

## Les apéritifs

<b>Kir Indien Pétillant</b> .....	4€90
<i>Vin pétillant avec sirop de rose</i>	
<b>Cocktail Maison</b> .....	7€90
<i>Vodka, Litchi, Liqueur de banane verte, Jus d'ananas</i>	
<b>Cocktail Shamrat (Sans Alcool)</b> .....	6€90
<i>Jus d'ananas, sirop de fraise, sirop de framboise et sirop de rose</i>	
<b>Kir traditionnelle</b> .....	4€90
<i>Vin blanc sec avec crème de cassis</i>	
<b>Bière en bouteille indienne 33cl</b> .....	5€90
<b>Bière en bouteille Heineken 33cl</b> .....	5€90
<b>Ricard</b> .....	5€90
<b>Vodka</b> .....	5€90
<b>Whisky Jack Daniel's</b> .....	7€90
<b>Martini blanc/rouge</b> .....	5€90

## Boissons non alcoolisées

<b>Evian, Badoit/San Pellegrino</b> .....1/2l 3€50.....1L 6€50	
<b>Coca, Orangina, Schweppes, Perrier, Ice Tea 33cl</b> .....	4€00
<b>Jus de mangue 25 cl</b> .....	4€00
<b>Jus d'orange 25 cl</b> .....	4€00
<b>Just d'ananas 25 cl</b> .....	4€00
<b>Diabolo – grenadine, pêche, fraise, menthe, citron, banane</b> .....	4€00
<b>Sirop à l'eau</b> .....	3€00

## Boissons Indiennes (à base de lait)

### À consommer pendant le repas

<b>Lasshi à la mangue 25cl</b> .....	5€90
<i>Yaourt, lait, sucre, glaçons, mangue et eau de rose</i>	
<b>Lasshi à la rose 25cl</b> .....	5€90
<i>Yaourt, lait, sucre, glaçons et sirop de rose</i>	
<b>Lasshi banane 25cl</b> .....	5€90
<i>Yaourt, lait, sucre, glaçon et banane</i>	
<b>Lasshi nature ou lasshi salé</b> .....	5€90

## Les boissons chaudes

<b>Thé indien cardamome</b> .....	3€50
<b>Thé indien aux épices</b> .....	4€00
<b>Thé à la menthe</b> .....	3€50
<b>Thé au gingembres</b> .....	4€50
<b>Thé au lait aux épices</b> .....	5€00
<b>Café crème</b> .....	3€50
<b>Café expresso</b> .....	2€00

# Thali Midi 12€90

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

## Thali Poulet

### Raita

(Yahourt, concombre, tomate, oignons)

### Nan Fromage

(Farine de blé fourré au fromage)

### Samosa Viande

(Pâte feuilleté fourrée à la viande)

### Poulet Curry

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

### Riz Basmati

## Thali Végétarien

### Raita

(Yahourt, concombre, tomate, oignons)

### Nan Fromage

(Farine de blé fourré au fromage)

### Samosa Légumes

(Pâte feuilleté fourrée aux légumes)

### Légume Mixte

(Choux fleur, Pomme de Terre, petit pois, oignons et poivron vert)

### Riz Basmati

## Thali Kofta

### Raita

(Yahourt, concombre, tomate, oignons)

### Nan Fromage

(Farine de blé fourré au fromage)

### Samosa Légumes

(Pâte feuilleté fourrée aux légumes)

### Kofta Curry

(Boulettes de viande de bœuf mijotés avec une sauce au curry)

### Riz Basmati

## Thali Keema Aloo

### Raita

(Yahourt, concombre, tomate, oignons)

### Nan Fromage

(Farine de blé fourré au fromage)

### Samosa Viande

(Pâte feuilleté fourrée à la viande)

### Keema Aloo

(Viande hachée préparée avec pomme de terre et sauce oignons)

### Riz Basmati

# **Menu 15€90 Midi**

*Indisponible le 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)*

**ou**

**Poulet Tikka**

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

**ou**

**Samosa Viande**

*(Pâte feuilletée farcie de viande et au petit pois (par 2 pièces))*

**ou**

**Raita**

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

## **Et 1 plat au choix :**

**Poulet Curry**

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

**ou**

**Légume Mixte**

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

**ou**

**Dal Fry**

*(Lentilles indiennes mijotés avec du beurre et crème fraîche)*

**ou**

**Kofta Chola**

*(Boulettes de viande de bœuf préparées avec pois chiche)*

**ou**

**Keema Aloo**

*(Viande hachée préparée avec pomme de terre et sauce oignons)*

## **Dessert :**

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

# Midi et soir

## **Menu Végétarien 19€90**

**Accompagné de Nan Fromage et riz basmati**

### **1 Entrée au Choix**

**Samosa Légume**

*(Pâte feuilletée fourrée aux légumes (par 2 pièces))*

**ou**

**Aloo Pakora**

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

**ou**

**Raita Traditionnelle**

*(Tomate, concombre, yaourt , oignons, épices)*

**ou**

**Baigan Pakora**

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

### **Et 1 Plat au choix**

**Légume Mixte**

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

**ou**

**Dal Fry**

*(Lentilles indiennes mijotés avec du beurre et crème fraîche)*

**ou**

**Baigan Maison**

*(Aubergine, crème fraîche, aromates, puis cuisinée en morceaux)*

**ou**

**Aloo Chola**

*(Pois chiche et pomme de terre mijoté avec oignon, gingembre et coriandre)*

***Dessert : 2 boules de glace ou pâtisserie maison***

# Midi et soir

**Menu 24€90**

**Accompagné de Nan Fromage et riz basmati**

**1 Entrée au Choix**

**Poulet Tandoori**

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

**ou**

**Samosa Viande**

*(Pâte feuilletée fourrée à la Viande hachées (par 2 pièces))*

**ou**

**Beignet mixte**

*(Beignets de farine de pois chiche à l'aubergine à l'oignons et pomme de terre)*

**ou**

**Poulet Tikka**

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

**Et 1 Plat au choix**

**Poulet Curry**

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

**ou**

**Boeuf Massala**

*(Morceaux de bœuf mijotés avec une sauce massala)*

**ou**

**Légumes mixte**

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

**ou**

**Fish Methi**

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

**ou**

**Dal Fry**

*(Lentilles indiennes mijotés avec du beurre et crème fraîche)*

***Dessert : 2 boules de glace ou pâtisserie maison***

# Midi et soir

## **Menu Shamrat 29€90**

### **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 haché)*

#### **Pakorras**

*(Beignets à la farine de pois chiche et légumes)*

### **Et 1 Plat au choix :**

#### **Accompagné de riz Basmati**

#### **Agneau Rajma**

*(Morceaux de gigot d'agneau avec une sauce au curry et haricot rouge)*

**Ou**

#### **Poulet Curry**

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

**Ou**

#### **Fish Methi**

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

**Ou**

#### **Boeuf Massala**

*(Morceaux de bœuf mijotés avec une sauce massala)*

**Ou**

#### **Dal Fry**

*(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 27€90

### Plateau grillade comprenant :

#### **Poulet Tikka**

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

#### **Agneau Tikka**

*(Morceaux de gigot d'agneaux mariné et grillés au Tandoor)*

#### **Poulet Tandoori**

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

#### **Aloo Pakora**

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

### Accompagné de :

**Nan Fromage et Riz Basmati avec sauce curry**

## Menu enfant 12€00 –12 ans

**Accompagné de Nan fromage**

**Au choix : Poulet Tikka ou Poulet curry (+1€)**

**Accompagné de : Riz Basmati ou Frites**

**Dessert : 2 boules glaces**

## Entrées Froides

- Salade Végétarienne.....7€90**  
*Salade Verte, Tomate, oignon frit, pomme de terre et pois chiche*
- Raita Traditionnelle.....5€90**  
*Tomate, concombre, yaourt, oignons, épices*
- Salade Tikka.....8€90**  
*Poulet désossé, mariné, grillé, sur lit de salade avec concombre*
- Salade de poisson .....8€90**  
*Morceaux de poisson grillé servit avec salade verte, tomates et citron*

## Entrées Grillades Tandoori

- Poulet Tandoori.....8€90**  
*Cuisse de poulet marinée avec de l'ail et des gingembres, épicée puis grillé*
- Poulet Tikka.....8€90**  
*Morceaux de blanc de poulet mariné dans une sauce aux épices douces et grillés*
- Gambas Tandoori.....15€90**  
*Gambas marinées puis grillées au tandoor*

## Entrées Fritures

- Samosa Légumes.....6€90**  
*Pâte feuilletée fourrée aux légumes (par 2 pièces)*
- Samosa Viande.....6€90**  
*Pâte feuilletée farcie de viande (par 2 pièces)*
- Oignons Pakora.....6€90**  
*Beignets d'oignons, farine de pois chiche*
- Baigan Pakora.....6€90**  
*Tranches d'aubergines avec farine de pois chiche, ail, et cuma*
- Aloo Pakora.....6€90**  
*Tranche de pomme de terre avec farine de pois chiche et des épices*
- Beignet mixte.....8€90**  
*Mix de beignets de 3 légumes (oignons, aubergine, pomme de terre)*

## Agneau

- Agneau Curry.....15€90**  
*Morceaux de gigot d'agneaux préparés avec un assortiment d'épices*
- Agneau Rajma.....15€90**  
*Morceaux de gigot d'agneau avec une sauce au curry et haricot rouge*
- Dal Gosht (légèrement pimenté).....15€90**  
*Morceaux de gigot d'agneaux mijotés avec des lentilles indiennes, coriandres et épices*
- Agneau Saag.....15€90**  
*Morceaux de gigot d'agneaux préparés avec épinard avec crème fraîche et épices*
- Agneau Kashmiri (pimenté).....16€90**  
*Morceaux de gigot d'agneau avec gingembre, épices safranés, amande et crème fraîche*
- Agneau Shahi Korma (doux et parfumé).....16€90**  
*Morceaux de gigot d'agneaux marinés avec crème fraîche, noix de cajou et noix de coco*
- Agneau Vindaloo (très pimenté).....16€90**  
*Morceaux de gigot d'agneaux avec du gingembre, poivrons vert, noix de cajou et pomme de terre*
- Agneau Bengale au lait de coco (doux).....17€90**  
*Morceaux de gigot d'agneau mijotés avec gingembre, crème fraîche, noix de cajou et lait de coco*

## Poisson

- Crevette Aloo Madras (légèrement pimenté).....15€90**  
*Crevettes avec sauce au curry, pomme de terre et cardamome*
- Crevette Malai.....17€90**  
*Crevettes préparés dans une sauce aux épices douces et crème fraîches*
- Crevette Vindaloo (très pimenté).....17€90**  
*Crevettes préparés avec du gingembre, poivrons vert, noix de cajou et pomme de terre*
- Crevette Bengale au lait de coco (doux).....17€90**  
*Crevette préparés mijotés avec gingembre, crème fraîche, noix de cajou et lait de coco*
- Fish Massala.....15€90**  
*Filet de colin préparés avec une sauce massala*
- Fish Methi.....15€90**  
*Filet de colin mijoté avec une sauce au methi à la crème fraîche*
- Fish Spicy (pimenté).....16€90**  
*Filet de colin dans une sauce oignon pimenté*
- Fish Ginger (doux et parfumé).....16€90**  
*Filet de colin mijoté avec crème fraîche et gingembres*

## Légume

<b>Chola Massala.....</b>	<b>13€90</b>
<i>Pois chiche mijotés avec oignons, gingembre et coriandres</i>	
<b>Baigan Maison .....</b>	<b>13€90</b>
<i>Aubergine, crème fraîche, aromates, puis cuisinée en morceaux</i>	
<b>Légume Mixte .....</b>	<b>13€90</b>
<i>Choux fleur, pomme de terre, petit pois, oignons et poivrons vert</i>	
<b>Dal Saag.....</b>	<b>14€90</b>
<i>Épinards avec lentilles indiennes et crème fraîche</i>	
<b>Dal Fry .....</b>	<b>13€90</b>
<i>Lentilles indiennes mijotés avec du beurre et crème fraîche</i>	
<b>Aloo Baigan.....</b>	<b>13€90</b>
<i>Aubergine préparés avec pomme de terre</i>	
<b>Aloo Palak.....</b>	<b>13€90</b>
<i>Épinards préparés avec pomme de terre et sauce curry</i>	
<b>Rajma Aloo.....</b>	<b>13€90</b>
<i>Haricot rouge, pomme de terre mijotés avec oignons, gingembre et coriandres</i>	
<b>Aloo Makhani.....</b>	<b>14€90</b>
<i>Pommes de terre préparé dans une sauce tomate et beurre</i>	
<b>Palak Paneer .....</b>	<b>14€90</b>
<i>Épinards mijotés avec de la crème fraîche et fromage</i>	

## Nos pains

**Tous nos pains sont cuits au Tandoor**

<b>Nan nature .....</b>	<b>2€50</b>
<i>Pâte levée avec farine de blé cuit au Tandoor</i>	
<b>Nan garlic .....</b>	<b>3€50</b>
<i>Pâte levée avec farine de blé farcie à l'ail</i>	
<b>Nan fromage .....</b>	<b>3€50</b>
<i>Pâte levée avec farine de blé fourrée au fromage</i>	
<b>Nan légume .....</b>	<b>5€90</b>
<i>Pâte levée avec farine de blé farcie de légume</i>	
<b>Nan chicken .....</b>	<b>5€90</b>
<i>Pâte levée avec farine de blé farcie de poulet</i>	
<b>Nan keema .....</b>	<b>5€90</b>
<i>Pâte levée avec farine de blé farcie de viande haché</i>	

## Riz Basmati

<b>Riz nature</b> .....	<b>4€90</b>
<b>Biryani Légume</b> .....	<b>15€90</b>
<i>Riz basmati mijoté avec un assortiment de légume</i>	
<b>Biryani Poulet</b> .....	<b>16€90</b>
<i>Riz basmati mijoté avec du poulet, de l'amande et des noix cajou</i>	
<b>Biryani Agneau</b> .....	<b>16€90</b>
<i>Riz basmati mijoté avec de l'agneau, de l'amande et des noix de cajou</i>	
<b>Biryani Bœuf</b> .....	<b>16€90</b>
<i>Riz basmati mijoté avec du bœuf, de l'amande et des noix de cajou</i>	
<b>Biryani Poulet Tikka</b> .....	<b>17€90</b>
<i>Riz basmati mijoté avec du poulet Tikka, de l'amande et de la noix cajou</i>	

## Desserts

<b>Ananas frais ou Mangue fraîche</b> .....	<b>6€00</b>
<b>Halwa Suji</b> .....	<b>5€90</b>
<i>Gâteau de Semoule avec fruit sec et sirop de rose</i>	
<b>Kulfi</b> .....	<b>6€90</b>
<i>Glace indienne maison à la mangue avec chantilly</i>	
<b>Crème de riz</b> .....	<b>5€90</b>
<i>lait, crème fraîche, riz, amandes, eau de rose</i>	
<b>Ghajor Halwa</b> .....	<b>6€90</b>
<i>Gâteau de carotte, lait, amande, coco, cardamome et beurre.</i>	
<b>Gulab Jamun</b> .....	<b>6€90</b>
<i>Pâte laiteuse frit, aromatisé au sirop de rose et à l'eau sucré</i>	

## Glaces et sorbets

<b>3 boules sorbets au choix</b> ( <i>Mangue, coco, fruit de la passion, citron, ananas</i> ) .....	<b>6€90</b>
<b>3 boules de glaces au choix</b> ( <i>Vanille, fraise, chocolat, café, pistache</i> ).....	<b>5€90</b>
<b>Coupe Mangue</b> .....	<b>7€90</b>
<i>Sorbet mangue, glace vanille, morceaux de mangues, chantilly, sirop de rose</i>	
<b>Coupe Ananas</b> .....	<b>7€90</b>
<i>Sorbet ananas, glace vanille, morceaux d'ananas, chantilly, sirop de rose</i>	