

NOS ENTREES

GRILLADES (TIKKA)

Poulet Tikka - morceaux de blanc - 8
Saumon Tikka - morceaux de filet - 9

BADJIS

Nos petits beignets à la farine de pois chiches et curcuma !
Poulet - désossé - 7

SAMOSAS

Une paire de chaussons fourrés et enrobés d'une fine pâte de blé et d'épices.
Légumes - 2 pièces - 7

SALADE TIKKA

Une belle salade avec des crudités sans oublier une bonne dose de poulet à l'indienne. - 7,5

RASAM

Bouillon à base d'ail, tomate, tamarin et de la coriandre fraîche ! - 7

RAITA

La douceur de ce yaourt mêlée au croquant des crudités et des délicates épices. - 7

VADAI

Des petits beignets de lentilles blanches et riz frits dont tout le monde raffole ! 3 pièces - 7

ROLLS

Des rouleaux farcis de poulet et pommes de terre avec une fine chapelure dorée (2 pièces) - 7,5

DAHI PURI

Coquillies irresistibles fourrées avec une farce de légumes et plusieurs petites sauce. Explosion de saveurs assurée

CUTLETS

Des petites boulettes délicates avec sa chapelure croustillantes et fourrées au thon et pommes de terre - 7,5

NOS ENTREES A PARTAGER (OU PAS...)

ASSORTIMENT CLASSIQUE

Une belle assiette composé de grillades (poulet et saumon), de samosa, un dhal de lentilles jaunes et un Naan nature. Explosion de saveurs en vue !
2 personnes - 18
4 personnes - 32

ASSORTIMENT VEGETARIEN/VEGAN

Pour les végétariens, une assiette avec des Samosa légumes, vadai de lentilles, un Raita bien fraîche et un naan nature.
2 personnes - 16
4 personnes - 30

ASSORTIMENT SUD-INDIEN

Pour les aventuriers, un assortiment de 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 - 32

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. - 4,5

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) - 18
Agneau - 20

POULET VARUVAL

Le chef se fera un plaisir de faire poêler et sauter votre poulet avec du poivron; pomme de terre et des oignons dans des épices délicatement sélectionnées ! - 19

KERAL'AIL

Ail, ail, ail. Ce plat est une vraie pépite !Le poulet est légèrement frit puis revenu dans une sauce du Kerala à base d'ail et de purée de tomate et brocoli - 19,5

MOLEE

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) - 18
Crevettes (décortiquées) - 18

POULI COLOMBO

Mijoté légèrement acidulé à base de tamarin (pouli), aubergine et piment rouge.

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



NOS DOUCEURS DU NORD #DOUX #SUCRES #CREMEUX

TIKKA MASALA

Après un saut dans le four tandoor, votre viande vous est servie grillée accompagnée de sa sauce masala à base de purée de tomates, poivrons et coriandre fraîche.
Poulet (blanc de poulet) - 18
Agneau - 19
Filet de Saumon - 19

BUTTER POULET

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. - 19

BIRYANI

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) - 18
Poulet Tikka (blanc de poulet grillé) - 18,5
Agneau - 19

AGNEAU PUNJABI

Les morceaux d'agneau sont cuits avec ses épices dans une caviar d'aubergines et de tomates. - 19

KORMA

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) - 18
Agneau - 20



AMIS VEGETARIENS & VEGANS, BONJOUR !

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

Assiette 1 curry - 14
Assiette 2 curry - 20

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.

DHAL PALAK

On a droit à un mélange exquis et parfumé entre le croquant des lentilles et la douceur des épinards.

PALAK PANEER

Un super curry d'épinards et de fromage indien (paneer) parfumé aux bonnes épices.

BAIGAN BARTHA

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.

SOYA KADALA COLOMBO

Pois chiche accompagnés de boulettes de soja et pommes de terre, le tout embaumé de l'unique parfum des feuilles de curry.

BIRYANI VEGETARIEN

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

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

CREME COCO

C'est un petit onctueux à base de noix de coco, d'amandes, de semoule et un nappage caramel. - 7

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

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. - 9

GULAB JAMUN

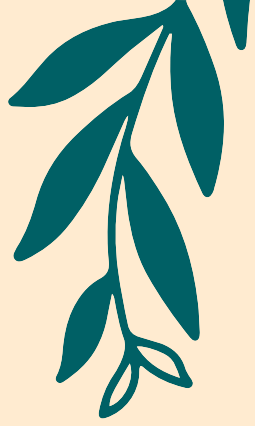
Deux petits beignets chauds et sucrés infusés à la rose et à la cardamome servis avec une boule de glace vanille - 9



Prix net et service compris

BIERES

IPA 33cl	5€
Kingfisher 33cl	6€
Cobra 33cl	6€
Lion Lager 33cl	6€
Pression 25cl	5€
50cl	9€



APERITIFS

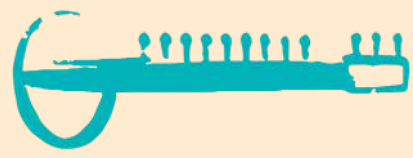
Kir (cassis, mûre, pêche ou framboise) 14cl	7€
Kir Royal (cassis, mûre, pêche ou framboise)	10€
Martini Blanc 7cl	6€
Whisky Paul John 4cl	9€

BOISSONS FRAICHES

Limonade 33cl	4€
Orangina 25cl	4€
Jus de fruit 25cl	4€
Orange OU Ananas	
Coca-Cola ou Coca-Cola Zero 33cl	4€
Perrier 33cl	5€
Evian 50cl	4€
Evian 1L	7€
San Pellegrino 50cl	4€
San Pellegrino 1L	7€

BOISSONS INDIENNES

On vous emmène faire un tour de tuk-tuk avec un lassi à la main?	
Lassi Nature (sucré ou salé)	4€
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	8€
Rhum blanc, liqueur de litchi, jus d’orange, sirop de fraise	
Mojito 35 cl	9€
Rhum cubain, menthe fraîche, sucre de canne, citron et vert et eau gazeuse	
Maharadja 35 cl	8€
Rhum blanc, sirop de grenadine, pulco citron, jus d’orange et jus de passion	
Blue Jodhpur 35 cl	9€
Rhum cubain, malibu, curaçao bleu et jus d’ananas	
Taj Spirit 35 cl	10€
Gin, cointreau, vodka, malibu, rhum, curaçao bleu et jus d’ananas	

COCKTAILS SANS ALCOOL

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

VINS INDIENS

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



VINS ROUGES

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

Vins du Monde

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

VINS ROSES

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

VINS BLANCS

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

CHAMPAGNE

Champagne Brut Château Lombard - 12,5 cl	9€
Champagne Brut Château Lombard - 75cl	41€

BOISSONS CHAUDES

Expresso	2,5€
Décaféiné	2,5€
Café Crème	4€
Chai	6€
Thé gingembre	5€
Thé indien	5€
Thé jasmin	5€
Infusion maison	5€
Thé menthe	5€
Infusion maison	5€

DES FORMULES POUR TOUT LE MONDE

FORMULES MIDI du Lundi au Vendredi Hors jours fériés

FORMULE DEJ’ A PARTIR DE 12€

- Plat seul - à partir de 12€
- Plat & Pain - à partir de 14€
- Entrée, Pain & Plat - à partir de 17€
- Entrée, Pain, Plat & Dessert - à partir de 19,5€

FORMULE BOL DEJ’ A PARTIR DE 13€

- Bol seul - à partir de 13€
- Bol & Pain - à partir de 15€
- Bol, Pain & Dessert - à partir de 17,5€



MENUS DU SOIR

- Entrée, Plat & Dessert - à partir de 26€
- Entrée, Pain, Plat & Dessert - à partir de 28€
- Entrée, Pain, Plat, Side & Dessert - à partir de 32€

INDIA INDIA

