



Suggestion du Chef à 12.00€

Uniquement le midi en semaine

SALADE BOLLYWOOD

Salade mixte avec poulet ou poisson grillé, accompagnée de cheese naan

DESSERT DU JOUR OU CAFÉ

Indian Mail Express

12.00€

Uniquement le midi en semaine

ENTRÉES AU CHOIX

Servies avec naan

RAITA

(Crudités émincées au yaourt et aux épices)

PAKORA MAISON

(Beignets de légumes mélangés
à la farine de pois chiches)

PLATS AU CHOIX

Servies avec du riz basmati

CHICKEN CURRY MUGAL

(Poulet au curry façon traditionnelle)

DAAL JHANEKO

(Lentilles aux herbes de Himalaya,
haute altitude)

MIXED VEGETABLE

(Assortiment de légumes)

DESSERT

HALWA

(Gâteau de semoule à la carotte)

*cheese naan supplément : 1.50€

Menu Découverte

15.00€

ENTRÉE + PLAT

ou

PLAT + DESSERT

Le midi du lundi au vendredi sauf jours fériés

ENTRÉES

MIXED PAKORA

ou POULET TIKKA

PLATS

Servies avec du riz basmati

BUTTER CHICKEN

ou CREVETTES MASHALA

DESSERT

HOT GULAB JAMUN

OU SORBET OU GLACE

Business Menu

17.00€

Uniquement le midi en semaine

ENTRÉES AU CHOIX

Servies avec naan ou chapati

(Assortiment de verdure
aux herbes et citron)

(Feuillette de pomme de terre
avec petit pois aux épices)

(Cuisse de poulet mariné dans une sauce
au yaourt cuite en brochettes)

PLATS AU CHOIX

Servies avec du riz basmati

(Blanc de poulet grillé au tandoor
et puis mijotées dans une sauce
aux tomates et oignons)

(Filet de poisson grillé avec aubergine
dans une sauce aux épices et citron)

(Cubes de fromage maison
avec des petit pois tendre aromatisé
aux épices et coriandre fraîche)

DESSERT AU CHOIX

(Fantaisies chaudes de maharanis,
beignets au lait arrosé de sirop
de la cannelle)

(Riz au lait maison
aux arômes de cardamome)

(Deux parfums au choix :
vanille, chocolat, citron vert,
mangue, fruits de la passions,
coco, ananas, nougat, fraise,
menthe pistache)

*cheese naan supplément : 1.50€



Desserts

SALADE DE FRUITS FRAIS DE GOA Salade de fruits exotiques au coulis de mangue	6.00€
ZAFRANI KULFI Crème glacée Himalaya à base de pistaches, amandes et de safran	6.00€
HALWA MAISON Gâteau de semoule à la carotte	4.00€
COLONEL Sorbet citron vert et vodka	7.00€
HOT GULAB JAMUN Fantaisies chaudes de Maharanis, beignets au lait arrosés de sirop à cannelle	5.00€
FARANDOLES DES SORBET Deux parfums au choix : vanille, chocolat, citron vert, mangue, fruit de la passion, noix de coco, ananas, nougat, fraise, menthe, pistache	4.00€
KHEER SUKAMELI Riz au lait maison à la cardamome	5.00€
FRESH FRUITS Fruits frais selon la saison : mangue, ananas, melon	5.00€
CAFE GOURMAND	8.00€

Poulet

POULET SAGWALA (Poulet grillé au tandoor et cuit avec des épinards aux arômes du Sud de l'Inde)	13.00€
CHICKEN TIKKA MASHALA (Poulet grillé au tandoor avec des tomates, oignons, agrémenté d'un riche mélange d'épices)	13.00€
POULET MAKHANI (Butter Chicken) (Volaille grillé puis mijotée dans une sauce aux tomates, gingembre, ail et coriandre fraîche)	13.00€
SHAHI CHICKEN KORMA (Poulet désossé dans une sauce douce aux amandes)	13.00€
CHICKEN ROYAL JALFRAZY (Poulet cuit dans une sauce aux aromates de poivrons, tomates, oignons et coriandre)	13.00€
CHICKEN VINDALOO (Poulet désossé dans une sauce légèrement épices aux arômes du sud et pommes de terre)	13.00€
CHICKEN KARAHI (Poulet avec des oignons, gingembre, ail et aux herbes fraîches)	13.00€

Poissons

POISSON MADRAS (Filet de poisson mariné au citron vert, noix de coco, tomates, coriandre aux épices du sud)	14.00€
FISH GREEN MASHALA (Filet de saumon aux herbes et coriandre)	14.00€
CREVETTES MASHALA (Crevettes décortiquées dans une sauce riche de mélange d'épices)	14.00€
PRAWNS RAJISTANI (Crevettes en sauce avec tomates, épices parfumées noix de coco et menthe)	14.00€
CREVETTES KORMA (Crevettes décortiquées dans une sauce douce, noix de cajou et fruits secs)	14.00€
GAMBAS MAISON (Gambas grillées au tandoor puis servies dans une sauce aromatisée au gingembre et épices)	20.00€
SIPI GOAN (Coquille Saint-Jaque au curry et au lait de noix de coco, spécialité de Goa, moyennement relevé)	16.00€

Agneau

BAINGAN MUTTON (Curry d'agneau au caviar d'aubergines)	14.00€
AGNEAU MADRAS (Gigot en dés avec épices verts, curry de madras et une touche de piment vert)	14.00€
AGNEAU ROYAL KORMA (Gigot d'agneau en dés dans une sauce crémeuse aux noix de cajou)	14.00€
AGNEAU KASHMIRI KOFTA (Boulettes d'agneau aux épices cuites au tandoor dans une sauce à base de noix de cajou)	14.00€
SHAHI KEEMA MATTAR (Agneau haché aux petits pois, dans une sauce moyennement relevée au gingembre)	14.00€
AGNEAU GOAN (Gigot d'agneau au curry rouge au lait de coco parfumé à la citronnelle, moyennement relevé)	15.00€
AGNEAU PALAK (Viande d'agneau aux épinards hachée dans un mélange de saveurs du jardin)	14.00€
AGNEAU VINDALOO (Agneau en dés dans une sauce légèrement épicée avec pommes de terre et une touche de citron vert)	14.00€
AGNEAU ROYAL JALFREZI (Dés d'agneau cuit dans une sauce parfumée aux aromates mélangés avec poivron, tomates et coriandre)	14.00€
AGNEAU TIKKA MASHALA (Cubes d'agneau marinés et grillés au tandoor dans une sauce tomate aux épices variées)	14.00€
AGNEAU CURRY (Gigot d'agneau au curry à la traditionnelle)	14.00€

Les plats ne sont pas servis avec accompagnement

Prix nets en euros - Service compris - La liste des allergènes contenu dans nos plats, est à votre dispositions sur demande

Spécialités de Tandoor

ACHARI MURG TIKKA (Filet de poulet mariné dans une sauce de mangue crue, moutarde, piment, gingembre et épices)	9.00€
BOLLYWOOD KABAB (Blanc de poulet mariné dans une sauce à la base de la menthe, coriandre, yaourt et épices)	9.00€
POULET TANDOORI (Cuisse de poulet marinée aux épices et yaourt façon traditionnelle)	7.00€
MURG MALAI TIKKA (Blanc de poulet mariné à l'épices et crème fraîche)	9.00€
NARGISHI SHEEK KABAB (Gigot d'agneau finement haché aux épices de chef façon barbecue)	8.00€
BENGALI FISH TIKKA (Filet de saumon mariné à l'épices indienne et grillé au tandoor, spécialité de région Bengale)	10.00€
TANDOORI GAMBAS (Gambas légèrement marinées et soigneusement grillées au feu)	18.00€
MIXED GRIL (Assortiment de poulet, agneau, poisson, gambas, grillés et parfumés au feu)	20.00€

Spécialités Népalaises

TAMATAR KO SOUPE (Soupe de tomates fraîche assortiment d'épices et d'herbes parfumée de feuilles de coriandre)	6.00€
CHICKEN 65 Poulet mariné avec du gingembre, ail et épices frit, relevé)	7.00€
MO MO (Ravioli Népalaise au viande à la vapeur)	10.00€
LAMB CUTLET (Succulentes côtes d'agneau marinées à l'ail, gingembre puis grillées servies avec de la salade)	17.00€
BHUTUWA (Viande d'agneau façon népalaise servi avec du riz basmati)	17.00€
CHICKEN CHILLI (Poulet sauté avec des oignons et poivrons, moyennement épices, servi avec riz basmati)	16.00€
DAAL JHANEKO (Lentilles aux herbes de haute altitude de l'Himalaya)	9.00€
DAAL BHAAT TARKARI (Plat préféré des népalais, végétarien)	16.00€
DAAL BHAAT MASHU (Plat préféré des népalais avec viande au choix servi avec du riz)	19.00€
SHIVAPURI YOGI CHAW CHAW (Nouilles sautées avec des légumes frais aux épices)	12.00€
CHITWAN CHICKEN CHAW CHAW (Nouilles sautées avec du poulet aux épices népalaises)	15.00€
KATHAMANDU MUTTON CHAW CHAW (Nouilles sautées avec agneau aux épices népalaises)	16.00€
POKHARA CREVETTES CHAW CHAW (Nouilles sautées avec de crevettes aux épices népalaises)	16.00€
ROYALE HIMALAYA CHAW CHAW (Nouilles sautées avec crevettes, agneau, poulet et gambas)	18.00€

Les plats ne sont pas servis avec accompagnement

Prix nets en euros - Service compris - La liste des allergènes contenu dans nos plats, est à votre dispositions sur demande

Soupes

MULTAGNI SOUPE (Soupe de Lentilles)	6.00€
ALMOND CHICKEN SOUPE (Velouté de poulet à la crème d'amande)	7.00€

Salades

RAITA (Crudités émincées au yaourt aux épices)	5.00€
GREEN PLATE (Assortiment de verdure aux herbes et citron)	5.00€
JHINGA SALADE (Salade de crevettes à la façon indienne)	8.00€
BHARTA MASHALA (Caviar d'aubergine au yaourt aux épices)	7.00€

Hors d'Oeuvres

LAMB SAMOSSA (Feuilleté de pomme de terre farci au gigot d'agneau haché et petits pois aux épices)	7.00€
SAMOSSA LÉGUMES 'Feuilleté de pomme de terre farci au petits pois, carottes, noix de cajou aux épices	6.00€
MILIJULI PAKORAS (Assortiment de beignets de légumes à la farine de pois chiches)	7.00€
OIGNONS BHAIAS (Beignets d'oignons à la farine de pois chiches)	6.00€
BAIGAN PAKORAS (Beignets d'aubergine à la farine de pois chiches)	6.00€
CREVETTES PAKORAS (Beignets de crevettes à la farine de pois chiches)	8.00€

Les plats ne sont pas servis avec accompagnement

Prix nets en euros - Service compris - La liste des allergènes contenu dans nos plats, est à votre dispositions sur demande

Menu Himalaya

23.00€

Midi et Soir

1 ENTRÉE AU CHOIX

(Les entrées servies avec naan)

POULET TANDOORI
MIXED PAKORA
SAMOSSA LÉGUMES

1 PLAT AU CHOIX

(Les plats sont servis avec du riz)

AGNEAU CURRY
POULET SHAHI KORMA
FISH MASHALA
SHAHI LÉGUME KORMA

1 DESSERT AU CHOIX

GULAB JAMUN
SORBET OU GLACE
HALWA MAISON

Menu Gastronomique

28.00€

Midi et Soir

1 ENTRÉE AU CHOIX

Servies avec Cheese naan

BOLLYWOOD KABAB
JHINGA PACCORA
TAMATAR KO JHOL

1 PLAT AU CHOIX

(Servies avec Mattar Pulau)

CREVETTES MASHALA
CHICKEN TIKKA MASHALA
BAIGAN BHARTA
MUTTON CHAW CHAW

1 DESSERT AU CHOIX

PISTA KULFI
MANGO KULFI
COUPE COLONEL



Menu Dégustation 58.00€

Midi et soir pour les deux convives

1 ENTRÉE AU CHOIX

(Entrée servie avec cheese naan et naan à l'ail)

MIX GRILL OU MIXED VEG

4 PLATS

(Les plats sont servis avec du riz au choix)

CREVETTES MASHALA
DAAL JHANEKO

PALAK PANEER
AGNEAU KORMA

DESSERT DU CHEF

(Surprise du chef)



Menu Enfant 10.00€

Midi et Soir

Poulet Tikka + Riz ou frites avec de la salade
Sorbet 2 parfums au choix

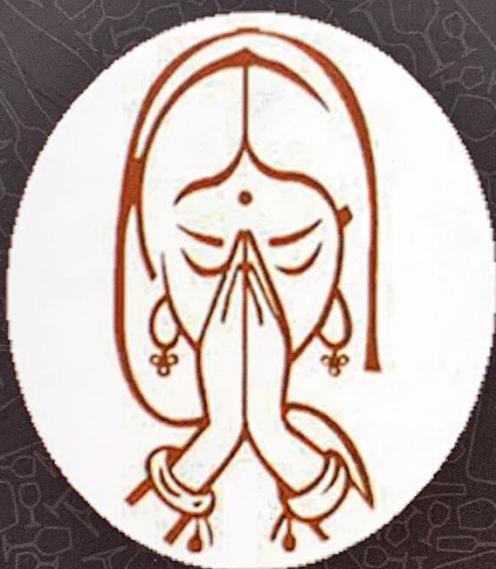
Les plats ne sont pas servis avec accompagnement

Prix nets en euros - Service compris - La liste des allergènes contenu dans nos plats, est à votre dispositions sur demande

Desserts

SALADE DE FRUITS FRAIS DE GOA Salade de fruits exotiques au coulis de mangue	6.00€
ZAFRANI KULFI Crème glacée Himalaya à base de pistaches, amandes et de safran	6.00€
HALWA MAISON Gâteau de semoule à la carotte	4.00€
COLONEL Sorbet citron vert et vodka	7.00€
HOT GULAB JAMUN Fantaisies chaudes de Maharanis, beignets au lait arrosés de sirop à cannelle	5.00€
FARANDOLES DES SORBET Deux parfums au choix : vanille, chocolat, citron vert, mangue, fruit de la passion, noix de coco, ananas, nougat, fraise, menthe, pistache	4.00€
KHEER SUKAMELI Riz au lait maison à la cardamome	5.00€
FRESH FRUITS Fruits frais selon la saison : mangue, ananas, melon	5.00€
CAFE GOURMAND	8.00€

CARTE DES BOISSONS



Côté
Népal

VINS ROUGES

Alsace

Alsace AOP
Cave de Turckheim Pinot Noir

Belle couleur framboise vive, arômes de fraises et de cerise, tendre, frais, croquant, godelyant.



Val de Loire

Saumur Champigny AOP
Domaine les Méribelles

Nez expressif, la griotte explose au premier nez pour laisser ensuite la place à des notes beaucoup plus réglissées, qui lui confère suavité et profondeur. La bouche est élégante, souple, révélant un bouquet de petits fruits noirs, la finale est soyeuse et révèle des notes épicées.



Saint Nicolas de Bourgueil AOP
Domaine des Oliviers

Robe d'une couleur intense et brillante. Nez frais. Attaque en bouche assez grande avec une évolution pleine de fruits, vin équilibré avec des tanins élégants et souples.



Beaujolais

Brouilly AOP
Domaine de Chatelan

C'est un vin souple, fruité (fraise, framboise...), aux tanins discrets. La diversité des sols dont il est issu amène un équilibre certain et une structure intéressante.



Bourgogne

Mâcon AOP
Cave de Lugny

Robe rouge rubis violacé, brillante et intense. Nez aux arômes de framboise et cassis. Léger et gorgé de fruit, belle finale. Différent de son frère du sud, ce gamay bourguignon exprime un caractère et une richesse propres à son terroir d'origine.



Hautes Côtes de Beaune AOP
Château de Mercy

Robe rouge rubis brillant. Nez aux arômes de fruits noirs sur des notes épicées. Le palais à une attaque nette avec des saveurs de cerise, de myrtille. Les tanins sont fondus et procurent une belle matière.



Vallée du Rhône

Côtes du Rhône AOP
Seigneur de Laudun - Cuvée Guillaume II

Belle couleur rubis. Nez aux arômes de fruits rouges et d'épices. En bouche rondeur et finesse avec une concentration appréciable.



Bordeaux

Bordeaux supérieur AOP
Château de Gœlèane

La robe est pourpre. Le nez d'une réelle gourmandise respire les fruits juteux et le cassis. La bouche est souple et rafraîchissante. Bel équilibre fruité sur des tanins soyeux et de tempérament. La finale se signale par son caractère goûteux.



Saint Georges Saint-Emilion AOP
Château Macquin

Robe grenat intense aux arômes de fruits noirs et mors finement boisés. En bouche, une matière fraîche et d'une belle amplitude aux tanins ronds, enrobés et avec une belle intensité. La finale est souple et onctueuse avec une bonne persistance aromatique.



Médoc AOP

Tour Prignac Grande Réserve

La robe est d'un rubis profond. Le nez mêle les notes de fruits noirs et les nuances de bois précieux. Très beau touché soyeux et charnu qui porte un ensemble d'un remarquable équilibre. Belle persistance tout en finesse.



Pessac Léognan AOP
Château Haut-Vigneau

Robe rouge est d'un très joli grenat. Le nez intense offre des fragrances de fruits rouges et de fruits noirs mûrs (mûre, cassis et fraise), teintés d'une touche boisée. La longue finale laisse une très belle impression de tanins et d'épices.



VINS ROUGES

Languedoc-Roussillon

Cabardès AOP
Domaine Maurel

Un vin « droit dans ses bottes », belle expression de la fraîcheur du terroir qui se caractérise par des arômes de fruits rouges intenses relevés par des senteurs épicées dans une matière tout en équilibre enveloppée de tanins très fins.



VINS ROSÉS

Provence

Côtes de Provence AOP
Château Cavalier - Cuvée Cascadel

Robe rose pâle et délicate avec des reflets bleutés. Nez intense d'agrumes et de fruits à chairs blanches, la finale est légèrement réglissée. La bouche est ample et friande avec une finale assez puissante et minérale.



Bandol AOP

Moulin de la Roque

Robe rose rubis claire, belles jambes. Nez ample, fin, puissant, fruits exotiques, épices. Ample, long, riche, délicat et tendre, belle saveur fruitée, belle persistance.



Vallée du Rhône

Tavel AOP
Château de Manissy

Une puissance maîtrisée soutient des arômes de fruits rouges et vifs, que l'on retrouve en bouche avec une longueur persistante et élégante, dans une harmonie acidité / rondeur.



VINS BLANCS

Val de Loire

Muscadêt Sèvre et Maine sur Lie AOP
Château de l'Hyvernière

Robe jaune pâle, reflets verts. Nez expressif et aromatique, notes d'agrumes, de fleurs et de fruits à chair blanche. L'attaque est franche, la bouche élégante, minérale et aromatique. Finale longue et savoureuse.



Bourgogne

Chablis AOP
Bouchard Aîné & Fils

Robe or moyen, très limpide. Arômes acidulés, fleurs blanches et fruits frais (pêche) et fruits secs (noisettes). Frais, légers et fruités. Arômes de minéraux (pierre à fusil). Palais vanille avec des nuances minérales et florales.



Languedoc-Roussillon

IGP Pays d'Oc
Domaine de la Clapière Figuerette

Robe pâle, nuances vertes. Nez très aromatique fruité et fruité sur des notes d'agrumes, fruits blancs et verveine fraîche. Bouche ample et généreuse.



VINS FRANÇAIS

* élaboré pour accompagner la cuisine Indienne "

I.G.P D'Oc Mirza Ghalib

Rouge
Rosé ou Blanc



Vins Indiens

Grover's

Rouge, Rosé ou Blanc



Champagnes

Champagne AOP
Claude Laÿon Brut

Arômes fruités, bouquet intense avec des notes de fruits secs. Belle fraîcheur et dosage réussi pour un Champagne à servir en toute occasion. Une mousse fine, un beau fruité et une bouche crémeuse.



Champagne AOP

Château de Bliigny blanc de blancs

Robe or clair. Nez subtils aux notes primaires avec une pointe saline. La bouche est fleurie et fruitée, ses saveurs évoquent le framipanier, les fruits blancs.



VINS EN CARAFE

Rouge, Rosé ou Blanc I.G.P Pays D'Oc



Cocktails alcoolisés

Mojito 25 cl

Rhum, citron vert, menthe fraîche, eau gazeuse, sirop de sucre de canne.



Piña Colada 25 cl

Rhum blanc, rhum ambré, jus d'ananas, lait de coco



Gin Tonic 25 cl

Gin, Schweppes tonic.



Spritz 33 cl

Apérol, Prosecco DOC, Eau pétillante, glaçons.



Cocktails sans Alcool

Virgin Mojito 25 cl

Sirop de mojito, sirop caribéen, citron vert, menthe fraîche, eau gazeuse.



Virgin Piña Colada 25 cl

Sirop de Piña Colada, sirop caribéen, lait.



Apéritifs

Cocktail Maison 20 cl	e
	7,00
Coupe de Champagne 12 cl	7,00
Kir Royal 12 cl	7,00
Kir Vin Blanc 12 cl	4,00
Porto, Suze ou Martini 4 cl	4,00
Campari 6 cl	5,00
Americano maison 12 cl	6,00
Ricard ou Pastis 51 2 cl	4,00
Rhum, Gin ou Vodka 4 cl	5,00
J&B 4 cl	4,00
Jameson ou Bourbon 4 cl	5,00
Johnnie Walker " Red Label " 4 cl	5,00
Johnnie Walker " Black Label " 4 cl	6,00
Jack Daniel's ou Chivas 4 cl	7,00
Cardhu 4 cl	9,00
	d

Digéstifs

Armagnac, Calvados, Cognac ou Poire Williams	e
Get 27 ou Get 31	6,00
Baileys	6,00
Indiens " Cardamome, Paan, Mangue, Lychee ou Gingembre "	6,00
	5,00

Bières Pression* et Bouteilles

Heineken* 25cl	4,00
Bière Indienne 33 cl	4,00
Bière Népalaise 33 cl	5,00

Boissons sans Alcool

Cocktail de fruits exotiques 20 cl	e
	6,00
BOISSONS TRADITIONNELLES INDIENNES	
Nimbu Pani " Boisson à base de citron Pressé " 33 cl	4,00
Lassi " boisson traditionnelle à base de lait fermenté " 33 cl	
Nature, salé ou sucré	3,00
Mangue, Banane ou Rose	4,00
Jus de fruits ou nectars 25 cl	
Orange, Ananas ou Tomate	3,00
Mangue	3,50
Coca Cola ou Zero 33 cl	3,00
Schweppes Tonic ou Orangina 25 cl	3,00
Evian, Vittel, Badoit ou San Pellegrino 100 cl	5,50
Evian, Vittel, Badoit ou San Pellegrino 50 cl	3,50

Boissons chaudes

Thé Nature ou Infusion	e
	3,00
Thé à l'Indienne	4,00
Café ou Décaféiné	2,00
Café crème	3,00
Irish Coffee	7,00

Prix nets en euros - Service compris - Photos non contractuelles
Nos vins contiennent des sulfites, sauf mention contraire
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération