

NOTRE CARTE

Tous nos plats sont faits « maison »

Formule du midi (du lundi au vendredi)

Plateau Indien (Thali) : voir ardoise

Entrée + Plat + Dessert 10,00€

Menu Enfant 8,90€

Naans and Breads

Naan nature	2,50€
Naan au fromage	3,50€
Naan à l'ail	3,50€
Naan au cumin	3,50€
Naan Royal	3,50€

Biryani's Accompagnements

Lamb Biryani 15,00€

Riz basmati préparé avec de l'agneau mariné aux épices massala

Chicken Biryani 13,50€

Riz basmati préparé avec des filets de poulet marinés au curcuma

Veggie Biryani 12,50€

Riz basmati préparé avec des légumes mijotés aux épices

Nos entrées

Indian's Grill 5,00€

Morceaux de poulets marinés et grillés aux épices tandoori

Punjabi Pakoras 5,00€

Beignets de légumes croquants

Poulet Tandoori 5,00€

Cuisse de poulet grillé au four tandoori

Bangladesi Bazhi 5,50€

Gambas marinées aux épices

Desi Samoussas 5,50€

Croustillants farcis aux légumes

Montagne d'Oignons 5,50€

Beignets d'oignons marinés aux épices

Poivrons Curcuma 5,50€

Beignets de poivrons au safran des Indes

Nos Plats Végétariens / Végétaliens

Palak Panner 11,50€

Curry d'épinards au fromage frais légèrement relevé

Royal Matar 11,50€

Mijoté de champignons et de petits pois

Aloo Matar 10,50€

Pomme de terre et petits pois à la crème de coco façon Royal

Saag Bazhi 10,50€

Epinards et pommes de terre à la cardamome

Daal Cumin 10,50€

Recette authentique de lentilles corail au cumin

Baingan Burtha 12,50€

Fondue d'aubergines à la cardamome et aux herbes fraîches



Nos Plats

Poulet Cajou Filets de poulet avec une crème fraîche et des noix de cajou	13,50€
Butter Chicken Poulet mariné grillé au four tandoori, cuit dans une sauce à la crème et au beurre	13,50€
Poulet Daal Poulet préparé avec la sauce daal aux lentilles corail	13,50€
Poulet Tikka Massala Poulet grillé mijoté avec des tomates fraîches, des herbes et des épices	13,50€
Poulet aux Épinards Curry de poulet et d'épinards à la crème de coco	13,50€
Poulet Fire Poulet préparé avec une purée de piments très relevée	13,50€
Gambas au Curry Curry de gambas au curcuma et lait de coco	14,50€
Saumon aux Amandes Saumon mariné avec de la poudre d'amandes aux épices doux	14,50€
Agneau Royal Agneau mariné dans une sélection d'épices du chef, mijoté avec une sauce à base de curry, de noix de cajou, d'amandes et fait avec plein d'amour	14,50€
Agneau aux Épinards Curry d'agneau aux épinards sautés	14,50€
Agneau Cumin Agneau au cumin et à la crème de coco	14,50€
Agneau aux Aubergines Agneau aux aubergines fondantes cuits au four tandoori et d'épices	14,50€
Bœuf Mango Bœuf préparé avec une sauce à base de noix de cajou et de la pulpe de mangue	13,50€
Bœuf Bhuna Bœuf mariné aux épices du chef	13,50€
Bœuf Vindaloo Curry de bœuf avec une sauce légèrement pimentée	13,50€

Nos Desserts

Barf Pista Sorbet traditionnel Indien aux pistaches et à la cardamome	5,50€
Barf Coco Sorbet à la noix de coco parfumé à la cannelle et à la cardamome	5,50€
Barf Mango Sorbet traditionnel à la mangue indienne	5,50€
Salade Royal Salade de fruits de saison, à base de jus de cannelle et de cardamome	5,00€
Maharani Mousse de mangue indienne façon Tiramisu	5,50€
Lassi à la Mangue Yaourt parfumé à la mangue	5,00€
Holi Gourmande Un café ou un thé accompagné de mignardises colorées	6,50€

