



Entrées

Salade Royal indien

Salade verte servie avec tomates, concombre



Choix

Poulet, ou Crevette ou Poisson

Nos Salade

Spécialité du chef



Raita 6.00€

Salade de concombre et tomate au yaourt et crème fraîche

Raita Crevette

Salade de concombre et tomate au yaourt et crème fraîche et Crevette

Nos Beignets

Pakora-----5€00

Pommes de terre enrobés dans de la farine de pois chiche

Baingan Pakora-----6€50

Beignets d'aubergine

Samoussa de Légumes-----5€00

Chaussons de petits pois et pommes de terres

Samoussa Viande-----6€00

Samoussa viande hachée et petits pois

Oignons Bhajia-----5€00

Beignets d'oignons à la farine de pois chiche

Mix Pakora-----7€50

Différents beignets de légumes

Gobi Pakora-----5€50

beignets de chou-fleur indiens



Fish Pakora-----8€00

Beignets de poisson avec farine de pois chiche et épices

Poulet Pakora-----7€50

Beignets de poulet avec farine de pois chiche et épices

Dal Soupe-----5€00

Soupe de lentilles à l'indienne

Soupe de Poulet-----6€00

Soupe de Poulet aux épices

Poulet Tandoori-----6€50

Cuisse de poulet macérée avec différentes épices

Poulet Kebab-----7€00

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

Sheekh Kebab-----7€50

Brochette d'agneau Viande hachée marinée dans une variété d' épices

Poulet Tikka-----7€00

Morceaux d' escalope de poulet marinés dans une sauce au yaourt avec différentes épices

Poisson Tikka-----9€00

Filet de lieu noir mariné avec différentes épices

Gambas Tandoori-----18€00

Gambas longuement macérés dans un bouquet d' épices et d' aromates puis cuit au tandoor

Mixed Grill-Pour Deux Personnes-----18€00

Sheekh Kebab et Poisson Tikka et Poulet Tikka et Samoussa de Légumes





Nos Plats

Plats Poulet



Poulet Curry-----13€00

Morceaux de poulet servi dans une sauce Curry légèrement épicés

Poulet Vindaloo-----13€00

Morceaux de poulet avec pomme de terre dans une sauce curry relevée

Butter Chicken-----14€00

Escalope de poulet grillée au tandoor & préparée avec une sauce aux amandes, beurre et crème fraîche

Poulet Palak-----13€00

Poulet désossé cuit avec épinard crème et variété d' épices

Poulet Shahi Korma-----14€00

Poulet désossé cuit avec une sauce aux amandes. Pistaches et noix de cajou avec crème fraîche

Poulet Tikka Massala-----13€50

Morceaux de poulet grillés cuit dans une sauce curry Aux tomates poivrons, oignons et une variété d' épices

Poulet Aubergines-----13€50

Poulet avec aubergines cuits dans une sauce tomate, oignons, coriandre et épices

Poulet Madras-----13€00

Morceaux de poulet avec sauce madras légèrement épicés

Poulet Ananas-----13€50

Morceaux de poulet avec ananas légèrement épicés

Poulet Jalfrezi-----13€50

poulet décortiquées préparé avec des oignons et des poivrons, très épicé



Plats Agneau



Agneau Vindaloo-----13€50

Morceaux d' agneau cuits avec oignons, tomates, Et pommes de terre

Agneau Tikka Massala-----14€00

Morceaux de agneau grillés cuit dans une sauce curry Aux tomates poivrons, oignons et une variété d' épices

Agneau Roghan Josh-----13€50

Agneau préparé traditionnellement avec une variété d' épices

Agneau Shahi Korma-----14€00

Agneau dans une sauce à la crème fraîche avec amandes, raisins secs, noix de cajou, oignons et cardamome

Agneau Curry-----13€50

Morceaux d' agneau avec sauce curry légèrement épicés

Agneau Sagwala-----13€50

Agneau désossé cuit avec épinard crème et variété d' épices

Kofta Royal-----14€00

Boulette d' agneau dans une sauce à la crème fraîche avec amandes, raisins secs, noix de cajou, oignons et cardamome

Keema Matar ou Keema Aloo-----16€50

Viande hachée avec petits pois, ou avec pommes de terre cuits dans un mélange d' épices à base de clou de girofles, coriandre et garam massala

Agneau Madras-----13€50

Morceaux d' agneau avec sauce madras légèrement épicés

Agneau Karahi (Spécialité du chef)-----14€50

Curry de agneau traditionnel du Pakistan



Menus

Menu Rapide 12.00€

Uniquement du Lundi au vendredi Sauf Week-End et Jour Férié

Poulet Curry

Morceaux de poulet servi dans une sauce Curry légèrement épicés

ou

Plats de Légumes

Choix à la Carte

ou

Keema Matar

viande d'agneau hachée au curry, petits pois

Supplément de 2.00€
pour un Naan Fromage

Servi avec du
Riz Basmati





Menus

Menu Classique
21.00€

Entrées

Poulet Kebab
poulet Viande hachée marinée
dans une variété d' épices

ou

Poulet Kebab
poulet Viande hachée marinée
dans une variété d' épices

ou

Samoussa de Légumes
Chaussons de petits pois et
pommes de terres

Servi avec nu
Naan Nature, Fromage
ou Légumes

Plats

Poulet Tikka Massala
Morceaux de poulet grillés cuit dans une sauce curry
Aux tomates poivrons, oignons et une variété d' épices

ou

Kofta Royal Indien
Boulettes d'agneau en sauce parfumée

ou

Poisson Punjabi
Lieu-noir cuit au tandoor avec une
sauce Curry légèrement épicés

Servi avec du
Riz Basmati

Desserts

Kheer ou Sorbet ou Halwa

Menu Royal
25.00€

Entrées

**Assortiment de Grillades
indiennes**

ou

**Assortiment de Beignets
de Légumes**

Servi avec nu
Naan Nature, Fromage
ou Légumes

Plats

Agneau Curry
Morceaux d'agneau avec sauce curry
légèrement épicés

ou

Poulet Shahi Korma
Poulet désossé cuit avec une sauce aux amandes
Pistaches et noix de cajou avec crème fraîche

ou

Paalik Paneer
épinard au fromage préparés dans une
sauce aux oignons, tomates et épices

ou

Baingan Bharta
Curry d'aubergines

Desserts

Gulab jamun ou Sorbet ou Halwa



Biryani

(Plat Complet)

Des plats à base du fameux riz Pakistanais « Basmati »,
Riz à grain long parfumé naturellement. Le Biryani contient une grande
proportion de viandes et légumes. C'est un plat raffiné doux et consistant.
Nos Biryani sont garnis avec une sauce Biryani.



Biryani Mix-----17€50

Agneau, poulet, crevettes et riz aux différentes épices. Sauce curry séparée

Biryani Poulet-----14€50

Poulet desossé et riz aux différentes épices. Sauce curry séparée

Biryani Agneau-----15€50

Agneau desossé et riz aux différentes épices. Sauce curry séparée

Biryani Bœuf-----14€50

Bœuf desossé et riz aux différentes épices. Sauce curry séparée

Biryani Crevettes-----15€00

Crevettes décortiquées et riz aux différentes épices. Sauce curry séparée

Biryani Légumes-----13€00

Différents légumes et riz aux différentes épices. Sauce curry séparée

Fish Biryani-----14€50

Poisson Lieu-noir décortiquées et riz aux différentes épices. Sauce curry séparée



Riz Basmati



Riz Basmati Nature-----3€00

Riz basmati légèrement parfumé

Riz Pullao-----5€00

Riz basmati aux petits pois

Riz Kashmiri-----5€50

Riz basmati aux fruits secs sucrés

Riz Légumes-----5€00

Riz basmati aux légumes

Riz Chana-----5€00

Riz basmati avec pois chiche et herbes indiennes

Egg Riz-----5€00

Riz basmati avec œuf et herbes indiennes





Pain Maison



Naan



Chappati-----2€00

Pain nature à la farine complète, pâte non levée

Naan-----2€00

Pain nature à la farine blanche, pâte levée

Naan au Fromage-----4€00

Pain au fromage à la farine blanche, pâte levée

Naan Roghni-----3€00

Pain à la farine blanche beurré

Naan Kasmiri-----5€00

Spécialité douce du Kashmir

Naan Légumes-----3€50

Pain beurré fourré aux légumes

Keema Naan-----5€00

Pain à la farine fourré à la viande

Garlic Naan-----4€00

Pain à la farine et ail

Lacha paratha-----5€00

Pain nature à la farine complète, et beurré pâte non levée

Onin Naan-----2€50

Pain à la farine et onin



Plats Légumes



Aloo Saag-----9€00

Pommes de terres et Epinards sauce à la crème fraîche

Aloo Gobi-----9€00

Pommes de terres et chou-fleur sauce curry

Baingan Bharta-----10€00

Curry d'aubergines

Mix Légumes-----9€00

Légumes variés sauce à la crème fraîche

Paalik Paneer-----9€00

épinard au fromage préparés dans une sauce aux oignons, tomates et épices

Matar Paneer-----9€00

Petits pois et fromage préparés dans une sauce aux oignons, tomates et épices

Dal Makhni-----9€00

Curry de lentilles longuement macérées dans Une sauce avec beurre, crème et épices

Allo Korma-----9€00

Plats à base de pomme de terres sautées cuites avec cumin, coriandre, et différentes herbes. Accompagne tres bien les plats de viandes

Chana Masala-----9€00

curry de pois chiche avec gingembre, ail, tomates fraîche, oignons, et herbes indiennes

Chana Korma-----9€00

curry de pois chiche avec une sauce aux amandes. Pistaches et noix de cajou avec crème fraîche



Nos Plats



Plats Bœuf

Boeuf Tikka Massala-----13€00

Tendres morceaux de boeuf marinés et grillés en sauce

Boeuf Vindaloo-----13€00

Spécialité du sud de l'Inde

Boeuf Madras-----13€00

Spécialité de Madras

Boeuf Sagwala-----13€50

Curry de boeuf aux épinards

Boeuf Shahi korma-----13€50

Boeuf avec noix de cajou, amandes et pistaches en sauce

Boeuf Curry-----13€00

Boeuf préparé avec des tomates, coriandre, ail, gingembre



Fruits de Mer

Crevettes Massala-----14€00

Crevettes décortiquées cuit dans une sauce curry Aux tomates poivrons, oignons et une variété d'épices

Crevettes Kashmire-----14€00

Crevettes décortiquées, noix de cajou, amandes et raisins en curry

Crevettes Madras-----14€00

Crevettes décortiquées avec sauce madras légèrement épicés

Crevettes Jalfrezi-----14€00

Crevettes décortiquées préparé avec des oignons et des poivrons, très épicé

Poisson Punjabi-----13€50

Poisson cuit au tandoor avec une sauce Curry légèrement épicés

Fish Tikka Masala-----14€00

Poisson décortiquées cuit dans une sauce curry Aux tomates poivrons, oignons et une variété d'épices

Fish Madras-----14€50

Poisson décortiquées avec sauce madras légèrement épicés

Gambas Tandoori Masala-----23€00

Gambas marinées puis grillées au tandoor et cuit dans une sauce curry Aux tomates poivrons, oignons et une variété d'épices





Menus

Menu Midi 16.00€

Entrées

Salade (Poulet ou Crevettes)
Salade verte servie avec tomates, concombre



ou

Poulet Kebab
poulet Viande hachée marinée dans une variété d'épices

ou

Samoussa de Légumes
Chaussons de petits pois et pommes de terres

Servi avec nu
Naan Nature, Fromage

Uniquement du Lundi au vendredi Sauf Week-End et Jour Férié

Plats

Poulet Curry
Morceaux de poulet servi dans une sauce Curry légèrement épicés

ou

Keema Matar
viande d'agneau hachée au curry, petits pois

ou

Dal Tarka
Curry de lentilles longuement macérées dans une sauce avec beurre, crème et épices

Desserts

Kheer ou Sorbet ou Halwa
une boule

Servi avec du
Riz Basmati

Samoussa
Chaussons de petits pois et pommes de terres

Poulet au Curry
Morceaux de poulet servi dans une sauce Curry légèrement épicés

Riz Basmati
Servi avec un
Naan Nature
ou Naan Fromage

ou

Aloo Pak
Pommes de terre enrobés dans de la farine de pois chiche
Dal Makheni
Curry de lentilles longuement macérées dans une sauce avec beurre, crème et épices

Riz Basmati
Servi avec un
Naan Nature
ou Naan Fromage

Menu Thali du Midi 13€00

Uniquement du Lundi au vendredi
Sauf Week-End et Jour Férié



Supplément de 1.00€
pour un Naan Fromage

Oignons Bahjia

Beignets d'oignons à la farine de pois chiche
Keema Matar
viande d'agneau hachée au curry, petits pois

Riz Basmati
Servi avec un
Naan Nature
ou Naan Fromage

ou

Poulet Kebab
poulet Viande hachée marinée dans une variété d'épices

Bharta
Curry d'aubergines
Riz Basmati
Servi avec un
Naan Nature
ou Naan Fromage



Menus

Menu Spécial Couple 55€00

Entrées

Assortiment de Grillades
indiennes

et

Assortiment de Beignets
de Légumes

Servi avec nu
Naan Nature, Fromage
ou Légumes

Menu Pour Deux Personnes

Servi avec du
Riz Basmati

Desserts

Kheer ou Sorbet

Kulfi ou Gulab jamun

Plats

Butter Chicken

Escalope de poulet grillée au tandoor
préparée avec une sauce aux amandes,
beurre et crème fraîche

ou

Agneau Tikka Massala

Morceaux de agneau grillés cuit dans une
sauce curry Aux tomates poivrons,
oignons et une variété d'épices

ou

Biryani Mix

Agneau, poulet, crevettes et riz aux
différentes épices. Sauce curry séparée

ou

Crevettes Madras

Crevettes décortiquées avec sauce
madras légèrement épicés

Menu Vegetarian 19.90€

Entrées

Mix Pakora

Différents beignets de légumes

ou

Raita

Salade de concombre et tomate
au yaourt et crème fraîche

ou

Samoussa de Légumes

Chaussons de petits pois et
pommes de terres

Servi avec nu
Naan Nature, Fromage
ou Légumes

Plats

Aloo Saag

Pommes de terres et Epinards sauce
à la crème fraîche

ou

Dal Tarka

Curry de lentilles longuement macérées dans
une sauce avec beurre, crème et épices

ou

Baingan Bharta

Curry d'aubergines

Desserts

Kheer ou Sorbet ou Halwa



Dessert



- Glace ou Sorbets deux Boules**-----4€00
(Chocolat, citron, fruits de la passion, mangue, noix de coco, pistache, vanille)
- Kulfi Mango**-----5€00
Glace maison au lait, noix de cajou et pistaches
- Gulab Jamun**-----5€00
Gâteau à la poudre de lait et au sirop de safran
- Kheer**-----5€00
Riz au lait, amandes et pistaches
- Halwa**-----5€00
Gâteau de Semoule
- Halwa Carrat**-----5€00
(Gâteau du chef)
- General**-----6€50
- Colonial**-----6€50
- Fruit Salas**-----5€00



Lassi (Boisson Maison)



- Lassi**-----6.00€
Mangue ou Banane ou Rose
- Lassi Nature ou Salée**-----5.50€
- Lassi (Caraffe)**-----11.00€



Boissons Chaudes



- Café**-----2.00€
- Café Crème**-----3.00€
- Thé Moisan**-----3.50€
- Thé Punjab**-----4.00€
- Thé Menthe**-----3.50€

Eau Minéral

- | | | |
|------------------------------------|-------|-------|
| | 1/2L | 1L |
| Evian, San Pellegrino ----- | 3.50€ | 6.00€ |



Apéritifs Alcool

<i>Cocktail Sardar ji</i>	7.00€
<i>Cocktail Alize</i>	7.00€
<i>Martini-5cl</i>	5.00€
<i>Rouge ou Blanc</i>	
<i>Porto-5cl</i>	5.00€
<i>Kir</i>	5.50€
<i>Coco Punch</i>	7.00€
<i>Passion Punch</i>	7.00€
<i>Ti Punch</i>	7.00€
<i>Mojito</i>	7.00€
<i>Sex on the Beach</i>	7.00€
<i>Pinacolada</i>	7.00€
<i>Zombie</i>	7.00€
<i>J&b-4cl</i>	5.50€
<i>Johnnie Walker Red -4cl</i>	5.50€
<i>Pastis ou Ricard</i>	5.00€
<i>Whisky Coca</i>	7.00€

Bières

<i>Bière Indienne-33cl</i>	6.00€
<i>Heineken-25cl</i>	5.00€
<i>1664-25cl</i>	5.00€

Boisson fraiche

<i>CocoLada</i>	5.00€
<i>Passion Tropic</i>	5.00€
<i>Magic Amazon</i>	5.00€
<i>Sand Island</i>	5.00€
<i>Cocktail Maison</i>	5.00€
<i>Jus de Fruit</i>	3.50€
<i>Orange, Mangue, Ananas</i>	
<i>Coca Cola</i>	3.50€
<i>Orangina, Schweppes, Ice Tea, Soda, Sirops</i>	3.50€





Vins



Blancs

75cl

37.5cl

Sancere-Domaine Les Buissones	36.00€	19.00€
Muscadet-Les Roches Noires	20.00€	12.00€
Monbazillac-Molleux	28.00€	15.00€
Sauvignon	22.00€	12.00€

Rouges

75cl

37.5cl

Château Lafont	23.00€	*****
Bordeaux	22.00€	*****
Chinon-Les Bernières	21.00€	12.00€
Pessac Léognan-Château Bruillau	35.00€	17.00€
Saumur Champigny-La Houderay	23.00€	12.00€
Brouilly-Victor Berard	28.00€	13.00€
Saint émilion-Château La pointe Bouquey	33.00€	17.00€
Vin Indien	34.00€	17.00€
Graves-Château Lanette	26.00€	14.00€
Médoc-Château Clair Moulin	28.00€	15.00€
Cotes du Rhone-Domaine La Croix dubuis	21.00€	12.00€

Rosé



75cl



37.5cl

Cotes de Provence-Henri Gaillard Provence	23.00€	12.00€
Tavel	25.00€	13.00€
Vin Indien	34.00€	17.00€
Cabernet-de Ajuju	22.00€	12.00€
Bordaux	21.00€	12.00€

Verre au Vin _ Blanc, Rosé, Rouge	3.50€
Verre au Vin _ Côtes de Gascogez (Sucrée et fruitée)	4.50€

Digestifs

Get 27-4cl	5.50€
Armagnac-4cl	5.50€
Cognac-4cl	5.00€

Champagne

50.00€

