

APÉRITIFS

COCKTAILS AVEC ALCOOL

COCKTAILS SANS ALCOOL

TAJ MAHAL

délice tropical alliant mangue, orange, ananas et une touche de rose, sublimé par du gin, de la vodka et un soupçon de vin blanc.

7€

SEX ON THE BEACH

Un cocktail fruité et rafraîchissant mêlant vodka, pêche, cranberry et orange.

7€

MOJITO

Un cocktail rafraîchissant à base de rhum, menthe, citron vert, sucre et eau pétillante.

7€

PIÑA COLADA

Un cocktail tropical crémeux mélangeant rhum, ananas et noix de coco.

7€

KASHMIR

délicetropical alliant mangue, orange, ananas et une touche de rose

6.50€

CARIBBEAN SUN

mocktail exotique avec jus d'ananas, orange et une touche de grenadine.

6.50€

VIRGIN MOJITO

mocktail rafraîchissant à base de menthe, citron vert, sucre et eau pétillante

6.50€

COCONUT KING

mocktail tropical crémeux mélangeant noix de coco et ananas,

6.50€

JB, MARTINI, JOHNIE WALKER
RED, KIR, RICARD

6€

BIÈRE INDIENNE

7€

HEINEKEN, 1664

6€

SODA

coca cola, sprite, fanta, orangina...

3.50€

EAU MINÉRALE

plate, gazeuse

petit 3.50€

grande 6€

LASSI MAISON

boisson indienne rafraîchissante à base de yaourt, eau, sucre et une touche de cardamome

MANGUE, BANANE, ROSE, NATURE, SUCRÉ,
SALÉ 40CL

7.00€

CARAFE 1L

15€

VINS

ROUGE

CHÂTEAU LANDERAU	50CL	16€
	75CL	25€
CÔTE DU RHÔNE	37.5CL	12€
	75CL	24€
GRAVES	50CL	16€
	75CL	24€
SEIGNEURIE DU MÉDOC	75CL	24€
SAINT-EMILION	37.5CL	16€
	75CL	28€
PESSAC-LEOGNON	75CL	29€
CHINON	37.5CL	14€
	75CL	24€
Saumur Champigny	37.5CL	14€
	75CL	25€

EFFERVESCENT

CHAMPAGNE	COUPE	9€
	37.5CL	35€
	75CL	75€

BLANC

CHÂTEAU LANDEREAU	50CL	16€
	75CL	25€
MUSCADET	75CL	24€
CÔTE DE GASCOGNE	75CL	25€
SAINT-LUC	75CL	25€
COROLLE - PLAIMONT	75CL	25€
CHÂTEAU LANDERAU	50CL	16€
	75CL	23€
CÔTE DE PROVENCE	75CL	25€

ROSÉ

DIGESTIFS

GET 27, COGNAC, ARMAGNAC	5.50€
-----------------------------	-------

VIN AU VERRE

ROUGE, ROSÉ, BLANC

6€

ENTRÉES

RAITA

6.50€

Composée de yaourt, concombre, tomates, oignons et épices

RAITA CREVETTES

8.50€

Composée de yaourt, concombre, tomates ainsi que des crevettes décortiquées

PAKORA

6.50€

Beignets de pommes de terre épicés, enrobés de pâte de pois chiches et frits

BAINGAN PAKORA

7€

Beignets d'aubergine épicés, enrobés de pâte de pois chiches et frits

OIGNONS BHAJIA

6.50€

Beignets d'oignons épicés, enrobés de pâte de pois chiches et frits

SAMOSSAS

6.50€

2 triangles croustillants garnis de légumes épicés

MIX PAKORA

8€

Assortiment de beignets de légumes

SHEEKH KEBAB

8€

Brochettes de viande d'agneau et de bœuf hachée marinée aux épices indiennes et grillées au tandoor

AGNEAU TIKKA

10€

Morceaux d'agneau marinés aux épices indiennes et grillés au tandoor

POULET TIKKA

8.50€

Morceaux de poulet marinés aux épices indiennes et grillés au tandoor

POISSON TIKKA

8.50€

Filets de lieu noir marinés aux épices indiennes et grillés au tandoor

DAL SOUPE

6.50€

Soupe indienne de lentilles, épices aromatiques et herbes fraîches.

SOUPE DE POULET

6.50€

Soupe épicée au poulet, lentilles et épices indiennes

CAILLE TANDOORI

9.50€

Caille marinée dans des épices tandoori, cuite au tandoor, et servie avec des légumes

POULET TANDOORI

7.50€

Cuisse de poulet marinée dans des épices tandoori, cuite au tandoor, et servie avec des légumes

GAMBAS TANDOORI

28€

Gambas marinées dans des épices tandoori, grillées au tandoor, et servie avec des légumes

MIX GRILL 2 PERS

22€

Un assortiment savoureux de poulet tandoori, poulet tikka, sheekh kebab, et un mix de beignets indiens. Parfait pour partager et découvrir des saveurs variées et authentiques.

MIX GRILL 3 PERS

33€

Un généreux assortiment de poulet tandoori, poulet tikka, sheekh kebab, et un mix de beignets indiens. Idéal pour partager entre amis ou en famille et découvrir une variété de saveurs authentiques.

MIX GRILL 4 PERS

44€

Un généreux assortiment de poulet tandoori, poulet tikka, sheekh kebab, et un mix de beignets indiens. Idéal pour partager entre amis ou en famille et découvrir une variété de saveurs authentiques.

PLATS

POULET

CURRY

13.90€

Poulet tendre mijoté dans une sauce crémeuse aux tomates et épices indiennes

VINDALOO

13.90€

Poulet mijoté dans une sauce épicée et piquante à base de vinaigre, ail, gingembre, pommes de terre et un mélange d'épices indiennes

SAAGWALA

13.90€

Poulet tendre mijoté dans une sauce onctueuse aux épinards et

aux épices indiennes

SHAHI KORMA

13.90€

Poulet tendre mijoté dans une sauce riche et crémeuse à base de noix de cajou, yaourt, crème et un mélange subtil d'épices indiennes

TIKKA MASSALA

13.90€

Morceaux de poulet marinés, grillés et mijotés dans une sauce onctueuse à base de tomates, crème, et épices indiennes

BUTTER CHICKEN

13.90€

Poulet tendrecuit dans une sauce

riche et crémeuse à base de tomates, beurre, crème, et un mélange d'épices douces

BŒUF

TIKKA MASSALA

14.50€

Morceaux de bœuf marinés, grillés et mijotés dans une sauce crémeuse à base de tomates, épices indiennes et crème.

VINDALOO

14.50€

Morceaux de bœuf mijotés dans une sauce épicée et piquante à base de vinaigre, ail, gingembre, pommes de terre, et un mélange d'épices indiennes

SHAHI KORMA

14.50€

Morceaux de bœuf tendre mijotés dans une sauce riche et crémeuse à base de noix de cajou, yaourt, crème et un mélange subtil d'épices indiennes

PUNJABI

14.50€

Morceaux de bœuf cuits lentement dans une sauce épaisse et épicée à base de tomates, oignons, ail, gingembre et un mélange d'épices punjabi

KOFTA CURRY

14.50€

Boulettes de viande hachée farcies mijotées dans une sauce curry et épicée

LÉGUMES

ALOO SAAG

12€

Pommes de terre tendres et épinards mijotés dans une sauce onctueuse aux épices indiennes

BAINGAN BHARTA

12€

Aubergines grillées et écrasées, mijotées avec des tomates, oignons, ail, gingembre, et un mélange d'épices indiennes

DAAL MAKHANI

12€

Lentilles orange mijotées lentement dans une sauce riche et crémeuse à base de tomates, beurre, crème, et épices indiennes

PALAK PANEER

12€

Cubes de fromage mijotés dans une sauce onctueuse aux épinards et épices indiennes

PLATS

AGNEAU

KOFTA DU CHEF 15.50€

Boulettes de viande hachée d'agneau et boeuf mélangés facries au fromage, mijotées dans une sauce crémeuse et épicée avec des amendes

VINDALOO 15.50€

Morceaux d'agneau mijotés dans une sauce épicée et piquante à base de vinaigre, ail, gingembre, pommes de terre et un mélange d'épices indiennes

TIKKA MASSALA 15.50€

Morceaux d'agneau marinés, grillés et mijotés dans une sauce crémeuse à base de tomates, épices indiennes et crème

SHAHI KORMA 15.50€

Morceaux d'agneautendre mijotés dans une sauce riche et crémeuse à base de noix de cajou, yaourt, crème, et un mélange subtil d'épices indiennes

SAAGWALA 15.50€

Morceaux d'agneaumijotés dans une sauce onctueuse aux épinards etépices indiennes

KEEMA MATAR 15.50€

Viandehachée (keema) cuite avec des petits pois (matar), mijotée dans une sauce épicée à base de tomates, oignons, ail, gingembre, etun mélange d'épices indiennes

CURRY 15.50€

Morceaux d'agneau mijotés dans une sauce épicée et aromatique à base de tomates, oignons, ail, gingembre, et un mélange d'épices indiennes

AUBERGINE 15.50€

Morceaux d'agneau mijotés avec des aubergines tendres dans une sauce épicée à base de tomates, oignons, ail, gingembre, et un mélange d'épices indiennes

BIRYANI

KASHMIRI 18€

Riz basmati aromatique cuit avec des morceaux de bœuf, d'agneau, de poulet et des crevettes, agrémenté de fruits secs, de noix, d'épices indiennes et de safran

POULET 17€

Riz basmati parfumé cuit avec des morceaux de poulet tendre, des épices indiennes, des tomates, du yaourt, et du safran

BŒUF 17€

Riz basmati parfumé cuit avec des morceaux de bœuf tendre, des épices indiennes, des tomates, du yaourt, et du safran

AGNEAU 17.50€

Riz basmati parfumé cuit avec des morceaux d'agneau tendre, des épices indiennes, des tomates, du yaourt, et dusafran

CREVETTES 18€

Riz basmati parfumé cuit avec des crevettes, des épices indiennes, des tomates, du yaourt, et du safran

LÉGUMES 16€

Riz basmati parfumé cuit avec un assortiment de légumes frais, des épices indiennes, des tomates, du yaourt, et du safran

PLATS

POISSONS

POISSON PUNJABI

Filets de lieu noir cuits dans une sauce épicée à base de tomates, oignons, ail, gingembre et un mélange d'épices punjabi

15.50€

GAMBAS MASSALA

Gambas marinées aux épices tandoori, grillées et mijotées dans une sauce crémeuse à base de tomates, d'oignons et d'épices massala

29.50€

CREVETTES MASSALA

Crevettes décortiquées cuites dans une sauce riche et épicée à base de tomates, oignons, ail, gingembre, et un mélange d'épices massala

15.50€

CREVETTES KASHMIRI

Crevettes cuites dans une sauce riche et parfumée à base de tomates, yaourt, fruits secs, noix et épices kashmiri.

15.50€

PAINS MAISON

CHAPATI

Pain indien à base de farine de blé complet

2.50€

NAAN NATURE

Pain indien léger et moelleux, cuit au tandoor

2.50€

NAAN FROMAGE

Pain naan moelleux garni de fromage fondant, cuit au tandoor

3.50€

NAAN GARLIC

Pain naan moelleux parsemé d'ail frais et légèrement doré, cuit au tandoor

5.90€

ALOO PARATHA

Pain Plat indien farci de pommes de terre et de petits pois

5€

NAAN KEEMA FROMAGE

Pain naan moelleux garni de viande hachée épicée, cuit au tandoor

6€

RIZ

RIZ NATURE

Riz long et parfumé, cuit à la perfection pour offrir une texture légère et aérienne

3.50€

RIZ PULAO

Riz basmati cuit avec des légumes, des épices aromatiques

5.50€

RIZ KASHMIRI

Riz basmati parfumé et sucré cuit avec un mélange de légumes, fruits secs, noix et épices kashmiri

5.50€

MENUS

GASTRONOMIQUE

27€

ENTRÉES

Un assortiment de beignets de légumes croustillants et de grillades savoureuses

NAAN

choix parmi :

- Nature
- Fromage
- Garlic

PLATS

choix parmi :

- Crevettes Kashmiri
- Poulet Shahi Korma
- Agneau Curry

Plats servis avec du riz Basmati

DESSERTS

choix parmi :

- Gulab Jamun
- Kheer
- Glace maison (Kulfi)
- Sorbets (2 boules)

CLASSIQUE

25€

ENTRÉES

choix parmi :

- Samossas
- Sheekh Kebab
- Raita
- Poulet Tandoori

NAAN

choix parmi :

- Nature
- Fromage
- Aloo Paratha

PLATS

choix parmi :

- Poulet Tikka Massala
- Bœuf Tikka Massala
- Poisson Punjabi

Plats servis avec du riz Basmati

DESSERTS

choix parmi :

- Halwa maison
- Kheer
- Sorbets (2 boules)

MENUS

SPÉCIAL 2 PERS

62€

ENTRÉES

Un assortiment savoureux de poulet tandoori, poulet tikka, sheekh kebab, et un mix de beignets indiens. Parfait pour partager et découvrir des saveurs variées et authentiques.

2 NAANS

choix parmi :

- Nature
- Fromage
- Garlic

2 PLATS

choix parmi :

- Poulet Tikka Massala
- Poulet Shahi Korma
- Kofta du Chef
- Biryani Kashmiri

Plats servis avec du riz
Basmati

2 DESSERTS

choix parmi :

- Gulab Jamun
- Halwa maison
- Kheer
- Glace maison (Kulfi)
- Sorbets (2 boules)

VÉGÉTARIEN

23€

ENTRÉES

choix parmi :

- Pakora
- Baingan Pakora
- Raita
- Oignon Bhajia

NAAN

choix parmi :

- Nature
- Chapati
- Aloo Paratha

PLATS

choix parmi :

- Baingan Bharta
- Daal Makhani
- Aloo Saag

Plats servis avec du riz
Basmati

DESSERTS

choix parmi :

- Halwa maison
- Sorbets (2 boules)

MENUS MIDI THALI RAPIDE

UNIQUEMENT DU LUNDI AU VENDREDI

15.90€

THALI SAMOSSAS

Servi avec :

Poulet curry
Riz basmati
Naan Nature

THALI DIGNONS BHAJIA

Servi avec :

- Keema Matar
- Riz basmati
- Naan Nature

THALI POULET TANDOORI

Servi avec :

- Daal Makhani
- Riz basmati
- Naan Nature

THALI SHEEKH KEBAB

Servi avec :

- Baingan Bharta
- Riz basmati
- Naan Nature

POSSIBILITÉ DE REMPLACER LE NAAN
NATURE PAR UN NAAN AU FROMAGE
(SUPP 2 €)

DESSERT INCLU :
HALWA MAISON
OU
EXPRESSO

MIX GRILL 4 PERS

Un généreux assortiment de poulet tandoori, poulet tikka, sheekh kebab, et un mix de beignets indiens. Idéal pour partager entre amis ou en famille et découvrir une variété de saveurs authentiques.

44€

MENUS

RAPIDE

22€

FORMULE BUTTER CHICKEN

Servi avec :

- Butter Chicken
- Riz basmati
- Naan Fromage
- Canette 33cl

22€

FORMULE POULET TIKKA MASSALA

Servi avec :

- Poulet Tikka Massala
- Riz basmati
- Naan Fromage
- Canette 33cl

FORMULE AGNEAU TIKKA MASSALA

Servi avec :

- Agneau Tikka Massala
- Riz basmati
- Naan Fromage
- Canette 33cl

FORMULE VEGGIE

Servi avec :

- Plat légumes au choix
- Riz basmati
- Naan Fromage
- Canette 33cl

FORMULE KOFTA DU CHEF

Servi avec :

- Kofta du Chef
- Riz basmati
- Naan Fromage
- Canette 33cl

DESSERTS

SORBET DEUX BOULES

5.50€

Mangue / Passion/Citron/
Vanille / Noix de Coco /
Chocolat

KULFI

7€

Dessert indien traditionnel
crémeux à base de lait épaissi
etsucré, parfumé à la pistache.

KHEER

6€

Riz au lait parfumé et sucré,
mijoté avec des épices comme
la cardamome

GULAB JAMUN

7€

Boules de pâte à base de lait
concentré, frites et trempées
dans un sirop sucré parfumé à
la cardamome et au safran

HALWA MAISON

6€

Dessert indien à base de
semoule et légèrement
parfumé à la carotte, cuit avec
du sucre, du beurre et des
fruits secs.

FIRINI

7€

Dessert crémeux à base de riz
moulu cuit dans du lait sucré,
parfumé à la cardamome et
garni de fruits secs. Servi frais

FONDANT AU CHOCOLAT

7€

Fondant au chocolat avec une boule de
vanille

TARTE AU CITRON

7€

TARTE AU POMMES

7€

GÉNÉRAL

7.50€

Glace à la vanille mélangée
avec du whisky

COLONEL

7.50€

Boule de citron mélangée avec
de la vodka