

Nos Entrées ^{*10}

King Prawn Grilled ^{*4} Crevettes épicées grillées	9€
Lamb Tika Gigot d'agneau mariné aux épices, grillé	9€
Seekh Kabab Brochette d'agneau haché	9€
Hara Bhara Kabab ^{*8} Galettes végétariennes aux légumes verts, pommes de terre, noix de cajou et herbes	8€
Samossa Veggie ^{*7} Beignets fourrés aux pommes de terre et fines herbes	7€
Samossa Keema ^{*7} Beignets fourrés à la viande d'agneau, lentilles et fines herbes	8€
Prawn Pakora Beignets de crevettes	9€
Raita ^{*7} Salade aux yaourts, aubergines grillé et herbes	6€
Shimla Salade Salade verte, tomate, poivrons, quinoa, pois chiche avec sauce à l'ail	8€
Chicken Tika Blanc de poulet mariné aux épices grillé, salade, tomates, olives	8€

A Partager (pour 2 personnes) 20€

Samossa Veggie, Samossa Keema, Seekh Kabab, Malai Tikka et Raita

Nos Pains ^{*1,3,7}

Cheese Naan Galette de pain au fromage	3,90€
Cheese'n Garlic Naan Galette de pain au fromage et à l'ail	4€
Cheese'n Chili Naan Galette de pain au fromage et piment vert	4€
Garlic Naan Galette de pain à l'ail	2,80€
Naan Galette de pain nature	2€

Plats Végétariens ^{*1,3,7}

Palak Paneer ^{*7} Épinards au fromage	9€
Baingan Bartha Caviar d'aubergines	9€
Daal Lentilles à l'indienne	7€
Navratan Korma ^{*7,8} Curry de légumes à la crème et aux fruits secs	9€
Veggie Biryani ^{*7} Assortiment de légumes au riz basmati	12€
Veggie Thali ^{*1,3,7} Assiette végétarienne avec un cheese naan et riz	18€

Riz Nature	3€
Riz Kashmiri ^{*8}	5€
Riz basmati aux fruits secs	





* = Allergènes

Prix nets - Service compris

Nos Plats

Accompagnés du Riz Basmati

(Supplément 2€ Pour remplacer le riz nature par Riz Kashmiri)

Butter Chicken ^{*3,7,8} Blanc de poulet mariné aux épices, grillé, mijoté dans sa sauce au beurre, noix de cajou et tomates	17€
Chicken Korma ^{*3,7,8} Désossé de volaille avec sauce douce à la crème et fruits secs	17€
Chicken Tika Masala ^{*7} Blanc de poulet mariné aux épices, grillé puis mijoté aux 5 épices	17€
Chicken Tika Biryani ^{*7} Riz basmati au poulet grillé	17€
Lamb Vindaloo  Gigot d'agneau au curry, pommes de terre, sauce épicée	18€
Lamb Tika Masala ^{*7}  Gigot d'agneau mariné aux épices, grillé puis mijoté aux 5 épices	18€
Lamb Korma ^{*3,7,8} Gigot d'agneau avec sauce douce, à la crème et fruits secs	18€
Lamb Shank Roghanjosh  Souris d'agneau à la sauce à la tomate épicée	20€
Prawn Malai ^{*4,7} Crevettes décortiquées mijotées dans sa sauce crémeuse au citron	18€
Fish Molly ^{*4}  Dos de cabillaud au curry et lait de coco	19€
Chicken Thali ^{*1,3,7} Chicken tika masala, palak paneer, raita, riz et cheese naan	21€

A Partager (pour 2 personnes) 40€

Butter Chicken, Lamb Korma, Palak Paneer et Riz Basmati

Nos Grillades en Plat ^{*7}

accompagnés de salade et riz

King Prawn Grilled ^{*4} Crevettes épicées grillées	20€
Chicken Tika Blanc de poulet mariné aux épices, grillé	18€
Lamb Tika Gigot d'agneau mariné aux épices, grillé	19€
Malai Chicken Boti Désossé de poulet mariné à la crème, cardamome, grillé	17€

Nos Desserts

Kulfi Pista Glace maison à la pistache ^{*7,8}	7€	Sorbets ou Glaces Artisanales au choix 2 boules ^{*7}	7€
Halwa Gâteau de semoule avec noix de coco et cardamome ^{*7,8}	6€	Nos suggestions :	
Gul-e-Shireen Crème à la rose et à la framboise façon tiramisu ^{*3,7}	7€	rose, gingembre, ananas-basilic, mangue, fruit de la passion, noix de coco	
Fondant au Chocolat	8€	Les Classiques :	
Cœur coulant avec glace au gingembre (servi décongelé) ^{*7}		vanille, framboise, fraise, chocolat, citron vert, caramel	
Profiteroles ^{*1,7}	10€	Supplément Chantilly ^{*7}	1€
Salade de fruit frais	7€	Banana Split ^{*7,8}	9€
Dame Blanche ^{*7}	8€	Glace vanille, chocolat et fraise, crème chantilly et chocolat chaud	
Colonel sorbet citron enrobé de vodka	10€	Café ou Thé Gourmand ^{*7}	9€
		accompagné de 3 mini desserts	

Prix nets - Service compris