

SOUPES

BADAMI YAKINI 10 €

Bouillon clair d'agneau dans une sauce d'amande, un bouillon originaire du YAKINI

DALL SOUP 10 €

Soupe de lentilles corail cuites avec du cumin et coriandre fraîche

ENTRÉES

BEIGNETS

*Nos beignets sont préparés à base de farine de pois chiches et de poudre de riz.
On mélange le tout avec des épices et des herbes*

Chicken Pakora 10 €

beignets de poulet

Jinga Pakora. 10 €

beignets de crevettes

Fish Pakora 10 €

beignets de poissons

Baigan Pakora 9,50 €

beignets d'aubergines

Onion Bhajia 9,50 €

beignets d'oignons

SAMOSA

VEG SAMOSA 10 €

Friands farcis aux légumes et épices

MEAT SAMOSA 11 €

Friands farcis à la viande hachée et épices

ENTRÉES

SALADES

RAITA 9,50 €

Crudités préparées-au yaourt fait maison, parsemé de chat masala

BUNDI RAITA 9,50 €

Crudités mélangées avec des perles de farine de pois chiches dans un yaourt fait maison et chutney

BHARTA MASALA 9,50 €

Crudités préparées au yaourt fait maison mélangées avec des aubergines et masala

DALL MELIMELO 9,50 €

Purée de lentilles au cumin mélangée au yaourt fait maison, coriandre fraîche

PRAWN CHAAT 11,50 €

Salade de crevettes préparés dans une sauce avocat, menthe et épices

LÉGUMES

Conseillés

BAIGAN BHARTA 13,50 €

Spécialité d'aubergines à notre façon

PALAK PANNER 13,50 €

Epinards en branches à l'indienne préparés avec des cubes de fromage blanc cuits

DAL TARKA 12,50 €

Purée de lentilles jaunes, préparation traditionnelle du sud de l'Inde

ENTRÉES

TANDOORI

SPÉCIALITÉS TANDOORI : le four « Tandoor » est une grande jarre de terre séchée, qui sert de four depuis des temps immémoriaux, le charbon de bois s'y consomme nuit et jour.

Toutes nos grillades sont marinées dans les épices (macis, cardamome noir, anisette muscade, cannelle, coriandre, curcuma), mélangés dans du yaourt. Chaque viande et poisson possèdent un arôme différent et sont cuits en brochettes dans le four Tandoor.

MALAI CHICKEN TIKKA 11,50 €

Désossé de volaille marinée, dorée au Tandoor

FISH TIKKA 11,50 €

Filet de poisson en marinade de fenugrec et de citron, grillés au Tandoor

SAUMON TIKKA 11,50 €

Saumon mariné au cumin, fenugrec et de citron

MUTTON TIKKA 12 €

Dés d'agneau tendrement macérés dans une sauce aux herbes

SEEKH KEBAB 12 €

Agneau finement haché avec des herbes fraîches saupoudré de masala

RESHMI KEBAB 11,50 €

Poulet finement haché avec des herbes saupoudré de masala. Spécialité du Kirane India

CHICKEN TANDOORI 14,50 €

Cuisse de poulet mariné et grillé au Tandoor

PRAWN TANDOORI 20,50 €

Gambas marinées et grillées

MIX GRILL 21,50 €

Assortiment de poulet, de poisson, d'agneau et de gambas grillés au Tandoor pour une personne

LES PAINS INDIENS

Préparés sur commande, cuits au « Tandoor »

NAN 4 €

Galette de farine de blé au levain

CHEESE NAN 5 €

Galette de farine de blé au levain au fromage

CHILY CHEESE NAN 5,50 €

Galette de farine de blé au levain au fromage

GARLIC NAN 5 €

Galette de farine de blé à base d'ail

KULCHA 5,50 €

Nan farci d'une purée faite à base de pomme de terre et de petits pois

TANDOORI ROTI 4 €

Galette de farine complète sans levain

PARATHA 5 €

Galette de farine feuilletée au beurre

PUDHINA PARATHA 5,50 €

Galette de farine feuilletée au beurre et à la menthe fraîche

STUFFED PARATA 5,50 €

Galette de farine feuilletée farci aux légumes

PLAT PRINCIPAL

NOUVELLE SPÉCIALITÉ

ACHARI

Nous vous proposons des plats élaborés en associant plusieurs piments doux et légumes.

MUTTON ACHARI 20 €

Agneau cuisiné dans une sauce pickle

CHICKEN ACHARI 19 €

Désossé de poulet cuisiné dans une sauce pickle

FISH ACHARI 19 €

Filet de cabillaud cuisiné dans une sauce pickle

JINGA ACHARI 19 €

Crevettes décortiquées cuisinées dans une sauce pickle

PRAWN ACHARI 27 €

Gambas décortiquées cuites dans une sauce pickle

MADRAS

Le madras est un plat venu du Sud de l'Inde pour être plus précis, dans la région de Chennai

CHICKEN TIKKA MADRAS 16 €

Désossé de volaille mariné et grillé dans une sauce à base de graine de moutarde, cumin et feuilles de curry et coco

SEEKH KEBAB MADRAS 16,50 €

Agneau haché et grillé mariné et grillé dans une sauce à base de graine de moutarde, cumin et feuilles de curry et coco

RESHMI KEBAB MADRAS 16 €

Poulet haché et grillé mariné et grillé mélange dans une sauce à base de graine de moutarde, cumin et feuilles de curry et coco

NOUVELLE SPÉCIALITÉ

TIKKA MASALA

Il s'agit de plats marinés avec différentes épices et grillés.

CHICKEN TIKKA MASALA 15,50 €

Désossé de volaille grillé et préparé dans une sauce masala, parsemé de coriandre fraîche

MUTTON TIKKA MASALA 16,50 €

Agneau grillé cuit dans une sauce masala, poivrons, oignons, curcuma et cumin

FISH TIKKA MASALA 15,50 €

Filet de poisson mariné et grillé dans une sauce masala, ajwain

SAUMON TIKKA MASALA 15,50 €

Saumon mariné et grillé dans une sauce masala, macis et menthe

CHICKEN TANDOORI MASALA 15,50 €

Cuisses de poulet marinées et préparées dans une sauce aux feuilles de curry de coco

PRAWN TANDOORI MASALA 25 €

Gambas marinées, grillées et servies dans une sauce relevée au gingembre, chutney de coriandre

KORMA

Le korma est une sauce élaborée à base de bouillon de viande ou poisson/crustacés, cuisinés avec de la coriandre, du curcuma, cardamome noire, poudre de noix de cajou et raisins. Les viandes et les poissons sont cuits à feu doux dans la sauce et parsemés d'œufs râpés.

MUTTON KORMA 16 €

Agneau mariné dans les épices, cuit à feu très doux

CHICKEN KORMA 15 €

Désossé de volaille mariné dans les épices, cuit à feu très doux

FISH KORMA 14 €

Filet de poisson mariné dans les épices, cuit à feu très doux

JHINGA KORMA 15 €

Crevettes décortiquées marinées dans les épices, cuites à feu très doux

PRAWN KORMA 25 €

Gambas décortiquées marinées dans les épices, cuites à feu très doux, crème

BIRYANI

Le biryani est un plat du sous-continent indien à base de riz, préparé avec des épices, de la viande, du poisson ou des légumes. Le nom est dérivé du mot persan Berya qui signifie « frit » ou « grillé »

MUTTON BIRYANI 21 €

Subtil mélange de riz et d'agneau dans une sauce aux amandes, noix de cajou et de raisins secs

CHICKEN BIRYANI 20,50 €

Subtil mélange de riz et de poulet en sauce, raisins secs

FISH BIRYANI 20 €

Subtil mélange de riz et de poisson dans une sauce aux amandes, noix de cajou et raisins secs

JINGA BIRYANI 20€

Subtil mélange de riz et de crevettes dans une sauce aux amandes, noix de cajou, et raisins secs

PRAWN BIRYANI 27 €

Subtil mélange de riz et de gambas dans une sauce aux amandes, noix de cajou et raisins secs

VEGETABLE BIRYANI 15,50 €

Subtil mélange de riz et de légumes dans une sauce aux amandes, noix de cajou et raisins secs

VINDALLO

*Le vindallo une sauce à la base de neuf épices et légèrement pimentée.
C'est une grande spécialité de la ville de Goa.*

MUTTON VINDALLO 16,50 €

Agneau aux épices et pomme de terre

CHICKEN VINDALLO 15 €

Désossé de volaille aux épices et pomme de terre

FISH VINDALLO 14,50 €

Filet de poisson aux épices et pomme de terre

JINGA VINDALLO 14,50 €

Crevettes décortiquées aux épices et pomme de terre

PRAWN VINDALLO 24,50 €

Gambas décortiquées aux épices et pomme de terre

BADAMI

Le Badami est une marinade à base de cannelle, macis, muscade, cardamome, anisette mélangé dans du yaourt et de la poudre d'amande. C'est une grande spécialité du KASHMIR.

MUTTON BADAMI 16,50 €

Agneau préparé dans la sauce Badami

CHICKEN BADAMI 16 €

Désossé de volaille préparé dans la sauce Badami

FISH BADAMI 16 €

Filet de poisson préparé dans la sauce Badami

JINGA BADAMI 16,50 €

Crevettes décortiquées préparées dans la sauce Badami

PRAWN BADAMI 25 €

Gambas décortiquées préparée dans la sauce Badami

SAAG

Toutes les viandes sont cuites dans une sauce tomate, gingembre, mélange d'épices avec des épinards en branches

MUTTON SAAG 16,50 €

Agneau cuit à feu doux, épinards

CHICKEN SAAG 15,50 €

Désossé de poulet cuit à feu doux, épinards

ROGANJOSH

La viande est marinée dans plusieurs épices et cuites à feu doux d'où le terme JOSH qui signifie « chaleur ».

MUTTON ROGANJOSH 16,50 €

Curry de gigot d'agneau Spécialité du chef

CHICKEN CURRY 15,50 €

Curry de poulet désossé Spécialité du chef

LES ACCOMPAGNEMENTS

BAÏGAN BHURTA 13,50 €

*Fondue d'aubergine aux aromates, saupoudrée d'herbes fraîches
Spécialité du chef*

VEGETABLE SHAHI KORMA 13 €

*Maraîchère de légumes aux épices vertes, paneer et coriandre
préparé à la manière du Nord de l'Inde*

MATTAR PANIR 13,50 €

Petits pois tendres à la paysanne et fromage indien fait maison

PANIR MALAI MASALA 13,50 €

*Fromage indien fait maison, grillé, servi dans une sauce aux tomates et gingembre,
parsemé de coriandre fraîche*

PALAK PANIR 13,50 €

*Epinards en branches à l'indienne, préparés avec des cubes de fromage blanc cuits
et coriandre fraîche*

ALOO BHAJI 12,50 €

Pommes de terre préparées à la mode végétarienne

DAL TARKA 12,50 €

Purée de lentilles jaunes, préparation traditionnelle du Sud de l'Inde

RIZ

KASHMIRI PILAFF 4,50 €

Riz basmati cuit à l'étuvée, parfumé, parsemé de raisins secs et noix de cajou

MATTAR PILAFF 6 €

Riz basmati cuit à l'étuvée, parfumé, accompagné de petits pois tendres

RIZ BIRYANI 8 €

Riz basmati parfumé au curry, parsemé de raisins secs et noix de cajou

VEGETABLE BIRYANI 15,50 €

Subtil mélange de riz et de légumes

LES DESSERTS

LES GOURMANDISES

HALWA 8 €

Surprenante friandise servie à la cour des Grands Moghol

HOT GULAB JAMUN 8 €

Fantaisies chaudes des Maharanis, roulées dans un sirop au zeste d'orange

COCONUT BARFI 8 €

Gourmandise à la noix de coco et pistache, une surprise des Nababs

PISTA KULFI 9 €

Glace populaire hindoue, typique rafraîchissement des fêtes en plein air

MANGO ICE CREAM 8,00 €

Glace à la vanille nappée d'un coulis de mangue

SORBETS EXOTIQUES 8,00 €

Deux parfums au choix :

Mangue, passion, gingembre, rose, coco, litchi, pistache, vanille, chocolat

LES FRUITS FRAIS

Selon arrivage

Mangue **9,00 €**

Ananas **9,00 €**

Salade de fruits exotiques (selon la saison) **9,00 €**

THE OU INFUSION

Thé à l'indienne **4,50 €**

Thé à la menthe **4,50 €**

Infusion de tilleul ou verveine ou menthe **4,50 €**

CAFE

Café express **3,50 €**

Café décaféiné **3,50 €**

Café crème **4,50€**

LE MENU

36,50 €

ENTRÉES

BHARTA MASALA

Crudités au yaourt fait maison mélangées avec des aubergines et masala

OU

PALAK PANNER

Epinards en branches à l'indienne préparés avec des cubes de fromage blanc cuits

OU

MIX PAKORA

Beignets de légumes (aubergines, oignons)

OU

TOMATO RASSAM

Potage à base de lentilles jaunes, tomates et coriandre fraîche

PLAT PRINCIPAL

SEEKH KEBAB MASALA

Agneau haché mariné, grillé et préparé dans une sauce au cumin et graine de moutarde

OU

VEGETABLE SHAHI KORMA

*Maraîchère de légumes aux épices verts et coriandre,
préparée à la manière du Nord de l'Inde*

OU

CHICKEN KORMA

Désossé de volaille marinée dans des épices vertes, cuit à feu très doux.

OU

CHICKEN TANDOORI

Cuisse de poulet marinée et grillée au Tandoor

OU

FISH BENGALI

Filet de poisson finement relevé d'une pointe d'ail et de gingembre, coriandre fraîche

ACCOMPAGNEMENT

KASHMIRI PILAFF et

Riz basmati cuit à l'étuvée, parfumé, parsemé de raisins et noix de cajou

NAN

Galette de farine de blé au levain

OU

CHEESE NAN (supplément 2 €)

DESSERTS

HALWA

Surprenante friandise servie à la cour des Grands Moghols

OU

SORBETS EXOTIQUES

Deux parfums au choix :

Mangue, passion, gingembre, rose, coco, litchi, pistache, vanille, chocolat

MENU DECOUVERTE

41,50 €

ENTRÉES

SAUMON TIKKA

Saumon mariné au cumin, fenugrec et citron, et grillé

OU

MALAI CHICKEN TIKKA

Désossé de volailles dorées au Tandoor,

OU

BAIGAN BHARTA

*Fondue d'aubergines aux aromates, saupoudrée d'herbes fraîches **Spécialité du chef***

OU

SEEKH KEBAB

Agneau finement haché avec des herbes fraîches, saupoudré de masala

PLAT PRINCIPAL

MUTTON ROGAN JOSH

*Curry de gigot d'agneau, **spécialité du Chef***

OU

FISH JALFREZI

Filet de poisson préappré dans une sauce aux poivrons, tomates et coriandre fraîche

OU

CHICKEN MALAI MASALA

Désossé de volaille grillée au Tandoor, servi dans une sauce aux tomates et gingembre, parsemé de coriandre fraîche

OU

SHAHI BIRYANI

Mélange subtil de riz parfumé dans une sauce aux amandes, noix de cajou, raisin (poisson ou crevettes au choix)

ACCOMPAGNEMENTS

KASHMIRI PILAFF

Riz basmati cuit à l'étuvée, parfumé, parsemé de raisins secs et de noix de cajou

ET

NAN

Galette de farine de blé au levain

OU

CHEESE NAN

Galette de farine de blé au levain avec fromage

DESSERTS

HALWA

Surprenante friandise servie à la cour des Grands Moghols

OU

MANGO ICE-CREAM

Glace à la vanille nappée d'un coulis de mangue

OU

SORBETS EXOTIQUES

Deux parfums au choix :

Mangue, passion, gingembre, rose, coco, litchi, pistache, vanille, chocolat

FORMULE RAPIDE

16,50 €

**Uniquement au déjeuner
(sauf week-end et jours fériés)**

ENTRÉES

DALL MELIMELO

Purée de lentilles au cumin mélanger au yaourt fait maison, coriandre fraîche
OU

MIX PAKORA

Beignets d'aubergines et oignons servis avec les sauces
OU

CHICKEN WINGS

Ailerons de volailles marinés dans les épices vertes, citronnés et grillés

PLAT PRINCIPAL

CHICKEN SABJEE

Désossé de poulet cuit dans une sauce au curry et légumes
OU

JHINGA SABJEE

Crevettes cuites dans une sauce masala aux légumes
OU

VEGETABLES KORMA

Maraîchère de légumes aux épices vertes, paneer et coriandre
OU

DAL TARKA

Purée de lentilles jaunes, préparation traditionnelle du Sud de l'Inde

GARNITURE

Riz Basmati

OU

Nan

(galette indienne)

MENU

19,50 €

**Uniquement au déjeuner
(sauf week-end et jours fériés)**

ENTRÉES

PRAWN CHAAT

Salade de crevettes préparé dans une sauce avocat, menthe et épices

OU

CHICKEN PAKORA

beignets de poulet façon indienne

OU

BHARTA MASALA

Crudités au yaourt fait maison mélangées avec des aubergines et masala

OU

MIX SAMOSA

Friands farcis à la viande hachée et légumes aux épices

OU

ENTRÉE DU JOUR

PLAT PRINCIPAL

CHICKEN TANDOORI

Cuisse de poulet marinée dans les épices puis grillée au Tandoor

OU

JHINGA BIRYANI

Mélange subtil de riz Basmati et crevettes

OU

FISH VINDALOO

Poisson mélangé avec des pommes de terre au masala

OU

VEGETABLES BIRYANI

Subtil mélange de riz parfumé aux légumes

OU

KHEEMA SABJEE

Curry de viande d'agneau hachée avec des légumes

OU

PLAT DU JOUR

GARNITURES

Riz Basmati

ET

Nan (galette indienne)

OU

Cheese nan (supplément 2,00 €)

DESSERT « maison » ou CAFE