

Biryani

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

- **BIRYANI GAMBAS** 21, 90€
Gambas décortiquées très longuement macérées 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
Riz Basmati avec noix de cajou et amandes
- **RIZ MATTER PLAOW** 90, € 4
Riz Basmati avec sauce curry et petits pois

Nos plats végétariens

Nos plats végétariens sont accompagnés 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.

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 €
- **POULET PAKORA** 7,50 €
Beignets de poulet
- **POULET TIKKA** 8,90 €
*Poulet désossé, mariné et assaisonné,
Différents légumes
enrobés de feuilles de brick*
- **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 (*farcia 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** 18,90 €
*(spécialité du chef)
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 tendrecuisiné 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

NOUVEAU

• 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

NOUVEAU

• 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

NOUVEAU

• 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 mijotés dans une sauce au curry avec gingembre, tomate et aux oignons frais, délicatement parfumée aux épices indiennes épicées mais non pimentée.

• AGNEAU BUTTER 19,90€

Morceaux de d'agneau grillés, enrobés d'une sauce onctueuse au beurre et tomates fraîches, subtilement parfumée d'épices douces

NOUVEAU

• AGNEAU MADRASS 18,90€

Morceaux d'agneau fondants cuisinés dans une sauce Madras relevée, aux épices généreuses et aux notes pimentées

NOUVEAU

• PLAT HIMALAYA 23,90€

Sauce butter et masalla avec agneau tikka, poulet tikka et poulet kebab

**TOUS NOS PLATS
SONT FABRICATION
MAISON**

