

# MENU

Notre cuisine indienne est servie dans un style familial et à partager

## • CENTRE DE TABLE •

- NAAN TRADITIONNEL *Pain indien naturel.*
- CHILLI NAAN *Pain indien au piment.*
- NAAN À L'AIL *Pain traditionnel indien à l'ail.*
- RAYTA *Vinaigrette au yaourt avec légumes et épices.*
- MINT CHUTNEY *Sauce à la menthe légèrement épicée.*
- TAMARINDO CHUTNEY *Sauce tamarin légèrement épicée.*

## • ENTRÉES •

- SALADE THALI *Concombre, tomate, oignon et épices*
- SAMOUSSAS VÉGÉTARIENS *Farcies de pommes de terre, de petits pois et d'une pointe de piment.*
- PANNER TIKKA *Fromage avec sauce au yaourt épicée.*
- DAL TADKA *Curry de lentilles rouges.*
- DAL MAKHANI *Curry de lentilles noires.*
- AILES DE POULET TANDOORI *Ailes épicées*

## • PLATS PRINCIPAUX •

- ROGAN JOSH D'AGNEAU *Curry d'agneau*
- POULET TANDOORI *Mariné avec de la farine de pois chiches et des épices*
- CURRY DE POISSON KEVALA *Curry de poisson aigre-piquant.*
- POULET AU BEURRE *Poulet au beurre*
- VEGETABLE BIRYANI *Riz basmati aux légumes et au safran.*

## • GARNITURES •

- RIZ BASMATI *Riz parfumé.*
- RIZ JEERA *Riz au cumin et à la coriandre.*
- PAKORAS DE LÉGUMES *Légumes sautés avec pois chiches.*
- VEGETABLE TANDOORI *Curry de légumes grillés.*

## • DESSERTS •

- GULAB JAMUN *Fritures de farine au sirop d'anis et cardamome.*
- RASMALAI *Dessert indien populaire servi avec de la crème sucrée.*
- JALEBI *Croustillants à la farine de riz et sirop de safran.*
- KHEER *Pouding au riz traditionnel.*