

# Menu

## Entrées

### **Onion Bhaji – 9,50€**

*Croustillants d'oignon et d'épinard enrobés de farine de pois chiche*

### **Mix Pakora veg – 9,50€**

*Croustillants de légumes (aubergines, courgettes et chou-fleur) enrobés de farine de pois chiche*

### **Fish Pakora – 11,50€**

*Croustillants de poisson blanc enrobés de farine de pois chiche*

### **Scampis Pakora – 11,50€**

*Croustillants de scampi enrobés de farine de pois chiche*

### **Samosa Veg – 9,50€**

*Chaussons farcis à la pomme de terre, aux petits pois, carottes, raisins secs et aux noix de cajou*

### **Samosa Lamb – 9,50€**

*Chaussons farcis à l'agneau, à la pomme de terre, aux petits pois, raisins secs et aux noix de cajou*

### **Assortiment d'entrées – 19,00€**

## **Plats** (servis avec du riz parfumé à la cardamome et à la cannelle)

### **Chicken Tikka Masala – 20,50€**

*Poulet mariné dans un mélange d'épices tandoori, grillé au four et servi dans une sauce au curry rouge*

### **Chicken Tandoori – 20,50€**

*Poulet mariné dans un mélange d'épices tandoori, grillé au four et servi avec des lentilles jaunes*

### **Chicken Korma – 20,50€**

*Poulet dans une sauce crémeuse à base de lait de coco, amandes et noix de cajou*

### **Lemon Chicken – 20,50€**

*Poulet dans une sauce crémeuse au citron et au gingembre*

### **Butter Chicken – 20,50€**

*Poulet dans une sauce crémeuse au yaourt, aux tomates, beurre et noix de cajou*

**Chicken Assad – 20,50€**

*Poulet dans une sauce crémeuse au lait de coco, graines de moutarde, piments verts frais et feuilles de curry*

**Palak Chicken – 20,50€**

*Poulet dans une sauce onctueuse aux épinards*

**Chicken Vindaloo – 20,50€**

*Poulet dans une sauce à base de curry de piment rouge (très piquant)*

**Lamb Curry – 22,50€**

*Agneau dans une sauce curry*

**Lamb Palak – 22,50€**

*Agneau dans une sauce onctueuse aux épinards*

**Lamb Korma – 22,50€**

*Agneau dans une sauce crémeuse à base de lait de coco, amandes et noix de cajou*

**Lamb Vindaloo – 22,50€**

*Agneau dans une sauce à base de curry de piment rouge (très piquant)*

**Scampis Korma – 22,50€**

*Scampis dans une sauce crémeuse à base de lait de coco, amandes et noix de cajou*

**Scampis Jalfrezi – 22,50€**

*Scampis dans une sauce aux poivrons, gingembre et oignon*

**Scampis Butter – 22,50€**

*Scampis dans une sauce crémeuse au yaourt, aux tomates, beurre et noix de cajou*

**Scampis Vindaloo – 22,50€**

*Scampis dans une sauce à base de curry de piment rouge (très piquant)*

**Mix Veg – 18,50€**

*Préparation de légumes variés au curry*

**Dal – 16,50€**

*Curry de lentilles brunes*

**Dal Tadka – 16,50€**

*Curry de lentilles jaunes*

**Palak Paneer – 18,50€**

*Fondant d'épinards et de fromage frais indien*

**Chana Masala – 17,50€**

*Curry de pois chiches*

### **Bharta – 20,50€**

*Caviar d'aubergines à l'indienne*

### **Thali Special Indian Taste (pour 2 personnes) – 26,50€ / pers**

*Veg : Palak Paneer / Chana Masala / Bharta / Mix Veg / Dal*

*Non Veg : Poulet / Agneau / Scampis / Mix Veg / Dal*

## **Accompagnements**

### **Raita – 7,50€**

*Sauce à base de yaourt, concombre, tomate, oignon rouge et masala*

### **Dal / Dal Tadka – 8,50€**

*Curry de lentilles brunes / jaunes*

### **Chana Masala – 9,50€**

*Curry de pois chiches*

### **Palak Paneer – 10,50€**

*Fondant d'épinards et de fromage frais indien*

### **Mix Veg – 10,50€**

*Préparation de légumes variés au curry*

### **Bharta – 11,50€**

*Caviar d'aubergines à l'indienne*

## **Desserts**

### **Gulab Jamun – 8,50€**

*Beignets de fruits secs au sirop de sucre*

### **Kheer – 8,50€**

*Riz au lait parfumé à la cardamome et aux fruits sec*

### **Glace à la cardamome – 8,50€**

### **Glace à la mangue et à la noix de coco – 8,50€**