

## ENTREES

### Appetizers

Oignons Bajhi 6,00 €

Beignets d'oignons avec pois chiche  
Onions covered in dough of gram flour

Pakora 6,00 €

Beignets d'aubergines farine de pois chiche  
Sliced aubergine covered in dough of gram flour fried

Raita 6,00 €

Yaourt préparé avec concombres et tomates  
Cucumber, tomatoes and yoghurt along exotic herbs

Crevettes Raita 7,00 €

Raita avec crevettes décortiquées  
Raita with prawns

Aubergines Raita 7,00 €

Aubergines préparées avec du yaourt  
Egg plant in a touch of yoghurt

Sabzi Samosa 6,00 €

Feuilletés de pomme de terre, cumin  
Spiced potatoes coriander covered in pasty roll of flour

Keema Samosa 7,00 €

Feuilleté de viande hachée  
Minced meat covered in pasty roll of flour

Dall Soupe 7,00 €

Soupe de lentilles indiennes  
Indian lentils soup

## ENTREES

### Spécialités Tandoori

### Tandoori Specialities

Caille Tandoori 7,50 €

Caille macérée dans des aromates et grillée  
Qualle marinated and grilled

Poulet Tandoori 7,50 €

Cuisse de poulet marinée et grillée  
Chicken leg marinated in spices and grilled

Poulet Tikka 9,00 €

Suprême de poulet mariné et grillé au tandoor  
Boneless chicken marinated and grilled

Agneau Tikka 10,00 €

Brochette d'agneau grillée au tandoor  
Lamb marinated and grilled in tandoor

Seekh Kabab 9,00 €

Agneau haché, menthe, coriandre, gingembre  
Mince of lamb, mint, coriander, garlic grilled in tandoor

Machli Tikka 10,00 €

Brochette de saumon grillée au tandoor  
Salmon fish marinated in spices herbs and grilled

Gambas Tandoori 23,00 €

Gambas décortiquées et grillées au tandoor  
King prawns without shell and grilled

Mixed Grill 19,00 €

Assortiment de tandoori  
Assortment of tandoori

## Pain Maison

### Home Made Bread

<b>Chappati</b> Pain nature, pâte non levée Natural wheat flour	2,00 €	<b>Cheese Naan</b> Pain fourré à la viande Bread stuffed with cheese	4,00 €
<b>Paratha</b> Pain au beurre Natural wheat flour with butter	3,00 €	<b>Keema Naan</b> Pain fourré à la viande pâte levée Bread Stuffed with minced spicy meat	4,50 €
<b>Sabzi Paratha</b> Pain fourré aux légumes Bread stuffed with vegetables	4,50 €	<b>Chilli Naan</b> Pain pimentée, pâte levée Bread stuffed with chillis	3,00 €
<b>Saada Naan</b> Pain nature pâte levee Self raising flour	2,00 €	<b>Cheese &amp; Chillis</b> Pain fourré au fromage et piments Bread stuffed with cheese and chillis	4,50 €
<b>Garlic Naan</b> Pain fourré à l'ail, pâte levée Bread stuffed with garlic	3,50 €	<b>Cheese &amp; Garlic</b> Pain fourré au fromage et ail Bread stuffed with cheese and garlic	4,50 €

## Riz - Rice

<b>Riz Basmati</b> Riz Basmati perfume Parfumed Basmati rice	4,00 €	<b>Kashmiri Pullao</b> Riz aux fruits secs Rice with dry fruits	5,00 €
<b>Peas Pullao</b> Riz Basmati aux petits pois Basmati rice with peas	5,00 €	<b>Aftabi pullao</b> Riz Basmati aux oignons frits Basmati rice with fried onions	5,00 €

## Biryani

Plats traditionnels à base de riz  
Traditional dishes plotted Basmati rice

<b>Biryani Poulet</b> Biryani Chicken	13.90 €	<b>Biryani crevettes</b> Briyani Prawns	14,90 €
<b>Biryani Agneau</b> Biryani Lamb	15.90 €	<b>Biryani legumes</b> Biryani Vegetables	12,90 €

## Accompagnements Side Dishes

<b>Baignan Bhaarta</b> 10,00 € Caviar d'aubergines avec crème fraîche Egg plant grilled and cooked with cream	<b>Mixed légumes curry</b> 9,00 € Mélange de différents légumes au curry Mixed vegetables with curry
<b>Palak Panir</b> 10,00 € Epinards hachés avec crème fraîche fromage Spinach with cheese and cream	<b>Allo Gobi</b> 9,00 € Choux-fleurs et pommes de terre Cauliflower and potatoes
<b>Bombay Aloo</b> 9,00 € Pommes de terre préparées aux épices Potatoes cooked with spices	<b>Bindi (Okra)</b> 9,00 € Okras, oignons, gingembre, piments verts, tomates et épices Ladies fingers, onions, ginger, green chillis, tomatoes and spices
<b>Palak Aloo</b> 9,00 € Epinard hachés et pommes de terre Spinach with potatoes	<b>Mushroom Curry</b> 9.00 € Champignons de Paris sauce curry
<b>Dal Makhani</b> 9,00 € Lentilles indiennes préparées avec sauce curry	

## PLATS

Main Dishes  
Spécialités du chef

<b>Kama Sutra Balti</b> 29.90 € Queues de langoustes décortiquées préparées avec une sauce à l'ail, tomates, gingembre et coriandre fraîche
<b>Nashedar Balti</b> 24.90 € Gambas décortiqués préparés avec une sauce à l'ail, tomates, gingembre et coriandre fraîche
<b>Massalydar Balti</b> 17.00 € Gigot d'agneau préparé avec une sauce à l'ail, tomates, gingembre et coriandre fraîche
<b>Masedar Balti</b> 16.00 € Suprême de poulet préparé avec une sauce à l'ail, tomates, gingembre et coriandre fraîche

PLATS  
Main Dishes  
Agneau – Lamb

<b>Agneau Punjab</b> 🍴	13,00 €
Gigot d'agneau, sauce curry à l'ail, tomate, gingembre, piments verts et coriandre Lamb cooked in sauce of tomatoes, garlic, ginger, green chillis and coriander	
<b>Agneau Ginger</b>	13,90 €
Gigot d'agneau avec sauce au gingembre Lamb cooked in a ginger sauce	
<b>Agneau Vindaloo</b> 🍴🍴	13,90 €
Curry d'agneau relevé aux épices Lamb curry vindaloo sauce	
<b>Agneau Sagwala</b>	14,90 €
Gigot d'agneau aux épinards hachés, épices et coriandre fraîche Lamb with spinach spices and fresh coriander	
<b>Agneau Korma</b>	13,90 €
Gigot d'agneau préparé avec une sauce douce aux fruits secs Lamb cooked in a very mild sauce with dry fruits and cream	
<b>Agneau Jalfrezi</b> 🍴🍴🍴	13,90 €
Gigot d'agneau avec des oignons frits, tomates et poivrons verts Lamb with onions, tomatoes and green chillis	
<b>Agneau Dopiazza</b> 🍴	13,90 €
Gigot d'agneau avec oignons et épices Lamb cooked with fried onions and spices	
<b>Agneau Tikka Massala</b>	14.00 €
Brochette d'agneau grillée, préparé avec oignons, tomates, poivrons, ail, gingembre et coriandre Lamb cooked with fried onions, tomatoes, garlic, coriander and ginger	

PLATS  
Main Dishes  
Poulet – Chicken

<b>Poulet Curry</b> Suprême de poulet, sauce curry, moyennement épicée Supreme of chicken, medium spicy curry	10,90 €
<b>Poulet Ginger</b> Suprême de poulet avec sauce au gingembre Supreme of chicken cooked in a ginger sauce	12,90 €
<b>Poulet Vindaloo</b> 🌶️🌶️ Suprême de poulet relevé aux épices Supreme of chicken curry vindaloo sauce	12,90 €
<b>Poulet Sagwala</b> Suprême de poulet aux épinards hachés, épices et coriandre fraîche Supreme of chicken cooked with spinach spices and fresh coriander	13,90 €
<b>Poulet Korma</b> Suprême de poulet préparé avec une sauce douce aux fruits secs Supreme of chicken cooked in a very mild sauce with dry fruits and cream	13,90 €
<b>Poulet Jalfrezi</b> 🌶️🌶️🌶️ Suprême de poulet avec des oignons frits, tomates et poivrons verts Supreme of chicken with fried onions, tomatoes and green chillis	13,90 €
<b>Poulet Tikka Massala</b> Suprême de poulet grillé, préparé avec oignons, tomates, poivrons, ail, gingembre et coriandre Supreme of chicken grilled and cooked with onions, tomatoes, capsicum, garlic, ginger and coriander	13.90 €
<b>Butter Chicken</b> Brochette de poulet marinée, grillée et préparée avec une sauce douce parfumée à la cannelle. Chicken marinated and cooked in creamy cinnamon perfumed sauce	13.90 €

PLATS  
Main Dishes  
Boeuf Beef

<b>Boeuf Punjab</b> \	11,90 €
Emincé de bœuf, sauce curry à l'ail, tomate, gingembre, piments verts et coriandre Beef in a sauce of tomatoes, garlic, ginger, green chillis and coriander	
<b>Bœuf Sagwala</b>	13,90 €
Emincé de boeuf aux épinards hachés, épices et coriandre fraîche Beef cooked with spinach, tomatoes and coriander	
<b>Boeuf Vindaloo</b> \ \	12,90 €
Emincé de bœuf au curry relevé aux épices Beef curry vindaloo sauce	
<b>Bœuf Jaipuri</b>	12,90 €
Emincé de bœuf avec une sauce douce au safran Boneless beef cooked in a very mild sauce safran	
<b>Bœuf Jalfrezi</b> \ \ \	12,90 €
Emincé de bœuf avec des oignons frits, tomates et poivrons verts Boneless beef with fried onions, tomatoes and green chillis	

PLATS  
Main Dishes  
Crevettes & Poissons  
Prawns & Fish

Crevettes Massala \ 12,90 €  
Crevettes avec sauce tomate, ail, oignons, poivrons et coriandre fraîche  
Prawns cooked in a sauce with tomatoes, garlic, ginger, green chilli and coriander

Crevettes Korma 12,90 €  
Crevettes préparées avec une sauce douce aux fruits secs  
Prawns cooked in a very mild sauce with dry fruits and cream

Crevettes Palak 14,90 €  
Crevettes avec des épinards hachés  
Prawns cooked with spinach and cheese

Crevettes Aubergines 14,90 €  
Crevettes préparées avec des aubergines et de la crème fraîche  
Prawns cooked with Egg plant and cream

Poissons Punjab \ 12,90 €  
Darne de saumon avec une sauce tomates, ail, gingembre, piments verts et coriandre.  
Salmon fish cooked in sauce with tomatoes, garlic, ginger, green chillis and coriander

Poissons Vindaloo \ \ 12,90 €  
Poisson au curry relevé aux épices  
Salmon Fish with curry vindaloo sauce

Poissons Jaipuri 13,90 €  
Poisson avec une sauce douce au safran  
Salmon Fish with a very mild sauce safran

## Menu Midi 11.90 €

Uniquement midi, Sauf les dimanches & jours  
fériés

### Entrées au choix

#### Oignons Bajhi

Beignets d'oignons à la farine de pois chiche  
Ou

#### Aloo Pakora

Beignets de pomme de terre à la farine de pois  
chiche  
Ou

#### Raita

Yaourt préparé avec concombres  
Avec

Nan nature ou Chapati

### Plats au choix

#### Poulet Tandoori

Cuisse de poulet grillée au Tandoor  
Ou

#### Keema Matar

Agneau haché et petits pois  
Ou

#### Baignan Bhaarta

Caviar d'aubergines à la crème fraîche  
Ou

#### Poulet Curry

Suprême de poulet à la sauce Curry  
Accompagné de riz

### Dessert au choix

#### Halwa

Gâteau de semoule et noix de coco  
Ou

Sorbet (1 boule au choix)

## Menu Rajah 21.00 €

Midi et soir

### Entrées au choix

#### Poulet Tandoori

Cuisses de poulet marinées et grillées  
Ou

#### Samossa légumes

Feuilleté de légumes de pomme de terre, petits  
pois, cumin et coriandre  
Ou

#### Baignan Pakora

Beignets d'aubergine à la farine de pois chiche  
Avec

#### Nan

ou

Nan au fromage

### Plat au choix

#### Poulet Madrass

Suprême de poulet à la sauce curry  
Ou

#### Bœuf Madras

Emincé de bœuf à la sauce curry  
Ou

#### Poisson Korma

Saumon préparé avec une sauce douce aux fruits  
secs

Accompagné de riz

### Dessert au choix

#### Gilab Jaman

Gâteaux semoule au beurre et au miel  
Halwa

Gâteau de semoule et noix de coco  
Ou

Sorbet (2 boules au choix)

## Menu Maharajah 26.00 €

### Entrées au choix

Seekh Kabab

Brochette d'agneau haché

Ou

Caille Tandoori

Caille marinée aux aromates et grillée au Tandoor

Ou

Poulet Tikka

Suprême de poulet mariné et grillé

Avec

Nan au fromage

ou

Nan à l'ail

### Plat au choix

Crevettes Massala

Crevettes décortiquées moyennement épicées

Ou

Agneau Curry

Gigot d'agneau, sauce curry

Ou

Poulet Korma

Suprême de poulet préparé avec une sauce douce

Accompagné de Riz Basmati

### Dessert au choix

Gulab Jaman

Gâteau semoule au beurre, au miel

Ou

Halwa

Gâteau de semoule et noix de coco

Ou

Sorbet (2 boules au choix)

## Nos Dessert - Our Dessert

<b>Halwa</b>	4,00 €
Gâteau de semoule et noix de coco - Semolina and coconuts cake	
<b>Gulab Jaman</b>	4,50 €
Gâteau semoule au beurre, au miel - Cake of semolina with butter and honey	
<b>Pista Qulfi</b>	5,50 €
Glace indienne, lait, pistaches et cardamone - Indian ice cream, milk, pistachio nuts and cardamone	

### Sorbets et Glaces

#### Ice cream

<b>Sorbet et glaces</b>	4,00 €
Deux parfums au choix - Choise of two flavours (Mangue, passion, citron, vanille, pomme verte, poire, coco, pistache et chocolat)	
<b>Mango Ice cream</b>	5,50 €
Glace à la vanille, recouverte d'un coulis de mangue et sirop de rose Vanilla ice cream topped with mango treacle and rose water	
<b>Coupe Exotique</b>	6,50 €
Sorbet mangue, citron, passion, amandes grilles, chantilly et sirop de rose Sorbet Mango, lemon, passion, almonds, Chantilly with a splash of rose syrup	

### Sorbets avec Alcool

<b>Coupe Général (Glace)</b>	7,60 €
Glace vanille et Whisky -Vanilla and Whisky	
<b>Coupe Commandant (sorbet)</b>	7,60 €
Sorbet poire et poire Williams - pear and pear Williams	
<b>Coupe Colonel (sorbet)</b>	7,60 €
Sorbet citron et Vodka – Lemon and Vodka	
<b>Coupe Normandie (sorbet)</b>	7,60 €
Sorbet pomme verte et Calvados - Green apple and Calvados	
<b>Coupe Goa (Sorbet)</b>	7,60 €
Glace coco et Malibu – Coconut and Malibu	