



## BONJOUR!

Welcome to La Porte des Indes. We are happy to share with you some of our love for Indian Cuisine. Literally translated, "La Porte des Indes" means "Gateway to India". Exceptional regional dishes reflecting the taste of the diverse communities of India, take you on a gastronomic tour that extends from Pondichéry to the other regions of this fascinating country.

There has been a French presence in India for several hundred years and the influences of their culture lives on today. Pondichéry, Chandernagore, Yanaon, Mahé and Karikal were the main settlements, with Pondichéry being the major one. In fact, the French did not quit Pondichéry until 1954, seven years after India gained its independence.

Our executive chef Mehernosh Mody and his wife Sherin, have spent several months in Pondichéry researching the traditional cuisine of French-Créole communities, who have been persuaded to part with some of their jealously guarded family recipes. These "Grandes Dames" of Pondichéry have given them a unique set of original recipes; some very French, some Tamil and some typically Créole. The resulting menu brings you a unique culinary experience, a taste of the traditional cuisine of the Indian subcontinent and specialities of Pondichéry.


**Truly an Indian Cuisine with a difference!**

**Bon Appétit!**

**We look forward to seeing you again soon at "La Porte des Indes".**

## SPÉCIALITÉ MAISON

### STARTERS

- |   |  |              |
|---|--|--------------|
| 16  | <b>Crab Malabar</b><br>Des côtes du Kerala, une brise marine nous ramène ce délice à la chair de crabe sautée au coco râpé, grains de maïs et feuilles de curry fraîches.<br><br>A warm salad of flaked crabmeat and corn kernels, presented in its own shell. | <b>15.00</b> |
|  | 21 <b>Parsee Fish</b><br>Filets de sole enrobés d'un chutney de menthe, coriandre et noix de coco, cuits à la vapeur dans une feuille de bananier. Un régal.<br><br>Fillets of sole in a mint and coriander chutney and steamed in banana leaves.              | <b>14.50</b> |
| 11  | <b>Perles des Indes</b><br>Assortiment choisi de nos entrées les plus éclatantes.<br><br>A panorama of our finest starters recommended by our chef.  | <b>17.00</b> |
| 12  | <b>Delices du Gujrat</b><br>Assortiment de différentes entrées végétariennes.<br><br>A delightful array of five of our favourite starters.   | <b>15.00</b> |



MEDIUM HOT



HOT



VERY HOT

LA PORTE DES INDES LONDON - 455 Av. Louise, 1050 Brussels, Belgium Tel: +32 2 647 86 51 Fax: +32 2 640 30 59



La Porte des Indes  
**MAIN COURSES**

**Our House Thalís.**

Little portions of main courses enabling you to discover the intricacies of Indian Cuisine.



- 121 **Thali Classique / Classic Thali** **28.50**

Un choix complet et varié de curries accompagnés de riz, Nan et raita.

A royal feast of tantalising curries and a tandoori speciality.



- 101 **Thali Végétarien / Vegetarian Thali** **24.50**

Eventail de plats végétariens accompagnés de riz, Nan et raita.

For our vegetarians, a voyage of promise and discovery.



- 102 **Tandoori Royal / Royal Tandoori** **30.00**

Assortiment de nos grillades au tandoor accompagnées de riz, légumes et Nan.

Fried eggplant roundels filled with a cheese and herb "pâté".

**ENTREES CLASSIQUES - CLASSIC STARTERS**

- 15 **Murgh Tikka Nawabi** **9.50**

Tendres dés de poulet marinés dans le yaourt, l'ail et les épices, grillés au tandoor et accompagnés de sauce à la menthe.

Grilled filets of chicken marinated in garlic, yogurt and spices.

- 6 **Crabe Malabar** **15.00**

Des côtes du Kerala, une brise marine nous ramène ce délice à la chair de crabe sautée au coco râpé, grains de maïs et feuilles de curry fraîches.

A warm salad of flaked crabmeat and corn kernels, presented in its own shell.

- 17 **Mumbai Jhinga** **12.50**

Quenelles de scampi au maïs, coriandre fraîche, piments verts, ail et gingembre, accompagnées de chutney de tomates.

Prawns cakes with corn, fresh coriander green chillies pan fried and served with mango chutney.

- 18 **Jhinga Kholiwada** **14.00**

Scampi marinés aux cinq épices indiennes, grillés au tandoor et accompagnés de sauce à la menthe.

Prawns marinated in spices and grilled in the tandoori accompanied with mint sauce.

- 19 **Samasas Etoile** **11.50**

Assortiment de samosas (petits triangles feuilletés) farcis : un à l'agneau; le second au poulet; le troisième aux légumes. Accompagnés de sauces à la mangue et au tamarin.

An assortment of chicken, lamb and vegetable samosa served with mango and tamarind sauce.

- 20 **Luknowi Seekh Kebab** **10.00**

De notre tandoor, cet émincé d'agneau à l'ail, gingembre, piment vert et coriandre fraîche, suivi d'une sauce à la menthe.

Minced lamb kebabs with soft cheese and herbs.



MEDIUM HOT



HOT



VERY HOT



- 21 **Parsee Fish** **14.50**  
Filets de sole enrobés d'un chutney de menthe, coriandre et noix de coco, cuits à la vapeur dans une feuille de bananier. Un régal.  
Fillets of sole in a mint and coriander chutney and steamed in banana leaves.
- 22 **Sunhere Samosas** **9.50**  
Triangles dorés farcis au poulet et légumes, avec une sauce à la mangue.  
Golden triangles of minced chicken and shredded vegetables with mango sauce.
- 23 **SAMOSAS d' AGNEAU (RASOUL)** **9.50**  
Pâte feuilletée farcie à l'agneau et aux légumes. Sauce à la menthe en accompagnement.  
Flaky pastry filled with spiced lamb and green peas.
- 11 **Perles des Indes** **17.00**  
Assortiment choisi de nos entrées les plus éclatantes.  
A panorama of our finest starters recommended by our chef.

## POTAGES / SOUPS

- 13 **COUSIDE** **7.00**  
Bouillon d'agneau et lait de coco parfumé aux épices.  
A rich broth of lamb and coconut milk, flavoured with a bouquet garni of spices.
- 14 **DAKSIN** **6.50**  
Des régions du Sud, une soupe de lentilles relevée au curry de Madras et au citron vert.  
Lentil soup, enhanced with madras curry powder and fresh lime.

## PLATS - MAIN COURSES

### VOLAILLE - CHICKEN

- 40 **MADRAS MASALA** **16.50**  
Dés de poulet au lait de coco et aux épices fortes, à la façon de Madras.  
Chicken breast cooked in coconut milk and hot madras spices.
- 41 **VINDALOO** **16.50**  
Dés de poulet dans un curry de piments rouges, vinaigre de vin, ail et cannelle.  
Toute la chaleur de l'Inde portugaise.  
Chicken breast with fiery chillies, garlic and red vinegar.
- 42 **POULET ROUGE** **17.00**  
Emincé de poulet grillé au tandoor dans une sauce au beurre, yaourt et épices rouges.  
Shredded chicken stepped in yogurt and red spices, then grilled and served in a buttery cream sauce.
- 43 **TIKKA MASALA** **17.00**  
Dés de poulet grillés dans une préparation au yaourt, fromage blanc et garam masala, parfumée au gingembre et à la coriandre fraîche.  
The house recipe of succulent chicken tikkas in masala.



MEDIUM HOT



HOT



VERY HOT



La Porte des Indes

## VIANDES - LAMB

- 50 **KADIA GHOSH** 17.50  
Emincé d'agneau sauté au garam masala, oignons, piments verts et yaourt.  
Bien piquant. Lamb cooked slowly in yogurt, garam masala, onions and green chillies.
- 51 **ROGANJOSH** 17.50  
Curry d'agneau traditionnel du Kashmir. Cumin, curcuma et coulis de tomates.  
The classic lamb curry of Kashmir, undoubtedly a prince among curries.
- 52 **KHURMA GHOSH** 18.00  
Tendres dés d'agneau étuvés dans une sauce à base de yaourt, cardamome et ail.  
Boneless lamb cooked in a mace and almond sauce.
- 51 **PALAK GHOSH** 18.00  
Une symphonie d'agneau et épinards, relevés au garam masala et piment vert.  
Leaf spinach, green chillies, ginger and lamb cooked slowly together.

## POISSONSET CRUSTACÉS -SEA FOOD

- 60 **JHINGA BALICHOW** 19.50  
Scampi préparés à la façon de Goa : piquants et vinaigrés.  
Goan style prawns stir fried with wine vinegar, garlic and red chillies.
- 61 **NILIGIRI MACHI** 17.50  
Filet de saumon au curry rouge et coulis de tomates.  
Salmon steaks in a sauce of onion, garlic, paprika, tamarind and cumin.
- 62 **SCAMPI CURRY** 19.50  
Scampi au curry jaune et lait de coco.  
Prawns in a yellow curry enhanced with turmeric, coriander tomatoes and coconut milk.
- 63 **CASSOLETTE de FRUITS de mer** 22.00  
Fruits de mer en bouillon, parfumé aux épices Vindai et lait de coco.  
Rich seafood stew simmered in local 'vindai' spices.

## PRINCIPAUX-BIRYANI / MAIN COURSES-BIRYANI

### Biryani

Composition de riz basmati et viande cuits ensemble, tradition musulmane et popularisée pendant l'Empire Moghol. C'est un plat complet, parfumé au safran, que nous servons accompagné de Raita (salade à base de yaourt et macédoine de concombres, tomates et oignons) et de sauce de curry.

A balanced composition of Basmati rice and chicken or lamb or vegetable or prawns cooked together in the traditional muslim way very popular during the Moghol Empire. It's a complete meal and we serve it with raita ( a salad of cucumber, onion and tomatoes in yogurt dressing) and curry sauce.

- 75 **Biryani de Poulet - Chicken Biryani** 18.00  
76 **Biryani d'Agneau - Lamb Biryani** 19.00  
77 **Biryani de Scampi - Prawn Biryani** 21.00  
78 **Biryani Végétarien - Vegetable Biryani** 16.00



MEDIUM HOT



HOT



VERY HOT

LA PORTE DES INDES LONDON - 455 Av. Louise, 1050 Brussels, Belgium Tel: +32 2 647 86 51 Fax: +32 2 640 30 59



## NOTRE FOUR 'TANDOOR' / OUR CLAY OVEN 'TANDOOR'

Tandoori grills choice cuts of meat sea food are stepped in special marinade and grilled in clay ovens.

- 70 **Tandoori Chicken - Poulet Tandoori** **17.00**  
Savoureuses cuisses de poulet marinées au yaourt et garam masala.  
Plump juicy chicken legs grilled to perfection.
- 71 **Tandoori Jhinga** **23.50**  
Succulentes crevettes géantes marinées aux mille épices et à l'ail, avec une sauce piquante séparée.  
Jumbo prawns in garlic and herbs, grilled in our clay oven.
- 72 **TANDOORI MACHI** **22.50**  
Dorade royale grillée entière, après marinade au tandoori masala. Sauce à la menthe.  
A whole daurade royal in tandoori spices, broiled on skewers.
- 74 **ADRAKKE PANJE** **19.00**  
Recette royale de la cour d'Hyderabad. Côtes d'agneau marinées au garam masala, gingembre et citron. Authentique.  
Lamb chops marinated in 'aphrodisiac' spices and char grilled.

## ACCOMPAGNEMENTS / ACCOMPANIMENTS

### NOS PAINS AU TANDOORI - OUR TANDOOR BREADS

- 94 **Naan** **3.50**  
Originaire du Punjab, ce pain se déguste frais et chaud : de notre four d'argile à votre table.  
Our supreme dish of tempered yellow lentils to enhance your meal.
- 95 **Tandoori Roti** **3.50**  
Croustillant pain de farine complète.  
Wholemeal unleavened bread cooked in the tandoor.
- 96 **Lacha Paratha** **4.50**  
Pain feuilleté au ghee (beurre clarifié).  
Rich flaky bread enriched with butter.

### KULCHA (NAAN FARCI)

- 97 **Kulcha fromage - Kulcha Cheese** **5.00**  
Nan farci au fromage.  
Naan bread with cheese filling.
- 98 **Kulcha ail - Kulcha Garlic** **5.00**  
Nan farci à l'ail.  
Naan bread with garlic filling.
- 99 **Kulcha fruits secs - Kulcha dry Fruits** **5.00**  
Nan farci aux fruits secs.  
Naan bread with dried fruits and nuts.
- 100 **Kulcha Potatoes** **5.00**  
Nan farci aux pommes de terre.  
Naan bread with spiced potatoes.



MEDIUM HOT



HOT



VERY HOT



## LES RIZ - RICE

- 91 **Kesaria Pilau Rice** **5.00**  
Riz basmati parfumé au safran.  
Saffron flavoured aromatic pilau rice, the perfect companion to your meal.
- 92 **Coco Rice** **7.00**  
Préparation de riz au coco râpé, noix de cajou et raisins secs.  
Scented with fragrant curry leaves and coconut.
- 93 **Riz Basmati** **4.00**  
Riz basmati cuits à la vapeur.  
Fluffy white long grain Basmati rice.

## SALAD

- 125 **Raita** **5.50**  
Salade de concombres, tomates et oignons, nappée de yaourt et parfumée aux épices.  
A chilled salad of onions, tomatoes and cucumber blended into cumin flavoured yogurt.
- 126 **Salades Indienne** **5.50**  
Salade mixte assaisonnée au tamarin.  
A rainbow salad of crunchy vegetables, onions and a tangy tamarind dressing.

 MEDIUM HOT  HOT  VERY HOT

LA PORTE DES INDES LONDON - 455 Av. Louise, 1050 Brussels, Belgium Tel: +32 2 647 86 51 Fax: +32 2 640 30 59