

FORMULE MIDI EXPRESS 11,90 €

Uniquement à Midi Sauf Week-end Et Jours Fériés

Accompagné de Nan Fromage et Riz Basmati

PLAT AU CHOIX

POULET CURRY

(Morceaux de blanc de poulet préparés avec une sauce aux oignons)

Ou

POULET TANDOORI

(Cuisse de poulet marinée avec de l'ail et du gingembre, épicée puis grillée)

Ou

KOFTA ALOO

(Boulettes de viande de bœuf préparées avec pomme de terre dans une sauce oignons)

Ou

MIX LEGUMES

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

Ou

DAL FRY

(Lentilles indiennes mijoté avec du beurre et crème fraîche)

A Midi

Essayez nos quatre formules au choix

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

Thali à 12€90

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 Légume

(Pâte feuilleté fourrée aux légumes)

Légume Mixte

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

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

Thali Boeuf

Raita

(Yahourt, concombre, tomate, oignons)

Nan Fromage

(Farine de blé fourré au fromage)

Samosa Légume

(Pâte feuilleté fourrée aux légumes)

Kofta Curry

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

Riz Basmati

Menu 15€90 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)

Poulet Tikka

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

Aloo Pakora

(Tranches de pomme de terre avec farine de pois chiche, ail, et cuma)

Raita

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

Et 1 plat au choix :

Poulet Chola

(Morceaux de blanc de poulet préparés avec un assortiments d'épices et pois chiche)

Légume Mixte

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

Dal Fry

(Lentille indiennes mijotés avec du beurre et crème fraîche)

Keema Aloo

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

Dessert :

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

Menu enfant 12€00 – 12 ans

Au choix : Poulet Tikka *ou* Poisson frit

Accompagné de : Riz Basmati *et* Nan fromage

Dessert : 2 boules glaces

Midi et Soir

Menu 16€90

Accompagné de nan fromage et riz basmati

1 plat au choix

Kofta Chola

(Boulettes de viande de bœuf préparées avec pois chiche)

Rajma Aloo

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

Poulet Curry

(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)

Keema Aloo

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

Dessert : 2 boules de glace ou pâtisserie maison

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)

Raita

Tomate concombres, yaourt, oignons, épices

Oignon Pakora

Rondelles d'oignons avec farine de pois chiche, ail, et cuma

Aloo Pakora

Tranches de pomme de terre avec farine de pois chiche, ail, et cuma

+ 1 Plat au choix

Aloo Palak

Épinard préparé avec pomme de terre et sauce curry

Dal Fry

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

Midi et soir

Menu 23€90

Accompagné de nan fromage et riz basmati

+ 1 entrée au choix

Parmi :

Poulet Tandoori

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

ou

Samosa légume

(Pâte feuilletée fourrée aux légumes, servi par 2 pièces)

ou

Beignet mixte

(Farine de pois chiche, aubergine, oignons, 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

Bœuf Curry

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

ou

Légume mixte

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

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

Kofta Rajma

(Boulettes de viande de bœuf avec une sauce au curry et haricot rouge)

Dessert : 2 boules de glace ou pâtisserie maison

Midi et soir

Menu Bengale 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 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 Rajma

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

Ou

Aloo Murg

(Curry de poulet, pomme de terre, coriandre)

Ou

Fish Massala

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

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 29€90

Comprenant :

Riz Basmati

+

Nan Fromage

Pâte levée avec farine de blé fourrée au fromage

+

Gambas tandoori

Gambas marinées puis grillées au tandoor

+

Poulet tandoori

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

+

Poulet Tikka

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

+

Aloo Pakora

Tranche de pomme de terre avec farine de pois chiche et des épices

Dessert :

2 boules de glace ou sorbet ou Pâtisserie maison

Entrées Froides

Salade Végétarienne	7€00
<i>Salade Verte, Tomate, oignons, pomme de terre et pois chiche</i>	
Raita Traditionelle	6€00
<i>Tomate, concombre, yaourt , oignons, épices</i>	
Salade Tikka	9€00
<i>Poulet désossé, mariné, grillé, sur lit de salade</i>	
Salade de poisson	7€90
<i>Morceaux de poisson grillé servit avec salade verte, tomates et citron</i>	

Entrées Grillades 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>	
Gambas Tandoori	18€00
<i>Gambas marinées puis grillées au tandoor</i>	

Entrées Fritures

Samosa Légume	6€50
<i>Pâte feuilletée fourrée aux légumes (par 2 pièces)</i>	
Samosa Viande	7€50
<i>Pâte feuilletée farcie de viande et au petit pois (par 2 pièces)</i>	
Oignons Pakora	6€00
<i>Beignets d'oignons, farine de pois chiche</i>	
Beignet mixte spécial	8€00
<i>Mix de beignets de 3 légumes (oignons, aubergine, pomme de terre)</i>	
Baigan Pakora	6€50
<i>Tranches d'aubergines avec farine de pois chiche, ail, et cuma</i>	
Aloo Pakora	6€00
<i>Tranche de pomme de terre avec farine de pois chiche et des épices</i>	

Nos pains

Tous nos pains sont cuits 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	5€00
<i>Pâte levée avec farine de blé farcie de légume</i>	
Nan chicken	5€00
<i>Pâte levée avec farine de blé farcie de poulet</i>	
Nan keema	5€00
<i>Pâte levée avec farine de blé farcie de viande haché</i>	

Nos plats

Tous nos plats sont accompagnés de riz Basmati

Poulet

- Poulet Curry**.....15€90
Blancs de poulet préparés avec un assortiments d'épices
- Poulet Shahi Korma (doux et parfumé)**.....16€90
Morceaux de blanc de poulet préparée avec amande, noix de cajou, crème épaisse et noix de coco
- Poulet Tikka Massala (légèrement piquant)**.....16€90
Morceaux de poulet grillés au tandoor et mijotés avec une sauce oignons légèrement piquante
- Butter Chicken**.....16€90
Poulets tikkas mijotés avec sauce tomate et beurre
- Poulet Vindaloo (très pimenté)**.....16€90
Morceau de blanc de poulet préparés avec du gingembre, poivrons vert, noix de cajou et pomme de terre
- Poulet Chola**.....15€90
Morceaux de blanc de poulet préparés avec un assortiments d'épices et pois chiche
- Dal Poulet**.....15€90
Morceaux de blanc de poulet mijotés avec des lentilles indiennes, coriandres et épices
- Poulet Bengale au lait de coco (doux)**16€90
Morceaux de poulet mijotés avec gingembre, crème fraîche, noix de cajou et lait de coco
- Poulet Rajma**.....15€90
Morceaux de blanc de poulet mijoté avec une sauce au curry et haricot rouge
- Poulet Saag**15€90
Morceaux de blanc de poulet préparés avec épinard avec crème fraîche et épices

Bœuf

- Bœuf Kashmiri (pimenté)**.....17€90
Morceaux de bœuf mariné avec gingembre, épices safrané, amande et crème fraîche
- Bœuf Shahi Korma (doux et parfumé)**.....17€90
Morceaux de bœuf marinés avec crème fraîche, noix de cajou et noix de coco
- Bœuf Vindaloo (très pimenté)**.....16€90
Morceaux de bœuf préparés avec du gingembre, poivrons vert, noix de cajou et pomme de terre
- Dal Bœuf**16€90
Morceaux de bœuf mijotés avec lentille indiennes, coriandres et épices
- Bœuf Massala**.....16€90
Morceaux de bœuf mijotés avec une sauce au curry
- Kofta Curry**.....15€90
Boulettes de viande de bœuf préparées avec une sauce au curry
- Kofta Chola**.....15€90
Boulettes de viande de bœuf préparées avec pois chiche
- Keema Aloo**.....15€90
Viande hachée préparée avec pomme de terre et sauce oignons

Agneau

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

Poisson

Crevette Aloo Madras (légèrement pimenté).....	17€90
<i>Crevettes avec sauce au curry, pomme de terre et cardamome</i>	
Crevette Vindaloo (très pimenté).....	17€90
<i>Crevettes préparés avec du gingembre, poivrons vert, noix de cajou et pomme de terre</i>	
Gambas Shahi Korma	18€90
<i>Gambas décortiqué mijoté avec crème épaisse, amande, noix de cajou et noix de coco</i>	
Gambas Aloo Madras.....	18€90
<i>Gambas décortiqué préparé avec sauce au curry, pomme de terre et cardamome</i>	
Gambas Lait de coco (doux).....	18€90
<i>Gambas décortiqué mijotés avec gingembre, crème fraîche, noix de cajou et lait de coco</i>	
Fish Massala.....	15€90
<i>Filet de colin préparés avec une sauce à la crème fraîche</i>	
Fish Spicy (pimenté).....	15€90
<i>Filet de colin dans une sauce oignon pimenté</i>	
Fish Ginger (doux et parfumé).....	15€90
<i>Filet de colin mijoté avec crème fraîche et gingembres</i>	

Légume

Aloo Chola Massala.....	13€90
<i>Pois chiche, pomme de terre mijotés avec oignons, gingembre et coriandres</i>	
Baigan Bartha	13€90
<i>Aubergine cuite au feu de bois, crème fraîche, aromates, puis cuisinée en morceaux</i>	
Légume Mixte	13€90
<i>Choux fleur, pomme de terre, petit pois, oignons et poivrons vert</i>	
Dal Fry	13€90
<i>Lentille indiennes mijotés avec du beurre et crème fraîche</i>	
Palak Paneer	13€90
<i>Épinard mijoté avec de la crème fraîche et fromage</i>	
Aloo Palak.....	13€90
<i>Épinard préparé avec pomme de terre et sauce curry</i>	
Rajma Aloo.....	13€90
<i>Haricot rouge, pomme de terre mijotés avec oignons, gingembre et coriandres</i>	

Riz Basmati

Riz nature	5€00
Biryani Légume	14€90
<i>Riz basmati mijoté assortiment de légume</i>	
Biryani Poulet	15€90
<i>Riz basmati mijoté avec du poulet, de l'amande et des noix cajou</i>	
Biryani Agneau	17€90
<i>Riz basmati mijoté avec de l'agneau, de l'amande et des noix de cajou</i>	
Biryani Bœuf	17€90
<i>Riz basmati mijoté avec du bœuf, de l'amande et des noix de cajou</i>	
Biryani Poulet Tikka	17€90
<i>Riz basmati mijoté avec du poulet tikka, de l'amande et de la noix cajou</i>	

Desserts

Ananas frais ou Mangue fraîche	6€00
Halwa Suji	5€00
<i>Gâteau de Semoule avec fruit sec et sirop de rose</i>	
Kulfi	6€00
<i>Glace indienne maison à la mangue avec chantilly</i>	
Crème de riz	5€00
<i>lait, crème fraîche, riz, pistaches, amandes, eau de rose</i>	
Ghajor Halwa	6€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>	

Glaces et sorbets

3 boules sorbets au choix (<i>Mangue, noix de coco, fruit de la passion, citron, ananas</i>)	6€00
3 boules de glaces au choix (<i>Vanille, fraise, chocolat, café, pistache</i>).....	5€50
Coupe Mangue	7€90
<i>Sorbet mangue, glace vanille, morceaux de mangues avec chantilly et sirop de rose</i>	
Coupe Ananas	7€90
<i>Sorbet ananas, glace vanille, morceaux d'ananas 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

CARTE DES BOISSONS

Les apéritifs

Verre

Kir Indien Pétillant	4€50
<i>Vin pétillant avec sirop de rose</i>	
Cocktail Maison	7€90
<i>Vodka, Litchi, Liqueur de banane verte, Jus d'ananas</i>	
Cocktail Shamrat (Sans Alcool)	5€90
<i>Jus d'ananas, sirop de fraise, sirop de framboise et sirop de rose</i>	
Kir traditionnelle	4€50
<i>Vin blanc sec avec crème de cassis</i>	
Bière en bouteille indienne 33cl	5€50
Bière en bouteille Grimbergen 33cl	5€50
Ricard	5€00
Vodka	5€90
Whisky Jack Daniel's	7€00
Martini blanc/rouge	5€00

Boissons non alcoolisées

Evian, Badoit/San Pellgrino1/2l 3€90.....1L 6€00	
Coca, Orangina, Schweppes, Perrier, Ice Tea 33cl	4€00
Jus de fruit 25 cl – orange, mangue ou ananas	4€00
Diabolo – grenadine, pêche, fraise, menthe, citron, banane	4€00
Sirop à l'eau	3€00

Boissons Indiennes (à base de lait)

Consommé pendant le repas en Inde

Lasshi à la mangue 25cl	6€00
<i>Yaourt, lait, sucre, glaçons, mangue et eau de rose</i>	
Lasshi à la rose 25cl	6€00
<i>Yaourt, lait, sucre, glaçons et sirop de rose</i>	
Lasshi banane 25cl	6€00
<i>Yaourt, lait, sucre, glaçon et banane</i>	
Lasshi nature ou lasshi salé	5€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
Thé au lait aux épices	5€00
Café crème	3€50
Café expresso	2€00