

AVIS CONCERNANT LES ALLERGIES ALIMENTAIRES

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** et
- 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

ENTRÉES

<i>Oignons bhají</i>	6,50€
<i>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.</i>	
<i>Mix Pakora</i>	6,50€
<i>Croustillant de légumes divers enrobés de farine de pois chiches Servi avec un chutney à la mangue et une sauce à la menthe</i>	
<i>Samosa vegetable</i>	7,00€
<i>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</i>	
<i>Samosa à l'agneau</i>	7,00€
<i>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</i>	
<i>Scampis Pakora</i>	7,00€
<i>Scampis parfumés frits Servi avec un chutney à la mangue et une sauce à la menthe</i>	
<i>Fish Pakora</i>	9,00€
<i>Croustillant de poisson enrobé de farine de pois chiches Servi avec un chutney à la mangue et une sauce à la menthe</i>	
<i>Assortiment d'entrées (pour 2 personnes)</i>	15,00€
<i>Oignons bhají, mix pakora, samosa vegetable, scampis pakora Servi avec un chutney à la mangue et une sauce à la menthe</i>	
<i>Chicken Tikka</i>	7,50€
<i>Dés de poulet marinés grillés au tandoor Servi avec un chutney à la mangue et une sauce à la menthe</i>	
<i>Seekh kebab</i>	7,50€
<i>Viande hachée d'agneau aromatisée aux herbes et grillée au tandoor</i>	
<i>Scampis tandoori</i>	9,00€
<i>Scampis marinés dans un mélange d'épices et grillés au tandoor</i>	

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 <i>Préparation de légumes de saison rissolés</i>	14,00€
Mix vegetable curry <i>Curry de légumes de saison</i>	14,00€
Dal Makhani / Dal Tarka <i>Curry de lentilles / curry de lentilles jaunes</i>	12,00€
Palak Paneer <i>Fondant d'épinards et de fromage frais indien</i>	14,00€
Bhindi (okra) <i>Légume indien préparé avec des tomates et du gingembre Servi avec de la raita</i>	14,00€
Chana masala <i>Curry de pois chiches (mélange d'épices, de tomates et d'oignons)</i>	12,00€
Biryani vegetable <i>Mélange de riz, légumes et raisins secs parfumé au cumin. Servi avec de la raita</i>	14,00€
Korma vegetable <i>Légumes de saison dans une sauce crémeuse à base de lait de coco, amandes et noix de cajou.</i>	14,50€
Madras vegetable <i>Légumes de saison dans une sauce crémeuse au curry Madras et lait de coco Plat légèrement pimenté</i>	14,50€

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

<i>Chicken curry</i>	<i>14,50€</i>
<i>Dés de poulet dans une sauce curry</i>	
<i>Chicken tikka masala</i>	<i>14,50€</i>
<i>Dés de poulet marinés aux épices tandoori dans une sauce au curry rouge</i>	
<i>Chicken Jalfrezi</i>	<i>14,50€</i>
<i>Dés de poulet dans une sauce aux poivrons, gingembre et oignon</i>	
<i>Ce plat est disponible en deux saveurs : sweet and sour ou pimenté</i>	
<i>Lemon chicken</i>	<i>14,50€</i>
<i>Dés de poulet dans une sauce crémeuse au citron et au gingembre</i>	
<i>Chicken bhuna</i>	<i>14,50€</i>
<i>Emincés de poulet dans une sauce aux oignons, tomates et gingembre</i>	
<i>Palak chicken</i>	<i>14,50€</i>
<i>Emincés de poulet dans une sauce onctueuse aux épinards</i>	
<i>Butter chicken</i>	<i>14,50€</i>
<i>Dés de poulet dans une sauce crémeuse au yaourt, tomates, beurre et noix de cajou</i>	
<i>Chicken vindaloo</i>	<i>14,50€</i>
<i>Dés de poulet dans une sauce à base de curry de piment rouge</i>	
<i>Très piquant</i>	
<i>Chicken Madras</i>	<i>14,50€</i>
<i>Dés de poulet dans une sauce crémeuse au curry Madras et lait de coco</i>	
<i>Plat légèrement pimenté</i>	

<i>Chicken Tikka Dupiaza</i>	15,00€
<i>Dés de poulet grillés dans une sauce tikka masala avec des oignons rouges et des poivrons</i>	
<i>Chicken korma</i>	15,00€
<i>Dés de poulet dans une sauce crémeuse à base de lait de coco, amandes et noix de cajou</i>	
<i>Différentes saveurs sont possibles pour ce plat : normal, sucré ou pimenté</i>	
<i>Chicken Assadh</i>	15,00€
<i>Dés de poulet marinés dans une sauce crémeuse au lait de coco, graines de moutarde, piment vert frais et feuilles de curry</i>	
<i>Biryani chicken</i>	14,50€
<i>Mélange de riz, légumes, émincés de poulet et raisins secs parfumé au cumin. Servi avec de la raita</i>	
<i>Chicken tandoori</i>	14,50€
<i>Poulet mariné dans un mélange d'épices et grillées au tandoor</i>	
<i>Servi avec de la raita</i>	
<i>Chicken Tikka</i>	14,50€
<i>Dés de poulet marinés grillés au tandoor. Servi avec de la raita</i>	
<i>Tandoori Mixed Grill</i>	19,50€
<i>Agneau, poulet et scampis marinés dans un mélange d'épices et grillés au tandoor. Servi avec de la raita</i>	

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

<i>Lamb curry</i>	<i>16,50€</i>
<i>Dés d'agneau dans une sauce curry</i>	
<i>Lamb vindaloo</i>	<i>16,50€</i>
<i>Dés d'agneau dans une sauce à base de curry de piment rouge</i>	
<i>Très piquant</i>	
<i>Palak lamb</i>	<i>16,50€</i>
<i>Dés d'agneau dans une sauce onctueuse aux épinards</i>	
<i>Lamb korma</i>	<i>16,50€</i>
<i>Dés d'agneau dans une sauce crémeuse à base de lait de coco, amandes et noix de cajou</i>	
<i>Différentes saveurs sont possibles pour ce plat : normal, sucré ou pimenté</i>	
<i>Champ curry lamb</i>	<i>15,50€</i>
<i>Hachis d'agneau préparé dans une sauce curry à base de tomates et gingembre</i>	
<i>Keema mutter lamb</i>	<i>15,50€</i>
<i>Hachis d'agneau préparé dans une sauce curry à base de tomates, petits pois et gingembre</i>	
<i>Lamb Rogan Josh</i>	<i>16,50€</i>
<i>Dés d'agneau dans une sauce curry garnie d'un coulis de tomates et gingembre</i>	
<i>Lamb Madras</i>	<i>16,50€</i>
<i>Dés d'agneau dans une sauce crémeuse au curry Madras et lait de coco</i>	
<i>Plat légèrement pimenté</i>	

Lamb tikka masala 18,00€
Dés d'agneau marinés aux épices tandoori dans une sauce au curry rouge

Lamb Tikka 18,00€
Dés d'agneau marinés grillés au tandoor. Servi avec de la raita

Biryani lamb 14,50€
*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

<i>Scampis curry</i> <i>Scampis dans une sauce curry</i>	15,00€
<i>Butter scampis</i> <i>Scampis marinés dans du yaourt et des épices rouges, grillés et servis dans une sauce crémeuse</i>	15,50€
<i>Scampis korma</i> <i>Scampis dans une sauce crémeuse à base de lait de coco, amandes et noix de cajou</i>	16,50€
<i>Scampis Jalfrezi</i> <i>Scampis dans une sauce aux poivrons, gingembre et oignon</i> <i>Ce plat est disponible en deux saveurs : sweet and sour ou pimenté</i>	15,50€
<i>Scampis Assadh</i> <i>Scampis dans une sauce crémeuse au lait de coco, graines de moutarde, piment vert frais et feuilles de curry</i>	16,50€
<i>Scampis Madras</i> <i>Scampis dans une sauce crémeuse au curry Madras et lait de coco</i> <i>Plat légèrement pimenté</i>	16,50€
<i>Scampis vindaloo</i> <i>Scampis dans une sauce à base de curry de piment rouge</i> <i>Très piquant</i>	16,50€
<i>Scampis tandoori</i> <i>Scampis marinés dans un mélange d'épices et grillés au tandoor</i> <i>Servi avec de la sauce raita.</i>	16,50€

Biryani scampis 14,50€
Mélange de riz, scampis, légumes et raisins secs parfumé au cumin
Servi avec de la raita

Fish masala 15,00€
Filet de poisson dans une sauce curry à base de poivron, tomate
et oignon rouge

Fish lemon 16,50€
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 <i>Riz parfumé à la cannelle et à la cardamome</i>	2,00€
Mutter rice <i>Riz parfumé à la cannelle et à la cardamome avec des petits pois</i>	2,50€
Zeera rice <i>Riz parfumé à la cannelle, à la cardamome et au cumin</i>	2,50€
Raita <i>Sauce à base de yaourt, concombre, tomate, oignon rouge et masala</i>	4,50€
Dal Makhani <i>Curry de lentilles</i>	6,00€
Dal Tarka <i>Curry de lentilles jaunes</i>	6,00€
Palak <i>Fondant d'épinards</i>	6,00€
Palak Paneer <i>Fondant d'épinards et de fromage frais indien</i>	6,50€
Bhindi (okra) <i>Légume indien préparé avec des tomates et du gingembre</i>	6,50€
Mix vegetable <i>Préparation de légumes de saison au curry</i>	6,50€
Chana Masala <i>Curry de pois chiches (mélange d'épices, de tomates et d'oignons)</i>	6,00€
Nan nature, fromage ou à l'ail <i>Pain traditionnel indien cuit au tandoor</i>	2,00€

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*

<i>Thali chicken curry</i>	<i>18,50€</i>
<i>Chicken curry, mix vegetable, dal, raita, riz basmati parfumé, nan, petite salade</i>	
<i>Thali végétarien</i>	<i>18,50€</i>
<i>Palak paneer, mix vegetable, dal, raita, riz basmati parfumé, nan, petite salade</i>	
<i>Thali spécial vegetable (pour 2 personnes)</i>	<i>37,00€</i>
<i>Chana masala, bhindi, palak paneer, mix vegetable, dal, raita, riz basmati parfumé, nan</i>	
<i>Thali spécial Indian Taste (pour 2 personnes)</i>	<i>37,00€</i>
<i>3 plats choisis par le chef (poulet, agneau, scampis), dal, mix vegetable, raita, riz basmati parfumé, nan</i>	

*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

5,00€

Beignet de fruits secs au sirop de sucre

Kheer

5,00€

Riz au lait parfumé à la cardamome et aux fruits secs

Boissons à Emporter

Bière indienne, Vins indiens, Vins français

N'hésitez pas à demander lors de votre commande des plats.