

Biryani

Les plats sont cuisinés, avec du riz basmati,
noix de cajou et amandes

- **BIRYANI GAMBAS** 21,90€
Gambas décortiquées très longuement macérés dans
un bouquet d'épices cuites en brochette mijoté dans le riz basmati
- **BIRYANI LÉGUMES** 14,90€
Riz basmati longuement mijoté avec un mélange coloré de
légumes frais, délicatement relevé d'épices indiennes
et d'herbes aromatiques
- **BIRYANI ROYAL** 19,90€
Poulet, agneau, crevettes et différents légumes mijotés dans le riz basmati
- **BIRYANI POULET TIKKA MASALA** 17,90€
Poulet tikka mariné aux épices et grillé au tandoor,
mijoté dans une sauce masala et cuit avec du riz basmati.
- **BIRYANI CREVETTES** 18,90€
Riz basmati parfumé aux épices indiennes, garni de crevettes.
- **BIRYANI AGNEAU** 18,90€
Morceaux d'agneau tendres mijotés longuement
dans un mélange d'épices indiennes, puis cuits avec du riz basmati.

Légumes

d'accompagnement supplémentaires
uniquement pour accompagner les plats

- **AUBERGINE** 7,90€
Aubergines grillées au tandoor, mijotées avec oignons, tomates,
crème fraîche et épices indiennes
- **PALAK FROMAGES** 7,90€
Épinards hachés mijotés avec crème fraîche et
morceaux de fromage fondant, relevés d'épices douces.
- **DAL** 7,90€
Lentilles mijotées lentement avec tomates, oignons et épices indiennes.
- **MIX LÉGUMES CURRY** 7,90€
Mélange de légumes cuits dans une sauce au curry onctueuse
à base de crème et d'épices indiennes.

Riz Basmati

- **RIZ BASMATI** 3,90 €
- **RIZ HIMALAYA** 4,90 €
Riz Basmati avec noix de cajou et amandes
- **RIZ MATTER PLAOW** 4,90 €
Riz Basmati avec sauce curry et petits pois

Nos plats végétariens

Nos plats végétariens sont accompagné de riz basmati

- **AUBERGINE** 13,90€
Aubergines grillées au tandoor, mijotées avec oignons, tomates,
crème fraîche et épices indiennes
- **PALAK FROMAGES** 13,90€
Épinards hachés mijotés avec crème fraîche et
morceaux de fromage fondant, relevés d'épices douces.
- **DAL** 13,90€
Lentilles mijotées lentement avec tomates, oignons et épices indiennes.
- **MIX LÉGUMES CURRY** 13,90€
Mélange de légumes cuits dans une sauce au curry onctueuse
à base de crème et d'épices indiennes.

HIMALAYA

RESTAURANT

TRAITEUR

Spécialités
Indiennes et Pakistanaïses

-10% emporter

HORAIRES
du MARDI au DIMANCHE
de 11h45 à 14h
et de 18h45 à 22h00
fermé le lundi uniquement.

18, Route Nationale
32235 THORIGNE FOUILLARD
Tél. 02 99 62 40 52
contact@himalaya-breizh.fr
www.himalaya-breizh.fr

Livraison à Domicile.

Le restaurant organise régulièrement

- Des soirées bollywood
- Des événements privés
- Des mariages

N'hésitez pas à demander à notre équipe.



Restaurant Himalaya



@Restaurant_himalaya_thorigne

Suivez-nous sur les réseaux sociaux


Pour laisser un avis,
merci de scanner le QR code



**Les entrées ou les plats
sont uniquement pimentés
à votre demande !**

Nos entrées

- **MIX PAKORA** Végétarien 7,50 €
Panaché de différents beignets
(pommes de terre, aubergines, oignons)
- **FROMAGE PAKORA** 5,90 €
Bâtonnets de mozzarella parfumés
Enrobés de farine de pois chiche puis dorés
pour un croustillant unique
- **SAMOSSA LÉGUMES** 6,90 €
Différents légumes
enrobés de feuilles de brick
- **POULET PAKORA** 7,50 €
Beignets de poulet
- **POULET TIKKA** 8,90 €
Poulet désossé, mariné et assaisonné,
cuit en brochette
- **MIX GRILL** 13,90 €
Panaché de viandes cuit en brochettes :
agneau, poulet, gigot d'agneau haché et
différents beignets, oignon, aubergine et pommes de terre

PAINS MAISON

Pains réalisés à notre façon avec farine de blé
préparés dans une jarre (TANDUR)
FARINE DE BLÉ (Pâte levée)

- NAN NATURE 2,50€
- GARLIC FROMAGE (*ail et fromage*) 4,90€
- NAN AU FROMAGE 3,90€
- GARLIC NAN (*farci à l'ail*) 3,50€
- NAN POULET TIKKA 4,90€

Nos plats

Poulet

PIMENT À
VOTRE DEMANDE

- **POULET KORMA** 16,90 €
Morceaux de poulet mijotés dans une sauce veloutée à base de crème,
noix de cajou et amandes, délicatement parfumée aux épices douces
- **POULET TIKKA MASALLA** 17,90 €
Poulet grillés aux épices,
mijotés dans une sauce onctueuse aux tomates et
subtilement relevée d'épices douces
- **POULET NOIX DE COCO** 16,90 €
Morceaux de poulet mijotés dans une sauce onctueuse
à base de lait de coco, d'épices douces et d'herbes indiennes
- **CHICKEN BALTI DE L'HIMALAYA** (*spécialité du chef*) 18,90 €
Poulet mijoté dans une sauce au curry avec gingembre, tomate et
oignons frais, délicatement parfumée aux épices indiennes
épices mais non pimenté
- **BUTTER CHICKEN** 17,90 €
Morceaux de poulet grillés, enrobés d'une sauce onctueuse
au beurre et tomates fraîches, subtilement parfumée d'épices douces
- **POULET CURRY** 16,90 €
Poulet tendre cuisiné dans une sauce épicée et parfumée,
relevée d'arômes de curry traditionnel
- **KOFTA MASALLA** 18,90 €
Boulettes fondantes de viande hachée de poulet mijotées
dans une sauce masala onctueuse et relevée d'une touche
de fromage fondant

Poisson

- CREVETTES MASSALA** 18,90€
Crevettes grillées aux épices, mijotées dans une sauce onctueuse aux tomates et subtilement relevée d'épices douces
- CREVETTES KORMA** 19,90€
Crevettes mijotées dans une sauce veloutée à base de crème, noix de cajou et amandes, délicatement parfumée aux épices douces
- CREVETTES MADRASS** 18,90€
Crevettes cuisinées dans une sauce Madras relevée, aux épices généreuses et aux notes pimentées
- GAMBAS MASSALA** 21,90€
Gambas marinées grillées aux épices, mijotées dans une sauce onctueuse aux tomates et subtilement relevée d'épices douces
- GAMBAS BUTTER** 21,90€
Gambas grillés, enrobés d'une sauce onctueuse au beurre et tomates fraîches, subtilement parfumée d'épices douces
- GAMBAS KORMA** 21,90€
Gambas grillées au tandoor, mijotées dans une sauce veloutée à base de crème, noix de cajou et amandes, délicatement parfumée aux épices douces
- GAMBAS BALTI** (spécialité du chef) 22,90€
Gambas mijotées dans une sauce au curry avec gingembre, tomates et oignons frais, délicatement parfumée aux épices indiennes épicées mais non pimentées

Agneau

- AGNEAU KORMA** 18,90€
Morceaux d'agneau mijotés dans une sauce veloutée à base de crème, noix de cajou et amandes, délicatement parfumée aux épices douces.
- AGNEAU TIKKA MASSALA** 19,90€
Morceaux d'agneau grillés aux épices dans le tandoor, mijotés dans une sauce onctueuse aux tomates et subtilement relevée d'épices douces.
- BALTI GOSHTE DE L'HIMALAYA** (spécialité du chef) 21,90€
Morceaux d'agneau mijoté dans une sauce au curry avec gingembre, tomate et aux oignons frais, délicatement parfumée aux épices indiennes épicées mais non pimenté.
- AGNEAU BUTTER** 19,90€
Morceaux de d'agneau grillés, enrobés d'une sauce onctueuse au beurre et tomates fraîches, subtilement parfumée d'épices douces
- AGNEAU MADRASS** 18,90€
Morceaux d'agneau fondants cuisinés dans une sauce Madras relevée, aux épices généreuses et aux notes pimentées

- PLAT HIMALAYA** 23,90€
Sauce butter et masalla avec agneau tikka, poulet tikka et poulet kebab

**TOUS NOS PLATS
SONT FABRICATION
MAISON**

