

NOS ENTREES

GRILLADES (TIKKA)

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 - 8
Saumon Tikka - morceaux de filet - 9

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 !

Poulet - désossé - 7

SAMOSAS

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 - pommes de terre et petits pois, 2 pièces - 7

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. - 7,5

RASAM

Tu sais ... la soupe, ça fait grandir. Et encore plus avec de l'ail, du tamarin et de la coriandre fraîche ! Des saveurs exceptionnelles dans ce bouillon qui va parfumer jusqu'à enivrer ;) - 7

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. - 6

VADAI

Ca vous parle des donuts indiens ? Super répandus dans le sud de l'Inde, ce sont des petits beignets de lentilles blanches frits dont tout le monde raffole ! 3 pièces - 6,5

ROLLS

Des rouleaux farcis de poulet et pommes de terre avec une fine chapelure dorée qui nous vient de nos amis Sri Lankais, 2 pièces - 7

IDLI CHUTNEY

Des galettes de riz et lentilles blanches cuites à la vapeur. C'est tout doux, tout rond et trop bon, surtout avec ses deux sauces chutney tomate & menthe, 2 pièces - 6

CUTLETS

Notre petite spécialité sud-indienne. Des petites boulettes délicates avec sa chapelure croustillante et fourrées au thon et pommes de terre - 7

NOS ENTREES A PARTAGER (OU PAS...)

ASSORTIMENT CLASSIQUE

Une belle assiette composée de grillades (poulet et saumon), de beignets de poulet, un dhal de lentilles jaunes et un Naan nature. Explosion de saveurs en vue !

2 personnes - 18
4 personnes - 30

ASSORTIMENT VEGETARIEN/VEGAN

Pour les végétariens, une assiette spécialement conçue pour débiter votre voyage en Inde. Au menu : Samosa légumes, vadai de lentilles, un Raita bien fraîche et un naan nature.

2 personnes - 16
4 personnes - 28

ASSORTIMENT SUD-INDIEN

Pour les aventuriers, partagez cette belle assiette aux saveurs sud-indiennes.

Au menu : rolls au poulet, cutlet de thon, vadai de lentilles et nos fameux idlis à tremper dans une soupe rasam bien chaude.

2 personnes - 18
4 personnes - 30

NOS ACCOMPAGNEMENTS

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

RIZ BASMATI Riz basmati parfumé aux épices - 4

... mais pas que ! On fait aussi :

IDLI Galettes de riz et lentilles blanches (urid dhal) cuites à la vapeur. - 4

ALLO MASALA Pommes de terre sautées aux épices - 6,5

LEGUMES MASALA Farandole de légumes sautée aux épices - 6,5

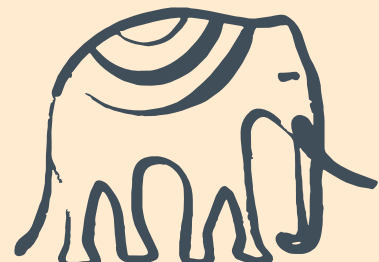
NOS PAINS

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

ROTI Galette de farine complète - 3

NAAN Galette de farine blanche

Nature - 3
Fromage - 4
Ail - 4
Ail et Fromage - 4



NOS PARFUMS DU SUD #FEUILLES DE CURRY #EPICES #PARFUMES

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 (morceaux de cuisses désossées) - 17
Agneau - 19

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 ! - 18,5

KERAL'AIL

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 - 18,5

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) - 17
Crevettes (décortiquées) - 18

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.

Poulet - 17
Filet de poisson (selon arrivage) - 18
Crevettes (décortiquées) - 19



NOS DOUCEURS 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) - 17
Agneau - 19
Filet de Saumon - 18,5

BUTTER POULET

Vous le savez 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. Ne vous inquiétez pas s'il est un peu rouge, c'est un grand timide. - 18

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 raita.

Poulet (morceaux de cuisses désossées) - 16,5
Poulet Tikka (blanc de poulet grillé) - 17
Agneau - 18

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. - 18

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 (morceaux de cuisses désossées) - 17
Agneau - 19



AMIS VEGETARIENS & VEGANS, BONJOUR !

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

Assiette 1 curry - 13,5
Assiette 2 curry - 18
+1€ pour les plats vegans

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.

SOYA KADALA COLOMBO

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

BIRYANI VEGETARIEN

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 raita. - 14,5

Végétarien et/ou vegan

NOS GOURMANDISES SUCREES

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

CREME COCO

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. - 6,5

KULFI

La recette authentique de la glace indienne à la pistache a été conservée bien au frais. On n'en dit pas plus ! - 8

HALWA

Vous n'avez pas eu votre part du 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. - 7,5

CHOCO NAAN

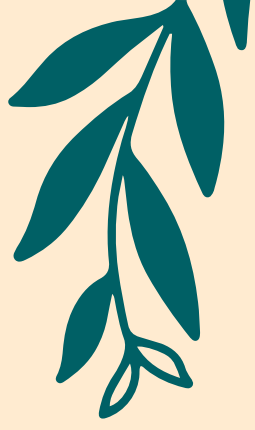
Et pourquoi pas un Choco naan pour finir ? Le naan version sucrée pour les petits et les grands gourmands mais aussi les curieux qui veulent découvrir. - 7

GULAB JAMUN

Deux petits beignets chauds et sucrés infusés à la rose et à la cardamome servis avec une boule de glace vanille - 9

BIERES

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



APERITIFS

Kir (cassis, mûre, pêche ou framboise) 14cl	6€
Kir Royal (cassis, mûre, pêche ou framboise)	9€
Martini Blanc 7cl	6€
Whisky Chivas 4cl	7€

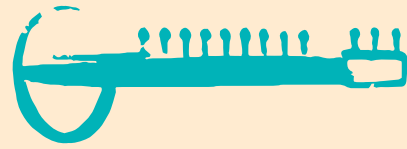
BOISSONS FRAICHES

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)	3,5€
Lassi Rose	4,5€
Lassi Mangue	4,5€
Lassi à la vanille	4,5€
Lassi Vegan Mangue	6€
Lassi Vegan Vanille	6€



COCKTAILS

Cocktail maison 35 cl Rhum blanc, liqueur de litchi, jus d'orange, sirop de fraise	8€
Mojito 35 cl Rhum cubain, menthe fraîche, sucre de canne, citron et vert et eau gazeuse	9€
Maharadja 35 cl Rhum blanc, sirop de grenadine, pulco citron, jus d'orange et jus de passion	8€
Blue Jodhpur 35 cl Rhum cubain, malibu, curaçao bleu et jus d'ananas	9€
Taj Spirit 35 cl Gin, cointreau, vodka, malibu, rhum, curaçao bleu et jus d'ananas	10€

COCKTAILS SANS ALCOOL

Goa Beach 35 cl Jus d'ananas, jus de la passion, pulco citron et sirop de grenadine	7€
Fleur d'Agra 35 cl Jus de mangue, jus de la passion, jus d'ananas et sirop de curaçao bleu	7€
Manipur 35 cl Jus de mangue, jus de passion, crème liquide et sirop de canne	7€
Darjeeling 35 cl Jus d'ananas, jus d'orange, crème liquide et sirop de coco	7€

VINS INDIENS

Mirza Ghalib Vins français élaborés pour accompagner la cuisine des Indes.	
Rouge Mirza Ghalib Cabernet Sauvignon Merlot Syrah 75 cl	20€
Rosé Mirza Ghalib Syrah 75 cl	20€
Blanc Mirza Ghalib Viogner 75 cl	20€
Vin d'Inde Rouge Grover's Vineyards Reserve 75cl	24€



VINS ROUGES

Val de Loire Saint Nicolas de Bourgueil AOP - 75 cl Domaine des Oliviers	22€
Cru du Beaujolais Côte de Brouilly AOP - 75 cl Domaine Croz de Sandre	25€
Bourgogne Hautes Côtes de Beaune AOP - 75 cl Château de Mercey	39€
Bordeaux Bordeaux supérieur AOP - 75cl Château Vieux Georget	22€ 26€
Puisseguin Saint-Emilion AOP - 75 cl Château Beauséjour	
Vallée du Rhône Côte du Rhône Villages Laudun AOP - 75 cl Terra Vitae	23€
Languedoc-Rousillon Carbadès AOP - 75 cl Château Ventenac Réserve	21€

Vins du Monde

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

VINS ROSES

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

VINS BLANCS

Alsace Alsace AOP - 75 cl Cave de Turckheim Pinot Gris Bio	28€
Bourgogne Chablis AOP - 75 cl Domaine du Colombier	26€
Vallée du Rhône Côtes du Rhône AOP - 75 cl Les Costes Nobles Terres	21€

CHAMPAGNE

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

BOISSONS CHAUDES

Expresso	2€
Décaféiné	2€
Café Crème	3,5€
Chai	5€
Thé gingembre	4,5€
Thé indien	4,5€
Thé jasmin	4,5€
Infusion maison	4,5€
Thé menthe	4,5€
Infusion maison	4,5€

DES FORMULES POUR
TOUT LE MONDE

FORMULES MIDI

du Lundi au Vendredi
Hors jours fériés

FORMULE DEJ' A PARTIR DE 11€

- Plat seul - à partir de 11€
- Plat & Pain - à partir de 13€
- Entrée, Pain & Plat - à partir de 16€
- Entrée, Pain, Plat & Dessert - à partir de 18,5€

FORMULE BOL DEJ' A PARTIR DE 12€

- Bol seul - à partir de 12€
- Bol & Pain - à partir de 14€
- Bol, Pain & Dessert - à partir de 16,5€



MENUS DU SOIR

- Entrée, Plat & Dessert - à partir de 24€
- Entrée, Pain, Plat & Dessert - à partir de 27€
- Entrée, Pain, Plat, Side & Dessert - à partir de 32€

INDIA
INDIA

