

A Midi

Essayez nos quatre formules au choix à 9€50

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)

Baigan Pakora

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

Poulet Curry

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

Raita

Riz Basmati

Thali N°2

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)

Bœuf Massala

(Morceaux de bœuf mijotés avec une sauce au curry)

Raita

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)

Raita

Riz Basmati

Thali N°4

Nan Fromage

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

Baigan Pakora

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

Légume mixtes

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

Raita

Riz Basmati

Menu 12€00 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)

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)

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 19€50

Accompagné de nan fromage

+ 1 entré 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 24€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 :

Agneau Curry

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

Bœuf Madras

(Morceaux de bœuf préparée assortiment d'épices)

Aloo Murgi

(Curry de poulet, pomme de terre, coriandre)

Fish Massala

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

Dal Makhani

(lentilles indiennes mijotés avec du beurre et crème fraîche)

Dessert : 2 boules de glaces ou sorbet ou pâtisserie maison

Menu Grillade Mixte 25€00

Nan Fromage

**Gambas tandoori, Poulet tandoorie , Agneau tikka
et Aloo Pakora**

Riz basmati

Dessert : 2 boules de glace ou pâtisserie maison

Entrées

Entrées Froids :

Salade Océan Indien	8€50
<i>Salade verte, tomate, concombre, poivron vert, citron et crevette</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 Mixte	7€50
<i>Salade verte, tomate, concombre, ananas et assaisonnements</i>	
Salade Bengale	8€50
<i>Morceaux de poisson grillé servit avec salade verte</i>	

Entrées Grillade Tandoori :

Grill Mixte Bengal	13€00
<i>Agneau tikka, gambas tandoori, poulet tikka</i>	
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	9€00
<i>Morceaux d'agneaux marinés, épicé puis grillés</i>	

Nos Fritures :

Samosa Légume	5€00
<i>Pâte feuilletée fourrée aux légumes (par 2 pièces)</i>	
Samosa viande	6€50
<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 special	9€00
<i>Morceaux de poissons servis avec 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€00
<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).....	12€50
<i>Morceaux de gigot d'agneaux marinés avec crème fraîche, noix de cajou et noix de coco.</i>	
Agneau Madras (légèrement piquant).....	12€50
<i>Morceaux de gigot d'agneaux préparés avec un assortiment d'épices</i>	
Dal Gosht (légèrement piquant).....	13€50
<i>Morceaux de gigot d'agneau mijotés avec des lentilles indiennes, coriandres et épices</i>	
Agneau Vindaloo (pimenté).....	13€50
<i>Morceaux de gigot d'agneaux avec du gingembre, poivrons vert, noix de cajou et pomme de terre</i>	
Agneau Bengale (doux).....	13€50
<i>Morceaux de gigot d'agneaux mijotés avec gingembre, crème fraîche, noix de cajou</i>	

Bœuf

Accompagnés de riz basmati

Bœuf Curry Massala	12€50
<i>Morceaux de bœuf mijoté avec une sauce au curry</i>	
Bœuf Shahi Korma (doux et parfumé).....	12€50
<i>Morceaux de bœuf marinés avec crème fraîche, noix de cajou et noix de coco</i>	
Bœuf Vindaloo (pimenté).....	13€50
<i>Morceau de bœuf préparés avec du gingembre, poivrons vert, noix de cajou et pomme de terre</i>	
Bœuf Bengale (doux)	13€50
<i>Morceaux de bœuf mijotés avec gingembre, crème fraîche, noix de cajou</i>	

Poulet
Accompagnés de riz basmati

Poulet Maison (légèrement piquant)	12€50
<i>Cuisse de poulet grillé au charbon de bois servie avec une sauce au curry</i>	
Poulet Tikka Massala (légèrement piquant)	12€50
<i>Morceaux de poulet grillés au tandoor et mijotés avec une sauce oignons légèrement piquante</i>	
Poulet Shahi Korma (doux et parfumé)	12€50
<i>Morceaux de blanc de poulet préparée avec amande, noix de cajou, crème épaisse et noix de coco</i>	
Poulet Vindaloo (pimenté)	13€50
<i>Morceau de blanc de poulet préparés avec du gingembre, poivrons vert, noix de cajou et pomme de terre</i>	
Poulet Madras (légèrement piquant)	12€50
<i>Blancs de poulet préparés avec un assortiments d'épices</i>	
Poulet Bengale (doux)	12€50
<i>Morceaux de poulet mijotés avec gingembre, crème fraîche, noix de cajou</i>	

Poisson
Accompagnés de riz basmati

Crevette Malai (doux)	13€00
<i>Crevettes mijoté avec Crème fraîche, poudre d'amande, garam massala</i>	
Crevette Madras (légèrement piquant)	13€00
<i>Crevette préparés avec sauce au curry et cardamome</i>	
Crevette Vindaloo (piquant)	15€00
<i>Crevette préparés avec du gingembre, poivrons vert, noix de cajou et pomme de terre</i>	
Fish Bengale (doux)	13€00
<i>Filet de colin mijoté avec crème fraîche, noix de cajou et gingembres</i>	
Fish Methi (doux et parfumé)	13€00
<i>Filet de poisson mijoté avec une sauce au methi</i>	

Légume
Accompagnés de riz basmati

Aubergine maison	9€50
<i>aubergine cuite au feu de bois, crème fraîche, aromates, puis cuisinée en morceaux</i>	
Légume mixte	9€50
<i>Choux fleur, pomme de terre, petit pois, oignons et poivrons vert</i>	
Dal Makhani	9€50
<i>lentille indiennes mijotés avec du beurre et crème fraîche</i>	
Palak Paneer	9€50
<i>Epinard mijoté avec du massala, crème fraîche et fromage</i>	
Aloo Palak	9€50
<i>Curry d'épinard haché, pomme de terre, et crème fraîche</i>	

Riz Basmati

Riz nature	3€00
Riz maison	5€00
<i>Riz basmati aux petit pois</i>	
Biryani Légume	9€50
<i>Riz basmati mijoté assortiment de légume</i>	
Biryani Poulet	13€50
<i>Riz basmati mijoté avec du poulet, de l'amande et du noix cajou</i>	
Biryani Agneau	14€50
<i>Riz basmati mijoté avec de l'agneau, de l'amande et du noix de cajou</i>	

Menu enfant 10€00 -12ans

Poulet Tikka
Riz Basmati et nan fromage
+ 2 boules glaces

Desserts

Halwa Suji	4€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	4€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€50
<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, noix de coco, caramel</i>	

Digestif

Liqueur de paan, de gingembre, de rose, de mangue.....	5€00
Get 27.....	5€00
Cognac.....	5€00
Poire william.....	5€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 indienne 33cl	5€00
Bière en bouteille Grimbergen blanche 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

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