

ENTRÉES

Oignons Bajhi <i>Beignets d'oignons avec farine de pois chiche</i> <i>Onions fried in dough of gram flour and fried</i>	6,50	Aubergines Raïta <i>Aubergines fumées au tandoor, touche de yoghurt</i> <i>Tandoori smoked brinjals and a touch of yoghurt</i>	7,00
Samossa <i>Feuilletés de pommes de terre aux épices</i> <i>Spicy potatoes covered in roll of flour</i>	7,50	Poulet Tikka Salade <i>Blanc de poulet grillé sur un lit de salade</i> <i>Grilled chicken with green salad</i>	12,00
Keema Samossa <i>Feuilletés de boeuf haché aux épices</i> <i>Spicy Minced beef covered in roll of flour</i>	8,50	Daal Soup <i>Soupe indienne de lentilles</i> <i>Indian lentils soup</i>	7,00
Pakora <i>Beignets d'aubergine</i> <i>Sliced brinjals covered in dough of gram flour and Fried</i>	7,00	Saumon Tikka Salade <i>Saumon grillé sur un lit de salade</i> <i>Grilled salmon with green salad</i>	15,00
Raïta <i>Yaourt préparé avec concombres et tomates</i> <i>Cucumber, tomatoes and yoghurt along exotic herbs</i>	6,00	Vegj Platter <i>Panir Tikka, Samossa, Mater Tikki et Raïta</i>	15,00
Mattar Tikki <i>Croustillant aux petits pois et noix de cajoux</i> <i>Green Peas and cashewnuts «Tikki»</i>	8,00	Salade <i>Salade mêlée</i> <i>Mixed salad</i>	6,00



ENTRÉES

Tandoori Lalazar 26,00 <i>Gambas, Seekh Kabab, Côtelettes Tandoori Chicken Tikka, Tandoori Salmon Tikka</i>	Tandoori Chicken 8,00 <i>Cuisse de poulet macérée dans les aromates et grillée Leg of chicken marinated and grilled</i>
Seekh Kabab 9,00 <i>Brochette d'agneau haché Minced lamb grilled in tandoor</i>	Assortiment d'entrées 19,00 <i>Keema Samossa, Seekh Kabab, Chicken Tikka et Mattar Tikki</i>
Kastoori Murgh Tikka 9,50 <i>Suprême de poulet mariné et grillé Supreme of chicken marinated and grilled</i>	Black Pepper Chiken Tikka 10,00 <i>Suprême de poulet mariné au yahourt, crème et noix de cajoux au poivre noir</i>
Tandoori Champ 15,00 <i>Côtelettes d'agneau marinées et grillées Lamb's chop marinated and grilled</i>	
Til Mil Jheenga 23,00 <i>Gambas décortiquées et grillées Grilled king prawns without shell</i>	
Machli Tikka 12,00 <i>Saumon à l'aneth, cardamome, tandoor Smoked salmon fish with till, cardamom and grilled</i>	
Gosht Tikka 12,00 <i>Brochette de filet d'agneau grillé Lamb marinated and grilled in tandoor</i>	

Provenance des viandes :
Boeuf: France
Agneau : France et Irlande
Poulet: France
Gambas : Vietnam



NOS PLATS

- Handi Ghost Laziz** 19.00
Curry d'agneau, tomates, oignons et gingembre
Lamb curry with tomatoes, onions and ginger
- Murgh-E-Shalimar** 16.00
Suprême de poulet à la crème noix de cajou, amandes.
Supreme of chicken in creamy sauce of cashew nuts and almonds.
- Murgh Ginger** 16.00
Suprême de poulet au gingembre et coriandre fraîche
Supreme of chicken with ginger and coriander
- Tikka Massala** 16.00/18.00
Poulet ou Agneau
Oignons, tomates, ail, gingembre et coriandre
Onions, tomatoes, garlic, ginger and coriander
- Butter Chicken** 17.00
Suprême de poulet mariné et parfumé à la cannelle
Chicken marinated in creamy cinnamon perfumed sauce
- Achari Murgh** 15.00
Suprême de poulet, curry et condiments
Supreme of chicken, curry and chutney
- Khatti Mhatti** 15.00
Suprême de poulet dans un subtil mariage de curry aigre doux
Supreme of chicken with sweet and sour curry
- Machli Curry** 17.00
Saumon sauce curry
Salmon with curry sauce
- Lamb Rogan Josh** 17.00
Curry d'Agneau façon Kashmiri traditionnelle
Traditional Kashmiri lamb Curry
- Pashwari gosht** 17.00
Curry de boeuf moyennement épicé
Beef curry medium spicy sauce
- Jalfrezi (très fort)** 17.00
Poulet ou Agneau
Sauce forte avec oignons frits, tomates et piments verts
Hot spicy sauce with onions, tomatoes and green chillis
- Nashedar Balti** 25.00
Gambas décortiquées, tomates aux épices et coriandre
King prawns, garlic sauce, tomatoes, ginger and coriander



PLATS TRADITIONNELS

- Balti Ghost** 19.00
Curry de boeuf aux tomates, oignons et gingembre
Beef, tomatoes, onions and ginger
- Hot & Vindaloo Curry** 17.00/15.00
Agneau ou Boeuf ou Poulet
Lamb or Beef or Chicken
- Karahi Murgh** 17.00
Suprême de poulet à l'ail, tomates et gingembre
Supreme of chicken with garlic, tomatoes, ginger and fresh coriander
- Gosht Sagwala** 17.00
Agneau ou Boeuf aux épinards avec épices et coriandre
Lamb or Beef with spinach, spices and fresh coriander
- Machli Malai Curry** 19.00
Filet de saumon en sauce noix de cajoux à la cardamome
Salmon of cashew nuts with cardamom
- Khara Massala** 16.00
Crevettes poilées, piments verts, gingembre et coriandre sauce tomate
Prawns, tomatoes, garlic, ginger, green chilies and coriander
- Jheenga Malai** 17.00
Crevettes avec noix de cajou, amandes et crème
Prawns in creamy sauce of cashew nuts and almonds
- Nali Ghost** 19.00
Souris d'Agneau, sauce curry
Richly spiced lamb curry
- Agneau Korma** 19.00
Agneau, avec noix de cajou, amandes et crème
Lamb, creamy sauce of cashew nuts and almonds
- Kama Sutra** 30.00
Queue de langouste, tomates, feuilles de curry, lait de coco
Lobster tail, tomatoes, fresh curry leaves, coconut milk

Provenance des viandes :

Boeuf: France

Agneau: France et Irlande

Poulet: France

Gambas : Viêtnam



THALIS

Nauratan	29,00
<i>Thali végétarien</i>	
<i>Samosa, Oignons Bajhi, Nauratan, Dal, Baigan bhaarta, riz basmati, Naan et Raita</i>	
Shikaarpuri	35,00
<i>Poulet Tikka, Seekh Kebab, Butter Chicken, Nauratan, Peshwari Gosht, riz basmati et pain au fromage</i>	

BIRYANIS

Légumes	17,00
Poulet	19,00
Agneau - Boeuf	19,00
Crevettes et Gambas	21,00

PLATS VÉGÉTARIENS

Tarka Daal	12.00	Palak Panir	15.00
<i>Lentilles jaunes préparées aux épices</i>		<i>Epinards hachés crème & fromage</i>	
<i>Indian lentils cooked with spices</i>		<i>Spinach prepared with cheese & cream</i>	
Allo Gobi	12.00	Paneer Makhani	15.00
<i>Choux-fleurs au curcuma</i>		<i>Fromage maison, sauce tomate cannelle</i>	
<i>Cauliflower and turmeric</i>		<i>Indian cottage cheese and tomatoes and butter creamy sauce</i>	
Nauratan	11.00	Dam Aloo	12.00
<i>Mélange de légumes au curry</i>		<i>Pommes de terre préparées aux épices</i>	
<i>Mixed vegetables with curry</i>		<i>Potatoes cooked with spices</i>	
Baignan Bhaarta	15.00	Palak Allo	14.00
<i>Caviar d'aubergines à l'indienne</i>		<i>Pommes de terre aux épinards</i>	
<i>Brenjals caviar indian style</i>		<i>Potatoes cooked with spinach</i>	
Bindi	12.00		
<i>Okras, oignons, tomates et épices</i>			
<i>Lady fingers, onions, and spices</i>			
Chana Massala	12.00		
<i>Pois chiche au curry</i>			
<i>Chick's peas with curry</i>			



ACCOMPAGNEMENT

Tarka Daal <i>Lentille jaune préparées aux épices</i> <i>Indian lentils cooked with spices</i>	6,00	Chana Massala <i>Pois chiche au curry</i> <i>Chick's peas with curry</i>	6,00
Allo Gobi <i>Choux-fleurs et pommes de terre</i> <i>Cauliflower and potatoes</i>	6,00	Palak Paneer <i>Épinards hachés crème & fromage</i> <i>Spinach prepared with cheese & cream</i>	7,00
Nauratan <i>Mélange de légumes au curry</i> <i>Mixed vegetables with curry</i>	6,00	Baignan Bhaarta <i>Caviar d'aubergines</i> <i>Brenjals Caviar Indian style</i>	7,00
Bindi <i>Okras, oignons, tomates et épices</i> <i>Lady fingers, onions, and spices</i>	6,00	Palak Aloo <i>Pommes de terre aux épinards</i> <i>Potatoes cooked with spinach</i>	7,00
Paneer Makhni <i>Fromage indien, sauce makhni</i>	7,00	Dam Aloo <i>Pommes de terre au curry</i> <i>Potatoes curry</i>	7,00

RIZ

Basmati Nature <i>Riz Basmati nature</i> <i>Basmati rice</i>	4.00
Piáze Pullao <i>Riz Basmati, oignons rissolés</i> <i>Basmati rice with onions</i>	5.00
Kashmiri Pullao <i>Riz Basmati aux fruits secs</i> <i>Basmati rice with dry fruits</i>	6.00
Matar Pullao <i>Riz Basmati aux petits pois</i> <i>Basmati rice with green peas</i>	6.00

PAINS

Naan nature	2.00
Garlic Naan (ail)	3.50
Cheese Naan (fromage)	4.00
Pashwari Naan (fruits secs)	4.00
Keema Naan (viande)	5.00
Chili Naan (piments)	3.00
Cheese & Chillies	5.00
Cheese & Garlic	5.00
Tandoori Rotti (complet)	2.00
Tandoori paratha	3.00

