

Indian Cuisine

ENTRÉES

- 15 **Chicken Lasooni Tikka** 🌶️ 10.00
Tendres dés de poulet marinés dans le yaourt, l'ail et les épices, grillés au tandoor.
- 16 **Crabe Malabar** 15.70
Délice à la chair de crabe sautée au coco râpé, grains de maïs et feuilles de curry fraîches.
- 18 **Jhinga Kholiwada** 🌶️🌶️ 14.40
Scampi marinés aux cinq épices indiennes, grillés au Tandoor et accompagnés de sauce à la menthe.
- 19 **Samosas Etoile** 10.00
Triangles feuilletés farcis au poulet ou à l'agneau. Accompagnés de sauce à la mangue et au tamarin.
- 20 **Luknowi Seekh Kebab** 🌶️ 11.30
Emincé d'agneau à l'ail, gingembre et coriandre fraîche.

ENTRÉES VÉGÉTARIENNES

- 25 **Shingora** 🌶️ 8.70
Triangles feuilletés farcis aux légumes frais.
- 27 **Dahi Wada** 8.30
Beignets de lentilles servis dans une sauce au yaourt aromatisée au grains de moutarde.
- 28 **Makai Palak Pakora** 8.70
Beignets de maïs et épinards. Sauce au tamarin.
- 29 **Pondichéry Roll** 10.00
Aumônières de pâte feuilletée farcie de légumes et fromage.

VOLAILLES

- 40 **Patiala Dhaba Murg** 🌶️🌶️ 17.50
Dés de poulet, oignons, tomates, chilli verts et garam masala.
- 41 **Chicken Vindaloo** 🌶️🌶️🌶️ 18.40
Dés de poulet dans un curry de piments rouges, vinaigre de vin, ail et cannelle.
- 42 **Poulet Rouge** 19.20
Emincé de poulet grillé au tandoor dans une sauce au beurre, yaourt et épices rouges.
- 43 **Chicken Tikka Masala** 🌶️ 19.20
Dés de poulet grillés dans une préparation au yaourt, fromage blanc et garam masala.

VIANDES

- 50 **Kadai Ghosh** 🌶️🌶️🌶️ 19.70
Emincé d'agneau sauté au garam masala, oignons, piments verts et yaourt. Bien piquant.
- 51 **Roganjosh** 🌶️ 19.70
Curry d'agneau. Cumin, curcuma et coulis de tomates.
- 52 **Khurma Ghosh** 21.00
Tendres dés d'agneau étuvés dans une sauce à base de yaourt, cardamome et ail.
- 53 **Palak Ghosh** 🌶️🌶️ 21.00
Une symphonie d'agneau et épinards, relevés au garam masala et piment vert.

POISSONS ET CRUSTACÉS

- 60 **Lasooni Jhinga** 🌶️🌶️ 23.60
Scampi préparés à la façon de Goa: piquants et vinaigrés.
- 61 **Niligiri Machi** 🌶️ 18.40
Filet de saumon au curry rouge et coulis de tomates.
- 62 **Crevettes Assadh** 23.60
Scampi au curry rouge et lait de coco.

TANDOOR

- 70 **Chicken Tandoori** 19.20
Cuisses de poulet marinées au yaourt et garam masala.
- 71 **Tandoori Jhinga** 🌶️ 26.70
Succulentes crevettes géantes marinées aux milles épices et à l'ail, avec une sauce piquante séparée.
- 74 **Adrakke Panje** 🌶️ 22.70
Côtes d'agneau marinées au garam masala, gingembre et citron.
- 75 **Moghol Biryani au Poulet ou Agneau ou légumes** 🌶️ 27.70
Préparation au riz basmati et safran.

PLATS VÉGÉTARIENS

- 80 **Kadai Subzi** 🌶️🌶️ 12.70
Composition croquante de légumes de saison, sautés dans des épices spéciales pour kadai.
- 82 **Bombay Aloo** 🌶️🌶️ 12.70
Chou-fleur et pommes de terres parfumés aux épices maison et coriandre frais.
- 83 **Baigan Bharta** 🌶️ 14.90
Aubergines grillées au tandoor et préparées ensuite avec des oignons, des piments et du gingembre.
- 84 **Punjabi Cholé** 🌶️🌶️ 12.70
Curry de pois chiches aux oignons, piments verts, tomates et gingembre relevé de tamarin et garam masala.
- 86 **Sag** 12.70
Riche mélange d'épices et épinards sautés au beurre, rehaussés par une pointe de crème.
- 87 **Kadai Paneer** 🌶️🌶️ 14.00
Fromage indien paneer sauté avec poivrons rouges, haricots et poivre vert dans un coulis de tomates.
- 88 **Tadka Dhal** 🌶️ 10.50
Mélange de cinq types de lentilles que parfument ghee, ail, piment rouge et feuilles de curry fraîches.

ACCOMPAGNEMENTS

- 91 **Kesaria Pilau Rice** 4.80
Riz basmati parfumé au safran.
- 125 **Raita** 5.20
Salade de concombres, tomates et oignons, nappée de yaourt et parfumée aux épices.
- 94 **Nan** 3.50
Originaire du Punjab, ce pain se déguste frais et chaud.
- 96 **Lacha Paratha** 4.40
Pain feuilleté au ghee (beurre clarifié).

🌶️ Moyennement Piquant 🌶️🌶️ Piquant 🌶️🌶️🌶️ Très Piquant