

entrées

NON-VÉGÉTARIENNES

POULET MALAI KABAB	7 ⁹⁵
<i>mariné au fromage à la crème, cardamome verte</i>	
POULET TIKKA	7 ⁹⁵
<i>mariné au gingembre, ail, yaourt et paprika</i>	
POULET CHUTNEY TIKKA	7 ⁹⁵
<i>mariné au coriandre et épices</i>	
POULET BHATTI MURGH TIKKA	7 ⁹⁵
<i>épicé, marinade spécial du chef</i>	
AGNEAU SEEK KABAB	8 ⁹⁵
<i>kabab d'agneau haché avec épices indiennes</i>	
AGNEAU BOTI KEBAB	8 ⁹⁵
<i>mariné au yaourt et parfumé au garam masala</i>	
AGNEAU SHAMMI KEBAB	8 ⁹⁵
<i>agneau haché grillé farci de mozzarella</i>	
CREVETTE POIVRÉE	10 ⁹⁵
<i>marinée au yogourt, crème et poivre noir broyé</i>	
CREVETTE HARIYALI	10 ⁹⁵
<i>marinée à la coriandre, citron et yaourt</i>	
SAUMON AJWAINI TIKKA	10 ⁹⁵
<i>épices indiennes et graines de cumin</i>	
GATEAU DE CRABE	10 ⁹⁵
<i>assaisonné d'épices sélectionnées par le chef</i>	
POISSON PAKORAS	7 ⁹⁵
<i>poisson mariné, frit croustillant</i>	

VÉGÉTARIENNES

TANDOORI ALOO	5 ⁹⁵
<i>pommes de terre épicées, avec raisins et noix</i>	
SEEK KABAB VÉGÉTARIEN	5 ⁹⁵
<i>légèrement épicé, légumes émincés</i>	
SAMOSA	5 ⁹⁵
<i>farcis de cubes de pomme de terre et pois</i>	
TIKIYA	5 ⁹⁵
<i>beignets de pommes de terre avec chutney et pois chiches</i>	
ONION BHAJIYA	5 ⁹⁵
<i>beignets d'oignons frits</i>	
NEW DELHI CHAT	5 ⁹⁵
<i>soufflés à la farine garnis de pomme de terre, yogourt et chutney</i>	
CHAMPIGNON TANDOORI	5 ⁹⁵
<i>assaisonné aux épices, cuit au Tandoor</i>	
SOUPE ET SALADE	
SOUPE AUX LENTILLES JAUNES	3 ⁹⁵
<i>bonne pour la santé</i>	
SOUPE AUX TOMATE	3 ⁹⁵
<i>tomates grillés tandoor</i>	
SALADE VERTE	3 ⁹⁵
<i>tranches de concombre, tomates, carottes et mixte printanier avec fromage feta</i>	
SALADE DE POULET TIKKA	4 ⁹⁵
<i>poulet grillé, verdure et vinaigrette</i>	

LES INCONTOURNABLES

PANEER CHAT	8 ⁹⁵
ACHARI PANEER TIKKA	8 ⁹⁵
<i>fromage traditionnel aromatisé au piment</i>	
CHOU-FLEUR MANCHURIAN	8 ⁹⁵
<i>sauce tomate piquante avec ail, feuille de curry et poivre noir</i>	
KARAREE BHINDI	8 ⁹⁵
<i>morceaux d'okra frits, mélangés d'épices douces</i>	
PALAK CHAT	5 ⁹⁵
<i>yogourt sucré, menthe et chutney de mangue.</i>	

plats principaux

currys... de la casserole

VÉGÉTARIEN

PANEER MAKHANI	14 ⁹⁵
<i>fromage indien fermenté, sauce tomate crémeuse</i>	
KADHAI PANEER	14 ⁹⁵
<i>fromage cottage et poivrons avec épices kadai</i>	
SAAG PANEER	14 ⁹⁵
<i>paneer sauté avec épinards et épices indiennes</i>	
MALAI KOFTA	14 ⁹⁵
<i>boulettes de fromage maison dans une sauce à la crème</i>	
NAVRATAN KORMA	13 ⁹⁵
<i>légumes assortis dans une sauce à la crème avec noix</i>	
JALFRAZIE VÉGÉTARIEN	13 ⁹⁵
<i>légumes sautés avec cumin et chili sec</i>	
EGGPLANT BHARTHA	13 ⁹⁵
<i>aubergine rôtie au tandoor avec oignon et tomate</i>	
ALOO GOBI	13 ⁹⁵
<i>pomme de terre et chou-fleur avec cumin et épices</i>	
CHANA MASALA	13 ⁹⁵
<i>pois chiche avec tomates et oignons</i>	
DAAL MAKHANI	12 ⁹⁵
<i>lentilles et tomate dans une sauce à la crème</i>	
DAAL TADKA	12 ⁹⁵
<i>lentilles jaunes</i>	
FRUITS DE MER	
CREVETTE MASALA	19 ⁹⁵
<i>sauce masala avec oignon et tomate</i>	
CREVETTE DEVI	20 ⁹⁵
<i>noix de cajou et noix de coco avec feuilles de cari</i>	
CURRY DE POISSON GOAN	18 ⁹⁵
<i>saumon cuit dans une sauce au curry traditionnel Goa</i>	

POULET

POULET AU BEURRE	18 ⁹⁵
<i>poulet grillé au tandoor, sauce tomate</i>	
TIKKA MASALA	
<i>sauce masala avec oignon et tomate</i>	
KORMA	
<i>sauce à la crème</i>	
POULET GUNTUR	
<i>guntur épicé avec la noix de coco et l'oignon</i>	
CHETTINAD	
<i>tomate, oignon, noix de coco, tamarin et feuilles de cari</i>	
POULET KADAI	
<i>épice kadai et poivrons</i>	
POULET JALFRAZIE	
<i>sauce piquante avec poivrons verts et rouges</i>	
AGNEAU	
VINDALOO	19 ⁹⁵
<i>vinaigre, piments et épices - très épicé</i>	
AGNEAU KADAI	
<i>épices Kadhai avec bell pepper</i>	
ROGAN JOSH	
<i>oignon, tomate, fenouil et cardamome noire</i>	
SAAGWALA	
<i>sauté d'épinards et épices indiennes</i>	
AGNEAU JALFRAZIE	
<i>sauce piquante avec poivrons verts et rouges</i>	
AGNEAU KORMA	
<i>oignon et noix de cajou</i>	

RIZ BASMATI ET BIRYANI

ORDINAIRE ou AU SAFRAN	3 ⁹⁵
RIZ JEERA	4 ⁹⁵
JACKFRUIT ou BIRYANI VÉGÉ	13 ⁹⁵
POULET ou AGNEAU BIRYANI	17 ⁹⁵
<i>avec Bhurani Raita (yogourt parfumé à l'ail)</i>	
CREVETTE BIRYANI	18 ⁹⁵

LES À CÔTÉS

RAITA	3 ⁹⁵
<i>yogourt avec oignon, tomate et concombre</i>	
JARDINIÈRE DE LÉGUMES	3 ⁹⁵

SERVICE DE
TRAITEUR
EXCLUSIF
DISPONIBLE

DU TANDOOR

(FOUR D'ARGILE TRADITIONNEL)
servi avec riz

POULET TANDOORI	17 ⁹⁵
<i>mariné au yogourt épicé</i>	
GRILLADES	21 ⁹⁵
<i>assortiment de kababs tandoori</i>	
RAAN	21 ⁹⁵
<i>(The Gazette Le Mets de l'année 2007) jarrets d'agneau rôti</i>	
CÔTELETTES D'AGNEAU	21 ⁹⁵
<i>marinées au yogourt épicé</i>	
VIVANEAU ROUGE ENTIER	21 ⁹⁵
<i>cuit avec épices indiennes</i>	
ASSIETTE DE FRUITS DE MER	21 ⁹⁵
<i>saumon, crabe et crevette</i>	
GRILLADE DE LÉGUMES	15 ⁹⁵
<i>grillé au tandoor</i>	

PAINS

NAÂN ou ROTI	3 ⁹⁵
NAÂN À L'AIL	4 ⁹⁵
PARATHA	4 ⁹⁵
<i>choix de laccha, menthe ou aloo</i>	
KULCHA (PAINS FARCIS)	4 ⁹⁵
<i>fromage parmesan ou épinards</i>	
KULCHA (PAINS FARCIS)	5 ⁹⁵
<i>paneer/agneau</i>	
PANIER DE PAIN	19 ⁹⁵
<i>notre assortiment de 5 pains</i>	

table d'hôte

29⁹⁵ par personne

taxes et service non inclus

ENTRÉE

choix de

**SAMOSA
VÉGÉTARIEN**

**CHOU-FLEUR
MANCHURIAN**

*dans une sauce
tomate épicée*

**ANCHARI
PANEER TIKKA**

*fromage traditionnel
aromatisé au piment*

**AGNEAU SEEK
KABAB**

**POULET
MALAI KEBAB**
*mariné au fromage à la
crème, cardamome verte*

PLAT PRINCIPAL

servi avec dal makhani, naan et du riz

choix de

POULET AU BEURRE

AGNEAU KORMA

*dans une sauce aux
noix d'acajou et d'oignons*

CREVETTES DEVI

*cuites avec noix de cajou, noix
de coco et feuilles de cari*

CURRY DE POISSON GOAN

*saumon cuit dans une sauce au
curry traditionnel Goan*

BIRYANI POULET

SAAG PANEER

*fromage cottage
sautés aux épinards*

DESSERT

choix de

RASMALAI

*galette de fromage
cottage dans un sirop de
lait sucré et pistaches*

GULAB JAMUN

*boulettes trempées dans
un sirop de rose de sucre
aromatisé à la pistache*

desserts

GULAB JAMUN <i>boulettes trempées dans un sirop de rose de sucre aromatisé à la pistache</i>	5 ⁹⁵
RASMALAI <i>galette de fromage cottage dans un sirop de lait sucré et pistaches</i>	4 ⁹⁵
SHAHI KHEER <i>pouding au riz indien</i>	4 ⁹⁵
KULFI <i>crème-glacée maison — choix de la mangue, rose, ou malai</i>	4 ⁹⁵
NOIR ET BLANC TRANCHE DE GÂTEAU	6 ⁹⁵

digestif

BAILEY'S	6 ²⁵
PRUNELLE	6 ⁷⁵
B+B	6 ⁷⁵
BENEDICTINE	7 ⁷⁵
GRAND MARNIER	7 ⁷⁵
DRAMBUIE	7 ⁷⁵

café ou thé

CAPPUCCINO	4 ⁵⁰
CAFÉ ou ESPRESSO	2 ⁹⁵
CHAI <i>darjeeling thé infusé dans le lait</i>	2 ⁹⁵
TISANE <i>choisissez votre thé préféré</i>	2 ⁹⁵

cognac

REMI MARTIN V.S.	9 ⁵⁰
COURVOISIER V.S.	9 ⁵⁰
SPÉCIALITÉ CAFÉ (brésilien, irlandais ou espagnol)	5 ⁹⁵

