

A Midi

Essayez nos quatre formules au choix à 10€00

Servis sur un plateau traditionnel uniquement à midi sauf week-end et jours fériés

Thali N°1

Nan Fromage

(farine de blé cuit au four de charbon de bois)

Aloo Pakora

(Tranche de pomme de terre mélangés avec de la farine de pois chiche et des épices)

Poulet Curry

(Morceaux de blanc de poulet préparés avec une sauce curry au coriandre)

Riz Basmati

Thali N°2

Nan Fromage

(farine de blé cuit au four de charbon de bois)

Oignon Pakora

(Beignets d'oignons à la farine de pois chiche)

Bœuf Massala

(Morceaux de bœuf mijotés avec une sauce au curry)

Riz Basmati

Thali N°3

Nan Fromage

(farine de blé cuit au four de charbon de bois)

Aloo Pakora

(Tranche de pomme de terre mélangés avec de la farine de pois chiche et des épices)

Curry de poisson

(Filet de colin mijoté dans une sauce à base d'oignons, de poivrons verts, crème)

Riz Basmati

Thali N°4

Nan Fromage

(farine de blé cuit au four de charbon de bois)

Oignon Pakora

(Beignets d'oignons à la farine de pois chiche)

Légume mixtes

(Choux fleur, pomme de terre, petit pois, oignons et poivron vert)

Riz Basmati

Menu 13€50 Midi

Servis uniquement à midi sauf week-end et jours fériés

Accompagné de nan fromage

+ 1 Entrée au choix :

Baigan Pakora

(Tranches d'aubergines avec farine de pois chiche, ail, et cuma)

Aloo Pakora

(Tranche de pomme de terre mélangés avec de la farine de pois chiche et des épices)

Raita

(Tomates, concombres, carotte, yaourt, oignons et cumin)

Oignons Pakora

(Beignets d'oignons, farine de pois chiche)

Et 1 plat au choix :

Poulet curry

(Morceaux de blanc de poulet, sauce curry au coriandre)

Légume Mixte

(Choux fleur, pomme de terre, petit pois, oignons et poivrons vert)

Aloo Boeuf

(Morceaux de bœuf mijotés avec pomme de terre)

Dal Makhani

(Lentille indiennes mijotés avec du beurre et crème fraîche)

Dessert :

Pâtisserie maison ou 2 boules de glaces (vanille, chocolat, fraise, citron)

Midi et Soir

Menu 15€00

Accompagné de nan fromage

Et 1 plat au choix

Boeuf Massala

(Morceaux de bœuf mijotés avec une sauce au curry)

Légume Mixte

(Choux fleur, pomme de terre, petit pois, oignons, et poivron vert)

Poulet Madras

(Morceaux de blanc de poulet préparé avec un assortiment épices)

Fish Methi

(Filet de colin mijoté avec une sauce au methi à la crème fraîche)

Dessert : 2 boules de glace ou pâtisserie maison

Menu 22€50

Accompagné de nan fromage

+ 1 entrée au choix

Parmi :

Poulet Tandoori

(Cuisse de poulet marinée avec de l'ail et des gingembres, épicée puis grillé)

Samosa légume

(pâte feuilletée fourrée aux légumes)

Beignet mixte

(Farine de pois chiche, aubergine, oignons, pomme de terre)

Samosa viande

(pâte feuilletée farcie de viande et au petit pois)

Et 1 plat au choix

Bœuf Madras

(Morceaux de bœuf préparés avec un assortiment d'épices)

Légume mixte

(Choux fleur, pomme de terre, petit pois, oignons et poivrons vert)

Aloo Murgi

(Curry de poulet, pomme de terre, coriandre)

Fish Methi

(Filet de colin mijoté avec une sauce au methi à la crème fraîche)

Dessert : 2 boules de glace ou pâtisserie maison

Midi et soir

Menu Bengale 27€50

Assortiment d'entrées comprenant :

Nan fromage

(Pâte levée avec farine de blé fourrée au fromage)

Poulet Tikka

(Morceaux de blanc de poulet mariné dans une sauce aux épices douce et grillés)

Samosa Viande

(pâte feuilletée farcie de viande et au petit pois)

Aloo Pakora

(Tranche de pomme de terre mélangés avec de la farine de pois chiche et des épices)

Et 1 plat au choix :

Accompagné de riz Basmati

Agneau Curry

(Morceaux de gigot d'agneau préparés avec une sauce au curry)

Ou

Bœuf Madras

(Morceaux de bœuf préparée assortiment d'épices)

Ou

Aloo Murgi

(Curry de poulet, pomme de terre, coriandre)

Ou

Fish Massala

(Morceaux de poissons préparés avec une sauce à la crème fraîche)

Ou

Dal Makhani

(Lentilles indiennes mijotés avec du beurre et crème fraîche)

Dessert : 2 boules de glaces ou sorbet ou pâtisserie maison

Midi et Soir

Menu Grillade Mixte 28€00

Nan Fromage

Gambas tandoori, Poulet tandoorie , Agneau tikka
et Aloo Pakora

Riz basmati

Dessert : 2 boules de glace ou sorbet ou pâtisserie maison ou Mangue Melba

Menu Végétarien 18€00

Accompagné de Nan Fromage

1 Entrée au Choix

Samosa Légume

Pâte feuilletée fourrée aux légumes (par 2 pièces)

Raita

Tomate concombres, yaourt, oignons, épices

Beignet Mixte

beignets de 3 légumes (oignons, aubergine, pomme de terre)

Salade du chef

Salade Verte, Tomate, oignons, pomme de terre et épices

+ 1 Plat au choix

Baigan Bartha

Aubergine cuite au feu de bois, crème fraîche, aromates, puis cuisinée en morceaux

Chola Aloo Massala

Pois chiche, pomme de terre mijotés avec oignons, gingembre et coriandres

Dal Makhani

Lentille indienne mijotés avec du beurre et crème fraîche

Rajma Aloo

Haricots rouge, pomme de terre mijotés avec oignons, gingembre et coriandres

Légume Mixte

Choux Fleur, pomme de terre, petit pois, carotte, oignons et poivrons vert

Dessert : 2 boules de glace ou pâtisserie maison

Entrées

Entrées Froids :

Salade du Chef.....	7€00
<i>Salade Verte, Tomate, oignons, pomme de terre et épices</i>	
Raita Traditionelle	5€00
<i>Tomate, concombre, yaourt , oignons, épices</i>	
Raita Crevette.....	7€00
<i>Tomate, concombre, yaourt, oignons, épices et crevettes</i>	
Salade Tikka	9€00
<i>Poulet désossé, mariné, grillé, sur lit de salade</i>	
Salade Bengale	8€00
<i>Morceaux de poisson grillé servit avec salade verte</i>	

Entrées Grillade Tandoori :

Poulet Tandoori	8€50
<i>Cuisse de poulet marinée avec de l'ail et des gingembres, épicée puis grillé</i>	
Poulet Tikka	9€00
<i>Morceaux de blanc de poulet mariné dans une sauce aux épices douces et grillés</i>	
Agneau tikka	10€00
<i>Morceaux d'agneaux marinés, épicé puis grillés</i>	

Nos Fritures :

Samosa Légume	6€00
<i>Pâte feuilletée fourrée aux légumes (par 2 pièces)</i>	
Samosa Viande	7€00
<i>pâte feuilletée farcie de viande et au petit pois (par 2 pièces)</i>	
Oignons Pakora	5€00
<i>Beignets d'oignons, farine de pois chiche</i>	
Beignet mixte spécial	7€00
<i>Mix de beignets de 3 légumes (oignons, aubergine, pomme de terre)</i>	
Baigan Pakora	5€00
<i>Tranches d'aubergines avec farine de pois chiche, ail, et cuma</i>	
Aloo Pakora	5€00
<i>Tranche de pomme de terre avec farine de pois chiche et des épices</i>	

Nos pains

Tous nos pains sont cuit au Tandoor

Nan nature	2€50
<i>Pâte levée avec farine de blé cuit au charbon de bois.</i>	
Nan garlic	3€50
<i>Pâte levée avec farine de blé farcie à l'ail</i>	
Nan fromage	3€50
<i>Pâte levée avec farine de blé fourrée au fromage</i>	
Nan légume	4€00
<i>Pâte levée avec farine de blé farcie de légume</i>	
Nan viande	5€00
<i>Pâte levée avec farine de blé farcie de viande haché</i>	

Nos plats

Agneau

Accompagnés de riz basmati

Agneau Shahi Korma (doux et parfumé).....	14€50
<i>Morceaux de gigot d'agneaux marinés avec crème fraîche, noix de cajou et noix de coco</i>	
Agneau Rajma Curry	14€50
<i>Morceaux de gigot d'agneau avec une sauce au curry et haricot rouge</i>	
Agneau Chola Madras (légèrement piquant).....	14€50
<i>Morceaux de gigot d'agneaux préparés avec un assortiment d'épices et pois chiche</i>	
Dal Gosht (légèrement piquant).....	14€50
<i>Morceaux de gigot d'agneaux mijotés avec des lentilles indiennes, coriandres et épices</i>	
Agneau Vindaloo (pimenté).....	14€50
<i>Morceaux de gigot d'agneaux avec du gingembre, poivrons vert, noix de cajou et pomme de terre</i>	
Agneau Saag.....	14€50
<i>Morceaux de gigot d'agneaux préparés avec épinard avec crème fraîche et épices</i>	
Agneau Bengale au lait de coco(doux).....	14€50
<i>Morceaux de gigot d'agneaux mijotés avec gingembre, crème fraîche, noix de cajou et lait de coco</i>	
Agneau Tikka Massala.....	16€00
<i>Morceaux de gigot d'agneaux grillés au tandoor et mijotés avec une sauce oignons</i>	

Bœuf

Accompagnés de riz basmati

Bœuf Rajma Curry	14€50
<i>Morceaux de bœuf mijoté avec une sauce au curry et haricot rouge</i>	
Bœuf Shahi Korma (doux et parfumé).....	14€50
<i>Morceaux de bœuf marinés avec crème fraîche, noix de cajou et noix de coco</i>	
Bœuf Vindaloo (pimenté).....	14€50
<i>Morceaux de bœuf préparés avec du gingembre, poivrons vert, noix de cajou et pomme de terre</i>	
Dal Bœuf	14€50
<i>Morceaux de bœuf mijotés avec lentille indiennes, coriandres et épices</i>	
Boeuf Chola Madras.....	14€50
<i>Morceaux de bœufs préparés avec un assortiment d'épices et pois chiche</i>	
Boeuf Saag.....	14€50
<i>Morceaux de bœufs préparés avec épinard, crème fraîche et épices</i>	
Bœuf Bengale au lait de coco(doux)	14€50
<i>Morceaux de bœuf mijotés avec gingembre, crème fraîche, noix de cajou et lait de coco</i>	

Poulet
Accompagnés de riz basmati

Poulet Saag	14€00
<i>Morceaux de blanc de poulet préparés avec épinard avec crème fraîche et épices</i>	
Poulet Tikka Massala (légèrement piquant)	14€00
<i>Morceaux de poulet grillés au tandoor et mijotés avec une sauce oignons légèrement piquante</i>	
Poulet Shahi Korma (doux et parfumé)	14€00
<i>Morceaux de blanc de poulet préparée avec amande, noix de cajou, crème épaisse et noix de coco</i>	
Poulet Vindaloo (pimenté)	14€00
<i>Morceau de blanc de poulet préparés avec du gingembre, poivrons vert, noix de cajou et pomme de terre</i>	
Poulet Chola Madras (légèrement piquant)	14€00
<i>Blancs de poulet préparés avec un assortiments d'épices et pois chiche</i>	
Dal Poulet	14€00
<i>Morceaux de blanc de poulet mijotés avec des lentilles indiennes, coriandres et épices</i>	
Poulet Bengale au lait de coco (doux)	14€00
<i>Morceaux de poulet mijotés avec gingembre, crème fraîche, noix de cajou et lait de coco</i>	
Poulet du Chef	14€00
<i>Morceaux de blanc de poulet mijotés avec crème fraîche, poudre d'amande, garam massala</i>	
Rajma Poulet	14€00
<i>Morceaux de bœuf mijoté avec une sauce au curry et haricot rouge</i>	

Poisson
Accompagnés de riz basmati

Gambas Ginger	18€00
<i>Gambas décortiqué mijoté avec épices douces préparées à la crème fraîche et au gingembre</i>	
Gambas Aloo Madras (légèrement piquant)	18€00
<i>Gambas décortiqué avec sauce au curry, pomme de terre et cardamome</i>	
Gambas Vindaloo (piquant)	18€00
<i>Gambas décortiqué préparés avec du gingembre, poivrons vert, noix de cajou et pomme de terre</i>	
Fish Spicy (légèrement piquant)	14€00
<i>Filet de colin mijoté avec crème fraîche et gingembres</i>	
Fish Ginger (doux et parfumé)	14€00
<i>Gambas décortiqué mijoté avec épices douces préparées à la crème fraîche et au gingembre</i>	

Légume
Accompagnés de riz basmati

Aloo Chola Massala	10€00
<i>Haricots rouge, pomme de terre mijotés avec oignons, gingembre et coriandres</i>	
Baigan Bartha	10€00
<i>aubergine cuite au feu de bois, crème fraîche, aromates, puis cuisinée en morceaux</i>	
Légume Mixte	10€00
<i>Choux fleur, pomme de terre, petit pois, oignons et poivrons vert</i>	
Dal Makhani	10€00
<i>lentille indiennes mijotés avec du beurre et crème fraîche</i>	
Palak Paneer	10€00
<i>Épinard mijoté avec de la crème fraîche et fromage</i>	
Rajma Aloo	10€00
<i>Pois chiche, pomme de terre mijotés avec oignons, gingembre et coriandres</i>	

Riz Basmati

Riz nature	3€00
Biryani Légume	10€00
<i>Riz basmati mijoté assortiment de légume</i>	
Biryani Poulet	14€00
<i>Riz basmati mijoté avec du poulet, de l'amande et des noix cajou</i>	
Biryani Agneau	15€00
<i>Riz basmati mijoté avec de l'agneau, de l'amande et des noix de cajou</i>	

Menu enfant 10€00 -12ans

Poulet Tikka, Riz Basmati et nan fromage

2 boules glaces

Desserts

Halwa Suji	5€00
<i>Gâteau de Semoule avec fruit sec et sirop de rose</i>	
Kulfi	5€00
<i>Glace indienne maison à la mangue</i>	
Crème de riz	5€00
<i>lait, crème fraîche, riz, pistaches, amandes, eau de rose</i>	
Ghajor Halwa	5€00
<i>Gâteau de carotte, lait, amande, coco, cardamome et beurre.</i>	
Gulab Jamun	5€00
<i>Pâte laiteuse frit, aromatisé au sirop de rose et à l'eau sucré</i>	
Ananas frais ou Mangue fraîche	5€00
3 boules sorbets au choix	6€00
<i>Mangue, noix de coco, fruit de la passion, citron, ananas</i>	
3 boules de glaces au choix	5€50
<i>Vanille, fraise, chocolat, café, pistache</i>	
Mangue Melba.....	7€50
<i>2 boules vanille, morceaux de mangues, amandes effilées et chantilly</i>	
Coupe Bengale.....	8€00
<i>Sorbet passion, glace vanille, morceaux de mangues avec chantilly et sirop de rose</i>	
Ananas Melba.....	7€50
<i>2 boules vanille, morceaux d'ananas, amandes effilées et chantilly</i>	
Glace indienne spécial.....	8€00
<i>1 Boule de kulfi, une boule de vanille, morceaux de litchi avec chantilly et sirop de rose</i>	

Digestif

Liqueur de paan, de gingembre, de rose, de mangue.....	6€00
Get 27.....	6€00
Cognac.....	6€00
Poire william.....	6€00
Coupe champagne.....	8€50
Bouteille champagne.....	49€00

Les apéritifs

Kir Indien pétillant	4€50
<i>Vin pétillant avec sirop de rose</i>	
Kir traditionnelle	4€00
<i>Vin blanc sec avec crème de cassis</i>	
Bière en bouteille indienne 33cl	5€00
Bière en bouteille Grimbergen 33cl	5€00
Ricard	5€00
Vodka	5€00
Whisky Jack Daniel's	7€00
Martini blanc/rouge.....	5€00

Boissons non alcoolisées

Coca, Orangina, Schweppes, Perrier, Ice Tea 33cl	4€00
Jus d'orange, de mangue, d'ananas 25cl	4€00
Diabolo.....	3€50

Boissons Indiennes (à base de lait)

Consommé pendant le repas en Inde

Lasshi à la mangue 25cl	5€00
<i>Yaourt, lait, sucre, glaçons, mangue et eau de rose</i>	
Lasshi à la rose 25cl	5€00
<i>Yaourt, lait, sucre, glaçons et sirop de rose</i>	
Lasshi banane 25cl	5€00
<i>Yaourt, lait, sucre, glaçon et banane</i>	
Lasshi nature ou lasshi salé	4€00

Les boissons chaudes

Thé indien cardamome	3€50
Thé indien aux épices	4€00
Thé à la menthe	3€50
Thé au gingembres	4€00
Café crème	3€50
Café expresso	2€00