

NOS ENTRÉES

OIGNONS BAJHI

Beignets d'oignons à la farine de pois-chiche

Onions in dough of gram flour and fried



6.50

SAMOSA

Feuilletés de pommes de terre aux épices

Puff potatoes with spices

7.50

KEEMA SAMOSA

Feuilletés de viande hachée aux épices

Spicy minced meat

8.50

MATTAR TIKKI

Croustillant de petits-pois et pommes de terre

Green peas and potatoes

8.00

RAITA

Yaourt préparé avec concombres et tomates

Cucumber, tomatoes and yoghurt along exotic herbs

6.00

AUBERGINES RAITA

Aubergines préparées avec du yaourt

Brinjals with a touch of yoghurt

7.00

MIX PLATTER

Seekh Kebab, Murgh Tikka, Keema samosa, Matar Tikki

Assortiment d'entrees Mix platter

17.00

DAAL SOUP

Soupe de lentilles indiennes

Indian lentils soup

7.00

PANEER TIKKA

Fromage grillé au tandoor

9.00

VEGI. PLATTER

Samosa, Matter Tikki, Raita et Paneer Tikka

Assortiment d'entrées végétariennes

15.00

NOS TANDOORIS

TANDOORI LALAZAR 26.00

Gambas, Seekh Kabab, côtelettes d'agneau, Chicken Tikka, Salmon Tikka

Set of tandoori

SEEKH KABAB 9.00

Brochette d'agneau haché

Minced lamb grilled in Tandoor

TANDOORI MURGH 8.00

Cuisse de poulet marinées grillée au Tandoor

Chicken leg piece marinated griedled

KASTOORI MURGH TIKKA 9.50

Suprême de poulet mariné grillé

Supreme of chicken marinated and grilled

TANDOORI CHAMP 15.00

Côtelettes d'agneau marinées grillées

Lamb's Chop marinated and griedled

TIL MIL JHEENGA 23.00

Gambas décortiquées grillées

Grilled King Prawns without shell

MACCHI TIKKA 12.00

Saumon parfumé a l'aneth et cardamome et grillée

Perfumed salmon with till, cardamom

GOSHT TIKKA 12.00

Brochettes de filet d'agneau mariné et grillé

Lamb marinated and grilled

MURGH TIKKA SALADE 12.00

Suprême de poulet Tikka sur lit de salade

Supreme of Chicken Tikka salade

MACCHI TIKKA SALADE 15.00

Salmon Tikka salade



NOS PLATS

HANDIGHOST LAZIZ

Curry d'agneau, tomates, oignons et gingembre

Lamb curry with tomatoes, onions and ginger

19.00



MURGH-E-SHALIMAR

Suprême de poulet à la crème, noix de cajou et amandes

Suprême of Chicken, creamy cashew nuts and almonds sauce

16.00

MURGH GINGER

Suprême de poulet au gingembre et coriandre fraîche

Supreme of Chicken with ginger and coriander

16.00

TIKKA MASSALA

Poulet/Agneau Oignon tomates ail gingembre et coriandre

Lamb or Chicken in Onions, tomatoes, garlic, ginger and coriander

16.00

BUTTER CHICKEN

Suprême de poulet tikka parfumé à la crème de cannelle

Supreme of Chicken cooked in à cinnamon creamy sauce

17.00

GOSHT DOPIAZA

Curry d'agneau aux oignons moyennement épicé

Lamb Curry with medium spiced onions

17.00

ACHARI MURGH

Suprême de poulet, curry et épices

Supreme of Chicken, Curry and spyces

15.00

KHATTIMHATTI

Suprême de poulet à la sauce curry

Supreme of Chicken with sweet and sour curry

15.00

MACCHI CURRY

Saumon à la sauce Curry

Salmon with curry sauce.

17.00

LAMB ROGAN JOSH

Agneau curry façon Kashmiri traditionnelle

Traditional Kashmiri Lamb Curry

17.00

PESHAWRI GOSHT

Curry de bœuf à la sauce safran

beef Curry with saffron sauce

17.00

NASHEDAR BALTI	25,00
Gambas, sauce à l'ail, tomates, gingembre et coriandre <i>King Prawns, garlic, tomatoes, ginger and coriander</i>	
HOT VINDALOO CURRY	17,00
Agneau / Bœuf / Poulet <i>Lamb / Beef / Chicken</i>	
KEEMAMATAR	15,00
KARAHIMURGH	19,00
Suprême de poulet à l'ail, tomates et gingembre <i>Chicken breast with garlic, tomatoes and ginger</i>	
GOSHT SAGWALA	18,00
Agneau ou bœuf aux épinards, épices et coriandre <i>Lamb or Beef with spinach, spices and coriander</i>	
MACCHIMALAI CURRY	18,00
Saumon parfumé à la cardamome, crème et lait de coco <i>Salmon with cardamom and coconut</i>	
KHARAMASSALA	17,00
Crevettes poêlées, piments verts, tomates, ail, gingembre et coriandre <i>Fried shrimps, green chili, tomatoes, garlic, ginger and coriander</i>	
JHEENGAMALAI	17,00
Crevettes à la crème, noix de cajou et amandes <i>Shrimps in a cashew nuts and almond creamy sauce</i>	
NALIGOSHT	19,00
Souris d'agneau <i>Lamb shank</i>	
KAMA SUTRA	30,00
Queue de homard, sauce à l'ail, tomate, gingembre et piments <i>Lobster tail with garlic sauce, tomatoes, ginger and chilli</i>	



NOS ACCOMPAGNEMENTS

TARKADAAL 8,00

Lentilles jaunes aux épices

Indian yellow lentils with spices

ALLO GOBI 8,00

Choux-fleurs et pommes de terres

Cauliflower and potatoes

NAURATAN 8,00

Légumes en curry

Vegetables curry

BINDI MASSALA 8,00

Okras, oignons, tomates et épices

Lady fingers, onions, tomatoes and spices

DAM ALLO 8,00

Pommes de terre au curry

Potatoes curry

CHANAMASSALA 8,00

Pois chiche au curry

Chickpeas with curry

PALAK PANIR 8,00

Epinards hachés crème et fromage

Spinach with cream and cheese

BAGNANBHAARTA 8,00

Caviar d'aubergines

Eggplant caviar

PALAK ALLO 8,00

Pommes de terre aux épinards

Potatoes cooked with spinach

NOS RIZ

SAADA CHAWAL 4,00

Riz basmati nature

Basmati rice

PIAZE PULLAO 5,00

Riz basmati, oignons rissolés

Basmati rice with fried onions

KASHMIRI PULLAO 6,00

Riz basmati aux fruits secs

Basmati rice with dry fruits

MATTAR PULLAO 6,00

Riz aux petits pois et oignons frits

Rice with green peas and fried onions

NOS PAINS

Nature 2,00

A l'ail - *garlic* 3,50

Au fromage - *cheese* 4,00

Aux fruits secs 4,00

A la viande hachée 5,00

Aux piment - *chilli* 3,00

From & piment - *cheese/chilli* 5,00

Fromage & ail - *cheese/garlic* 5,00

Tandoori Rotti 2,00

Tandoori Paratha 4,00



NOSTHALIS

NAURATAN

29,00

Thali végétarien

Samosa, légumes croquants au curry

Lentilles, caviar d'aubergine, raita, riz

Basmati et nan

Samosa, crunchy Vegetables curry, lentils,

Eggplant caviar, rice and nan

SHIKAARPURI

35,00

Thali dégustation

Murgh tikka, seekh kabab, curry

d'agneau, Murgh Salimar, curry de

légumes, raita, riz et nan fromage

Murgh tikka, seekh kebab, Lamb

curry, crunchy Vegetables, raita, rice

and cheese nan

PLATS VÉGÉTARIENS

TARKADAAL

12,00

Lentilles jaunes aux épices

Indian yellow lentils with spices

ALLO GOBI

12,00

Choux-fleurs et pommes de terres

NAURATAN

11,00

Légumes en curry

Vegetables curry

BINDI MASSALA

12,00

Okras, oignons, tomates et épices

Lady fingers, onions, tomatoes and spices

DAM ALLO

12,00

Pommes de terre au curry

Potatoes curry

CHANAMASSALA

12,00

Pois chiche au curry

Chickpeas with curry

PALAK PANIR

15,00

Epinards hachés crème et fromage

BAIGNANBHAARTA

15,00

Caviar d'aubergines

Eggplant caviar

PALAK ALLO

14,00

Pommes de terre aux épinards

Potatoes cooked with spinach

NOS BYRIANIS

Authentiques plats indiens à base de riz Basmati au safran

Authentic indian dishes with saffron Basmati rice

Légumes - *Vegetables*

17,00

Poulet - *Chicken*

19,00

Agneau - *Lamb*

19,00

Gambas, crevettes - *Prawns, shrimps*

21,00

