

## NOS ENTREES

### GRILLADES

Quitte à devoir y laisser un bras, on vous sort de notre **four tandoor**, les meilleures **grillades indiennes** ! Cuisson et saveurs parfaites.

**Poulet tikka** - morceaux de blanc 7,5  
**Saumon tikka** - morceaux de filet 8,5  
**Gambas tandoori** - entières 14  
 • à base de yaourt et d'épices •

### BADJIS

Comme on dit « ce qui est petit est mignon » et chez nous, ils sont aussi super bons nos **petits beignets à la farine de pois chiches** et **curcuma** !

**Légumes** - aubergines et pommes de terre 5,5  
**Poulet** - désossé 6,0

### SAMOSA

Une **paire de chaussons** tout chauds pour vous réchauffer (et surtout régaler) de la tête aux pieds. Ils sont fourrés et enrobés d'une **fine pâte de blé** et **d'épices**.

**Légumes** - 2 pièces 6,0  
**Agneau** - 2 pièces 6,5

### SALADE TIKKA

Une **super salade** ... et sans vous raconter de salades ! Oui, on peut se donner bonne conscience avec ce mix fresh/hot pour les adeptes de **crudités** sans oublier une bonne dose de **poulet à l'indienne**.

• **salade, tomates, carottes, concombres, morceaux de poulet tikka, sauce maison** •

### SOUPE DE LENTILLES

- Tu sais ... la **soupe**, ça fait grandir. Et encore plus avec **des lentilles, de l'ail** et **de la coriandre fraîche** !  
 - Des saveurs exceptionnelles dans ce bol qui va vous parfumer jusqu'à enivrer ;)

• **lait (ou crème ?) lentilles, ail, coriandre** •

### RAITA

Osez succomber à la douceur de **ce yaourt** mêlée au croquant **des crudités** et **des délicates épices**. On ne révélera pas les secrets de la Laitière version indienne ! En tout cas, c'est délicieux.

• **yaourt, concombres, carottes, oignons et épices** •

## NOS ENTREES A PARTAGER (OU PAS...)

**Assortiment de beignets (pour 2 ou 4 personnes)** 18  
 28  
 Pour les gourmands, partagez cette assiette de beignets composés de cutlet, beignets de poulet et légumes, une raita bien fraîche et un naan nature.

**Assortiment de beignets végétariens (pour 2 ou 4 personnes)** 15  
 25  
 Pour les végétariens (sans oublier les vegans), une assiette spécialement conçue pour débiter votre voyage en Inde. Samosas légumes, Badjis pomme de terre et aubergine, une raita bien fraîche et un naan nature

**Assortiment Gourmand (pour 2 ou 4 personnes)** 18  
 28  
 Une belle assiette composée de grillades (poulet et saumon), une paire de samosa agneau, un chaat de pois chiche et un naan nature.

## NOS ACCOMPAGNEMENTS

Oui, pas de surprise ! Du riz, encore du riz ...

**Riz basmati** 3,0

**Idli** 4,0  
 Galettes de riz et lentilles blanches (urid dhal) cuites à la vapeur.

... mais pas que ! On fait aussi :

**Allo Masala** 6,0  
 Pommes de terre sautées aux épices

**Légumes Masala** 6,5  
 Légumes sautés aux épices

## NOS PAINS

On n'a plus de baguette aujourd'hui mais il nous reste :

**Roti** 2,5  
 Galette de farine complète

**Naan**  
 Galette de farine blanche

**Nature** 2,5  
**Fromage** 3,5  
**Ail** 3,5  
**Ail et Fromage** 4,0



## NOS CLASSIQUES DU NORD

#DOUX #SUCRES #CREMEUX

### TIKKA MASALA

Après une séance d'UV, elle arrivera devant vous toute bronzée dans sa jolie robe rouge. Pardon. On voulait dire: Après un saut dans le **four tandoor**, votre viande vous est servie à table légèrement grillée accompagnée de **sa sauce masala** à base de purée de tomates, poivrons et coriandre fraîche.

**Poulet** - blanc de poulet 16,0  
**Agneau** 18,0  
**Filet de Saumon** 17,5

• **masala: subtil mélange d'épices** •

### BUTTER POULET

Toujours pour celles et ceux qui aiment les UV les grillades au four et les robes sauces rouges.  
**Le poulet au beurre** est un grand classique ! Le blanc de poulet est grillé aux épices et sera servi dans une délicate sauce au beurre bien chaud, aux tomates et à la poudre d'amandes.

### BIRYANI

On part sur un autre registre. Ça vous dit **une paella à l'indienne** ? Pas de crevettes ni de moules, par contre on garde le safran ! Plat typique tout droit venu d'Inde, le **biryani** est un **riz sauté** avec **sa viande, des raisins blonds, noix de cajou et épices**. Et en plus, accompagné de raïta.

**Poulet** 15,5  
**Poulet Tikka** - Blanc de poulet grillé 15,0  
**Agneau** 16,5

### AGNEAU PUNJABI

Mettez votre turban, on vous emmène au Punjab, dans le nord de l'Inde. Les **morceaux d'agneau** sont cuits avec ses épices dans une **purée d'aubergines** et **de tomates**. Tentez l'aventure avec ce magnifique curry d'agneau en y trempant par exemple un morceau de naan.

### KORMA

Vous avez déjà fait un korma éthylique ? On rigole ! Si vous êtes plutôt à la recherche d'un peu de douceur, alors on a ce qu'il faut pour vous avec **cette sauce douce et crémeuse**. On vous emmitoufle dans un nuage légèrement sucré à la **poudre d'amandes, au lait de coco, raisins secs, amandes et noix de cajou**. Vous allez fondre ...

**Poulet** 16  
**Agneau** 18



## NOS CLASSIQUES DU SUD

#feuilles de curry #épices #parfumés

### MALABAR

**LE plat, THE plat** ! Découvrez la tradition tout droit venue du sud de l'Inde, le parfum unique des **feuilles de curry** et un dosage délicat **d'épices exotiques**. Ça sent bon le Sud !

**Poulet** 16  
**Agneau** 18

### POULET VARUVAL

Dans le Sud, on adore aussi les poêlées. Le chef se fera un plaisir de faire **poêler et sauter** (sans faire tomber) votre **poulet** avec **du poivron** et **des oignons** dans des épices délicatement sélectionnées. Une merveille pour les papilles, c'est promis !

### KERAL'AÏL

Ail, ail, ail. Ce plat est une vraie pépite ! Il faut le voir (et le goûter) pour y croire ! **Le poulet** est **légèrement frit** puis revenu dans une **sauce du Kerala** à base d'ail et de purée de tomate et brocoli.

### MOLEE

Vous savez nager ? Ça vous dit un plongeur en Mer d'Arabie (qui borde le Kerala) pour savourer du bon poisson ou des fruits de mer ? On vous propose la recette authentique du **Molee**. **A base de coco**, elle est douce et crémeuse mais son parfum a du caractère grâce aux **graines de moutarde et au piment**.

**Poisson** - saumon 16,5  
**Crevettes** - décortiquées 17,0

### POULI COLOMBO

Allez, on continue à faire bronzette en bord de mer avec ce plat très spécial. C'est un **mijoté légèrement acidulé** à base de **tamarin (pouli), aubergine et piment rouge**.

**Filet de poisson** - selon arrivage 17  
**Poulet** 17  
**Crevettes** - décortiquées 18

## NOS PLATS VEGETARIENS / VEGANS\*

Composez votre assiette végétarienne avec un ou deux curry parmi la liste ci-dessous :

**Assiette avec 1 curry 11,5**   **Assiette avec 2 curry 16**

### DHAL MASALA

Les **lentilles jaunes** (dhal) et les **poivrons** se sont donnés rendez-vous dans cette savoureuse et sublime sauce épaisse avec des **épices** parfaitement dosées. Alliance parfaite garantie.

### DHAL PALAK

Et quand les **lentilles jaunes** (dhal) rencontrent les **épinards** (palak), c'est encore une autre histoire. On a droit à un mélange exquis et parfumé entre le **croquant des lentilles** et la **douceur des épinards**.

### PALAK PANEER

Popeye a revisité ses épinards (palak) avec notre Chef à la méthode indienne. Ils vous concoctent un super **curry d'épinards** et de **fromage indien** (paneer) parfumé aux bonnes épices.

### BAIGAN BARTHA

Cette fois, on vous propose **l'aubergine** (baigan). Un des légumes préférés des indiens. **Ce caviar** (bartha) **d'aubergines** est un régal et la recette nous vient tout droit du Punjab. On remet le turban !

### KATERIKA COLOMBO

Les sudistes (d'Inde) optent pour **les aubergines** (katerika) **version frites** puis recuites dans une sauce au **lait de coco** et **épices**. Essayez, vous allez adorer.

### KORMA VEGETARIEN

C'est l'heure de danser avec cette joyeuse **farandole de couleurs** et **de légumes** dans une sauce **à base de lait de coco**.

### KADALA COLOMBO

Chiche ou pas chiche de goûter à nos **pois chiches** (kadala) ? Ils s'accompagnent de **potatoes de terre**, le tout embaumé de l'unique parfum des **feuilles de curry**, si propres et chères aux indiens du sud.

\*Nos plats contiennent du lait de vache et/ou de la crème liquide.  
 +1€ pour remplacer par du lait de coco.  
 Merci de votre compréhension.

### BIRYANI VEGETARIEN

12

On retrouve la paella à l'indienne, cette fois version végétarienne. **Le riz au safran** et **aux épices** est **sauté** avec **des légumes variés, des raisins blonds et des noix de cajou**. Accompagné de raïta.

## NOS DESSERTS FROIDS

Qui a dit que les indiens étaient nuls en desserts ? On va vous prouver le contraire !

### CREME COCO

5

Promis, on vous a gardé la crème de la crème ! C'est un **petit onctueux** à base **de noix de coco, d'amandes, de semoule** et un **nappage caramel**.

### KULFI

6

La recette authentique de la **glace indienne** a été conservée bien au frais. On n'en dit pas plus, choisissez juste votre saveur et savourez.

**Mangue ou Pistache**

## NOS DESSERTS CHAUDS

### GATEAU DE SEMOULE

5,5

Vous n'avez pas eu votre part de gâteau ? Ne vous inquiétez pas, on vous en a gardé une au chaud ! Une délicieuse part de **gâteau de semoule** aux ingrédients riches et variés et accompagnée de **sa crème anglaise**.

• **semoule, amandes, noix de coco, noix de cajou, raisins secs** •

### CHOCO NAAN

6

Et pourquoi pas un Choco naan pour finir ? Le **naan version sucrée** pour les petits et les grands gourmands mais aussi les curieux qui veulent découvrir.

## BIERES

Desperados 33cl	4,5€
Kingfisher 33cl	5€
Cobra 33cl	5€
Lion Lager 33cl	5€
Lion Stout 33cl	6€
Pression 25cl	5€

## APERITIFS

Kir (cassis, mûre, pêche ou framboise) 14cl	5€
Kir Royal (cassis, mûre, pêche ou framboise)	8,5€
Martini Blanc 7cl	4,5€
Ricard 2cl	4,5€
Whisky Chivas 4cl	7€
Whisky Jack Daniel 4cl	7€

## BOISSONS FRAICHES

Limonade 33cl	4€
Orangina 25cl	4€
Jus de fruit 25cl	4€
Orange, Ananas, Fruit de la passion ou mangue	
Coca-Cola ou Coca-Cola Zero 33cl	4€
Perrier 33cl	5€
Evian 50cl	4€
Evian 1L	6€
San Pellegrino 50cl	4€
San Pellegrino 1L	6€

## BOISSONS INDIENNES

On vous emmène faire un tour de tuk-tuk avec un lassi à la main?

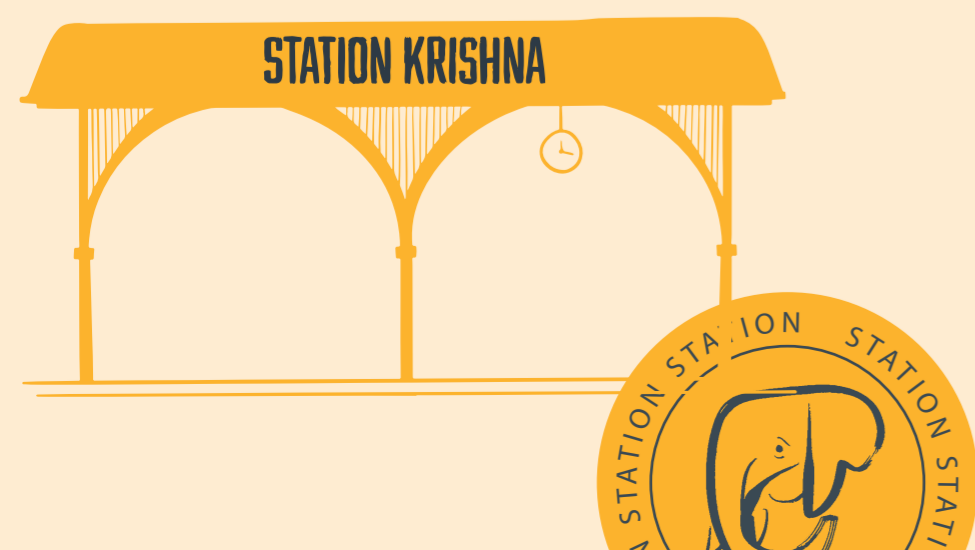
Lassi Nature (sucré ou salé)	3€
Lassi Rose	4€
Lassi Mangue	4€
Lassi à la vanille	4,5€

## COCKTAILS

Cocktail du moment 35 cl	8€
Consultez l'ardoise	
Cocktail maison 35 cl	7,5€
Rhum blanc, liqueur de litchi, jus d'orange, sirop de fraise	
Mojito 35 cl	8,5€
Rhum cubain, menthe fraîche, sucre de canne, citron et vert et eau gazeuse	
Maharadja 35 cl	7€
Rhum blanc, sirop de grenadine, pulco citron, jus d'orange et jus de passion	
Blue Jodhpur 35 cl	8€
Rhum cubain, malibu, curaçao bleu et jus d'ananas	
Taj Spirit 35 cl	9€
Gin, cointreau, vodka, malibu, rhum, curaçao bleu et jus d'ananas	

## COCKTAILS SANS ALCOOL

Goa Beach 35 cl	6,5€
Jus d'ananas, jus de la passion, pulco citron et sirop de grenadine	
Fleur d'Agra 35 cl	6,5€
Jus de mangue, jus de la passion, jus d'ananas et sirop de curaçao bleu	
Manipur 35 cl	6,5€
Jus de mangue, jus de passion, crème liquide et sirop de canne	
Darjeeling 35 cl	6,5€
Jus d'ananas, jus d'orange, crème liquide et sirop de coco	



## VINS ROUGES

<b>Val de Loire</b>	
Saint Nicolas de Bourgueil AOP - 75 cl	22€
Domaine des Oliviers	
<b>Cru du Beaujolais</b>	
Côte de Brouilly AOP - 75 cl	25€
Domaine Croz de Sandre	
<b>Bourgogne</b>	
Hautes Côtes de Beaune AOP - 75 cl	39€
Château de Mercey	
<b>Bordeaux</b>	
Bordeaux supérieur AOP - 75cl	22€
Château Vieux Georget	
Puisseguin Saint-Emilion AOP - 75 cl	26€
Château Beauséjour	
<b>Vallée du Rhône</b>	
Côte du Rhône Villages Laudun AOP - 75 cl	23€
Terra Vitae	
<b>Languedoc-Roussillon</b>	
Carbadès AOP - 75 cl	19€
Château Ventenac Réserve	

### Vins du Monde

<b>Italie</b>	23€
Sicilia Riserva DOC - 75 cl	
Nero d'Avola Torracina	
<b>Chili</b>	20€
Vin du Chili - 75 cl	
Los Quintaos	

## VINS ROSES

<b>Lubéron</b>	23€
Luberon AOP - 75 cl	
Petula	
<b>Provence</b>	
Côtes de Provence AOP - 75 cl	24€
Château Cavalier « Cuvée Cascadel »	
Côtes de Provence AOP Cru Classé - 75 cl	35€
Château Roubine Cuvée Premium	

## VINS BLANCS

<b>Alsace</b>	28€
Alsace AOP - 75 cl	
Cave de Turckheim Pinot Gris Bio	
<b>Bourgogne</b>	26€
Chablis AOP - 75 cl	
Domaine du Colombier	
<b>Vallée du Rhône</b>	19€
Côtes du Rhône AOP - 75 cl	
Les Costes Nobles Terres	
<b>Languedoc-Roussillon</b>	21€
Carbadès AOP - 75 cl	
Famille Maurel Cuvée Signature	

## VINS INDIENS

<b>Mirza Ghalib</b>	
Vins français élaborés pour accompagner la cuisine des Indes.	
<b>Rouge</b>	19€
Mirza Ghalib Cabernet Sauvignon Merlot Syrah 75 cl	
<b>Rosé</b>	19€
Mirza Ghalib Syrah 75 cl	
<b>Blanc</b>	19€
Mirza Ghalib Viogner 75 cl	
<b>Vin d'Inde Rouge</b>	24€
Grover's Vineyards Reserve 75cl	



## CHAMPAGNE

Champagne Brut Château Lombard - 12,5 cl	7€
Champagne Brut Château Lombard - 75cl	41€

## BOISSONS CHAUDES

Expresso	2€
Décaféiné	2€
Café Crème	3€
Chai	4,5€
Thé citron	3,5€
Thé gingembre	3,5€
Thé indien à la cardamome	3,5€
Thé jasmin	3,5€
Infusion maison	3,5€
Thé menthe	3,5€
Thé nature	3,5€
Infusion classique	4€

## FORMULES MIDI

Le Bol Déj' à partir de 10€

**Choisissez votre base :**  
Riz basmati, Riz biryani ou Salade

**Choisissez votre protéine :**  
Poulet Tikka, Poulet Badjis, ou Légumes Badjis

**Choisissez 3 légumes :**

Légumes sautés  
Chaat de pois chiches,  
Dhal (lentilles jaunes)  
tomates cerises  
ou concombre

**Choisissez 2 sauces :**  
Sauce maison, sauce vinaigrette, raïta,  
sauce menthe yaourt, sauce sucrée  
ou sauce piquante

**Choisissez un side (facultatif) :**  
Naan nature (+1,50€)  
Naan fromage (+2€)  
Naan ail (+2€)  
Naan ail fromage (+2,50€)

**Choisissez un dessert (facultatif) :**  
Gâteau de semoule (+2,50€)  
Crème de coco (+2,50€)  
Café (+1€)

## FORMULE DEJ' A PARTIR DE 10€

**Choisissez votre entrée (facultatif) :**

Légumes Badjis (+3€)  
Poulet Badjis (+3,50€)  
Soupe de dhal (+3€)  
ou Raïta (+3€)

**Choisissez votre plat (obligatoire) :**

Plat du jour  
Tikka Masala Poulet  
Malabar Poulet  
Crevette Colombo  
ou Dhal Masala

**Choisissez votre accompagnement :**

Riz basmati  
Idli (+1,50€)  
Pomme de terre sautées (+3€)  
ou Légumes sautés (+3,50€)

**Choisissez votre pain (facultatif) :**

Naan nature (+1,50€)  
Naan fromage (+2€),  
Naan ail (+2€),  
Naan ail fromage (+2,50€)

**Choisissez un dessert (facultatif) :**

Gâteau de semoule (+2,50€)  
Crème de coco (+2,50€)  
Café (+1€)

## MENU DU SOIR

Menu Krishna à partir de 26€

**Entrée :** Salade Tikka, Poulet Tikka, Saumon Tikka ou Samosas végétariens

**Pain :** Naan nature, Naan fromage, Naan ail ou Naan ail fromage

**Plat :** Malabar, Tikka Masala, Korma ou Katerika Colombo

**Dessert :** Kufli, Gâteau de semoule ou Crème coco

