

Apéritif

alcool 6cl.

Cocktail Himalaya.....	6,90€
Kir Maison.....	5,50€
Kir.....	4,90€
pêche, cassis, mûre ou framboise	
Coupe de Champagne.....	7,90€
Kir Royal.....	8,90€
pêche, cassis, mûre ou framboise	
Martini.....	5,90€
Rouge, Rosé, Blanc	
Porto rouge.....	5,90€
Américano Maison.....	7,90€
Ricard.....	4,90€

Apéritif

Sans alcool 20 cl

Cocktail Himalaya.....	5,90€
Jus d'orange, passion, mangue et liqueur de rose	
Cocktail Bombay.....	5,90€
Pomme, ananas, mangue et sirop de Curaçao	
Cocktail Bollywood.....	5,90€
Jus ananas, orange, pomme, et liqueur de mangue	
Virgin mojito.....	5,90€
Menthe ou fraise ou mangue	
Ice Tea 25cl.....	3,90€
Sirop à l'eau 25cl.....	3,00€
Menthe, Grenadine ou Fraise	
Coca Cola, Coca Zéro 33 cl.....	4,50€
Limonade 25 cl.....	3,90€
Diabolo.....	4,50€
Menthe ou grenadine ou fraise	

Whisky

alcool 4cl.

Chivas Régal.....	8,50€
Jack Daniel's.....	8,50€
Glenfiddich.....	9,50€
Whisky (J&B).....	8,50€

Champagne

Moët et Chandon.....	79,00€
Pommery.....	79,00€

Par soucis d'excellence
et de respect pour notre table,
il est demandé à chaque
convive prenant place de
commander un plat principal
ou un menu enfant.

Bières

en bouteille 33cl

Indien Kingfisher.....	6,90€
Leffe.....	5,90€

Jus de fruits

Jus de fruits 25cl.....	3,90€
Orange, ananas, mangue, fraise	

Boisson typique

non alcoolisée 50cl.

Lassi 50cl.....	5,90€
Boisson à base de yaourt et lait, goût pistache, mangue, rose, sucré ou salé	

Infusions

Thé L'Himalaya.....	3,90€
Cardamome, Cannelle	
Thé menthe fraîche.....	3,90€
Infusion.....	3,90€
Café.....	2,90€
Café à la cardamome.....	3,10€
Grand café.....	4,90€
Café noisette.....	3,50€

Digestifs

alcool, liqueur 4cl.

Digestif HIMALAYA.....	6,50€
Cognac.....	6,50€
Cointreau.....	6,50€
Get 27, 31.....	6,50€
Irish Coffee.....	9,90€

Eaux minérales

Evian 50 cl.....	3,90€
Evian 100 cl.....	5,90€
San Pellegrino 50 cl.....	3,90€
San Pellegrino 100 cl.....	5,90€

Menu enfant

(Moins de 9 ans)

13,90€

Sirop à l'eau (fraise, grenadine)
Poulet Pakora
avec riz et sauce korma
1 boule de glace
vanille, fraise, coco

**NOS ENTRÉES SONT PROPOSÉES POUR ÉVEILLER
VOS PAPILLES ET VOUS PRÉPARER AU VOYAGE CULINAIRE.
ELLES NE SE SUBSTITUENT PAS AUX PLATS PRINCIPAUX**

Nos entrées

- **MIX PAKORA Végétarien** 7,50€
Panaché de beignets croustillants
Pommes de terre, aubergines, oignons enrobés
de farine de pois chiche
- **SAMOSSA LÉGUMES** 6,90€
Différents légumes enrobés
de feuilles de brick
- **MIX GRILL** 13,90 €
Assortiment généreux de viandes
grillées au tandoor
Agneau, poulet et brochette de poulet haché
accompagnées de beignets de légumes croustillants.
- **BROCHETTES HIMALAYA** 16,90 €
Une alliance terre et mer
Agneau, poulet et gambas grillées au tandoor
servis sur une fine galette indienne.
- **FROMAGE PAKORA** 5,90 €
Bâtonnets de mozzarella parfumés
Enrobés de farine de pois chiche puis dorés
pour un croustillant unique
- **PURI** 6,90 €
5 coques croustillantes de farine, garnies
de pommes de terre et pois chiches
- **CHANA CHAAT** 6,90 €
Pois chiches assaisonnés aux épices
indiennes, agrémentés d'oignons, de
tomates et de coriandre fraîche.
- **ROULÉ HIMALAYA** 8,90 €
Délicat roulé artisanal, garni de poulet haché
subtilement épicé, tomates fraîches, oignons
croquants et sauce maison, pour une explosion
de saveurs indiennes
- **PAPDI CORNETS** 7,90 €
3 cônes croustillants dorés au four, généreusement
garnis d'un mélange fondant de viandes hachée
de poulet, de pommes de terre moelleuses, et de
petits pois délicatement relevés aux épices

**TOUS NOS PLATS
S'ACCOMPAGNENT
D'UN DUO RAFFINÉ
RIZ BASMATI
ET LÉGUMES FRAIS
AU CHOIX
(PALAK, HARICOTS,
DAL, MIX LÉGUMES)**

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 (<i>ail et fromage</i>) | 4,90€ |
| • NAN AU FROMAGE | 3,90€ |
| • GARLIC NAN (<i>farci à l'ail</i>) | 3,50€ |
| • NAN POULET TIKKA | 4,90€ |

**TOUS NOS PLATS
SONT FABRICATION
MAISON**



Nos plats

Poulet

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

NOUVEAU

**PIMENT À
VOTRE DEMANDE**



Poisson

• CREVETTES MASSALA

Crevettes grillées aux épices, mijotées dans une sauce onctueuse aux tomates et subtilement relevée d'épices douces

18,90€

• CREVETTES KORMA

Crevettes mijotées dans une sauce veloutée à base de crème, noix de cajou et amandes, délicatement parfumée aux épices douces

19,90€

NOUVEAU

• CREVETTES MADRASS

Crevettes cuisinées dans une sauce Madras relevée, aux épices généreuses et aux notes pimentées

18,90€

• GAMBAS MASSALA

Gambas marinées grillées aux épices, mijotées dans une sauce onctueuse aux tomates et subtilement relevée d'épices douces

21,90€

NOUVEAU

• GAMBAS BUTTER

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

21,90€

• GAMBAS KORMA

Gambas grillées au tandoor, mijotées dans une sauce veloutée à base de crème, noix de cajou et amandes, délicatement parfumée aux épices douces

21,90€

• GAMBAS BALTI (spécialité du chef)

Gambas mijotées dans une sauce au curry avec gingembre, tomates et oignons frais, délicatement parfumée aux épices indiennes épicées mais non pimentées

22,90€

Agneau

• AGNEAU KORMA

Morceaux d'agneau mijotés dans une sauce veloutée à base de crème, noix de cajou et amandes, délicatement parfumée aux épices douces

18,90€

• AGNEAU TIKKA MASSALA

Morceaux d'agneau grillés aux épices dans le tandoor, mijotés dans une sauce onctueuse aux tomates et subtilement relevée d'épices douces

19,90€

• BALTI GOSHTE DE L'HIMALAYA (spécialité du chef)

Morceaux d'agneau mijoté dans une sauce au curry avec gingembre, tomate et aux oignons frais, délicatement parfumée aux épices indiennes épicée mais non pimenté

21,90€

NOUVEAU

• AGNEAU BUTTER

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

19,90€

NOUVEAU

• SOURIS D'AGNEAU

Pièce d'agneau délicatement confite à feu doux durant de longues heures, révélant une chaire fondante et savoureuse, sublimée par une sauce indienne riches aux arômes d'épices

21,90€

NOUVEAU

• AGNEAU MADRASS

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

18,90€

• PLAT HIMALAYA

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

23,90€

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** 4,90 €
Riz Basmati avec noix de cajou et amandes
- **RIZ MATTER PLAÔ** 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.

Nos dessert

- QULFI**
 Glace artisanale crémeuse et parfumée, élaborée à partir de crème et agrémentée d'amandes et de cardamome. 7,90€
- MANGO ICE CREAM**
 Composée de morceaux de mangue avec de la glace mangue pour la saveur, aromatisé au nectar de mangue 7,90€
- SORBETS** (2 boules au choix)
 Vanille, fraise, coco, pistache, chocolat 5,90€
- SORBETS** (3 boules au choix)
 Vanille, fraise, framboise, coco, pistache, chocolat noire, chocolat blanc 7,90€
- DAME BLANCHE**
 Glace à la vanille avec coulis de chocolat et crème fouettée 7,50€
- CAFÉ LIÉGEOIS ou CHOCOLAT LIÉGEOIS**
 Glace café ou chocolat avec coulis de café ou coulis de chocolat et crème fouettée 7,50€
- CŒUR FONDANT CHOCOLAT**
 Moelleux chaud au chocolat, au cœur coulant, servi avec une crème anglaise et une boule de glace vanille 7,90€
- HALWA**
 Dessert onctueux de semoule, délicatement parfumé à la cardamome et agrémenté d'amandes. 6,50€
- GULAB JAMAN**
 Trois boules fondantes nappées d'un sirop parfumé, subtilement relevé au rhum 7,90€
- CAFÉ ou THE GOURMAND** (thé menthe fraîche)
 Café ou thé accompagné de petites pâtisseries maison et une boule mangue 8,90€
- DÉLICES D'ANNIVERSAIRE**
 Trio de glaces (chocolat noir, chocolat blanc et vanille), sublimé d'un coulis de chocolat, d'éclats d'amandes croquantes et de chantilly. 10,90€
- COLONNEL**
 Rafraichissant duo de sorbet citron accompagné d'une touche de vodka glacée 7,90€

Vins blancs

- CHABLIS
- SANCERRE BLANC
- CHARDONNAY

1/2 bouteille

17,90 €

Bouteille

34,90 €

34,90 €

28,90 €

Vins rosés

- VIN INDIEN
- MINUTY (Côte de Provence)
- CÔTE DE PROVENCE
- SANCERRE

16,90 €

18,90 €

16,90 €

17,90 €

32,90 €

36,90 €

28,90 €

34,90 €

Vins rouges

- SAINT-EMILION
- SAINT-ESTÈPHE
- BOURGOGNE PINOT NOIR
- SAINT-NICOLAS DE BOURGUEIL
- SANCERRE
- CÔTE DU RHÔNE
- CROZE HERMITAGE
- VIN INDIEN

18,90 €

16,90 €

15,90 €

17,90 €

15,90 €

17,90 €

16,90 €

34,90 €

34,90 €

32,90 €

28,90 €

34,90 €

28,90 €

34,90 €

32,90 €

Prestigieux

Une sélection prestigieuse des Châteaux du Bordelais parmi lesquels :

- MARGAUX 49,90 €
- SAINT JULIEN 49,90 €
- PESSAC LEOGNAN 49,90 €

Himalaya autour d'un verre !!

- CHINON rouge (aoc)
- MÉDOC rouge (aoc)
- CÔTES DE PROVENCE rosé (aoc)
- BOURGOGNE ALIGOTÉ blanc (aoc)

Vin au verre

6,90 €

6,90 €

6,90 €

6,90 €

Verre : 15 cl

Prix net en euros, service compris