

ENTRÉES / STARTERS

PAPADAM	Galette de lentilles <i>Lentilles Chips</i>	1€
RAITA	Yaourt aux tomates, concombre et cumin <i>Yoghurt with fresh tomatoes, cucumber & cumin</i>	5€
ONION BHAJI	Beignets de lamelles d'oignons marinées dans une farine de pois chiches <i>Fritters of onion mixed with chickpeas flour</i>	6€
PAKORA	Beignets d'aubergine marinés dans une farine de pois chiches <i>Fritters of eggplant mixed with chickpeas flour</i>	6€
SAMOSA LEGUME	Beignets de triangles fourrés aux légumes <i>Triangular fritters shaped pastry filled with vegetables</i>	6€
SAMOSA KEEMA	Beignets de triangles fourrés à la viande hachée de boeuf <i>Triangular fritters shaped pastry filled with meat of beef</i>	8€
DAAL SOUP	Soupe de lentilles jaunes indienne <i>Indian yellow lentils soup</i>	9€
FISH PAKORA	Dés de saumon marinés dans une farine de pois chiches <i>Fritters dices of salmon mixed with chickpeas flour.</i>	10€
FISH TIKKA	Dés de saumon marinés et grillés au feu de bois <i>Dices of salmon marinated and grilled in tandoor</i>	13€
CREVETTES CESAR SALADE	Salade de crevettes citronnées avec huile d'olive, tomates, concombre et mozzarella <i>Shrimps salad with lemon, olive oil, tomatoes, cucumbers and mozzarella</i>	14€
CHICKEN CESAR SALADE	Salade de dés de poulet citronnés avec huile d'olive, tomates, concombre et mozzarella <i>Chicken dices salad with lemon, olive oil, tomato, cucumbers and mozzarella</i>	14€
CHICKEN KEBAB	Brochette de poulet haché avec des herbes fraîches et grillé au feu de bois <i>Brochette of chicken minced with fresh herbs grilled in tandoor</i>	9€
SHEEK KEBAB	Brochette de viande haché de boeuf avec des herbes fraîches et grillé au feu de bois <i>Brochette of beef minced with fresh herbs grilled in tandoor</i>	9€
CHICKEN TANDOORI	Cuisse de poulet mariné et grillé au feu de bois <i>Leg piece of chicken marinated and grilled in tandoor</i>	8€
CHICKEN TIKKA	Brochette de dés de poulet marinée et grillée au feu de bois <i>Brochette of dices of chicken marinated and grilled in tandoor</i>	9€

LAMB TIKKA	Brochette de dés d'agneau marinée et grillée au feu de bois <i>Brochette of dices of lamb marinated and grilled in tandoor</i>	10€
BATER TANDOORI	Caille marinée et grillé au feu de bois <i>Quail marinated and grilled in tandoor</i>	9€
BARA KABAB	Jarret d'agneau mariné et grillé au feu de bois <i>Lamb shank marinated and grilled in tandoor</i>	10€
TANDOORI PRAWN	Brochette de gambas marinée et grillée au feu de bois <i>Brochette of of gambas marinated and grilled in tandoor</i>	21€
KASHMIR PLATTER	Assortiment d'entrées pour 2 personnes <i>(Raita, Pakora, Onion Bhaji, Fish Pakora, Sheek Kebab, Lamb Tikka, Chicken Tikka) - A big selection of starters for two people</i>	25€

PAINS INDIENS / NAAN-BREADS

NAAN NATURE	Naan nature <i>Plain Naan bread</i>	2€
CHAAPATI	Chaapati nature de farine de blé complet <i>Plain bread of whole wheat flour</i>	3€
PARATHA	Naan au beurre <i>Naan bread with butter</i>	3€
STUFFED PARATHA	Naan farcie aux légumes frais <i>Naan bread stuffed with fresh vegetables</i>	4€
CHEESE NAAN	Naan farcie au fromage <i>Naan bread stuffed with cheese</i>	4€
ONION NAAN	Naan farcie aux oignons frais <i>Naan bread with fresh onions</i>	4€
GARLIC NAAN	Naan farcie à l'ail frais <i>Naan bread with fresh garlic</i>	4€
CHILLY NAAN	Naan farcie aux piments verts frais <i>Naan bread with fresh green chilly</i>	4€
CHEESE NAAN HONEY	Naan farcie au fromage et miel <i>Naan bread stuffed with cheese and honey</i>	5€
CHEESE CHILLY NAAN	Naan farcie aux piments verts frais et fromage frais <i>Naan bread with cheese & fresh green chilly</i>	5€
PESHWARI NAN	Naan farcie aux fruits secs et sucre <i>Naan bread stuffed with dry fruits & sugar</i>	5€
KEEMA NAAN	Naan farcie à la viande hachée <i>Naan bread stuffed with mildly spiced mince beef</i>	5€