

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 Gallettes 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	7€
Chicken Tika Salade 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 / pommes de terre

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	6€	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	6€	rose, gingembre, ananas-basilic, mangue, fruit de la passion, noix de coco	
Fondant au Chocolat Cœur coulant avec glace au gingembre (servi décongelé) *7	8€	Les Classiques :	
Profiteroles *1,7	9€	vanille, framboise, fraise, chocolat, citron vert, caramel	
Salade de fruit frais	6€	Supplément Chantilly *7	1€
Dame Blanche *7	8€	Banana Split *7,8	9€
Colonel sorbet citron enrobé de vodka	10€	Glace vanille, chocolat et fraise, crème chantilly et chocolat chaud	
		Café ou Thé Gourmand *7 accompagné de 3 mini desserts	8€

Prix nets - Service compris