



Entrées



Non-végétariens

01. **Papadom** 1,20
Gaufrettes croustillantes aux lentilles.
02. **Poulet Pakora** 6,50
Morceaux de poulet enrobés de farine de pois chiches et frits.
03. **Poulet Tikka**  7,95
Poulet désossé mariné aux épices et rôti au four tandoor.
04. **Poulet Tandoori (avec os)** 7,50
Poulet sur os mariné au yaourt et aux épices
05. **Keema Samosa**  6,95
Pâte croustillante fourrée de viande hachée épicée.
06. **Seekh Kebab** 8,95
Agneau haché aux herbes, oignons et piments, grillé sur des brochettes.
07. **Poulet Puri** 6,95
Poulet épicé servi sur du pain légèrement frit.
08. **Crevettes papillon**   10,95
Crevettes marinées aux épices et aux œufs, légèrement frites avec une sauce chili douce.
09. **Poulet Chaat** 7,95
Poulet sauté aux épices chaat et légumes, servi froid.
10. **Poulet Malai Tikka**  7,95
Poulet tikka mariné dans de la crème, du yaourt, du citron et des herbes.
11. **Puri aux crevettes**  8,95
Crevettes épicées servies sur du pain légèrement frit.
12. **Poisson Pakora**  6,95
Filets de poisson enrobés de farine de pois chiches épicée et frits.

Entrées



Végétariens

13. **Oignon Bhaji** 5,95
Beignets d'oignons croustillants et épicés.
14. **Pakora de légumes** 6,50
Légumes mélangés aux épices, enrobés de farine de pois chiches et frits.
15. **Samosas aux légumes** 6,95
Empanada farcie de pommes de terre épicées et de petits pois, frits.
16. **Aloo Tikki** 6,50
Crêpes de pommes de terre épicées, panées et frites.

17. **Pakora mixte de Bombay** 11,95
Légumes assortis aux herbes et épices, frits dans une pâte à base de farine de pois chiches.
18. **Salade fraîche** 6,95
Un mélange de légumes frais de saison.
19. **Salade de crevettes**  9,95
Salade fraîche garnie de crevettes assaisonnées.
20. **Salade Bombay**  10,95
Laitue, tomate, oignon, thon, ananas, olives et mayonnaise.
21. **Pickle Tray** 1,95



Currys traditionnels



Bhuna

Curry épais et riche, cuisiné avec des oignons, des herbes et des épices aromatiques.

22. **Poulet Bhuna** 15,95
23. **Agneau Bhuna** 17,95
24. **Crevettes Bhuna**  18,95

Madras

Curry épicé et savoureux avec des piments et des épices intenses.

25. **Poulet Madras** 15,95
26. **Agneau Madras** 17,95
27. **Crevettes de Madras**  18,95

Jalfrezi

Curry sauté avec oignons, poivrons, piments verts et herbes.

28. **Poulet Jalfrezi** 15,95
29. **Agneau Jalfrezi** 17,95
30. **Crevettes Jalfrezi**  18,95

Korma

Un curry riche et doux avec de la crème, de la noix de coco et des amandes.

- 31. Poulet Korma 15,95
- 32. Agneau Korma 17,95
- 33. Crevettes Korma 18,95

Dopiaza

Curry avec oignon supplémentaire et épices aromatiques.

- 34. Poulet Dopiaza 15,95
- 35. Agneau Dopiaza 17,95
- 36. Crevettes Dopiaza 18,95

Masala

Un curry doux et crémeux à base de tomates avec du garam masala.

- 36. Poulet Masala 15,95
- 37. Agneau Masala 17,95
- 38. Crevettes Masala 18,95

Vindaloo

Curry très épicé.

- 39. Poulet Vindaloo 15,95
- 40. Agneau Vindaloo 17,95
- 41. Crevettes Vindaloo 18,95

Pasanda

Curry crémeux à base d'amandes, de pistaches et de fruits assortis.

- 42. Poulet Pasanda 15,95
- 43. Agneau Pasanda 17,95
- 44. Crevettes Pasanda 18,95

Methi

Curry aromatique aux feuilles de fenugrec, oignons, épices et crème.

- 45. Poulet Methi 15,95
- 46. Agneau Methi 18,95

Kashmiri

Un curry doux avec de la crème, des herbes, des épices et des noix mélangées.

- 47. Poulet Kashmiri 15,95
- 48. Agneau Kashmiri 17,95
- 49. Crevettes Kashmiri 18,95

Dansak

Curry aigre-doux aux lentilles et poivrons.

- 50. Poulet Dansak 15,95
- 51. Agneau Dansak 17,95
- 52. Crevettes Dansak 18,95

Rogan Josh

Curry aux tomates, herbes et épices aromatiques.

- 53. Poulet Rogan Josh 15,95
- 54. Agneau Rogan Josh 17,95
- 55. Rogan Josh aux crevettes 18,95



Spécialités de la maison

Spécialité du chef

- 56. **Spécial Agra** 16,95
Plat primé composé de poulet tikka désossé mariné, cuit dans une sauce tomate crémeuse aux herbes et au gingembre, et garni d'oignons frits et de noix de cajou.
- 57. **Poulet Tikka Masala** 16,95
Morceaux de poulet marinés, grillés à la perfection et cuits lentement dans une sauce tomate riche et crémeuse infusée d'épices aromatiques.
- 58. **Poulet Tikka Korma** 16,95
Poulet tikka dans une sauce à la noix de coco onctueuse et crémeuse, mélangée à des épices aromatiques et une touche de douceur.
- 59. **Poulet Bombay** 16,95
Poulet désossé cuit dans une poêle spéciale avec tomate, gingembre, ail et épices douces.
- 60. **Poulet au beurre** 16,95
Poulet tikka tranché cuit dans une sauce crémeuse aux tomates et au beurre, avec de l'ail et des épices douces.
- 61. **Poulet à l'ail** 16,95
Poulet cuit avec de l'ail, de l'oignon, des poivrons et des herbes aromatiques.
- 62. **Poulet Tikka Dopiaza** 16,95
Poulet tikka dans un curry riche avec des oignons supplémentaires, de la poudre de paprika et des épices.
- 63. **Poulet Tikka Jalfrezi** 16,95
Poulet tikka sauté avec poivrons et oignons dans la sauce épicée spéciale du chef.
- 64. **Poulet Tikka Dah** 16,95
Poulet tikka dans une sauce au yaourt épicée avec des herbes et des épices.
- 65. **Poulet Mughlai** 16,95
Curry crémeux au poulet tikka, cardamome, poivre, fruits secs, œuf, noix, lait et beurre.

66. **Poulet au chili**  16,95
Poulet pané épicé dans une sauce chili douce avec poivron et oignon.
67. **Poulet Tikka Kashmir**  16,95
Poulet tikka dans un curry doux et crémeux avec des herbes, des épices et des noix mélangées.
68. **Poulet Tikka Dansak** 16,95
Poulet tikka à la sauce aigre-douce aux lentilles et à l'ananas.
69. **Poulet Tikka aux épinards**16,95
Poulet tikka cuisiné avec des épinards frais, des herbes et des épices indiennes.
70. **Poulet à la mangue**  16,95
Poulet désossé à la sauce mangue sucrée, garni de tranches de mangue.



71. **Poulet Achari**16,95
Poulet tikka dans une sauce onctueuse à base de yaourt, légèrement épicée et parfumée de cornichons et d'herbes indiennes.
72. **Poulet Pathia**16,95
Poulet tikka dans une sauce tomate légèrement épicée, aigre-douce avec une texture onctueuse et des saveurs équilibrées.
73. **Bombay Khas**  19,95
Un mélange spécial de poulet tikka, d'agneau tikka et de crevettes, servi dans une sauce onctueuse et crémeuse à base de yaourt avec des herbes douces et des épices.
74. **Agneau Tikka Dahi** 18,95
Agneau tikka dans une sauce crémeuse à base de yaourt, légèrement épicée avec des herbes et des épices indiennes subtiles.
75. **Agneau Tikka Makhan**  18,95
Morceaux d'agneau tikka cuits lentement dans une riche sauce tomate au beurre infusée d'épices aromatiques et de crème.

Plats de poisson



Cuit dans un tandoor traditionnel en argile et servi très chaud avec une sauce aux légumes.

76. **Poisson au curry** 16,95
Poisson désossé cuit dans un curry de tomates et d'oignons légèrement épicé avec des herbes indiennes traditionnelles.
77. **Poisson-beurre**  16,95
Poisson désossé cuit dans une sauce tomate crémeuse et beurrée avec des épices indiennes douces.



Spécial Tandoori



Cuit dans un four tandoor traditionnel en argile et servi bien chaud avec une sauce aux légumes.

78. **Crevettes Tandoori**  19,95
Crevettes marinées dans du yaourt épicé et grillées, assaisonnées de coriandre fraîche.
79. **Poulet Tandoori** 16,95
Poulet avec os mariné dans du yaourt et des épices, grillé pour obtenir une texture ferme avec un extérieur fumé, garni de coriandre.
80. **Poulet Tikka** 16,95
Poulet désossé mariné dans du yaourt et des épices douces, grillé jusqu'à ce qu'il soit bien cuit et garni de coriandre.
81. **Poulet Shashlik** 17,95
Brochette de poulet tikka avec oignons et poivrons, grillé et assaisonné de coriandre.
82. **Poulet Tikka Malai** 16,95
Poulet désossé mariné dans de la crème, du fromage et des épices douces, grillé pour une texture douce et tendre, et garni de coriandre.
83. **Agneau Tikka** 18,95
Morceaux d'agneau marinés dans du yaourt épicé, grillés et garnis de coriandre.
84. **Brochettes d'agneau** 19,95
Brochette d'agneau tikka avec oignons et poivrons, grillé et assaisonné de coriandre.
85. **Poulet Tikka Hariyali**16,95
Poulet désossé mariné dans un mélange de coriandre fraîche, de menthe et d'épices douces, puis grillé.
86. **Grillades mixtes** 19,95
Assortiment de plats grillés : poulet tikka, agneau tikka, crevettes, seekh kebab et poulet tandoori, chacun mariné dans du yaourt épicé et cuit au four tandoor.
87. **Poisson Tikka** 19,95
Filets de poisson désossés marinés dans du yaourt et des épices douces, rôtis au four tandoor et assaisonnés de coriandre.

Spécialités végétariennes



88. **Légumes mélangés Makhan**  .14,95
Assortiment de légumes mijotés dans une sauce crémeuse aux tomates et au beurre légèrement épicée.
89. **Légumes du Cachemire**   .14,95
Légumes mélangés cuisinés avec de la crème, des noix, de la banane et de la noix de coco dans des épices douces et aromatiques.
90. **Légumes Karahi** .14,95
Légumes frais sautés à l'ail, au gingembre, aux herbes et aux épices, garnis de coriandre.
91. **Pakora au curry**  .14,95
Beignets de légumes servis dans une sauce au curry épicée à base de yaourt.
92. **Gobi Korma**   .14,95
Chou-fleur cuit dans une sauce onctueuse et crémeuse avec des amandes, du yaourt, de la noix de coco et des épices.
93. **Légumes Pasanda**   .14,95
Légumes cuits lentement dans une sauce crémeuse aux amandes, pistaches et épices douces.
94. **Dal Tarka** .14,95
Lentilles jaunes tempérées à l'ail, au cumin et aux épices.
95. **Dal Makani**  .14,95
Lentilles noires mijotées dans une sauce crémeuse et épicée avec du beurre et de la crème.
96. **Palak Paneer**  .14,95
Épinards cuits avec du paneer (fromage frais indien) et des épices douces.
97. **Panner Tikka Masala**  .15,95
Cubes de paneer grillés dans une sauce crémeuse à base de tomates avec du garam masala.
98. **Matar Paneer** .14,95
Fromage cottage et petits pois mijotés dans une sauce épicée aux tomates et aux oignons, avec une touche finale d'épices indiennes aromatiques.

Balti aux légumes



Currys traditionnels de style balti cuisinés avec des oignons, des tomates, de l'ail, du gingembre, du cumin, des herbes et des épices. Servi dans un bol balti.

99. **Balti aux légumes mélangés** .14,95
Une variété de légumes cuits dans une sauce de style balti avec des oignons, des poivrons et des épices.
100. **Saag Aloo Balti** .14,95
Pommes de terre cuites avec des épinards dans une sauce épicée de style Balti.
101. **Pommes de terre Balti aux pois chiches** .14,95
Pommes de terre et pois chiches cuits dans une riche sauce de style balti.
102. **Pommes de terre Balti aux aubergines** .14,95
Pommes de terre et aubergines cuites lentement dans une sauce balti épicée.

Plats Balti



Currys traditionnels de style balti cuisinés avec des oignons, des tomates, de l'ail, du gingembre, du cumin, des herbes et des épices. Servi dans un bol balti.

103. **Poulet Balti** .15,95
Curry balti classique au poulet et aux épices aromatiques.
104. **Poulet Tikka Balti**  .16,95
Poulet tikka grillé cuit dans une riche sauce Balti.
105. **Poulet Balti aux épinards** .15,95
Poulet Balti combiné avec des épinards frais et des épices.
106. **Agneau Balti** .17,95
Morceaux d'agneau dans un curry traditionnel de style balti.
107. **Agneau Tikka Balti**  .18,95
Agneau tikka tandoori cuit dans une sauce balti épicée.
108. **Balti d'agneau aux épinards** .17,95
Balti d'agneau enrichi d'épinards frais.
109. **Balti aux crevettes**  .17,95
Crevettes cuites dans une sauce Balti épicée.
110. **Balti de crevettes aux épinards** .17,95
 Balti de crevettes aux épinards frais et aux herbes.



Plats Biryani

Servi avec sauce aux légumes.

111. **Poulet Biryani** .16,95
Poulet mariné cuit avec du riz basmati, des clous de girofle, de la cardamome, des feuilles de laurier et des épices aromatiques.
112. **Crevettes Biryani**  .19,95
Riz aux crevettes et basmati préparé avec des clous de girofle, de la cardamome, des feuilles de laurier et des épices indiennes traditionnelles.
113. **Agneau Biryani** .18,95
Agneau tendre en couches avec du riz basmati épicé, cuit avec des clous de girofle, de la cardamome et des feuilles de laurier.
114. **Biryani aux légumes** .15,95
Légumes mélangés et riz basmati cuisinés avec des clous de girofle, de la cardamome, des feuilles de laurier et des épices douces.
115. **Biryani E-Kas**   .19,95
Un mélange de poulet, d'agneau, de crevettes, de noix et de raisins secs, cuisiné avec du riz basmati, des clous de girofle, de la cardamome, des feuilles de laurier et des épices mélangées.



Accompagnements



Pain indien

116. **Naan nature**  3,95
Pain plat moelleux cuit au four tandoor.
117. **Naan au beurre**  4,60
Naan tartiné de beurre.
118. **Naan au fromage**  4,95
Naan fourré au fromage.
119. **Naan à l'ail**  4,60
Naan à l'ail.
120. **Peshwari Naan**   5,95
Naan fourré à la noix de coco, aux amandes et au sucre.
121. **Naan au fromage et à l'ail**  5,60
Naan farci de fromage, d'ail et garni de coriandre.
122. **Naan à l'ail et au piment**  5,60
Naan garni de piment frais, d'ail et de coriandre.
123. **Keema Naan**  5,60
Naan fourré à la viande hachée.
124. **Naan à l'ail et à la menthe**  4,95
Naan cuit au four tandoor avec menthe et ail.
125. **Tandoori Chapati**  3,95
Pain de blé entier cuit au tandoor.

Riz Basmati



126. **Riz bouilli** 3,95
127. **Riz pilaf** 4,95
Riz aromatique cuisiné avec des épices douces.
128. **Riz aux champignons** 5,45
Riz pilaf aux champignons
129. **Riz pilaf aux légumes** 5,45
Riz pilaf aux légumes mélangés.
130. **Riz aux œufs**  4,50
Riz basmati sauté à l'œuf.
131. **Riz Khasmiri** 5,95
Riz sucré à la noix de coco et aux fruits.
132. **Puces** 3,95

Raccords

133. **Pommes de terre aux épinards** 8,95
Pommes de terre aux épinards, herbes et épices.
134. **Champignons** 8,95
Champignons à la sauce masala avec oignons et tomates.
135. **Aubergines** 8,95
Aubergines cuites dans une sauce masala épicée.
136. **Tarka Dall** 8,95
Lentilles jaunes assaisonnées à l'ail, aux épices et aux herbes.
137. **Pois chiches Masala** 8,95
Pois chiches à la tomate, à l'ail, au gingembre et aux épices.
138. **Pommes de terre Gobi** 8,95
Pommes de terre et chou-fleur aux épices douces.
139. **Pommes de terre de Bombay** 8,95
Spécialité de pommes de terre, préparée avec des herbes et des épices.
140. **Raita** 8,95
Yaourt au concombre, tomate et épices.

Desserts

Typique de l'Inde

141. **Glace à la mangue** 3,95
142. **Glace à la pistache** 3,95
143. **Gulab Jamun** 3,95
Boules de lait frites au sirop.
144. **Fereni** 3,95
Pouding à la farine de riz avec lait, sucre et eau de rose.

Menu enfant

145. **Nuggets de poulet avec frites** 7,95
146. **Bâtonnets de poisson avec frites** 7,95
147. **Tortilla avec du riz ou des frites** 7,50
148. **Demi-curry doux avec riz ou frites** ... 10,95

**Si vous avez besoin d'un plat spécial,
demande au serveur.**



14 ALLERGENS

**Si vous avez des allergies, demandez des informations
le serveur au-dessus des plats**

