mangue)</i>		

LES BIÈRES

Bière indienne	33 cl	5,00 €
Heineken	33 cl	3,50 €

VINS ROUGES

	75 cl	37cl
Gamay Touraine	18,00 €	10,00 €
Bordeaux supérieur Landereau	18,00 €	10,00 €
Pic Saint Loup Mas d'Irène	20,00 €	
Saumur Champigny	20,00 €	10,00 €
Côte du Rhône	19,00 €	
Saint Nicolas de Bourgueil	20,00 €	11,00€
Saint Emilion	28,00 €	15,00€

VINS ROSÉS

Côtes de Provence Terres Nobles	20,00 €	10,00 €
Côtes de Buzet Lys	20,00 €	10,00 €
Tavel Etamines Ogier	21,00 €	11,00 €

VIN BLANC

Chardonnay M. Martin	15,00 €
Sauvignon	15,00 €

VINS ÉTRANGERS

Vin chilien	17,00 €
Vin californien	17,00 €
Vin indien	25,00 €

VINS AU PICHET

Rouge, rosé ou blanc	25 cl	4,00 €
	50 cl	7,00 €
	1 litre	11,00 €

CHAMPAGNE

Champagne	75 cl	38,00€
-----------------	-------------	--------

LES BOISSONS CHAUDES

Thé à la menthe ou à la cardamome	2,50 €
Thé nature	2,00 €
Café	2,00 €

**L'abus d'alcool est dangereux pour la santé*