

MENU DÉCOUVERTE

ENTRÉE – Starter

Samosa	<i>Beignets de viande hachée aux épices vertes</i> - Traditional fried samosas filled with minced meat and green spices	A
Pakorás	<i>Beignets d'aubergines, oignons et champignons</i> - Eggplant, mushrooms and onions fritters	
Chicken Tandoori	<i>Cuisse de poulet rôtie dorée au Tandoor</i> (grillade) - Roasted chicken thigh in Tandoor	G
Chicken Tikka	<i>Blancs de volaille marinés, dorés au Tandoor</i> (grillade) - Marinated chicken breasts roasted in Tandoor	
Poisson Tikka	<i>Filets de poisson marinés au fenugrec et citron</i> (grillade) - Fenugrec and lemon marinated fish fillets	D
Seekh Kebab	<i>Brochettes de bœuf émincé cuites au Tandoor</i> (grillade) - Minced beef meat skewer roasted in Tandoor	CG

PAIN - Bread

Cheese Nan	<i>Galette de farine de blé au levain, fourrée au fromage</i> - Leavened wheat flour wafer, stuffed with cheese	AG
Nan	<i>Galette de farine de blé au levain</i> - Leavened wheat flour wafer	ACG
Shalimar Nan	<i>Galette de farine de blé levée, fourrée aux piments verts, Fromage, ail, et méthy (fenugrec)</i> - Leavened wheat wafer, filled with green chilli pepper, garlic and fenugrec	AG

PLATS PRINCIPAUX - Main Dishes

Agneau Balti	<i>Agneau assaisonné au mélange traditionnel d'épices</i> - Lamb seasoned with traditional spices mix	
Agneau Tikka Massala	<i>Gigot d'agneau doré au Tandoor servi dans une sauce tomate gingembre et coriandre</i> - Tandoor roasted lamb with its ginger tomato sauce	
Agneau Korma	<i>Agneau sauce douce à la crème fraîche et amande</i> - Lamb with its soft fresh cream and almond sauce	GH
Poisson Massala	<i>Filets de poissons marinés au citron et fenugrec</i> - Fenugrec and lemon marinated fish fillets	D
Chicken Korma	<i>Poulet sauce douce à la crème fraîche et amande</i> - Chicken with its soft fresh cream and almond sauce	GH
Chicken Tikka Massala	<i>Blancs de poulet dorés au Tandoor servi dans une sauce tomate Massala gingembre et coriandre</i> - Tandoor roasted chicken breasts with its Massala tomato sauce	G

ACCOMPAGNEMENT – Accompaniment

Riz Pilao	<i>Riz Basmati safrané, cuit à l'étuvée</i> - Stewed saffron Basmati rice	
-----------	--	--

DESSERTS

Au choix d'après la carte - Consult menu card

31,00€