

SPECIALITES DE L'INDE - NEPAL

& SPECIALITES DE BHOUTAN

INFO ALLERGENES

- 1. Céréales contenant du gluten et produits dérivés**
- 2. Arachides et produits dérivés**
- 3. Noix (dont amandes, noisettes, noix de cajou, noix de pécan, etc.) et produits dérivés**
- 4. Œufs et produits dérivés**
- 5. Poisson et produits dérivés**
- 6. Soja et produits dérivés**
- 7. Lait et produits dérivés (dont le lactose)**
- 8. Crustacés et produits dérivés**
- 9. Mollusques et produits dérivés**
- 10. Céleri et produits dérivés**
- 11. Moutarde et produits dérivés**
- 12. Graines de sésame et produits dérivés**
- 13. Lupin et produits dérivés**
- 14. Dioxyde de soufre et sulfites à des concentrations supérieures à 10 mg/kg ou à 10 mg/litre exprimées en SO₂**

 Peu épicé
  Epicé
  Très épicé

Les entrées sont souvent servies avec sauce de coco **3 7 11** ou de tamarin ou de piment. Les plats sont servis avec riz safran ou riz blanc.

SPECIALITES DE L'INDE & NEPAL

ENTREES

- E1. Dhal Soup 6 7 5.10 €** Soupe indienne aux lentilles
- E2. Vegetable Soup 1 6 5.00 €** Soupe népalaise aux légumes
- E3. Chicken Soup 1 6 5.50 €** Soupe indienne de poulet et oignons verts
- E4. Meat Samosa 1 6 7.10 €**
Triangles de pâte fourrés avec agneau haché et herbes
- E5. Vegetable Samosa 1 6 6.80 €**
Triangles de pâte fourrés avec légumes et herbes
- E6. Vegetable Pakora 6 6.00 €**
Boulettes de légumes panées à la farine de lentilles
- E7. Paneer Pakora 6 7 6.80 €** Fromage blanc pané à la farine de lentilles
- E8. Tiger Prawns Puri 1 6 7 8 8.00 €** 🌶️
Gambas grillés servis avec la sauce Masala et poivrons sur un pain Puri
- E9. Lamb Keema Kabab 4 7.90 €**
Saucisses d'agneau haché, herbes et grillé au Tandoori.
- E10. Prawns Thilwala 6 8 12 7.90 €**
Scampis plongés dans une pâte recouverte de graines de sésame
- E12. Chicken Drum Stick 6 6.10 €**
Ailes de poulet marinées aux épices, panées à la farine de lentilles
- E14. Onion Bhajee 6 5.90 €** Oignons mélangés avec les lentilles
- E15. Mirchi Para 6 6.10 €** 🌶️ 🌶️ 🌶️
Piments verts fourrés avec des pommes de terre et des épices
- E16. Mixed Salad 7 6.50 €**
Salade verte, concombre, carotte, oignons, tomates et fromage indien
- E17. Cucumber Raita 7 5.30 €** Yaourt, concombre et tomate
- E18. Macha Pakora 4 5 6 6.30 €**
Filet de poissons aux épices et pané à la farine
- E19. Pawa Fried 1 4 6 7 7.50 €** Cuisses de grenouille à l'ail.

🌶️ Peu épicé 🌶️ 🌶️ Epicé 🌶️ 🌶️ 🌶️ Très épicé

Les entrées sont souvent servies avec sauce de coco 3 7 11 ou de tamarin ou de piment. Les plats sont servis avec riz safran ou riz blanc.

E20. Chicken Tikka Salad 7 8.50 € *Salade de poulet grillé*

E22. Calamar Pokhari 1 6 8.70 € *Calamar pané à la farine*

E23. Mixed Starter 1 4 5 6 7 8 17.50 €

Assortiment d'entrées 2 personnes (poulet, scampis, agneau, légumes)

SPECIALITES DE L'INDE & NEPAL GRILLADE TANDOORI

T1. Mixed Grill 7 24.00 €

Sélection de diverses recettes Tandoori (poulet, agneau, gambas) servie avec une sauce curry

T2. Chicken Badami Kabab 3 7 17.00 €

Blancs de poulet marinés aux noix de cajou puis grillés au Tandoori et servis avec sauce curry

T3. Chicken Pista Kabab 3 7 17.00 €

Blancs de poulet marinés avec de pistache et menthe puis grillés au Tandoori et servis avec sauce curry

T4. Chicken Tikka 7 17.00 €

Blancs de poulet marinés aux diverses épices puis grillés au Tandoori et servis avec sauce curry

T5. Chicken Tandoori 7 16.00 €

Cuisses de poulet marinées aux diverses épices puis grillées au Tandoori et servies avec sauce curry

T6. Lamb Chops 7 21.00 €

Couronnes d'agneau marinées aux diverses épices puis grillées au Tandoori et servies avec sauce curry

T7. Lamb Tikka 7 20.00 €

Morceaux d'agneau marinés aux diverses épices puis grillés au Tandoori et servis avec sauce curry

T8. Fish Tikka 4 5 7 20.00 €

Morceaux de poisson blanc marinés aux diverses épices puis grillés au Tandoori et servis avec sauce curry

 Peu épicé  Epicé  Très épicé

Les entrées sont souvent servies avec sauce de coco **3 7 11** ou de tamarin ou de piment. Les plats sont servis avec riz safran ou riz blanc.

T9. Prawns Tandoori 7 8 22.00 €

Scampis marinés aux diverses épices puis grillés au Tandoori et servis avec sauce curry

T10. King Prawns Sizling 1 5 7 8 23.00 €

Gambas marinés aux diverses épices puis grillés au Tandoori et servis avec sauce forte de l'ail et du gingembre

T11. Duck Sizling 7 21.50 €

Filet de canard marinés aux diverses épices puis grillés au Tandoori et servis avec sauce curry

T12. Seafood Mixed Grill 4 5 7 8 24.50 €

Sélection de diverses recettes Tandoori aux fruits de mer (poisson, scampis, gambas, calamar) servie avec une sauce curry

T14. Vegetable Tikka 7 17.50 €

Légumes frais et fromage indien marinés aux diverses épices puis grillés au Tandoori et servis avec sauce curry

T50. Beef Tikka 7 22.00 €

Filet de bœuf argentin, poivron, oignon, marinés aux épices puis grillés au Tandoori et servis avec du riz blanc ou safran, une sauce curry

SPECIALITES DE L'INDE & NEPAL**POULET****C1. Chicken Curry 6 7 15.50 €**

Blancs de poulet cuits dans une sauce tomate, oignon, gingembre et curry

C2. Chicken Korma 3 6 7 16.00 €

Blancs de poulet cuits dans une sauce aux noix de cajou

C3. Chicken Murghlai 3 6 7 16.00 €

Blancs de poulet cuits dans une sauce du lait de noix de coco

C4. Chicken Vindaloo    6 7 16.50 €

Blancs de poulet cuits dans une sauce épicée, pomme de terre et jus citron

C5. Chicken Tikka Masala  6 7 18.00 €

Poulet Tikka (T4) cuit dans une sauce Masala avec poivrons et oignons



Peu épicé



Épicé



Très épicé

Les entrées sont souvent servies avec sauce de coco **3 7 11** ou de tamarin ou de piment. Les plats sont servis avec riz safran ou riz blanc.

C6. Chicken Shurari  **6 7 18.00 €**

Blancs de poulet cuit avec bambous, brocolis, champignons, pois et herbes

C7. Chicken Palak **6 7 16.00 €** Blancs de poulet cuits avec épinards hachés**C8. Chicken Jhal Frezi**   **6 7 18.00 €**

Blancs de poulet cuits avec oignons, gingembre et piments verts

C9. Chicken Special **3 6 7 18.00 €**

Poulet Tikka (T4) cuit dans une sauce aux noix de cajou

C10. Chicken Dhaiwala **3 6 7 17.00 €** Blancs de poulet cuits dans une sauce yaourt**C11. Chicken Mango** **6 7 17.00 €** Blancs de poulet cuits dans une sauce mangue**C12. Chicken Kadhai**  **6 7 17.00 €**

Blancs de poulet cuits avec ail, tomate, gingembre et l'épinard haché

C14. Chicken Makhani **6 7 17.00 €**

Filets de cuisse du poulet cuits dans une sauce de beurre

C16. Duck Tandoori Masala  **6 7 22.50 €**

Filet de canard grillé (T11) cuit dans une sauce Masala avec poivrons et oignons

SPECIALITES DE L'INDE & NEPAL**AGNEAU****L1. Lamb Curry** **6 7 16.00 €**

Morceaux d'agneau cuits dans une sauce tomate, oignon, gingembre et curry

L2. Lamb Korma **3 6 7 17.50 €**

Morceaux d'agneau cuits dans une sauce aux noix de cajou

L3. Lamb Murghlai **3 6 7 17.50 €**

Morceaux d'agneau cuits dans une sauce du lait de noix de coco

L4. Lamb Vindaloo    **6 7 17.50 €**

Morceaux d'agneau cuits dans une sauce épicée, pomme de terre et jus citron

 Peu épicé   Epicé    Très épicé

Les entrées sont souvent servies avec sauce de coco **3 7 11** ou de tamarin ou de piment. Les plats sont servis avec riz safran ou riz blanc.

L5. Lamb Tikka Masala  **6 7 18.50 €**

Agneau Tikka (T7) cuit dans une sauce Masala avec poivrons et oignons

L6. Lamb Shurari  **6 7 17.50 €**

Morceaux d'agneau cuits avec bambous, brocolis, champignons, et herbes

L7. Lamb Bhuna  **6 7 17.50 €**

Morceaux d'agneau cuits avec gingembre, oignon et ail

L8. Lamb Jhal Frezi   **6 7 18.50 €**

Agneau Tikka (T7) cuit avec oignons, gingembre et piments verts

L9. Lamb Special **3 6 7 18.00 €**

Agneau Tikka (T7) cuit dans une sauce aux noix de cajou

L10. Lamb Dhaiwala **3 6 7 17.50 €**

Morceaux d'agneau cuits dans une sauce de yaourt

L11. Lamb Mango **6 7 17.50 €**

Morceaux d'agneau cuits dans une sauce mangue

L12. Lamb Kadhai  **6 7 18.00 €**

Morceaux d'agneau cuits avec ail, tomate, gingembre et l'épinard haché

L14. Lamb Palak **6 7 17.50 €** Morceaux d'agneau cuits avec épinard haché**L15. Lamb Seek Kabab Curry** **6 7 17.50 €**

Saucisses d'agneau grillées cuites dans une sauce curry spécial

SPECIALITES DE L'INDE & NEPAL**FRUITS DE MER****F1. Fish Tandoori Curry** **4 5 6 7 17.00 €**

Poisson Tikka (T8) cuit dans une sauce curry spécial

F2. Fish Tikka Masala  **4 5 6 7 17.00 €**

Poisson Tikka (T8) cuit dans une sauce Masala avec poivrons et oignons

F4. Prawns Curry **6 7 8 17.00 €**

Scampis cuits dans une sauce tomate, oignon, ail, gingembre et curry

F5. Prawns Murghlai **3 6 7 8 17.50 €**

Scampis cuits dans une sauce avec du lait de noix de coco

 Peu épicé   Epicé    Très épicé

Les entrées sont souvent servies avec sauce de coco **3 7 11** ou de tamarin ou de piment. Les plats sont servis avec riz safran ou riz blanc.

F6. Prawns Vindaloo    **6 7 8 18.50 €**

Scampis cuits dans une sauce épicée, pomme de terre et jus de citron

F7. Prawns Tandoori Masala  **6 7 8 19.00 €**

Scampis Tandoori T9 cuit dans une sauce Masala avec poivrons et oignons

F8. Prawns Korma **3 6 7 8 17.50 €**

Scampis cuits dans une sauce aux noix de cajou

F9. Pawa Annapurna **6 7 18.00 €**

Cuisses de grenouille sautées à l'ail et légumes

F10. Prawns Shurari  **6 7 8 18.00 €**

Scampis cuits avec bambous, brocolis, champignons, pois et herbes

F11. Prawns Dhawala **3 6 7 8 18.00 €**

Scampis cuits dans une sauce de yaourt

F12. Prawns Mango **6 7 8 18.00 €** Scampis cuits dans une sauce de mangue**F14. Poissons Annapurna** **4 5 6 7 21.00 €**

Filet de poisson blanc grillé à la poêle et servi avec une sauce à l'ail et légumes

SPECIALITES DE L'INDE & NEPAL**BOEUF****B1. Beef Curry** **6 7 15.00 €**

Morceaux de bœuf cuits dans une sauce tomate, oignon, gingembre et curry

B2. Beef Palak **6 7 15.50 €** Morceaux de bœuf cuits avec épinard haché**B3. Beef Kadhai**  **6 7 16.00 €**

Morceaux de bœuf cuits avec ail, tomate, gingembre et l'épinard haché

B4. Beef Vindaloo    **6 7 16.00 €**

Morceaux de bœuf cuits dans une sauce épicée, pomme de terre et jus citron

B5. Beef Bhuna  **6 7 16.00 €**

Morceaux de bœuf cuits avec gingembre, oignon et ail

B6. Beef Mango **6 7 15.50 €**

Morceaux de bœuf cuits dans une sauce de mangue

 Peu épicé   Epicé    Très épicé

Les entrées sont souvent servies avec sauce de coco **3 7 11** ou de tamarin ou de piment. Les plats sont servis avec riz safran ou riz blanc.

B7. Beef Dhaiwala 3 6 7 15.50 €

Morceaux de bœuf cuits dans une sauce de yaourt

SPECIALITES DE L'INDE & NEPAL**RIZ BIRYANI**

Tous les Biryanis sont servis avec une sauce curry 6 7 et sauce yaourt Raita 7

BN1. Special Biryani 3 6 7 18.50 €

Riz sauté avec agneau, poulet, scampis, oignon, petits pois, noix et safran

BN2. Lamb Biryani 3 6 7 17.00 €

Riz sauté avec agneau, oignon, petits pois, noix et safran

BN3. Prawns Biryani 3 6 7 8 17.50 €

Riz sauté avec scampis, oignon, petits pois, noix et safran

BN5. Chicken Biryani 3 6 7 16.50 €

Riz sauté avec poulet, oignon, petits pois, noix et safran

BN6. Vegetable Biryani 3 6 7 15.00 €

Riz sauté avec légumes, oignon, petits pois, noix et safran

SPECIALITES DE L'INDE & NEPAL**LEGUMES****V1. Mixed Vegetable Curry 6 7 15.80 €**

Brocolis, choux-fleurs, champignons, fromage, oignons, gingembre au curry

V2. Shabnam Curry 6 7 14.50 € Champignons, petits pois, fromage au curry**V3. Naurangi Tarkari 6 7 15.00 €**

Brocolis, choux-fleurs, champignons dans une sauce aux noix de cajou

V4. Aloo Gobi Masala  6 7 14.50 € Pommes de terre cuits avec chou-fleur**V5. Aloo Palak 6 7 13.00 €** Pommes de terre cuits aux épinards**V6. Baigan Bhajee 6 7 14.50 €** Pommes de terre cuits avec aubergines**V7. Aloo Chana 6 7 13.50 €** Pommes de terre cuits avec pois chiches et gingembre**V8. Paneer Palak 6 7 14.50 €** Fromage frit cuit avec épinards hachés**V9. Paneer Dilbahar 4 6 7 14.50 €** Fromage frit cuit dans une sauce noix de cajou

Peu épicé



Epicé



Très épicé

Les entrées sont souvent servies avec sauce de coco 3 7 11 ou de tamarin ou de piment. Les plats sont servis avec riz safran ou riz blanc.

V10. Dhal Tarka 6 13.00 € Lentilles jaunes cuites avec ail et gingembre

V11. Dhal Makhani 6 7 13.50 € Lentilles brunes cuites dans une sauce au beurre

V12. Baigan Bhurta 6 14.50 €

Aubergines grillées puis hachées et cuites avec oignons, tomate et gingembre

V14. Bhindy Masala 6 14.50 € Gombo cuit avec l'ail, gingembre et herbes

V15. Palak Makai 6 7 13.50 € Epinard haché cuit avec maïs

V16. Mushroom Kadhai  6 7 14.50 €

Champignons cuits avec ail, tomate, gingembre et l'épinard haché

V17. Malai Kofta 3 6 7 15.00 €

Boulettes de légumes frites cuites dans une sauce aux noix de cajou

V18. Paneer Kadhai  6 7 14.50 €

Fromage frit cuit avec ail, tomate, gingembre et l'épinard haché

V19. Paneer Chilli  1 6 7 14.50 €

Fromage frit cuits avec piments verts, oignons, poivrons et gingembre

SPECIALITES DE L'INDE & NEPAL SALADE ROYALE

Tous les salades sont servis avec une sauce curry 6 7 et un pain naan 1 4 7

S1. Chicken Tikka Salad 7 16.50 € Salade aux blancs de poulet grillés

S2. Lamb Tikka Salad 7 18.50 € Salade aux morceaux d'agneau grillés

S3. Prawns Tikka Salad 7 8 20.50 € Salade aux scampis grillés

S4. Duck Tikka Salad 7 21.00 € Salade aux filets de canard grillés

S5. Fish Tikka Salad 5 7 20.50 € Salade aux filets de poisson grillés

S6. Vegetable Tikka Salad 7 16.00 € Salade aux légumes et fromage grillés

S7. Tomato Salad 13.50 € Salade aux tomates

S8. Chickpea Salad 13.50 € Salade aux pois chiches

S9. Beef Tikka Salad 7 19.00 € Salade aux filets de boeuf grillés



Peu épicé



Epicé



Très épicé

Les entrées sont souvent servies avec sauce de coco 3 7 11 ou de tamarin ou de piment. Les plats sont servis avec riz safran ou riz blanc.

SPECIALITES DE L'INDE & NEPAL

PAIN NAAN

- NA1. Plain Naan** 1 4 7 3.50 € *Pain nature cuit au four Tandoori*
- NA2. Butter Naan** 1 4 7 3.70 € *Pain au beurre cuit au four Tandoori*
- NA3. Garlic Naan** 1 4 7 3.90 €
Pain avec ail et coriandre cuit au four Tandoori
- NA4. Peshwari Naan** 1 3 4 7 4.80 €
Pain fourré avec noix de cajou, amandes et noix de coco cuit au four Tandoori
- NA5. Cheese Naan** 1 3 4 7 4.20 €
Pain fourré avec fromage et coriandre cuit au four Tandoori
- NA6. Tandoori Roti** 1 7 2.60 € *Pain complet nature cuit au four Tandoori*
- NA7. Keema Naan** 1 4 7 4.50 €
Pain fourré avec agneau haché et herbes cuit au four Tandoori
- NA8. Paratha** 1 7 3.80 € *Pain complet au beurre cuit au four Tandoori*
- NA9. Chapatti** 1 7 2.60 € *Pain complet fin cuit à la poêle*



 Peu épicé
  Épicé
  Très épicé

Les entrées sont souvent servies avec sauce de coco 3 7 11 ou de tamarin ou de piment. Les plats sont servis avec riz safran ou riz blanc.

SPECIALITES DE BHOUTAN

ENTREES

BH1. Cheese Soup 6 7 5.20 € Soupe de fromage blanc

BH2. Momo Soup 1 6 7.00 €

Soupe de ravioli Momo (ravioli avec agneau haché et herbes)

BH3. Prawns Soup 1 6 8 8.00 € Soupe de scampis à l'ail et gingembre

BH4. Momo 1 6 7.50 €

Ravioli fourré avec agneau haché et herbes cuit à la vapeur

SPECIALITES DE BHOUTAN

PLATS

BH5. Cheese Chicken 6 18.00 € Blancs de poulet cuits au fromage bhoutanais

BH6. Chilli Chicken  1 6 7 18.00 €

Blancs de poulet cuits avec piments verts, oignons, poivrons et gingembre

BH7. Chilli Sliced Lamb  1 6 7 18.00 €

Agneau en tranches cuit avec piments verts, oignons, poivrons et gingembre

BH9. Mixed Meat 1 6 7 20.00 €

Agneau, bœuf en tranches et blancs de poulet cuits aux légumes et herbes

BH10. Chilli Prawns  1 6 7 8 21.00 €

Scampis cuits avec piments verts, oignons, poivrons et gingembre

BH11. Beef Chaila  1 6 7 18.00 €

Morceaux de bœuf cuits avec gingembre, légumes et herbes

BH12. Chicken Chaila  1 6 7 18.00 €

Blancs de poulet cuits avec gingembre, légumes et herbes

BH13. Lamb Chaila  1 6 7 19.00 €

Morceaux d'agneau cuits avec gingembre, légumes et herbes

 Peu épicé   Epicé   Très épicé

Les entrées sont souvent servies avec sauce de coco **3 7 11** ou de tamarin ou de piment. Les plats sont servis avec riz safran ou riz blanc.

MENU ENFANT **1 3 4 5 6 7** 9,00 €

Entrée : Pain naan nature

Plats : Une assiette avec des blancs de poulet marinés aux noix de cajou (T 2), les ailes de poulet (E12), salade verte, riz blanc et des frites

OU

Une assiette avec les filets de poisson panés (E18), salade verte, riz blanc et des frites

Dessert : Une boule de glace (vanille ou fraise ou chocolat) ou les lychees

DESSERTS

D1. Gulab Jamun **6 7** Boules de gâteau à la rose. 5,00 €

D2. Gulab Jamun flambé **6 7** 8,00 € D1. flambées avec du Grand manier

D3. Beignet de banane **6 7** au miel 5,00 €

D4. Beignet de banane flambé **6 7** au grand manier 8,00 €

D5. Kulfi Glace indienne à la mangue **7** ou à la pistache **3 7** 6,00 €

D6. Glace **7** Une boule de vanille ou fraise ou mokka ou chocolat 2,50 €

D7. Coupe de Glace **7** Trois boules de glace : voir D6 6,00 €

D8. Sorbet Une boule de sorbet citron ou framboise ou mangue 3,00 €

D9. Coupe de Sorbet Trois boules de sorbet : voir D8 7,00 €

D10. Dame Blanche **7** 7,00 €

D11. Coco Givrée **3 7** 7,00 €

D12. Orange Givré **7** 6,50 €

D15. Colonel **3** boules de sorbet de citron avec du vodka 8,00 €

D16. Burfi **3 7** gâteau indien aux noix de cajou 6,00 €

D17. Café Glacé **7** 7,00 €

D18. Lychees & vanille **7** 5,70 €

D19. Casata **3 7** Glace sabayon, cacao & fruits secs 6,50 €

D20. Ladhu **6 7** Gâteau indien aux lentilles 6,00 €

D21. Assiette Gourmande **3 6 7** Ladhu, Burfi, Gulab Jamun et Kulfi 9,50 €

D22. Tiramisu glacé **1 7** 6,00 €



Peu épicé



Epicé



Très épicé

Les entrées sont souvent servies avec sauce de coco **3 7 11** ou de tamarin ou de piment. Les plats sont servis avec riz safran ou riz blanc.