

## **Inde et vous a la carte**

### **NOS ENTRÉES**

Assortiment de Pakoras	5,50 €
Mélange de beignets de légumes, accompagné de chutney de tamarin et coriandre.	
Samoussa aux légumes	5,50 €
Friands farcis aux légumes	
Punjabi Tikka	6,00 €
Brochettes de blancs de volaille dorée au tandoor qui ont été marinés dans un onctueux support d'aromates.	
Poulet Tandoori	8,00 €
Cuisse de poulet marinée dans les épices, grillée au tandoor	
Raita Nature	4,50 €
Crudités de légumes frais au yaourt.	
Salade Indienne aux gambas	6,50 €
Gambas marinées servies sur son nid de verdure.	
Daal Soupe	5,50 €
Lentilles cuisinées aux tomates et épices douces.	
Fish Tikka	7,90 €
Filets de poisson en marinade de fénugrec et citron, grillés au Tandoor.	
Tandoori Prawns	13,90 €
Gambas marinées au safran, préparées à la façon de Punjab.	
Les Entrées du Maharadjah	10,90 €
Tikkas au Poulet, aux Gambas, au bœuf et assortiment de pakoras.	

### **NOS PLATS**

Poulet Baffat	11.00 €
Poulet cuit avec du lait de coco, garam masala, gingembre et des épices	
Butter chicken	12.50 €
Poulet grillé puis préparé dans une sauce à la crème et au beurre. Spécialité du Rajasthan	
Poulet Korma	12,50 €

Poulet cuit dans une sauce au crème fraîches de noix de cajou et épices délicates

Poulet Jal Fraizi 12.50 €

Poulet grillé, avec sauce, poivrons tomates, gingembres

Poulet Saag 12.00 €

Spécialité du Punjab à base d'épinards finement relevés

Goan King Prawn Curry 12.90 €

Origine : De la région de Goa, dans le Sud de l'Inde

Agneau saag 13.50 €

Curry de gigot d'agneau aux épinards ; mélange d'épices et de coriandre

Agneau Beigan 14.50 €

Agneau cuisiné aux épices et aubergines.

Agneau Roganjosh 13.50 €

spécialité du Cashmire : un curry d'agneau aux tomates fraîches et yaourt.

Bœuf Masala 12.50 €

Origine : De la région du Kérala, dans le Sud de l'Inde

### **NOS PLATS VÉGÉTARIENS**

Baingan Bhurta 8,90 €

fondue d'aubergines aux aromates et herbes fraîches

Matar Panir 7,90 €

petits pois tendres à la paysanne et fromage indien fait maison

Aloo Mutter 7,90 €

Curry de légumes (petits pois, poivrons, tomates et pommes de terre) préparé à la crème de coco

Saag Aloo 7,90 €

Légumes (Tomates et pommes de terre) préparés avec une sauce délicieuse à l'épinard

### **NOS ACCOMPAGNEMENTS**

Naan au fromage 3,50 €

Naan Nature 2,00 €

Naan à l'Ail 3,50 €

Kulcha 3,00 €

Paratha aux oignons	2,00 €
Riz Pilaf du Cachemire	3,50 €

### **MENU À 16.90 €**

Une entrée au choix-Assortiment de Pakoras Ou Daal Soupe

Un plat au choix-Poulet Baffat Ou Plat végétarien

Un dessert au choix-Gulab Jamun Ou Kheer

### **MENU À 19.90 €**

Une entrée au choix-Punjabi Tikka Ou Salade indienne aux Gambas Ou Poulet Tandoori

Un plat au choix-Poulet Tikka Massala Ou Bœuf Kérala Ou Goan King Prawn Curry

Le dessert-Votre choix sur la carte

### **NOS DESSERTS**

Kheer	4,50 €
Lassi Mangue	4.50 €
Lassi Rose	4.50 €
Gulab jamun	5.50 €
Tiramisu à la Mangue	6.00 €
Farandole des Sorbets Exotiques	3.50 €
Café gourmand	4.50 €