

## ENTRÉES

### POULET TANDOORI

Cuisse de poulet marinée dans un mélange d'épices et de yaourt, grillés au tandoor.

**6€**

### PANI PURI

Bouchées croustillantes garnies de pommes de terre épicées, servies avec une eau parfumée au tamarin et aux épices.

**6€**

### ALOO CHOP

Croquette crouillante garnie d'un mélange de pommes de terre épicées et de viande hachée

**6€**

### SALADE POULET

Salade fraîche, légumes frais et croquants, morceaux de poulet grillé au tandoor.

**7€**

### SALADE PANEER

Salade fraîche, cubes de paneer grillé, légumes.

**7€**

### SAMOSSA LÉGUMES

Pâte dorée et crouillante, farcie d'un mélange de légumes.

**6€**

### OIGNONS PAKORAS

Beignets d'oignons croustillants enrobés d'une pâte à la farine de pois chiches, relevés d'épices douces.

**5€**

### CREVETTES PAKORAS

Crevettes enrobées de pâte épicée à base de farine de pois chiches.

**7€**

## PLATS

### POULET TIKKA PLAT

Spécialité de notre chef. Morceaux de poulet marinés aux épices et yaourt, grillés, accompagnés d'oignons et de poivrons, servis sur plancha chaude.

**15€**

### POULET TIKKA MASSALA

Morceaux de poulet grillés, mijotés dans une sauce aux tomates, oignons et poivrons.

**15€**

### POULET MADRAS

Morceaux de poulet mijotés dans une sauce épicée aux tomates, relevée de piment.

**14€**

### BUTTER CHICKEN

Poulet tendre mijoté dans une sauce veloutée à la tomate, au beurre et aux épices, légèrement sucrée et crémeuse.

**15€**

### PALAK PANEER

Cubes de paneer (fromage frais indien) fondants, cuisinés dans une sauce onctueuse aux épinards et épices.

**13€**

### DAL MAAKHNI

Lentilles noires mijotées lentement avec tomates, beurre et crème, parfumées de gingembre, ail et épices.

**9€**

### POISSON CURRY

Dos de cabillaud tendre, mijoté dans une sauce curry parfumée au gingembre, ail et épices.

**14€**

### BIRYANI (POULET TIKKA OU LÉGUMES)

Riz basmati parfumé aux épices, safran et herbes fraîches, garni au choix de poulet tikka ou de légumes croquants.

**15€**

## ACCOMPAGNEMENTS

### **RIZ**

Riz basmati.

**3€**

### **NAN NATURE**

Pain indien nature.

**2€**

### **CHEESE NAN**

Pain indien fourré fromage.

**3€**

### **GARLIC NAN**

Pain indien à l'ail.

**2€**

### **GARLIC CHEESE NAN**

Pain indien fourré au fromage et à l'ail.

**3€**

## DESSERTS

### **MISHTI DOI**

Yaourt sucré, safran amande.

**6€**

### **RASMALAI**

Boules de fromage frais servies avec une crème à la cardamome, et pistache.

**7€**

### **CAROTTE CAKE**

Gâteau à la carotte, épices douces, glaçage léger.

**7€**

### **COUPE COLONEL**

Sorbet citron, vodka.

**7€**

### **KULFI PISTACHE**

Glace indienne, pistache.

**6€**

### **SORBET 2 BOULES**

Citron, Framboise, Passion

**5€**

## VINS ROUGES

### **COTES DU RHÔNE** – Pure Garrigue

Verre 12cl : **4€**

Pichet 50cl : **12€**

Bouteille 75cl: **19€**

### **CHINON** – Gilles de Beauveau

Verre 12cl : **5€**

Pichet 50cl : **15€**

Bouteille 75cl: **24€**

### **BROUILLY** – Château de Corcelles

Bouteille 75cl : **29€**

### **LUSSAC-SAINT-ÉMILION** – La

Claymore

Bouteille 75cl : **31€**

## VINS BLANCS

### **CHARDONNAY** – Pays d'Oc BIO Ecoterra

Verre 12cl : **5€**

Pichet 50cl : **15€**

Bouteille 75cl: **22€**

### **ANJOU** - Chenin Philippe Germain

Verre 12cl : **6€**

Pichet 50cl : **18€**

Bouteille 75cl : **24€**

### **SANCERRE**-Les Broux

Bouteille 75cl : **36€**

## VINS ROSÉS

### **IGP CORSE** – Terra d'Aléria

Verre 12cl : **4€**

Pichet 50cl : **12€**

Bouteille 75cl: **19€**

### **CÔTES DE PROVENCE** – St Tropez

Bouteille : 75cl : **24€**

## BULLES

### **CHAMPAGNE** – Amadeo

Verre 12cl : **10€**

Bouteille 75cl : **45€**

### **PROSECCO** – Riccadonna

Verre : 12cl : **6€**

Bouteille : **30€**

## APÉRITIFS

**MARTINI** (Blanc ou Rouge) 4cl  
**RICARD** 4cl  
**KIR** (Cassis, Mûr, Pêche) 4cl  
**KIR ROYAL** (Cassis, Mûr, Pêche) 4cl  
**JOHNNIE WALKER** 4cl  
**CHIVAS** 4cl  
**JACK DANIEL'S** 4cl  
**COUPE PROSECCO** 12cl  
**COUPE DE CHAMPAGNE** 12cl

4€  
4€  
4€  
10€  
7€  
7€  
7€  
6€  
10€

## SOFTS

**LASSI** (Mangue, Banane) 5€  
**CITRONADE** Maison 4€  
**COCA COLA** 4€  
**COCA ZERO** 4€  
**ORANGINA** 4€  
**GINGER BEER** 4€  
**JUS DE FRUITS** (Orange, Pomme, Abricot) 4€  
**DIABOLO** (Grenadine, Menthe) 3€  
**SIROP** à l'eau de Paris (Grenadine, Menthe) 2€

## BIÈRES

**BIÈRE INDIENNE** 33cl  
**LEFFE BLONDE** 33cl

5€  
5€

## EAUX

**EVIAN** 50cl 4€  
**EVIAN** 1l 5€  
**SAN PELLEGRINO** 50cl 5€  
**SAN PELLEGRINO** 1l 6€

## COCKTAILS

**SPRITZ**  
**GIN TONIC**  
**VIRGIN MOJITO** ( Mangue, Passion, Coco ou Lychee )  
**MOJITO** ( Mangue, Passion, Coco ou Lychee )  
**PIÑA COLADA**  
**VIRGIN PIÑA COLADA**  
**MOSCOW MULE**

6€  
7€  
5€  
7€  
6€  
7€  
5€  
7€

## THÉS, CAFÉS

**CAFÉ** 2€  
**DÉCA** 2€  
**THÉ AUX ÉPICES** 5€  
**THÉ ou INFUSION** BIO ( 10 choix ) 4€

## DIGESTIFS

**LIQUEURS INDIENNES**  
**COGNAC**  
**CALVADOS**  
**GET 27**  
**BAILEYS**  
**POIRE WILLIAMS**

5€  
5€  
5€  
5€  
5€  
5€

