



S

MENU

PAINS MAISON

PAINS AU LEVAIN

NAAN NATURE	2
BUTTER NAAN	3
GARLIC NAAN	4
PESHWARI NAAN	4

CHEESE NAAN	4
HONEY CHEESE NAAN	5
GARLIC CHEESE NAAN	5

BLE COMPLET

CHAPATI	2
PARATHA	4
ALOO PARATHA	4

ENTREES & GRILLADES

VEGAN



KACHUMBER

Concombre, tomate, oignon, citron

ONION BHAJIA

Lamelles d'oignons frits

PAKORA

4 Beignets de légumes avec panure à base de pois chiches et épices

SAMOSSA

2 Beignets légumes, viande ou mixte

VEGETARIEN



RAITA

Yaourt, concombre, cumin

CHANA CHAAT

Pois chiches, pomme de terre, oignon, tomate, menthe, tamarin

DAAL SOUPE

Soupe de lentilles, herbes fraîches

BAINGAN BARTHA

Purée d'aubergine, garam massala

FOUR TANDOOR

POULET TANDOORI

Cuisse de poulet marinée 24h au yaourt, citron, épices maison

POULET KABAB

Poulet haché, poivre, cumin, piment vert, coriandre fraîche

TANDOORI CHICKEN WINGS

Ailes de poulet, yaourt, ail, cumin, citron

POULET TIKKA

Blanc de poulet, mariné 24h au yaourt, gingembre, citron, épices maison

SHEEKH KABAB

Agneau haché, poivre, cumin, piment vert, coriandre fraîche

AGNEAU TIKKA

Morceaux de gigot d'agneau marinés au yaourt, gingembre, citron, épices maison

BARA KABAB

Jarret d'agneau mariné 24h au yaourt, citron, épices maison

POISSON TIKKA

Filets de saumon marinés aux épices maison, citron et herbes fraîches,

CREVETTES TARKA

Crevettes sautées, épices maison, citron et coriandre fraîche

SALAD BOWLS

POULET TIKKA

Salade, concombre, tomates, oignons rouges et morceaux de poulet tikka rôtis au four Tandoor

CREVETTES TARKA

Salade, concombre, tomates, oignons rouges et crevettes sautées aux épices maison et citron



VEGAN



VÉGÉTARIEN

PLATS PRINCIPAUX

POULET

15

BUTTER CHICKEN

Platsignature, onctueux
et subtilement aromatisé

POULET TIKKA MASSALA

Oignons, tomates, ail,
gingembre et épices maison

POULET SHAI KORMA

Pouletcurryaux pistaches,
amandes, noix de cajou

POULET SAGWALA

Poulet cuisiné avec des
épinards hachés

POULET JALFREZI

Lamelles depoulet cuisinées
avec des tomates et oignons

CHILLI CHICKEN

Plattraditionnel avecsauce
relevé et herbes fraîches

POULET VIND ALOO

Pouletcurrypiquant préparé
avec des pommes de terre

AGNEAU

15

BUTTER AGNEAU

Platsignature, onctueux
et subtilement aromatisé

AGNEAU MASSALA

Oignons, tomates, ail,
gingembre et épices maison

AGNEAU SHAI KORMA

Agneaucurry aux pistaches,
amandes, noix de cajou

AGNEAU SAGWALA

Agneau cuisinéavec
épinards hachés

KEEMA MATAR

Agneaufinementhaché aux
petits pois et fenugrec

CHILLI AGNEAU

Plattraditionnel avecsauce
relevé et herbes fraîches

AGNEAU VIND ALOO

Agneau currypiquant préparé
avec des pommes de terre

MER

15

BUTTER CREVETTES

Platsignature, onctueux
et subtilement aromatisé

CREVETTES MASSALA

Oignons, tomates, ail,
gingembre et épices maison

CREVETTES SHAI KORMA

Crevettes curry auxpistaches,
amandes, noix de cajou

BUTTER POISSON

Saumon onctueux et
subtilement aromatisé

POISSON TIKKA MASSALA

Saumon, oignons, tomates, ail,
gingembre et épices maison

POISSON SHAI KORMA

Saumoncurry aux pistaches,
amandes, noix de cajou

LEGUMES

VEGAN

10



VEGGIE MIX

Curry de légumes

DAAL

Lentilles

CHANA MASSALA

Pois chiches

BOMBAY ALOO

Currydepomme de terre

ALOO GOBBI

Chou-fleuràlapomme de terre

SAG ALOO

Epinardsàlapomme de terre

VEGETARIEN

10



PALAK PANIR

Epinards au fromage

MATAR PANIR

Petits pois au fromage

BAINGAN BARTHA

Purée d'aubergine

RIZ BASMATI

RIZ NATURE

5

RIZ AU SAFRAN

5

RIZ PEAS PULAO

Curcuma, petits pois

6

RIZ BALAL

Noix et fruits secs

6

BIRYANI

Plat traditionnel cuit lentement à base de riz
basmati parfumé aux épices maison

LÉGUMES



16

POULET

16

AGNEAU

18

CREVETTES

18



Piment



DESSERTS

6

KULFI SPÉCIALITÉ DU CHEF

Glacé pakistanaise à la vanille aux éclats de pistache, amande, noix de cajou et cardamome avec une touche de rose

CHOCOLATE CAKE

Biscuit amande, Croustillant praliné feuillantine, Mousse au chocolat

MANGO PASSION CAKE

Biscuit amande, Compoté mangue passion, Mousse au Chocolat blanc

SORBETS & GLACES - 2 PARFUMS

Vanille - Chocolat - Pistache

Mangue - Passion - Coco - Ananas

Fraise - Banane - Citron - Rose

PÂTISSERIE MAISON

Assortiment de gâteaux maison, Halwa Suji et Gulab Jamun

GULAM JAMUN

Beignets aromatisés à la cardamome et à la rose servi avec son sirop

HALWA SUJI

Gâteau de semoule aux raisins secs et coco

GAJAR HALWA

Gâteau de carottes aux éclats de pistaches

SALADE DE FRUITS

Fruits frais de saison

CAFÉ - THÉS & INFUSIONS

EXPRESSO 3

DÉCAFÉINÉ 3

DOUBLE EXPRESSO 4

CAPPUCCINO 4

THÉ ÉPICES MAISON 4

THÉ MENTHE FRAÎCHE 4

THÉ VERT 4

THÉ AU JASMIN 4

CHAI 4

VERVEINE 4

TILLEUL 4

CAMOMILLE 4

MENUS

MIDI

Pain + Plat + Dessert 16

Entrée + Pain + Plat + Dessert 20

ENTRÉE

Raita

Pakora

Onion Bhajia

PAIN

Naan Nature

Naan Fromage

PLAT AVEC RIZ

Poulet Curry

K eema Matar

Veggie Mix

DESSERT OU CAFÉ

Kulfi

Pâtisserie

SOIR

Entrée + Pain + Plat + Dessert 25

ENTRÉE

Samossa

Sheekh Kabab

Poulet Tandoori

PAIN

Naan Nature

Naan Fromage

PLAT AVEC RIZ

Poulet Curry

Agneau Curry

Crevettes Curry

DESSERT

Kulfi

Pâtisserie

Salade de fruits