

Info allergens

Tous nos clients sont priés de communiquer leurs conditions allergiques à la personne de service avant passer de commande.

1. Céréales contenant du gluten et des produits dérivés
 - a. Blé
 - b. Seigle
 - c. Orge
 - d. Avoine
 - e. Epeautre
 - f. Kamut
2. Arachides et produits dérivés
3. Œufs et produits dérivés
4. Poisson et produits dérivés
5. Soja et produits dérivés
6. Lait et produits dérivés
 - a. Lait
 - b. Lactose
7. Crustacés et produits dérivés
8. Noix (dont amandes, noisettes, noix de cajou, noix de pécan, etc.) et produits dérivés
 - a. Amandes
 - b. Noisettes
 - c. Noix
 - d. Noix de Cajou
 - e. Noix de pécan
 - f. Noix de Brésil
 - g. Pistaches
 - h. Noix de macadamia
 - i. Noix de Coco
9. Mollusques et produits dérivés
10. Céleri et produits dérivés
11. Moutarde et produits dérivés
12. Graines de sésame et produits dérivés
13. Lupine et produits dérivés
14. Dioxyde de soufre et sulfites à des concentrations supérieures à 10 mg/ kg ou à 10 mg/ litre exprimées en So2

Les entrées sont souvent servies avec sauce de coco ou de tamarin ou de piment

Les plats sont servis avec riz safran ou riz blanc

Les plats épicés sont marqués) Peu épicé)) Moyenne épicé))) épicé)))) Très épicé))))) Trop épicé

Plat Indien

- 1) **Soupe:** Soupe indienne épicée préparée avec des ingrédients frais et des épices.
- a) **Vegetable soup** (5)
 - b) **Daal (Lentil) soup** (6b)
 - c) **Mushroom soup** (6b)
 - d) **Chicken soup** (5)
 - e) **Prawns soup** (5,7)
- 2) **Salade:** Salade préparée avec laitue fraîche, concombre, carottes, tomates, fromage cottage avec sauce maison et ingrédients frais.
- a) **Mix salad:** Différents types de laitue fraîche servis avec du fromage blanc et des tomates cerises (3,6b)
 - b) **Tikka salad:** Viande ou fruits de mer grillés au tandoor servis avec une salade maison sélectionnée.
 - i) **Chicken tikka salad** (3,6b)
 - ii) **Prawns tikka salad** (3,6b,7)
 - iii) **Fish tikka salad** (3,4,6b)
- 3) **Entrées:** Diverses collations végétariennes et non végétariennes populaires dans toute l'Inde.
- a) **Mixed starters:** Collations frites sélectionnées assemblées pour deux personnes (1a,3,4,7,12)
 - b) **Vegetable samosa:** Pâte croustillante fourrée de pommes de terre et d'herbes et frite (1a,2,6b,8d)
 - c) **Meat samosa:** Pâte croustillante farcie d'agneau et d'herbes hachées et frite (1a)
 - d) **Onion bhaji:** Juliennes d'oignon enrobées de farine de gramme et d'herbes et frite (3)
 - e) **Mix veg pakora:** Morceaux de différents légumes enrobés de farine de gramme et d'herbes et frite (3)
 - f) **Paneer pakora:** Longues tranches de fromage cottage enrobées de farine de gramme et d'herbes et frite (3,6b)
 - g) **Dahi raita:** Yaourt mélangé avec du concombre finement haché, de la carotte et des herbes (6b)
 - h) **Mirchi vada:**)) Gros piments forts farcis de purée de pommes de terre et d'herbes enrobés d'une pâte épaisse de farine de gramme et épices et frite. (3)
 - i) **Batata vada:**) Purée de pommes de terre et herbes enrobées d'une pâte épaisse de farine de gramme et d'épices et frite (3)
 - j) **Fish pakora:** Morceaux de filet de Tilapia enrobés d'une fine couche de maïs et de farine de gramme et d'herbes et frite (3,4)
 - k) **Chicken pakora:** Morceaux de poulet désossé et d'herbes enrobés d'une couche de farine de maïs et de blé et frite (3)
 - l) **Lamb keema kabab:** Agneau haché en brochette avec d'herbes et d'épices et grillé au four Tandoori. (3)
 - m) **Chicken lollipop:** Ailes de poulet enrobées avec de farine de maïs et farine de pois chiche et d'herbes et frite (3)
 - n) **Calamari fried:** Anneaux de calamars frais enrobés de farine de maïs et d'herbes et frite (3,9)
 - o) **Prawns sesame:** Crevettes décortiquées enrobées de farine de gramme, de farine de maïs, de sésame et d'herbes et frite. (3,7,12)
- 4) **Plats végétariens (Veuillez demander au personne à service la possibilité de préparer des versions végétaliennes)**
- a) **Baingan bhurta:** Aubergines grillées, pelées et hachées cuites avec de l'oignon, du gingembre, de l'ail, des herbes fraîches, des tomates et épices indiennes. (6b)
 - b) **Baingan bhajee:** Cubes d'aubergines frites cuites avec de l'oignon, du gingembre, de l'ail, des herbes fraîches, des tomates et épices indiennes. (3,6b)
 - c) **Chana masala:** Pois chiches cuits avec oignon, gingembre, ail, fines herbes, tomates et épices indiennes (6b)
- 

- d) **Rajma masala**: Haricots rouges cuits avec oignon, gingembre, ail, herbes fraîches, tomates et épices indiennes (6b)
- e) **Bhindi bhaji**: Okras frits cuits avec oignon, gingembre, ail, herbes fraîches, tomates et épices indiennes (6b)
- f) **Aloo gobi**: Pommes de terre et chou-fleur cuits avec oignon, gingembre, ail, fines herbes, tomates Epices indiennes (6b)
- g) **Aloo broccoli**: Pommes de terre et brocoli cuits avec oignon, gingembre, ail, herbes fraîches, tomates, épices indiennes (6b)
- h) **Aloo dum**: 🍲 Pommes de terre bouillies et rôties cuites avec des oignons au yaourt, du gingembre, de l'ail, des herbes fraîches, des tomates et épices indiennes. (6b)
- i) **Mutter paneer**: Fromage cottage et pois verts cuits avec oignon, gingembre, ail, herbes fraîches, tomates et special sauce indienne. (6b)
- j) **Daal tarka**: 🍲 Lentilles rouges et jaunes avec trempe de gingembre fraîchement haché, ail, piment rouge et graines de cumin cuit avec des épices indiennes. (6b)
- k) **Daal makhni**: Lentilles mixtes cuites dans une sauce riche en beurre, crème et diverses épices indiennes (6b)
- l) **Malai Kofta**: Boulettes de légumes cuites dans une sauce aux noix de cajou, crème et épices indiennes (6b,8a,d)
- 5) **Curry**: Morceaux de viande désossée, de légumes, de poisson ou de crevettes décortiquées cuites dans une sauce à la purée d'oignons et de tomates au gingembre, ail, beurre, crème et diverses épices indiennes.
- a) **Vegetable curry** (6b)
- b) **Paneer curry** (6b)
- c) **Chicken curry** (6b)
- d) **Lamb curry** (6b)
- e) **Beef curry** (6b)
- f) **Fish curry** (3,4,6b)
- g) **Prawns curry** (6b,7)
- 6) **Tikka masala**: 🍲 Légumes, morceaux de viande désossée, poisson ou crevettes décortiquées grillés au tandoor, cuites avec des dés de poivron, jus de citron, oignons, gingembre, ail, beurre, crème et diverses épices indiennes.
- a) **Paneer tikka masala** (6b)
- b) **Chicken Tikka masala** (3,6b)
- c) **Lamb Tikka masala** (3,6b)
- d) **Fish Tikka masala** (3,4,6b)
- e) **Prawns Tikka masala** (6b,7)
- 7) **Do-Pyajja**: 🍲 Morceaux de viande désossée, de poisson ou de crevettes décortiquées cuites avec des oignons finement hachés et des oignons coupés en cubes le long avec gingembre, ail, beurre, crème et diverses épices indiennes.
- a) **Chicken Do-Pyajja** (6b)
- b) **Lamb Do-Pyajja** (6b)
- c) **Beef Do-Pyajja** (6b)
- d) **Prawns Do-Pyajja** (6b,7)
- 8) **Butter masala**: Légumes frais, morceaux de viande désossée, poisson ou crevettes décortiquées cuites dans une sauce épaisse au beurre, oignons, tomates avec gingembre, ail, crème et diverses épices indiennes.
- a) **Paneer Butter masala (le fromage blanc)** (6b,8d)
- b) **Chicken Butter masala** (6b,8d)
- c) **Lamb Butter masala** (6b,8d)
- d) **Prawns Butter masala** (6b,7,8d)



9) **Mughlai**: Morceaux de viande désossée, poisson ou crevettes décortiquées cuites finement avec noix de cajou, oignons frits, gingembre, ail, beurre, crème, œuf et diverses épices indiennes.

- a) Chicken Mughlai (3,6b)
- b) Lamb Mughlai (3,6b)
- c) Beef Mughlai (3,6b)
- d) Prawns Mughlai (3,6b,7)

10) **Korma**: Légumes frais, morceaux de viande désossée, poisson ou crevettes décortiquées, cuites dans une sauce épaisse aux noix de cajou, crème et diverses épices indiennes.

- a) Vegetable Korma (6b,8d)
- b) Paneer Korma (le fromage blanc) (6b,8d)
- c) Chicken Korma (6b,8d)
- d) Lamb Korma (6b,8d)
- e) Beef Korma (6b,8d)
- f) Fish Korma (3,4,6b,8d)
- g) Prawns Korma (6b,7,8d)

11) **Coco**: Légumes frais, morceaux de viande désossée, poisson ou crevettes décortiquées, cuites au lait de coco, crème et divers épices indiens.

- a) Vegetable Coco (6b, 8d)
- b) Paneer Coco (le fromage blanc) (6b, 8d)
- c) Chicken Coco (6b, 8d)
- d) Lamb Coco (6b, 8d)
- e) Beef Coco (6b, 8d)
- f) Fish Coco (3,4,6b, 8d)
- g) Prawns Coco (6b,7, 8d)

12) **Mangue**: Morceaux de viande désossée, de poisson ou de crevettes décortiquées cuites dans de la purée de mangue avec du gingembre, de l'ail et divers épices indiennes.

- a) Chicken Mango (6b)
- b) Lamb Mango (6b)
- c) Beef Mango (6b)
- d) Prawns Mango (6b,7)

13) **Dhansak**: Morceaux de viande désossée cuits avec des pois chiches fendus et diverses épices indiennes.

- a) Chicken Dhansak (6b)
- b) Lamb Dhansak (6b)
- c) Beef Dhansak (6b)

14) **Palak (épinards)**: Morceaux de viande désossée, crevettes décortiquées ou fromage cottage cuit dans épinards hachés et du crème avec gingembre, ail et diverses épices indiennes.

- a) Palak Paneer (le fromage blanc) (6b)
- b) Chicken Palak (6b)
- c) Lamb Palak (6b)
- d) Beef Palak (6b)
- e) Prawns Palak (6b,7)



15) **Bhuna:**) Morceaux de viande désossée, de poisson ou de crevettes décortiquées cuits avec des oignons hachés, des poivrons, des tomates, gingembre, ail et diverses épices indiennes.

- a) Paneer Bhuna (le fromage blanc) (6b)
- b) Chicken Bhuna (6b)
- c) Lamb Bhuna (6b)
- d) Beef Bhuna (6b)
- e) Prawns Bhuna (6b,7)

16) **Kadai:**) Morceaux de viande désossée, de poisson ou de crevettes décortiquées cuites avec du poivron coupé en julienne, des oignons, des tomates avec du gingembre, de l'ail, de la crème et diverses épices indiennes.

- a) Mushroom Kadai (6b)
- b) Paneer Kadai (le fromage blanc) (6b)
- c) Chicken Kadai (6b)
- d) Lamb Kadai (6b)
- e) Beef Kadai (6b)
- f) Prawns Kadai (6b,7)

17) **Jhalfrezi:**)) Morceaux de viande désossée, légumes, poisson ou crevettes décortiquées cuites avec des tomates, des poivrons, des piments verts, du gingembre, de l'ail, du jus de citron et diverses épices indiennes.

- a) Vegetable Jhalfrezi (6b)
- b) Paneer Jhalfrezi (6b)
- c) Chicken Jhalfrezi (6b)
- d) Lamb Jhalfrezi (6b)
- e) Beef Jhalfrezi (6b)
- f) Prawns Jhalfrezi (6b,7)

18) **Vindaloo:**))) Morceaux de viande désossée, légumes, poisson ou crevettes décortiquées cuites au gingembre, ail, jus de citron haché menthe feuilles et pâte spéciale de vindaloo.

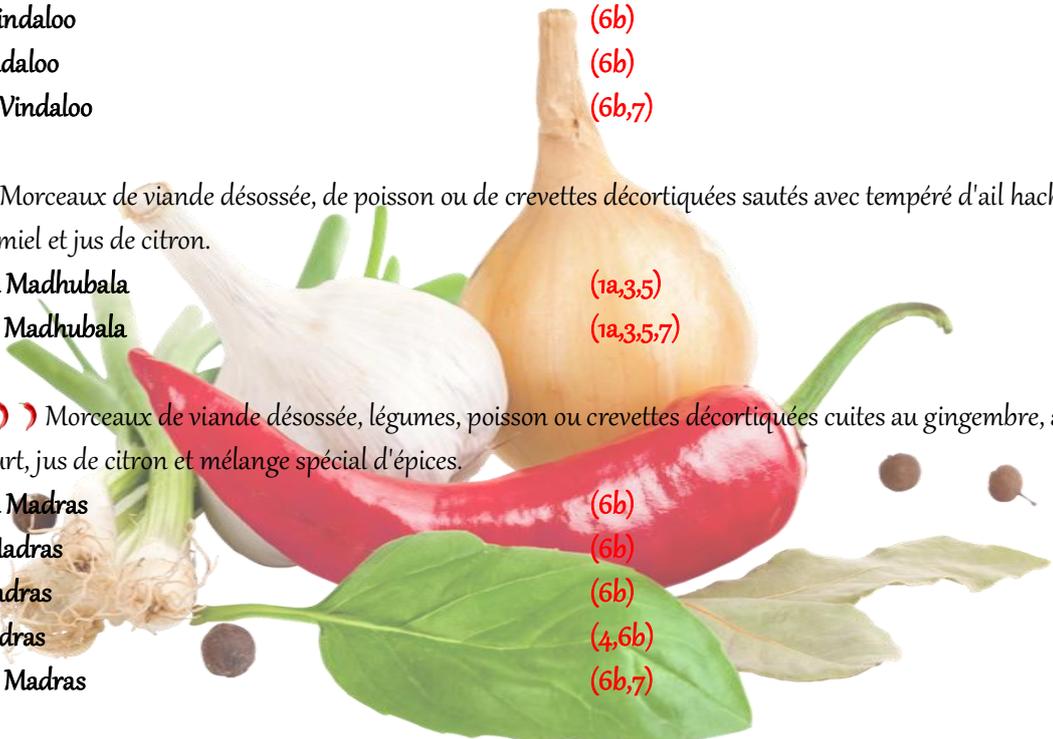
- a) Paneer Vindaloo (le fromage blanc) (6b)
- b) Chicken Vindaloo (6b)
- c) Lamb Vindaloo (6b)
- d) Beef Vindaloo (6b)
- e) Prawns Vindaloo (6b,7)

19) **Madhubala:** Morceaux de viande désossée, de poisson ou de crevettes décortiquées sautés avec tempéré d'ail haché, de légumes, de miel et jus de citron.

- a) Chicken Madhubala (1a,3,5)
- b) Prawns Madhubala (1a,3,5,7)

20) **Madras:**))) Morceaux de viande désossée, légumes, poisson ou crevettes décortiquées cuites au gingembre, ail, noix de coco, yaourt, jus de citron et mélange spécial d'épices.

- a) Chicken Madras (6b)
- b) Lamb Madras (6b)
- c) Beef Madras (6b)
- d) Fish Madras (4,6b)
- e) Prawns Madras (6b,7)



21) **Riz Biryani:**) Morceaux de viande désossée, légumes, poisson ou crevettes décortiquées cuits avec du riz aromatique, des noix, du gingembre, ail, jus de citron et diverses autres épices.

- a) **Vegetable Biryani** (6b,8a,8d,8g)
- b) **Chicken Biryani** (6b,8a,8d,8g)
- c) **Lamb Biryani** (6b,8a,8d,8g)
- d) **Beef Biryani** (6b,8a,8d,8g)
- e) **Prawns Biryani** (6b,7,8a,8d,8g)

22) **Tandoori:** Légumes, poulet, agneau, crevettes ou poisson marinés dans une préparation spéciale tandoori et grillés exclusivement dans Clay-four Tandoor.

- a) **Chicken tandoori:** Poulet aux os mariné au tandoori masala (3,6b)
- b) **Chicken tikka:** Morceaux de poulet désossé mariné au tandoori masala (3,6b)
- c) **Chicken pista tikka:** Morceaux de poulet désossé mariné à la pistache et à la menthe... (3,6b,8g)
- d) **Lamb tikka:** Morceaux d'agneau désossé mariné dans du tandoori masala (3,6b)
- e) **Lamb timmuri tikka:**) Morceaux d'agneau désossé en picotement mariné poivré (3,6b)
- f) **Lamb chops:** côtes de mouton marinées dans du tandoori masala (3,6b)
- g) **Fish tikka:** Morceaux de filet de tilapia marinés dans du tandoori masala (3,4,6b)
- h) **Prawns tandoori:** Crevettes décortiquées et nettoyées marinées dans du tandoori masala (3,6b,7)
- i) **King prawns tandoori:** Crevettes roses décortiquées et nettoyées marinées dans du tandoori masala (3,6b,7)
- j) **Mushroom tikka:** Morceaux de champignon mariné au tandoori masala (6b)
- k) **Paneer tikka:** Morceaux de fromage blanc mariné au tandoori masala (6b)
- l) **Légumes tikka:** Différents types de légumes marinés dans le tandoori masala (6b)
- m) **Mix chicken tikka:** Différents types de poulet tikka servis ensemble (3,6b)
- n) **Mix tandoori:** Différents types de viande et fruits de mer tandoori servis ensemble (3,4,6b,7,8a,8d,8g,9)
- o) **Mix seafood tandoori:** Différents types de tandoori aux fruits de mer servis ensemble (3,4,6b,7,9)

23) **Naan:** Pain préparé avec de la farine de blé, du lait, du yaourt et différents assaisonnements et cuit au four Tandoori.

- a) **Naan nature:** pain classique simple cuit au four tandoori (1a,3,6a,6b)
- b) **Naan au beurre:** Pain plié en plusieurs couches de beurre et de pâte et cuit au four (1a,3,6a,6b)
- c) **Naan à l'ail:** Pain estampillé à l'ail haché et à la coriandre et cuit au four (1a,3,6a,6b)
- d) **Chilli naan:** Pain enrobé de piment vert haché et cuit au four (1a,3,6a,6b)
- e) **Cheese naan:** pain farci avec différents types de fromage et cuit au four. (1a,3,6a,6b)
- f) **Onion naan:** Pain farci aux oignons et aux épices et cuit au four (1a,3,6a,6b)
- g) **Potato naan:** pain farci de pommes de terre et d'épices et cuit au four. (1a,3,6a,6b)
- h) **Peshwari naan:** Pain farci aux fruits secs, noix et fromage et cuit au four (1a,3,6a,6b,8a,8d)
- i) **Keema naan:** Pain farci d'agneau haché et d'épices et cuit au four (1a,3,6a,6b)
- j) **Roti:** pain de grains entiers simplement préparé avec de l'assaisonnement au sel et cuit au four (1a)
- k) **Paratha:** Pain de grains entiers plié en couches avec du beurre et cuit au four (1a,6b)
- l) **Chapati:** Pain de grains entiers préparé avec de l'assaisonnement au sel et cuit au feu de bois (1a)



Plat Himalaya

24) **Soupe et entrées** (soupe et collations authentiques de pays des Himalaya)

- a) **Bhutanese cheese soup** (6b)
- b) **Nepalese momo soup:**) Soupe épicée avec des boulettes de momo.
 - i) **Chicken momo soup** (1a,5)
 - ii) **Vegetable momo soup** (1a,5,6b)
- c) **Nepalese chicken sekuwa:** Poulet désossé mariné dans un mélange spécial d'épices népalaises. (3)
- d) **Lamb sekuwa Népalais:** Agneau désossé mariné dans un mélange spécial d'épices népalaises. (3)

25) **Bhutanese cheese curry:** Morceaux de viande désossée, de légumes, de poisson ou de crevettes décortiquées cuites avec du fromage cottage frais, de la crème, longues tranches de piments verts et mélange d'épices bhoutanais.

- a) **Cheese Vegetable** (6b)
- b) **Cheese Chicken** (6b)
- c) **Cheese Lamb** (6b)
- d) **Cheese Beef** (6b)
- e) **Cheese Prawns** (6b)

26) **Chilli Tibétain:**))) Morceaux de viande désossée cuits avec des oignons coupés en cubes, des poivrons, de l'ail, du gingembre, des tomates, des piments verts et diverses épices.

- a) **Vegetable chilli** (5)
- b) **Paneer chilli (le fromage blanc)** (5)
- c) **Chicken chilli** (5)
- d) **Lamb chilli** (5)
- e) **Beef chilli** (5)
- f) **Prawns chilli** (5,7)

27) **Momo népalais:** Mo Mo (assiette principale 12pcs / assiette de démarrage 6pcs): Poulet haché ou légumes frais mélangés avec les herbes et les épices sont ensuite farcies dans la pâte de farine de blé pour faire des boulettes et cuire à la vapeur.

- a) **Vegetables Mo Mo** (1a,5,6b)
 - i) **Starter** (1a,5,6b)
- b) **Chicken Mo Mo** (1a,5)
 - i) **Starter** (1a,5)

28) **Sabji Masu népalais:**) Curry népalais de base cuit à l'aide de morceaux de viande désossée avec des légumes, des pommes de terre et diverses autres épices.

- a) **Chicken Sabji**
- b) **Lamb Sabji**
- c) **Beef Sabji**
- d) **Fish Sabji** (4)
- e) **Prawns Sabji** (7)



29) **Timmuri Népalais:** Curry népalais de base préparé avec des morceaux de viande désossée, des légumes, du poisson ou des crevettes décortiquées, du timmur (Poivre du Sichuan) avec du gingembre, de l'ail, du jus de citron et diverses autres épices qui donne un goût poivré aux picotements la nourriture.

- a) Vegetable Timmuri (6b)
- b) Paneer Timmuri (le fromage blanc) (6b)
- c) Chicken Timmuri (6b)
- d) Lamb Timmuri (6b)
- e) Beef Timmuri (6b)
- f) Prawns Timmuri (6b,7)

Desserts et Glaces

- a) Gulab Jamun (Boules sucrées traditionnelles à base de fromage cottage, de farine de blé et de sirop de sucre) (6a)
- b) Mango Kulfi (Glace traditionnelle à la mangue) (6a,8a)
- c) Pista Kulfi (Glace traditionnelle à la pistache) (6a,8a,8g)
- d) Lychees
- e) Lychees & Vanille (6a)
- f) Tiramisu (6a)
- g) Assiette de dessert indienne (Collection de desserts indiens traditionnels) (6a)
- h) Dame Blanche (6a)
- i) Coco-Givrée (6a)
- j) Orange-Givrée (6a)
- k) Boule de glace au choix (6a)
- l) Coupe de glace (3 boules de glace au choix) (6a)
- m) Boule de sorbet au choix
- n) Coupe de sorbet (3 boules de sorbet au choix)
- o) Moelleux au chocolat (6a)
- p) Banana split (3 boules de glace avec banana) (6a)
- q) Café Glacée (6a)
- r) Baileys Vanilla (6a)
- s) Colonel
- t) Gin avec lime sorbet

