

# BOISSONS

## Eaux Minérales, Soft

Evian 100cl, Evian 50cl	5, 00€	3, 50€
San Pellegrino 100cl San Pellegrino 50cl	5, 00€	3, 50€
Badoit 100cl, Badoit 50cl	5, 00€	3, 50€
Perrier 33cl	3, 50€	
Coca cola, Coca cola light, Coca Zero 33cl	3, 50€	
Schweppes 25cl	3, 00€	
Orangina 25cl	3, 00€	
Ice Tea 25cl	3,00€	

## Jus de fruits 25cl

Jus d'ananas, mangue, d'orange, pomme, abricot, fraise		3, 50€
--	--	--------

## Smoothis Thandais (Lassi)33cl

(Base de yaourt avec du lait)		
Sucre, salé, Pétales de rose, mangue, menthe, banane, coco		3. 50€

## Classiques

Coupe de champagne	10cl	7, 00€
Kir au vin blanc	10cl	3,50€
Kir Royal	10cl	7, 50€
Whisky (JB, Jorney Walker, Four Roses)	4cl	5, 00€
Whisky (Jack Daniel's)	4cl	6, 50€
Whisky Chivas Régal	4cl	8, 00€
Américano	4cl	4,00€
Gin	4cl	4,00€
Vodka	4cl	4,50€
Ricard ou Pastis	4cl	4,00€
Porto	4cl	4, 00€
Martini	4cl	4,00€
Rhum	4cl	4,00€

## Classiques Composes / cocktail

Maharaja(Champagne avec gingembre)		8,00€
Maharani(Champagne avec Mangue)		8,00€
Tequila Sunrise(Tequila, Jus d'orange, sirop de grenadine)		8,00€
Kir des dieux (curacao bleau, champagne)		8,00€
Blue Lagoon (vodka, curacao bleu, jus de citrons)		8,00€
Fruits Cup (Jus d'orange, jus de citron, jus d'ananas, sirop de grenadine)		5,50€
Cocktail Indien (Sirop de grenadine, orangina)		4,00€
Pick me Up (Champagne, jus d'un demi citron, cognac, sirop de grenadine)		8,50€

## Bières

Bière Indienne Kingfisher	33cl	5, 00€
Heineken	33cl	5, 00€

## Entrées

Reshmi Sheesh Kebab Brochettes d'agneau hachées grillées au feu de bois	7.00€
Fish Tikka Saumon mariné et grillé au Tandoor	7.00€
Shahi Murg Tikka Morceaux de blanc poulet avec différent épices, marines et cuits en brochettes au tandoor	7.00€
Murg Garlic Filet de poulet à l'ail et cuit au tandoor	7.50€
Gosht Tikka Morceaux d'agneau longuement marinés dans des épices puis cuits au Tandoor	8.00€
Gambas Tandoori Gambas marinées dans une sauce au yaourt légèrement épicés, grillées au four Tandoor	15.00€
Poulet Tandoori Cuisse de poulet mariné et cuit au Tandoor	6.00€
Murg Daal Soupe Soupe au poulet et lentilles	6.00€
Daal Soupe Soupe aux lentilles	5.50€
Samossa Végétarien Beignets triangulaires fourrés aux légumes avec une pate légère	5.00€
Samossa Poulet Beignets triangulaires fourrés au poulet haché avec une pate légère	5.50€
Jheenga Pakora Beignets de Crevettes	7.00€
Murg Pakora Beignets de poulet	5.00€
Fish Pakora Beignets de poissons	5.00€
Onion Bhaja Beignets d'oignons	4.50€
Baigan Pakora Beignets d'aubergine	4.50€

Aloo Pakora 4.50€  
Beignets de pomme de terre

Mélange de beignet des légumes 5.50€  
(Beignets de pomme de terre, aubergine et d'oignon)

### **Raita et Salades**

Raita 5.50€  
Base de yaourt, concombre, tomate, carotte et fines herbes

Pineapple Raita 6.00€  
Ananas en tranche en sauce avec du yaourt et des épices

Salade ShimlaMirch 6.00€  
Poivrons grillés sur un lit de salade verte avec sauce à l'ail

Salade de Poulet 7.00€  
Poulet cuit au tandoor et préparé aux épices à la façon indienne avec tomate, carotte, mais et olive

Salade de Crevette 8.00€  
Crevettes, tomate, oignons, citron et menthe fraîche

### **Entrées Spéciale « Krishna »**

Krishna Mix Grille (pour 2 pers) 22.00€  
Assortiment de gambas, poulet tikka, poulet tandoori, brochette d'agneau, saumon mariné et grillé au Tandoor

Rimjhim Mix Pakora(pour 2 pers) 16.00€  
Beignet de Pomme de terre, aubergine, d'oignon, Samossa, poulet et poisson

### **Pains Maison**

Nan Fromage 3.50€  
Galette au fromage

Nan Nature 2.00€  
Galette à la farine blanche

Nan Chees n Garlic 4.00€  
Galette au fromage et ail

Nan Garlic Galette à l'ail	3.50€
Nan Kulcha Galette fourré aux légumes	4.00€
Keema Nan Galette à la viande d'agneau et fines herbes	4.50€
Kashmiri Nan Galette au farine de blé avec au miel, noix de coco et pistache	4.50€
Chapati Galette à la farine complète et grillé	2.00€
Paratha Galette à la farine complète au beurre grillé	3.00€

## **Plats Principaux**

### **Chicken – Volaille**

Chicken Curry Désossé de volaille au curry	10.00€
Murg Makhani(Butter Chicken) Filet de volaille grillé au tandoor, préparé avec une sauce au beurre ; tomates, safran et amandes	12.00€
Chicken Tikka Masala Cuisse de poulet désossé servi avec sauce au poivron, d'oignon, pulpe de mangue et cinq épices	11.50€
Royal Chicken Korma Filet de volaille avec une sauce à la crème fraîche, noix de cajou et pistache	12.00€
Murg Baingan Filet de volaille préparé aux aubergines hachées, tomates et épices	12.00€
Murg Saagwala Curry de poulet aux épinards	12.00€
Poulet Jalfrezi Poulet en sauce avec poivron, fromage et épices	11.50€
Poulet Vindaloo Poulet à la pomme de terre avec une sauce relevé	11.50€
Poulet Madras Emincé de poulet cuisiné avec une sauce légèrement relevée	11.50€

Poulet Lababdar Emincé de poulet grillé cuisiné avec une sauce fromage, crème fraiche, jus de citron vert et parfumé aux épices	12.50€
Sultana Murg Filet de volaille grillé au Tandoori et puis cuisiné au lait, yaourt et grenade façon curry sur filet de cognac xo	12.50€
Murg Nizam Emincé de poulet cuisiné avec une sauce à la base de noix de coco, noix de cajou et sésame	12.50€
Poulet Ananas Emincé de poulet grillé cuisiné avec de l'ananas, fromage, crème fraiche, poudre de noix de cajou et feuille de curry	12.50€

## **Agneau**

Agneau Curry Gigot d'agneau au curry	11.00€
Agneau Tikka Masala Gigot d'agneau grillé puis mijoté aux épices avec poivron, cannelle, coriandre et pulpe de mangue	13.00€
Agneau Korma Morceaux d'agneau préparés aux amandes, noix de cajou, raisins secs, pistaches et crème fraiche	13.00€
Agneau Dopyaza Gigot d'agneau aux oignons et curry	11.50€
Agneau Aubergine Agneau préparé aux aubergines hachées, tomates et épices	13.00€
Agneau Vindaloo Gigot d'agneau à la pomme de terre avec une sauce relevé	12.50€
Agneau Kofta Boulette d'agneau haché avec sauce Pomme de terre	13.00€
Agneau Keema Matar Agneau haché aux petit pois en sauce curry, moyennement épices	13.00€
Agneau Madras Gigot d'agneau à la sauce traditionnelle parfumé et légèrement relevée	12.50€
Agneau Palak Agneau préparé eux épinards et épices indiennes	12.50€

## **Shrimp & Fish – Crevettes et Poisson**

Jheenga curry Crevette au curry	12.00€
Jheenga Masala Crevettes aux 5 épices, tomates fraîches, d'oignon et poivrons	14.00€
Jheenga Baigan Crevettes préparé aux aubergines hachées, tomates et épices	14.00€
Jheenga Malai Crevettes avec une sauce douce et crémeuse	14.00€
Fish curry Curry de poisson aux tomates, coriandre et diverses épices	11.00€
Fish Masala Curry royale de saumon	13.00€
Fish korma Poisson avec une sauce à la crème fraîche, noix de cajou et pistache	14.00€
Royal Gambas Masala Gambas aux 5 épices, coriandre, d'oignon, poivrons et citron	18.00€

## **Plat végétariens**

Baigan Bhartha Caviar d'aubergines, tomates et fines herbes	9.00€
Daal Tadka Lentilles indiennes au beurre et à l'ail et gingembre	7.00€
Jeera Aloo Curry de pomme de terre avec grain de cumin	7.00€
Aloo Gobi Curry de pomme de terre et choux-fleur	7.00€
Aloo Palak Epinards aux pomme de terre et épices	7.00€
Palak Paneer Epinards et fromage maison préparés au curry	7.00€
Mix Vegetable Assortiment de 5 légumes fraîches de saison	7.00€
Matar Paneer Fromage et petits pois avec une sauce curry et fines herbes	8.00€

## **Riz Basmati (Riz délicatement parfumé, de la région du Delhi**

- Riz Pilau (Riz parfumé ) 3.00€
- Kashmiri Pilau (Riz safrane avec des fruits secs) 4.50€
- Matar Pilau (Riz avec petits pois) 4.00€

### **Biryani**

- Agneau Biryani 14.00€  
Riz basmati safrané préparé avec morceaux de gigot d'agneau, noix de cajou, amandes, raisin légèrement épices
- Chicken Biryani 13.00€  
Riz basmati safrané préparé avec poulet, noix de cajou, amandes, raisin légèrement épices
- Crevettes Biryani 15.00€  
Riz basmati safrané préparé avec crevettes, noix de cajou, amandes, raisin légèrement épices
- Biryani Mixte Krishna 17.50€  
Riz basmati safrané préparé avec poulet, agneau, crevette, légume et gambas légèrement épices
- Vegetable Biryani 11.00€  
Riz basmati avec assortiment de légumes de saison et fruits secs

### **Grillades au feu de Bois**

- Bhuna Gosht 14.00€  
Gigot d'agneau grillé accompagnés de caviar d'aubergine et riz basmati
- Chicken Tikka 13.00€  
Filet de volaille grillé au feu de bois accompagné de riz basmati et épinards au fromage
- Chicken Tandoori 12.00€  
Cuisse de poulet grillé au feu de bois accompagné, assortiment de légumes et riz basmati

### **Meetha – Déserts**

- Kulfi** (Glace maison au lait, noix de cajou et pistache) 5.00€
- Mango Kulfi** (Glace maison à la mangue) 5.00€
- Salade de fruit** 5.00€
- Gulukand** (Pétales de roses rouges en gâteau servies avec glace vanille) 4.50€

<b>Suji Halwa</b> (Gâteau maison à base de semoule et noix de coco)	4.00€
<b>Gulab Jamun</b> (Pâtisserie Indienne base Farine, lait, amande, sucre, beurre)	4.00€
<b>Mango Mousse</b> (Fouette de mangue fraîche en mousse)	5.00€
<b>Sorbets Glaces (2 boules)</b> Glaces noix de coco, vanille, chocolat, café Sorbet mangue, fruits de la passion, citron vert, fraise	5.00€
<b>Dame Blanche</b> 3 boule de glace vanille avec chocolat chaud, crème chantilly	7.00€
<b>Colonel</b> (Sorbet citron vert enrobé de vodka)	7.00€
<b>Café Gourmand</b> (Café avec gâteau de semoule et Gulab jamun)	7.00€
<b>Banana Split</b> (Bananes et glace à la vanille, à la fraise et au chocolat, nappées de sauce au chocolat et décorées de crème Chantilly)	8.00€

## Menu Rajasthan à 20.00€

### Entrée

Samossa Végétarien (Beignets triangulaires fourrés aux légumes avec une pate légère)

Ou Veg Pakora (Beignets de légumes (pomme de terre, aubergines et oignons)

Ou Murg Pakora (Beignets de poulet)

Accompagnement Nan au fromage ou Nan nature

### Plats

Chicken Palak (Poulet aux épinards et riz basmati)

Ou Baigan Bhartha (Caviar d'aubergines, tomates et fines herbes)

Ou Poulet Vindaloo (Poulet à la pomme de terre avec une sauce relevé)

### Désert

Halwa (Gâteau de semoule et noix de coco)

Ou **Gulab Jamun**(Pâtisserie Indienne base Farine, lait, amande, sucre, beurre)

Ou Kulfi (Glace maison au lait frais, noix de cajou et pistache)



## Menu à New Delhi 24.00€

### Entrée

Sheesh kabab (Brochette d'agneau haché grillé)

Ou Fish Tikka (Saumon mariné grillé)

Ou Poulet Tandoori (Cuisse de Poulet mariné grillé au Tandoor)

Jheenga Pakora (Beignets de crevettes)

Accompagnement Nan au fromage ou Nan nature

### Plats

Chicken Tikka Masala (Poulet désossé avec une sauce au poivron, d'oignon et pulpe de mangue)

Ou Agneau curry /Madras (Gigot d'agneau au curry ou sauce curry pimenté)

Ou Jheenga Masala (Crevettes curry aux 5 épices)

Royal chicken Korma (Filet de volaille avec une sauce à la crème fraîche, noix de cajou et pistache)

Servi avec du Riz basmati

### Désert

Halwa (Gâteau de semoule et noix de coco)

Ou Mango Mousse (Fouette de mangue fraîche en mousse)

Ou Kulfi (Glace maison au lait frais, noix de cajou et pistache)

Gulab Jamun (Pâtisserie Indienne)

## Menu Couple à 59.90€

(2mini coupes de champagne ou kir ou Américano)

### Pour commencer

Mix grille ou mix beignets  
2 Naan cheese (Galette de pain au fromage)

### Pour continuer

Plat au choix Servi avec Riz Basmati au safran (Sauf gambas Masala )

### Pour finir

Désert à la carte au choix

**Café/Thé**

## Menu Enfant à 10,00€(- 10 ans)

Poulet Tikka + Riz Basmati +Boisson +Sorbet au choix

### Carte des Vins

	<b>Vins Blancs (A.O.C)</b>	<b>75cl</b>	<b>37,5cl</b>
Muscadet Sèvre et Maine (S/LIE Château de l'hyverniere)		16.00€	11.00€
Sancerre les Rochettes		28.00€	18.00€
Alsace Riesling (Caves de Turckheim)		18,00€	12,00€

	<b>Vins Rosés (A.O.C)</b>		
Buzet Merlot cabernet		18.00€	12.00€
Côtes de Provence		20.00€	12.00€
Tavel château de Manissy		24.00€	14.00€
Sancerre les Rochettes		29.00€	17.00€

	<b>Vins Rouges (A.O.C)</b>		
Touraine Gamay (Domaine de Bellevue)		18.00€	11.00€
Saumur Champigny (Domaine Les Méribelles)		23.00€	14.00€
Bourgogne (Domaine Bodin)		25.00€	16.00€
Lussac St Emillion (Grand Bersans)		26.00€	16.00€
Saint Emillion Grand Cru(La croix Montlabert)		36.00€	20.00€
Margaux (La Tour de Bessan)		45.00€	24.50€
Haut Medoc (Château d'arcins)		32.00€	18.00€
Buzet (Merlot Cabernet rouge)		18.00€	11.00€
Cahors (Domaine du Boscas)		18.00€	11.00€
Bordeaux Supérieur (Château Goelane)		25.00€	15.00€
Alsace Pinot Noir (Caves de Turckheim)		18.00€	11.00€
Brouilly (Domaine de Chatelan BelAir)		24,00€	14,00€
Chinon (Vignerons J .M. Raffault)		19,00€	11,00€

	<b>Vins Indiens</b>	<b>75cl</b>	<b>37,5cl</b>
Grover Vineyards		24,00€	15,00€
Grover's Rosé		23,00€	14,00€

	<b>Vins au verre A.O.C (14cl)</b>	
Touraine Gamay		5.00€
Cotes de Provance		5.00€
Musacadet Sèvre et Maine S/LIE		5.00€

## Champagne (A.O.C)

Sélection Champagne Maison AOC 75cl	35,00€
Champagne Nicolas Feuillatte AOC 75cl	55,00€

## Esprits Chaudes

Masala Chai (Thé Indien Darjeeling des Indes à la cannelle et la cardamome)	3,00€
Thé Maison (Thé Indien Darjeeling des Indes à la cannelle et la cardamome avec du lait)	4,00€
Thé Rose (Thé Indien Darjeeling des Indes aux pétales de roses)	3,00€
Thé Menthe fraîche	3,00€
Thé vert, infusion verveine	3,00€
Café Espresso, Décaféine	2,00€

## Pour Bien Finir

### Liqueurs

#### Notes Épicées

Bétel	3cl	4,00€
Rose	3cl	4,00€
Gingembre	3cl	4,00€
Cardamome	3cl	4,00€

#### Notes Fruits

Mangue	3cl	4,00€
--------	-----	-------

#### Notes Classiques

Get 27	3cl	4,00€
Cognac	3cl	4,00€
Calvados	3cl	4,00€
Armagnac	3cl	4,00€
Marie Brizard	3cl	4,00€
Poire Williams	3cl	4,00€