

ENTREES STARTERS

Samoussa Sabzi Feuilleté de légumes, pommes de terre, petits pois, cumin et coriandre fraîche.	7.50 €
Vegetable Samosa Spiced potatoes, green peas and coriander covered with a crispy roll of wheat flavour.	
Samoussa Viande Feuilleté de viande, petits pois, cumin et coriandre.	8.50 €
Meat Samosa Puff pastry of meat, peas, cumin and coriander.	
Pakora Beignets de différents légumes. Fried dough of different vegetables.	7.50 €
Raita Yaourt aux légumes, petits cubes de pomme de terre, tomate, concombre, oignons et coriandre fraîche. Small cubes of potatoes, tomatoes, cucumber, onions and fresh coriander marinated in yoghurt.	6.00 €
Crevettes Raita Raita avec crevettes décoriquées.	7.50 €
Prawns Raita Raita with prawns.	
Poisson Pakora Beignets de poisson.	9.50 €
Fish Pakora Doughnuts of fish.	
Poulet Pakora Beignets de poulet.	8.50 €
Chicken Pakora Doughnuts of chicken.	
Chou Pakora Beignets de chou fleur.	7.00 €
Cauliflower Pakora Doughnuts of cabbages flower.	

PLATS PRINCIPAUX MAIN DISHES

AGNEAU LAMB	
Rogan Josh Tendres morceaux d'agneau préparés avec oignons frits, tomates, poivrons verts dans une sauce. Tender lamb cooked in special pieces and topped with fried onions, tomatoes, green peppers in a sauce.	15.00 €
Agneau Korma Morceaux d'agneau préparés avec des épices douces, fruits secs et crème.	16.00 €
Lamb Korma Lamb pieces with very mild spices, dry fruits and cream.	
Agneau Karahi Préparé avec des morceaux de tomates, coriandre, ail, gingembre, poivron, jus de citron et servi dans un poêlon.	17.00 €
Lamb Karahi Prepared with sliced tomatoes, coriander, garlic, ginger, capsicum and lemon juice with served in karahi (wok).	
Agneau Tikka Masala Grillé au Tandoor puis préparé avec crème et épices.	19.00 €
Lamb Tikka Masala First barbecued in a Tandoor then cooked with cream masala and spices.	
Agneau Sagwala Préparé avec épinards, tomates et sauce épicée.	19.50 €
Lamb Sagwala Prepared with spinach, tomatoes, green peppers and spiced gravy.	
Agneau Madras Spécialité de Madras : Curry bien épicé et relevé.	17.50 €
Lamb Madras Speciality of Madras : Very hot lamb curry.	
Agneau Vindaloo Spécialité du sud de l'Inde : Curry préparé à la sauce Vindaloo plus forte que Madras.	18.00 €
Lamb Vindaloo Speciality of south of India : Very hot lamb curry.	
Kima Matter Haché d'agneau aux petits pois dans une sauce délicatement épicée.	15.50 €
Minced lamb with peas prepared in a mild spiced sauce.	

POULET CHICKEN

Poulet Curry Le plat le plus populaire de l'Inde : Une sauce avec tomates, oignons et épices.	13.00 €
Chicken Curry The most popular dish in India : Chicken cooked in a typical sauce with tomatoes, onions and spices.	
Poulet Korma Préparé avec épices douces et fruits secs mélangés.	14.00 €
Chicken Korma Prepared with mild spices, dry fruits and cream.	
Poulet Karahi Préparé avec morceaux de tomates, coriandre, ail, gingembre, poivron, jus de citron. Servi dans un poêlon.	15.00 €
Chicken Karahi Prepared with tomatoes, coriander, garlic, ginger, capsicum and lemon juice. This is served in a Karahi (wok).	
Poulet Tikka Masala Grillé au Tandoor, puis préparé avec crème et épices.	18.00 €
Chicken Tikka Masala First barbecued in Tandoor, cooked with cream and spices.	
Poulet Madras Spécialité de Madras : Préparé avec curry bien épicé et relevé.	16.00 €
Chicken Madras Speciality of Madras : Prepared with hot curry.	
Poulet Vindaloo Spécialité du sud de l'Inde : Préparé à la sauce Vindaloo, plus forte que Madras.	17.00 €
Chicken Vindaloo Speciality of south of India : Prepared with very hot curry.	

CREVETTES PRAWNS

Crevettes Curry Curry préparé avec tomates, oignons et épices.	13.00 €
Prawns Curry A topical sauce with tomatoes, onions and spices.	
Crevettes Korma Préparées à base de crème, avec épices douces et fruits secs.	14.50 €
Prawns Korma Very mild spice, dry fruits and fresh cream.	
Crevettes Madras Spécialité de Madras : Préparé avec curry bien épicé et relevé.	15.50 €
Prawns Madras Speciality of Madras : Prepared with hot curry.	
Crevettes Vindaloo Spécialité du sud de l'Inde : Préparé à la sauce Vindaloo, plus forte que Madras.	16.50 €
Prawns Vindaloo Speciality of south of India : Prepared with very hot curry.	
Crevettes Massala Crevettes préparées avec de la crème et des épices douces.	18.00 €
Prawns Massala Prawns prepared with cream and mild spices.	

POISSON FISH

Poisson Curry Curry préparé avec tomates, oignons, ail, épices, arrosé de citron.	14.00 €
Fish Curry Curry prepared with tomatoes, onions, garlic, spices, sprinkled with lemon juice.	
Poisson Tikka Masala Grillé au Tandoor puis préparé avec sauce à l'ail, jus de citron, et coriandre.	17.00 €
Fish Tikka Masala First barbecued in a Tandoor then prepared in a sauce with garlic, lemon juice and coriander.	
Poisson Madras Spécialité de Madras : Préparé avec curry bien épicé et relevé.	15.50 €
Fish Madras Speciality of Madras : Prepared with hot curry.	
Poisson Vindaloo Spécialité du sud de l'Inde : Préparé à la sauce Vindaloo, plus forte que Madras.	16.50 €
Fish Vindaloo Speciality of south of India : Prepared with very hot curry.	
RIZ BASMATI ET LEURS SPECIALITES BASMATI RICE AND THEIR SPECIALITIES	
Riz Préparé avec du laurier, cannelle, clou de girofle, cumin, cardamome et safran.	7.00 €
Rice Prepared with bay leaf, cinnamon, clove, cumin, cardamom and saffron.	
Riz Kashmiri Préparé aux fruits secs et safran.	9.00 €
Kashmiri rice Prepared with dry fruits and saffron.	
Riz citron Préparé au citron frais.	8.00 €
Lemon rice Prepared with fresh lemon.	

ACCOMPAGNEMENT DES PLATS ACCOMPANYING DISHES

Légumes et lentilles Vegetables and lentils	
Aloo Gobi Pommes de terre et chou-fleur sautées à la poêle avec un curry un peu sec. Potatoes and cauliflower fried together in a dry curry.	7.50 €
Palak Paneer Epinards revenus à la poêle avec du fromage. Légèrement épicé. Spinach cooked with cottage cheese and flavoured with mild spices.	9.50 €
Mattar Paneer Petits pois préparés au fromage. Légèrement épicé. Green peas cooked with cottage cheese and flavoured with mild spices.	8.00 €
Mélange de légumes Mélange de différents légumes au curry.	9.00 €
Mixed vegetables Spiced mixed vegetables.	
Baingan Bharta Caviar d'aubergines aux tomates, oignons, et coriandre. Crushed egg plant cooked with tomatoes, onions and coriander.	9.50 €
Dal Makhani Lentilles préparées aux épices. Lentils prepared with spices.	9.50 €

SPECIALITES TANDOORI TANDOORI SPECIALITIES

Le Tandoor est un four en terre cuite où l'on fait cuire : pain, viande, poisson. La préparation pour le Tandoori est aussi importante que la cuisson. La viande et le poisson sont macérés dans le yaourt avec les épices, puis grillés au Tandoor. Tandoor is a clay oven for baking bread, meat, fish. Preparation is an important as cooking. The food is marinated in yoghurt, freshly ground spices and herbs to give each dish us own unique flavour and arome meat, poultry and seafood are barbecued succulent and tender.	
Seekh kabab Haché d'agneau préparé avec de la menthe, coriandre, gingembre et ail. Minced lamb mixed with mint, coriander, ginger and garlic.	9.00 €
Agneau Tikka Tandoori avec morceaux d'agneau désossés.	12.00 €
Lamb Tikka Tandoori of boneless lamb spices.	
Poulet Tandoori Cuisse de poulet grillé au Tandoor.	9.50 €
Chicken Tandoori Chicken leg grilled in Tandoor.	
Poulet Tikka Morceaux de poulet désossés cuit au Tandoor.	10.00 €
Chicken Tikka Tandoori of boneless chicken pieces.	
Poisson Tikka Filet de poisson cuit au Tandoor.	13.00 €
Fish Tikka Fish fillet cooked in Tandoor.	
Gambas Tandoori Gambas géantes grillées au Tandoor.	27.00 €
King Prawns Tandoori Giant prawns grilled in Tandoor.	
Mixed grill Assortiment de viandes grillées au Tandoor : agneau, poulet, gambas, seek kebabs et poisson. Assortment of meat grilled in Tandoor : lamb, chicken, prawn, seek kababs and fish.	22.00 €

BIRYANIS BIRYANIS

Depuis la conquête de l'Inde du nord par les Mongols, ce plat prend une place très importante dans la cuisine indienne. Le riz Basmati est préparé, au choix, avec de l'agneau, du poulet, des crevettes, ou des légumes, dans leur bouillon respectif aux épices et servi avec des amandes pilées. The Basmati rice is cooked with either lamb, chicken, prawns, or vegetables, in their respective juice with spices and served garnished with almonds.	
Agneau Biryani	19.00 €
Lamb Biryani	
Crevettes Biryani	19.50 €
Prawns Biryani	
Poulet Biryani	17.00 €
Chicken Biryani	
Légumes Biryani	14.00 €
Vegetables Biryani	
Raj Biryani avec agneau, poulet, crevettes et fruits secs	20.00 €
Raj Biryani with lamb, chicken, prawns and dry fruits	

PAINS MAISON HOME MADE BREADS

Préparés au Tandoor Prepared in a Tandoor Farine blanche Self raisin flour	
Naan nature Pâte levée, mélangée avec beurre, lait et sucre. Self raising flour mixed with butter, milk and sugar.	3.00 €
Naan Sabzi Naan fourné aux légumes. Naan stuffed with vegetables.	5.00 €
Naan Paneer Naan fourné au fromage. Naan stuffed with cheese.	5.50 €
Naan Keema Naan fourné à la viande hachée épicée. Naan stuffed with spicy minced meat.	7.00 €
Garlic Naan Naan fourné à l'ail. Naan stuffed with fresh garlic.	6.00 €
Naan Peshawari Naan fourné de fruits secs (sucre). Naan stuffed with dry fruits (sweet).	6.50 €

DESSERTS "SPECIALITES INDIENNES" SWEETS "INDIAN SPECIALITIES"

Raj Halwa Gâteau de semoule A sweet dish made with semolina	7.00 €
Gulab Jamun Boulettes dorées et fondantes, préparées avec de la poudre de lait et de la cardamome. Frit au beurre et servi dans un sirop succulent. Made from milk powder and fried in butter then served in a delicious syrup.	7.50 €
Kulfi Glace maison préparée avec des pistaches. Home made ice cream with pistachio.	8.00 €
Salade de fruits Fruit salad Fruits, crème de fraise et sirop de rose. Fruits, cream of strawberry and syrup of rose.	6.50 €
GLACES ICE CREAM	
Deux boules Two scoops Au choix : Fruits de la passion, citron vert, poire, noix de coco, vanille, melon. café, fraise, banane, mangue, rhum, raisins. Supplément chantilly : 2.00 € Your choice: passion fruits, lime, pear, coconut, vanilla, melon, coffee, strawberry, banana, mango, rum, grapes. Extra whipped cream : 2.00 €	7.00 €
Coupe Général Boule de vanille, whisky. Scoop of vanilla, whisky.	10.00 €
Coupe Commandant Boule de poire, Poire Williams. Scoop of pear, Poire Williams.	10.00 €
Coupe Colonel Sorbet de citron vert, Vodka. Sorbet of lime, Vodka.	10.00 €
Coupe RAJ Rhum raisins, rhum blanc et citron vert. Rum grapes, white rum and lime.	10.00 €
GIVRÉS FROSTED	
Citron Lemon	9.50 €
Orange Orange	9.50 €
Noix de coco Coconut	9.50 €

CARTE DES VINS WINE LIST

Vins au pichet Côtes du Rhône Rouge aoc Côtes de Provence Rosé aoc	25cl 5.00 € 9.00 €	50cl 9.00 € 9.00 €
Vins bouteilles Vins Indiens Rouge ou Rosé	37cl 18.00 €	75cl 33.00 € 33.00 €
Vins Rouges aoc Côtes du Rhône Vacqueyras Gigondas Pinot Noir Saint Emilion	14.00 € 15.00 € 39.00 € 20.00 € 19.00 €	27.00 € 27.00 € 39.00 € 39.00 € 37.00 €
Vins Rosés aoc Costières de Nîmes Côtes de Provence Carte noire Bandol Tavel	14.00 € 32.00 € 17.00 € 16.00 €	20.00 € 26.00 € 33.00 € 31.00 €
Vins de Savoie aoc Apremont blanc Prestige Champagne	16.00 €	31.00 € 49.00 €

BOISSONS DRINKS

Bières Beers Leffe (pression) King Fisher (bière indienne en bouteille)	6.00 € 6.50 €
Eaux - Boissons sans alcool Waters - Drinks without alcohol	
Evian 1L Evian 50 cl St Pellegrino 1L St Pellegrino 50 cl Perrier 33 cl	6.50 € 4.00 € 6.50 € 4.00 € 4.50 €
Orangina 25 cl Coca-cola 33 cl Schweppes 25 cl Jus de fruits 25 cl Ice Tea	4.50 € 4.50 € 4.50 € 4.50 € 4.50 €
Lassi Mangue Lassi Sucré Lassi Salé Lassi Nature Lassi Banane	8.00 € 7.00 € 7.00 € 6.00 € 8.00 €

BOISSONS CHAUDES HOT DRINKS

Café Thé Menthe Infusion Thé Maison Thé Indien (au lait)	1.50 € 3.00 € 3.00 € 3.50 € 4.00 €
--	--

APERITIFS (4 cl)

Kir Martini Ricard Whisky	4.00 € 5.00 € 5.00 € 6.00 €
------------------------------------	--------------------------------------

DIGESTIFS (2 cl)

Cognac Armagnac Poire Williams Calvados Génépi	6.00 € 6.00 € 6.00 € 6.00 € 6.00 €
--	--

PLAT DU JOUR (MIDI) THALI 14.50 €

sauf le week- end et jours fériés

Un Thali est un repas Indien dont la composition diffère d'une région à l'autre.
Il s'agit d'un assortiment de plats, de l'entrée au dessert, servis dans de petits récipients en métal disposés sur un plateau. Il vous dévoilera toute la richesse de l'Inde...

MENU ENFANT 13.50 € CHILDREN'S MENU 13.50 €

Poulet Tikka ou Poulet Korma Chicken Tikka or Chicken Korma
Servi avec du riz ou des frites Served with the rice or the French fries
Naan au fromage Cheese Naan
Sorbet 2 boules au choix Double scoop sorbet, your choice

MENU GOURMET GOURMET MENU

Pour deux : 69.00 € For two : 69.00 €

ENTRÉES FIRST COURSES

Mixed grill
Assortiment de viandes grillées au Tandoor : agneau, poulet, gambas, seek kebabs et poisson.
Assortment of meat grilled in Tandoor : lamb, chicken, prawn, seek kababs and fish.

Naan Paneer
Naan fourné au fromage. Naan stuffed with cheese.

et / Garlic Naan
Naan fourné à l'ail. Naan stuffed with fresh garlic.

Un plat principal au choix par personne One main course of your choice per person
Servi avec du riz Basmati et des légumes With Basmati rice and vegetables

Poisson Curry Fish Curry
Curry préparé avec tomates, oignons, ail, épices, arrosé de citron.
Curry prepared with tomatoes, onions, garlic, spices, sprinkled with lemon juice.

ou / Crevettes Massala Massala Prawns
Préparées avec de la crème et des épices (ail, jus de citron et coriandre).
Prawns cooked with cream and spices (garlic, lemon juice and coriander).

ou / Rogan Josh Rogan Josh
Tendres morceaux d'agneau préparés avec oignons frits, tomates, poivrons verts dans une sauce.
Tender lamb cooked in special pieces and topped with fried onions, tomatoes, green peppers in a sauce.

ou / Poulet Madras Chicken Madras
Spécialité de Madras : Préparé avec curry bien épicé et relevé. Speciality of Madras : Prepared with hot curry.

Dessert au choix Dessert of your choice

MENU DU CHEF CHIEF'S MENU

26.50 € par personne 26.50 € per person

ENTRÉES FIRST COURSES

Seekh kabab
Haché d'agneau préparé avec de la menthe, coriandre, gingembre et ail.
Minced lamb mixed with mint, coriander, ginger and garlic.

ou / Poulet Tandoori Chicken Tandoori
Cuisse de poulet grillé au Tandoor. Chicken leg grilled in Tandoor.

ou / Raita
Yaourt aux légumes, petits cubes de pomme de terre, tomate, concombre, oignons et coriandre fraîche.
Small cubes of potatoes, tomatoes, cucumber, onions and fresh coriander marinated in yoghurt.

ou / Pakora
Beignets de différents légumes. Fried dough of different vegetables.

avec Naan fromage
Pâte levée à base de beurre, de lait et de sucre. Self raising flour mixed with butter, milk and sugar

Plat principal Main course

Servi avec du riz Basmati With Basmati rice

Poulet Curry Chicken Curry

Le plat le plus populaire de l'Inde : Une sauce avec tomates, oignons et épices.
The most popular dish in India : Chicken cooked in a typical sauce with tomatoes, onions and spices.

ou / Keema Mutter
Hachis d'agneau avec sauce aux petits pois délicatement épicée.
Minced lamb with peas prepared in a medium spicy sauce.

ou / Crevettes Curry Prawns Curry
Curry préparé avec tomates, oignons et épices. A topical sauce with tomatoes, onions and spices.

DESSERTS SWEETS

Halwa
Gâteau de semoule. A sweet dish made with semolina.

ou / Sorbet Ice cream
Deux boules au choix : fruits de la passion, citron vert, poire, noix de coco, mangue.
Two scoops to your choice : passion fruits, lime, pear, coconut, mango.

ou / Gulab Jamun
Boulettes dorées et fondantes, préparées avec de la poudre de lait et de la cardamome.
Frit au beurre et servi dans un sirop succulent.
Made from milk powder and fried in butter then served in a delicious syrup.