

Indian Taste

RESTAURANT

AVIS CONCERNANT LES ALLERGES ALIMENTAIRE

Si vous êtes allergique à certains ingrédients (notamment aux amandes/noix de cajou/arachides, à l'huile d'arachide, au lait, aux œufs, au poisson, aux crustacés, au gluten, voir liste complète ci-dessous), je vous invite :

- 1) à en informer le responsable de salle **avant toute commande**
- 2) à vérifier **systématiquement** avec lui que le plat que vous souhaitez commander ne contient aucune trace des ingrédients auxquels vous êtes allergique.

En effet, non seulement tous les ingrédients qui composent nos plats ne sont pas mentionnés sur le menu mais il peut aussi exceptionnellement arriver que la composition d'une recette varie.

En cas d'absence du responsable de salle, vous pouvez soit interroger le personnel de salle, soit demander à parler directement au cuisinier.

La Direction

Liste des 14 allergènes à déclaration obligatoire :

1. Céréales contenant du gluten et produits à base de céréales
2. Crustacés et produits à base de crustacés
3. Œufs et produits à base d'œufs
4. Poissons et produits à base de poissons
5. Arachides et produits à base d'arachide
6. Soja et produits à base de soja
7. Lait et produits à base de lait
8. Fruits à coques et produits à base de ces fruits
9. Céleri et produits à base de céleri
10. Moutarde et produits à base de moutarde
11. Graines de sésame et produits à base de graines de sésame
12. Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en SO₂)
13. Lupin et produits à base de lupin
14. Mollusques et produits à base de mollusques

🌸 ENTREES 🌸

Oignons bhaji 8,50 €

Croustillant d'oignon et d'épinard enrobés de farine de pois chiches
Servi avec un chutney à la mangue et une sauce à la menthe.

Mix Pakora 8,50 €

Croustillant de légumes divers enrobés de farine de pois chiche
Servi avec un chutney à la mangue et une sauce à la menthe

Samosa vegetable 8,50 €

Chausson farci à la pomme de terre, aux petits pois, aux raisins secs et
noix de cajou. Servi avec un chutney à la mangue et une sauce à la menthe

Samosa à l'agneau 8,50 €

Chausson farci à l'agneau, à la pomme de terre, aux petits pois,
aux raisins secs et aux noix de cajou.
Servi avec un chutney à la mangue et une sauce à la menthe

Scampis Pakora 8,50 €

Scampis parfumés frits
Servi avec un chutney à la mangue et une sauce à la menthe

Fish Pakora 11,50 €

Croustillant de poisson enrobé de farine de pois chiches
Servi avec un chutney à la mangue et une sauce à la menthe

Assortiment d'entrées (pour 2 personnes) 9,50 €/pers

Oignons bhaji, mix pakora, samosa vegetable, scampis pakora
Servi avec un chutney à la mangue et une sauce à la menthe

Chicken Tikka 9,50 €

Dés de poulet marinés grillés au tandoor
Servi avec un chutney à la mangue et une sauce à la menthe

Seekh kebab

9,50 €

Viande hachée d'agneau aromatisée aux herbes et grillée au tandoor

Scampis tandoori

11,50 €

Scampis marinés dans un mélange d'épices et grillés au tandoor

Si vous avez des allergies, veuillez-nous en informer ! Tous les ingrédients ne sont pas toujours mentionnés sur la carte et la composition des entrées peut changer.

Toutes nos entrées sont faites maison

🌸 PLATS VEGETARIENS 🌸

Tous les plats sont accompagnés de riz basmati parfumé à la cardamome et à la cannelle.

Selon vos préférences, ces plats peuvent vous être servis légèrement pimentés, pimentés ou très pimentés

Mix vegetable bhuna 17,50 €

Préparation de légumes de saison rissolés

Mix vegetable curry 17,50 €

Curry de légumes de saison

Dal Makhani / Dal Tarka 15,50 €

Curry de lentilles / curry de lentilles jaunes

Palak Paneer 17,50 €

Fondant d'épinards et de fromage frais indien

Bhindi (okra) 17,50 €

Légume indien préparé avec des tomates et du gingembre

Servi avec de la raita

Chana masala 15,50 €

Curry de pois chiches (mélange d'épices, de tomates et d'oignons)

Biryani vegetable 17,50 €

Mélange de riz, légumes et raisins secs parfumé au cumin.

Servi avec de la raita

Korma vegetable 18,50 €

Légumes de saison dans une sauce crémeuse à base de lait de coco, amandes et noix de cajou.

Madras vegetable

18,50 €

Légumes de saison dans une sauce crémeuse au curry Madras et lait de coco
Plat légèrement pimenté

*Si vous avez des allergies, veuillez-nous en informer ! Tous les ingrédients ne sont pas toujours mentionnés sur la carte et la composition des plats peut changer.
Tous nos plats sont faits maison.*

POULET

Tous les plats sont accompagnés de riz basmati parfumé à la cardamome et à la cannelle

Selon vos préférences, ces plats peuvent vous être servis légèrement pimentés, pimentés ou très pimentés

Chicken curry 17,50 €

Dés de poulet dans une sauce curry

Chicken tikka masala 18,50 €

Dés de poulet marinés aux épices tandoori dans une sauce au curry rouge

Chicken Jalfrezi 18,50 €

Dés de poulet dans une sauce aux poivrons, gingembre et oignon
Ce plat est disponible en deux saveurs : sweet and sour ou pimenté

Lemon chicken 18,50 €

Dés de poulet dans une sauce crémeuse au citron et au gingembre

Chicken bhuna 18,50 €

Emincés de poulet dans une sauce aux oignons, tomates et gingembre

Palak chicken 19,50 €

Emincés de poulet dans une sauce onctueuse aux épinards

Butter chicken 18,50 €

Dés de poulet dans une sauce crémeuse au yaourt, tomates, beurre et noix de cajou

Chicken vindaloo 18,50 €

Dés de poulet dans une sauce à base de curry de piment rouge
Très piquant

Chicken Madras 19,50 €

Dés de poulet dans une sauce crémeuse au curry Madras et lait de coco
Plat légèrement pimenté

Chicken Tikka Dupiaza 19,50 €

Dés de poulet grillés dans une sauce tikka masala avec des oignons
rouges et des poivrons

Chicken korma 19,50 €

Dés de poulet dans une sauce crémeuse à base de lait de coco, amandes
et noix de cajou.

Différentes saveurs sont possibles pour ce plat : normal, sucré ou pimenté

Chicken Assadh 19,50 €

Dés de poulet marinés dans une sauce crémeuse au lait de coco,
graines de moutarde, piment vert frais et feuilles de curry

Biryani chicken 18,50 €

Mélange de riz, légumes, émincés de poulet et raisins secs parfumé
au cumin. Servi avec de la raita

Chicken tandoori 18,50 €

Poulet mariné dans un mélange d'épices et grillées au tandoor

Servi avec de la raita

Chicken Tikka 18,50 €

Dés de poulet marinés grillés au tandoor. Servi avec de la raita

Tandoori Mixed Grill 24,50 €

Agneau, poulet et scampis marinés dans un mélange d'épices
et grillés au tandoor. Servi avec de la raita

*Si vous avez des allergies, veuillez-nous en informer ! Tous les ingrédients ne sont
pas toujours mentionnés sur la carte et la composition des plats peut changer.*

Tous nos plats sont faits maison

🌸 AGNEAU 🌸

Tous les plats sont accompagnés de riz basmati parfumé à la cardamome et à la cannelle

Selon vos préférences, ces plats peuvent vous être servis légèrement pimentés, pimentés ou très pimentés

Lamb curry 20,50 €

Dés d'agneau dans une sauce curry

Lamb vindaloo 20,50 €

Dés d'agneau dans une sauce à base de curry de piment rouge.
Très piquant

Palak lamb 20,50 €

Dés d'agneau dans une sauce onctueuse aux épinards

Lamb korma 20,50 €

Dés d'agneau dans une sauce crémeuse à base de lait de coco, amandes et noix de cajou
Différentes saveurs sont possibles pour ce plat : normal, sucré ou pimenté

Champ curry lamb 19,50 €

Hachis d'agneau préparé dans une sauce curry à base de tomates et gingembre

Keema mutter lamb 19,50 €

Hachis d'agneau préparé dans une sauce curry à base de tomates, petits pois et gingembre

Lamb Rogan Josh 20,50 €

Dés d'agneau dans une sauce curry garnie d'un coulis de tomates et gingembre

Lamb Madras 20,50 €

Dés d'agneau dans une sauce crémeuse au curry Madras et lait de coco
Plat légèrement pimenté

Lamb tikka masala 22,50 €

Dés d'agneau marinés aux épices tandoori dans une sauce au
curry rouge

Lamb Tikka 22,50 €

Dés d'agneau marinés grillés au tandoor. Servi avec de la raita

Biryani lamb 18,50 €

Mélange de riz, agneau, légumes et raisin sec parfumé au cumin

Servi avec de la raita

*Si vous avez des allergies, veuillez-nous en informer ! Tous les ingrédients ne sont pas toujours mentionnés sur la carte et la composition des plats peut changer.
Tous nos plats sont faits maison*

POISSON

Tous les plats sont accompagnés de riz basmati parfumé à la cardamome et à la cannelle

Selon vos préférences, ces plats peuvent vous être servis légèrement pimentés, pimentés ou très pimentés

Scampis curry 18,50 €

Scampis dans une sauce curry

Butter scampis 18,50 €

Scampis marinés dans du yaourt et des épices rouges, grillés et servis dans une sauce crémeuse

Scampis korma 20,50 €

Scampis dans une sauce crémeuse à base de lait de coco, amandes et noix de cajou

Scampis Jalfrezi 19,50 €

Scampis dans une sauce aux poivrons, gingembre et oignon

Ce plat est disponible en deux saveurs : sweet and sour ou pimenté

Scampis Assadh 20,50 €

Scampis dans une sauce crémeuse au lait de coco, graines de moutarde, piment vert frais et feuilles de curry

Scampis Madras 20,50 €

Scampis dans une sauce crémeuse au curry Madras et lait de coco

Plat légèrement pimenté

Scampis vindaloo 20,50 €

Scampis dans une sauce à base de curry de piment rouge

Très piquant

Scampis tandoori 20,50 €

Scampis marinés dans un mélange d'épices et grillés au tandoor

Servi avec de la sauce raita.

Biryani scampis

18,50 €

Mélange de riz, scampis, légumes et raisins secs parfumé au cumin

Servi avec de la raita

Fish masala

18,50 €

Filet de poisson dans une sauce curry à base de poivron, tomate

et oignon rouge

Fish lemon

20,50 €

Espadon dans une sauce crémeuse au citron et au gingembre

Si vous avez des allergies, veuillez-nous en informer ! Tous les ingrédients ne sont pas toujours mentionnés sur la carte et la composition des plats peut changer.

Tous nos plats sont faits maison

🌸 SUPPLEMENTS 🌸

Riz 3,50 €

Riz parfumé à la cannelle et à la cardamome

Mutter rice 3,50 €

Riz parfumé à la cannelle et à la cardamome avec des petits pois

Zeera rice 3,50 €

Riz parfumé à la cannelle, à la cardamome et au cumin

Raita 5,50 €

Sauce à base de yaourt, concombre, tomate, oignon rouge et masala

Dal Makhani 7,50 €

Curry de lentilles

Dal Tarka 7,50 €

Curry de lentilles jaunes

Palak 7,50 €

Fondant d'épinards

Palak Paneer 7,50 €

Fondant d'épinards et de fromage frais indien

Bhindi (okra) 7,50 €

Légume indien préparé avec des tomates et du gingembre

Mix vegetable 7,50 €

Préparation de légumes de saison au curry

Chana Masala 7,50 €

Curry de pois chiches (mélange d'épices, de tomates et d'oignons)

Chapati 1,00 €

Pain traditionnel indien plat

Nan nature, fromage ou à l'ail 4,00 €

Pain traditionnel indien cuit au tandoor

Si vous avez des allergies, veuillez-nous en informer ! Tous les ingrédients ne sont pas toujours mentionnés sur la carte et la composition des plats peut changer.

Tous nos plats sont faits maison

🌸 THALI – Plat traditionnel indien 🌸

*Assortiment de plats servis dans de petits bols disposés sur un plateau rond
La préparation du thali prend environ 30 minutes
Selon vos préférences, ces plats peuvent vous être servis légèrement pimentés, pimentés
ou très pimentés*

Thali chicken curry 24,50 €

Chicken curry, mix vegetable, dal, raita, riz basmati parfumé,
nan, petite salade

Thali végétarien 24,50 €

Palak paneer, mix vegetable, dal, raita, riz basmati parfumé,
nan, petite salade

Thali spécial vegetable (pour 2 personnes) 26,50 €/pers

Chana masala, bhindi, palak paneer, mix vegetable, dal, raita,
riz basmati parfumé, nan

Thali spécial Indian Taste (pour 2 personnes) 26,50 €/pers

3 plats choisis par le chef (poulet, agneau, scampis), dal,
mix vegetable, raita, riz basmati parfumé, nan

*Si vous avez des allergies, veuillez-nous en informer ! Tous les ingrédients ne sont
pas toujours mentionnés sur la carte et la composition des plats peut changer.
Tous nos plats sont faits maison*

❁ DESSERTS ❁

Gulab Jamun 6,50 €

Beignet de fruits secs au sirop de sucre

Kheer 6,50 €

Riz au lait parfumé à la cardamome et aux fruits secs

Kheer mix 6,50 €

Kheer accompagné d'une boule de glace pistache

Glace à la cardamome 6,50 €

Glace au massepain 6,50 €

Glace à la mangue 6,50 €

Si vous avez des allergies, veuillez-nous en informer ! Tous les ingrédients ne sont pas toujours mentionnés sur la carte.