

Namaste



India



Apéritifs

Kir	5.50€
Ricard	5.50€
Amrut	7,00€
Martini Blanc / Rosé/ Rouge	6.50€

Bieres Blondes Indienne

Kingfisher Bieres blondes indienne à 4.8%	5.00€
Cobra Bieres blondes indienne à 4.5%	5.00€

Desperados	3.90€
Desperados red	4.20€

Vins Indiens

Grover Rouge	5.00€
Grover Rose	5.00€
Grover Blanc	5.00€
Sula Rouge	5.00€

Apéritifs à Partager

Samosa de legumes	6.00€
Mix Pakora	7.00€

Entrées

Salade	Laitue, tomates, concombres, mais et olives servies avec sauce légère.....	6.00€
Raita	Yaourt salé accompagné de crudités.....	5.00€
Samosa de légumes	Pommes de terre, petits pois, amandes, noix de cajou et raisins secs.....	6.00€
Baigan Pakora	Beignets d'aubergines.....	6.50€
Aloo pakora	Beignets de pommes de terre	6.50€
Oignons Pakora	Beignets d'Oignons.....	5.00€
Mix Pakora	Assortiments de beignets de légumes	7.00€
Mix Pakora Gourmand	Assortiments de beignets de légumes et samosa.....	8.50€
Poulet Pakora	Beignets de Poulet.....	7.00€
Saumon Pakora	Beignets de Saumon.....	9.50€

Tandoori / Grillades

Poulet Tikka	Blancs de poulet désossés et marinés aux épices	10.00€
Poulet Tandoori	Cuisses de poulet marinées dans une sauce aux fines herbes et aux épices.....	8.00€
Agneaux Tikka	Agneau en Morceaux mariné aux épices	12.50€
Poissons Tikka	Saumon mariné aux épices	15.50€
Reshami Kebab	Escalope de poulet hachée, préparée en saucisses découpée et préparée dans des masalas	9.50€
Mix Grill	Brochettes d'agneau, de poulet, de poisson et de gambas marinées aux épices.....	19.50€

Le Tandoor est un four traditionnel en terre cuite. On le retrouve principalement en Inde dans la région du Punjab.

Le Tandoor est alimenté durant plusieurs heures de braises jusqu'à ce que les parois deviennent chaudes et les aliments y sont cuits une fois les braises éteintes. On y cuit notamment les naans qui sont disposés contre les parois, ce qui leur confèrent une couleur brune typique.

Légumes (végétarien)

Mix Veg	Assortiments de légumes accompagnés d'une sauce à la crème fraîche et aux épices	8.50€
Daal Makhani	Lentilles au curry cuites au beurre.....	8.00€
Channa Masala	Pois chiches et des poivrons mijotés avec la sauce curry ainsi que des fines herbes	8.00€
Palak Paneer	Epinards au fromage	8.50€
Mutter Paneer	Petits pois au curry et au fromage	8.50€
Mushrom Mutter	Petits pois au curry accompagnés de champignons.....	9.00€
Baigan Bharta	Aubergines grillées, brouillées puis mélangées aux épices.....	10.00€
Shahi Paneer	Noix de Cajou, Raisins secs, amandes et crème fraîche accompagnés de fromage.....	10.00€
Malai Kofta	Des Boulettes de Paneer enrobé dans la farine de maïs préparé dans une crème épaisse avec des fruits secs	11.00€

Poulets

Poulet Curry	8.50€
Poulet Masala	Poulet désossé dans une sauce curry et masala, poivrons,Oignons, Tomates fraîches et épices.....	9.50€
Poulet vindaloo	Poulet au curry avec de la pâte vindaloo	9.50€
Poulet palak	Poulet au curry et aux Epinards	11.00€
Poulet Tikka Masala	Poulet Tikka (grillé) avec des poivrons, Oignons, tomates fraîches et épices	12.00€
Poulet Shahi	Poulet préparé dans de la sauce korma servi avec des noix de cajou, raisins secs et des amandes.....	14.00€
Butter Chicken	Poulet grillé trempé dans la sauce tomate, crème fraîche avec une petite touche sucrée.....	13.50€

Agneaux

Agneau Curry	10.50€
Agneau Masala	Agneau préparé dans une sauce curry, poivrons, Oignons, tomates fraîches et épices.....	12.50€
Agneau Tikka Masala	Agneau Tikka (grillé) avec des poivrons, Oignons, tomates fraîches et épices	14.00€
Agneau Palak	Agneau au curry et aux épinards	13.00€
Agneau vindaloo	Agneau curry avec de la pâte vindaloo.....	12.50€
Agneau Shahi	Agneau préparé dans de la sauce korma servi avec des noix de cajou, raisins secs et des amandes.....	15.50€



Crevettes Décortiquée et Déveinée

Crevettes curry	12.00€
J Crevettes Vindaloo	Crevettes au curry avec de la pâte vindaloo (goût relevé)	12.50€
Crevettes Masala	Crevettes préparées dans une sauce curry, poivrons, Oignons, tomates fraîches et épices.....	13.00€
Crevettes Shahi	Crevettes préparées dans de la sauce korma servi avec des noix de cajou, raisins secs et des amandes	14.00€

Poissons

Saumon Curry	12.50€
Saumon Tomates	Saumon dans une sauce à la tomate et aux fines herbes.....	13.50€
Saumon Pudina	Saumon dans une sauce aux fines herbes indiennes et à la menthe fraîche.....	13.50€
Saumon Masala	Saumon préparé dans une sauce curry, poivrons, Oignons, tomates fraîches et épices.....	14.00€

Biryani's (Plat complet)

Légumes Biryani	Riz mijoté aux légumes.....	10.00€
Poulet Biryani	Riz au poulet parfumé aux épices.....	11.00€
Agneau Biryani	Riz à l'agneau parfumé aux épices.....	13.00€
Crevettes Biryani	Riz aux crevettes parfumé aux épices.....	13.00€
Mix Royal Biryani	Riz accompagné d'une sauce au curry avec du poulet, de l'agneau, des crevettes et des fruits secs (amandes, raisins secs, noix de cajou)	15.00€

Thali (Uniquement à midi)

Thali végétarien	Deux légumes différents, raita, salade, riz et un naan nature	13.00€
Thali Classique	Poulet au curry, agneau au curry, Raïta, salade, riz et un naan nature	15.50€

La Sauce KORMA : une sauce délicieusement crémeuse à la noix de coco séchée et un mélange délicatement équilibré d'épices authentiques, de gingembre et de coriandre, huile de colza, amidon de maïs modifié, concentré de tomates, épices moulues, sel, oignons séchés, purée d'ail, acide (acide lactique), jus de citron concentré.

Riz Basmati - Accompagnement

Riz Nature	4.00€
Mutter Pulaow	Riz agrémenté de petit pois.....	4.50€
Kashmiri Pulaow	Riz agrémenté de fruits secs et poudre de noix de coco	5.50€
Lemon Tomato	Riz agrémenté de tomates citronnées.....	5.00€
Masala Riz	Riz à la sauce masala.....	4.50€

Naans - Accompagnement

Naan Nature	3.00€
Cheese Naan	galette farcie au fromage.....	4.00€
Garlic Naan	galette farcie à l'ail	3.50€
Garlic Vegan Naan	galette vegan farcie à lail	3.50€
Garlic Cheese Naan	galette farcie au fromage et à lail	4.50€
Aloo Naan	galette farcie aux pommes de terres.....	3.50€

Desserts

Gulab Jamun	Boule de pâte cuite à base de lait, nectar et de rose leur donnant une couleur rouge. Dessert assez sucré avec le nectar.....	4.50€
Halwa	Gâteau de semoule fine au lait , raisins secs et noix de cajoux	4.50€
Tarte au pomme	4.00€
Moelleux chocolat	4.00€
Glace	Parfum chocolat / Vanille / Pistache / Fraise.....	4.00€
Falooda	Dessert froid contenant du sirop de fraise, vermicelle,morceaux de gélantine, fruits secs, boule de glace vanille	6.50€
Kulfi	un délicieux dessert glacé traditionnel indien au lait, garni de cardamome	
Dame Blanche	Parfum Mangue ou Pistache	5.50€
Milkshake Indien	Glace Vanille, mangue, lait, amandes effilées et cajou Casé	6.50€
		7.50€

Les naans sont des galettes de pain à la farine de blé cuites au four tandoori. Originaire du nord de l'Inde, ils constituent pour certaines régions du pays un véritable repas à part entière.

Menus découvertes

Menu Enfant : 17.00€

- Cheese Naan
- Mix Pakora
- Jus de fruits
- Moelleux chocolat

Menu Punjab : 18.00€

- Palak Paneer
- Naan Nature
- Lassi Namkeen
- Halwa

Menu Goa : 25.00€

- Mix Pakora
- Garlic naan
- Saumon Curry
- Riz Nature

Menu Bombay : 22.50€

- Samosa
- Cheese Naan
- Poulet Curry
- Riz Nature
- Moelleux Choco

Menu New Delhi : 32.50€

- Poulet Pakora
- Garlic cheese Naan
- Poulet Shahi
- Riz Nature
- Kulfi (Glace indienne)

La Sauce Vindaloo est composé de l' Eau,huile végétale,coriandre,cumin,tamarin,acidifiant,acide, gingembre moulu,épices,contient de la moutarde, poudre ail



Alcool

Ricard	5.50€
Pastis	5.50€
Martini	6.50€
Ratafia	5.00€
Kir (cassis, rose, mûre)	5.50€
Prunelle de Troyes	5.50€
Jack Daniel	5.50€
Jack Daniel Honey	5.50€
Black Label	5.50€
Chivas Regal	5.50€
Amrut Whisky Indien	6.50€
Trois Rivières	5.50€
Trois Rivières Ambré	5.50€
Saint James Ambré	5.50€
Rhum Blanc	5.50€

Bières

Kingfisher	5.00€
Cobra	5.00€
Heinlein	3.50€
Corona	3.90€
Desperados	3.90€
Desperados Red	4.20€
Goudale	4.20€
L'Once de Troyes	4.90€
St Martin	4.90€
Les Anges Déchu Biere Ambré	4.90€

Boissons Indiennes

Lassi Nature	3.00€
Lassi Mithi (Sucré)	3.50€
Lassi Namkeen (Salé)	3.50€
Lassi Menthe Version sucre ou sale	4.00€
Lassi Mangue	4.50€
Lassi Rose	4.50€
Lassi Ananas	4.50€

Boissons Froides

Eau bouteille 50cl	2.50€
Eau gazeux 50cl Badoit / Perrier / St pelligerino / St benidito)	3.50€
Coca Cola original , Zero,Cherry	3.50€
Oasis	3.50€
Orangina	3.50€
Lipton Ice Tea Pêche	3.50€
Fanta	3.50€
Schweppes Agrumes	3.50€
Jus de fruits (Orange / Pomme / Ananas Multifruits / Mangue/ Bananes)	3.50€
Sirop (Grenadine / Menthe / Fraise / Citron)	3.50€
Diabolo (Grenadine / Menthe / Fraise / Citron)	4,00€

Boissons Chaudes

Thé Vert / Noir	2.50€
Infusion Camomille / Grand sud / Tilleul	2.50€
Café	2.50€
Café Allongé	3.00€
Café Expresso	3.00€
Café Double Expresso	3.50€
Chocolat Chaud	3.50€
Chai : Thé indien préparé avec du lait , la Cannelle, du gingembre , des clous de girofle, de la Cardamome, du fenouil.....	4.50€

Vins Rouges

Grover 70cl	25.00€
Grover 37,50cl	12.00€
Sula 70cl	23.00€
St Mont Béret Noir (Domaine Plaimont)	17.00€
Pinot Noir (Domaine Castel)	19.00€
Côtes du Rhone Bio (Cave de visan - les Murières)	20.00€

Vins Rosés

Pinot Noir (Domaine Castel)	19.00€
Côtes de Provence (Les Limberts)	18.00€
Grover	25.00€

Vins Blancs

Chardonnay (Domaine Castel)	19.00€
Côtes de Gascone, Charmes (Domaine Plaimont)	18.00€
Alsace Riesling (Cuvée Louis Klipfel)	17.00€
Grover	25.00€
Coteaux de layon	19.00€

Champagnes

Chassenay d'Arc	30.00€
Eric Maitre (Brut)	28.00€
Bernard Robert (Brut)	31.00€
Roger Guy (Brut)	37.00€

Au verre

Grover Rouge	5.00€
Grover Blanc	5.00€
Grover Rose	5.00€
Chardonnay	5.00€
Pinot Noir Rose	5.00€
Pinot Noir Rouge	5.00€