

ਨਰੋਂ ਏਨਟਰੇਏਂ

BAIGEN PAKORA	8,00 €
Beignets d'aubergines à la farine de pois chiches / <i>Eggplant fritters with chickpea flour</i>	
ALLOU PAKORA	8,00 €
Beignets de pommes de terre à la farine de pois chiches / <i>Potatoes fritters with chickpea flour</i>	
BAJA	8,00 €
Beignets d'oignons à la farine de pois chiches / <i>Onions fritters with chickpea flour</i>	
SAMOSA	10,00 €
Beignets triangulaires fourrés aux légumes / <i>Vegetable fritters</i>	
SHEEK KABAB	10,00 €
Brochette de viande hachée et différentes épices, grillée au tandoor <i>Skewers of chopped meat with spices, grilled in tandoor oven</i>	
CHICKEN PAKORA	10,00 €
Beignets de poulet façon Rajput / <i>Chicken Turkey fritters</i>	
CHICKEN TANDOORI	12,00 €
Cuisse de poulet, macérée dans une sauce et grillée au tandoor <i>Chicken drumstick marinated in spices, grilled in tandoor oven</i>	
PESHAWARI KABAB	14,00 €
Viande de bœuf hachée, oignons, menthe, coriandre, herbes fraîches et épices <i>Chopped beef with onions, mint, coriander, fresh herbs and spices</i>	
DALL SOUP	13,00 €
Lentilles, cumin, épices indiennes, coriandre / <i>Lentils, cumin, indian spices, coriander</i>	
CHICKEN TIKKA	13,00 €
Blancs de poulet, macérés dans une sauce et grillés au tandoor <i>Chicken breast marinated in spices, grilled in tandoor oven</i>	
FISH TIKKA	20,00 €
Morceaux de poissons macérés dans une sauce et grillés au tandoor <i>Fish marinated in spices, grilled in tandoor oven</i>	
DADIE PLATE	20,00 €
Poulet Tikka, Sheek Kabab, Machli Tikka, Beignets de pommes de terre et d'oignons <i>Chicken breast, Sheek Kabab, Fish Tikka, potatoes and onions fritters in chickpea flour</i>	

ਨਰੋਂ ਝਾਲਾਦੇਏਂ

RAITA	7,00 €
Crudités : yaourt, concombre, tomate, cumin, épices / <i>Yoghurt, cucumber, tomato, cumin, spices</i>	
INDIAN SALADE	10,00 €
Oignons, piment vert, citron / <i>Onions, green chili, lemon</i>	
CHICKEN SALADE	16,00 €
Salade verte, tomate, concombre, chou-rouge, chou-blanc, poulet, sauce maison épicée <i>Green salad, tomato, cucumber, red cabbage, cabbage, chicken, homemade spicy sauce</i>	
JHINGA SALADE	18,00 €
Salade verte, tomate, concombre, crevettes, sauce maison épicée <i>Green salad, tomato, cucumber, prawns, homemade spicy sauce</i>	

ਨੇੜੇ ਪਾਨੇਂ ਤਾਨਦੋਰੀਂ

NAN	3,50 €
Pain Pakistanais à la farine blanche / <i>Pakistani wheat flour bread</i>	
ROTI	3,50 €
Pain Punjabi à la farine complète / <i>Punjabi whole wheat black flour bread</i>	
CHEESE NAN	5,00 €
Pain au fromage / <i>Bread with cheese</i>	
MIRCH NAN 	5,00 €
Pain à la pâte levée avec des piments verts / <i>Pakistani bread with green chili peppers</i>	
NAN À L'AIL	5,00 €
Pain à la pâte levée à l'ail / <i>Bread with garlic</i>	
STUFFED PARATHA	6,00 €
Pain à la pâte levée farci aux légumes / <i>Bread with vegetables</i>	
PESHAWRI NAN	6,00 €
Pain à la pâte levée avec des raisins secs / <i>Bread with raisins</i>	
KEEMA NAN	6,00 €
Pain fourré à la viande d'agneau hachée et épicée <i>Pakistani bread with minced lamb and spices</i>	
SINDI NAN 	7,00 €
Pain à la pâte levée, fourré aux piments verts, fromage, ail et methy <i>Bread with green chili peppers, cheese, garlic, methy</i>	

ਪਲਾਟੇ ਵੇਗੇਟਾਰੀਏਂ

(Riz non compris - Rice not included)

MIXED VEGETABLES	15,00 €
Assortiment de légumes, sauce au curry / <i>Curried vegetables</i>	
ALLOU ZIRA	15,00 €
Pommes de terre cuisinées sauce curry et cumin / <i>Potatoes with curry and cumin</i>	
DALL TARKA	15,00 €
Assortiment de lentilles cuisinées dans une sauce au beurre / <i>Lentils with butter sauce</i>	
CHANNA MASSALA	15,00 €
Pois chiche à la sauce épicée du chef / <i>Chick peas with chef's spicy sauce</i>	
VEGETABLES KORMA	15,00 €
Assortiment de légumes, sauce crème fraîche, noix de cajou et amandes <i>Mixed vegetables, fresh cream, cashews nuts and almonds</i>	
BENGAN BURTHA	18,00 €
Aubergines grillées au tandoor et mijotées dans une sauce épicée <i>Grilled eggplant in tandoor oven with spicy sauce</i>	
PALAK PANNER	18,00 €
Curry d'épinards au fromage / <i>Curried spinach with cheese</i>	

ਲੇਨੂ ਏਨਫਾਂਟ 14€
(ਜੁੜ੍ਹਕੁੰਡਾ 12 ਏਨਏ)

POULET TANDOORI :

Cuisse de poulet macérée dans une sauce et grillée au tandoor
Chicken drumsticks marinated in spices and grilled in tandoor oven

Accompagné de riz - Served with rice

GLACES : 2 boules au choix / *Two scoops of your choice*



PEU ÉPICÉ



ÉPICÉ



TRÈS ÉPICÉ

TOUTES NOS VIANDES SONT CERTIFIÉES HALAL - ALL OUR MEATS ARE CERTIFIED HALAL

SERVICE COMPRIS - T.V.A. COMPRISE - SERVICE CHARGE AND TAX INCLUDED

nos plats principaux

Riz non compris / Rice not included

POULET - CHICKEN

CHICKEN CURRY

Poulet au curry / Chicken curry

16,00 €

CHICKEN VINDALOO 🍴🍴

Poulet bien relevé aux épices et pommes de terre, à la sauce vindaloo
Chicken with spices and potatoes, vindaloo sauce

17,00 €

CHICKEN SAGWALA

Poulet à la sauce épinards / Chicken with spinach sauce

17,00 €

CHICKEN GINGER

Poulet au gingembre, tomates fraîches, ail et épices / Chicken with ginger, fresh tomatoes, garlic, and spices

17,00 €

CHICKEN SHAI KORMA

Blancs de poulet préparés à la crème fraîche, noix de cajou, et amandes
Chicken with fresh cream, cashew nuts and almonds

17,00 €

CHICKEN BUTTER

Poulet grillé au tandoor, cuisiné aux tomates, beurre, crème fraîche et différentes épices
Grilled chicken in tandoor oven with tomatoes, butter, fresh cream and spices

17,00 €

CHICKEN TIKKA MASSALA 🍴

Blancs de poulet, macérés dans une sauce et grillés au tandoor
Chicken breast marinated in spices and grilled in tandoor oven

18,00 €

CHICKEN KARAI

Poulet cuit et servi dans une marmite avec tomates, oignons, ail, épices et piments verts
Chicken with tomatoes, onions, garlic, spices and green chili peppers served in the pot

Pour 2 personnes / For 2 people

38,00 €

AGNEAU - LAMB

AGNEAU CURRY

Agneau au curry / Lamb curry

20,00 €

AGNEAU SAGWALA

Agneau à la sauce épinards / Lamb with spinach sauce

20,00 €

AGNEAU SHAI KORMA

Agneau à la crème fraîche, noix de cajou, amandes et pistaches
Lamb with fresh cream, cashew nuts, almonds and pistachio nuts

20,00 €

AGNEAU MASSALA 🍴

Agneau cuisiné à la sauce épicée du chef / Lamb with spicy sauce

20,00 €

AGNEAU VINDALOO 🍴🍴

Agneau bien relevé aux épices et pommes de terre, à la sauce vindaloo
Lamb with spices and potatoes, vindaloo sauce

20,00 €

MIXED - GRILL

MIXED TANDOORI

Assortiment de grillades conseillé par le chef / Chef's speciality, mixed grilled meat

30,00 €

GAMBAS GRILLEES

Gambas préparées dans une sauce et grillées au tandoor
Large prawns marinated in spices, grilled in tandoor oven

30,00 €

nos buryanies

**Spécialités
indiennes**

VEGETABLES BIRYANI

Assortiment de légumes mijotés avec du riz Basmati et des épices
Mixed vegetables simmered with Basmati rice and spices

20,00 €

CHICKEN BIRYANI

Blanc de poulet mijoté avec du riz Basmati et des épices /

22,00 €

BEEF BIRYANI

Bœuf mijoté avec du riz Basmati et des épices / Beef simmered with Basmati rice and spices

24,00 €

AGNEAU BIRYANI

Agneau mijoté avec du riz Basmati et des épices
Lamb simmered with Basmati rice and spices

26,00 €

CREVETTES BIRYANI

Crevettes décortiquées mijotées avec du riz Basmati et des épices
Shelled shrimp simmered with Basmati rice and spices

28,00 €

TOUTES NOS VIANDES SONT CERTIFIÉES HALAL - ALL OUR MEATS ARE CERTIFIED HALAL

SERVICE COMPRIS - T.V.A. COMPRISE - SERVICE CHARGE AND TAX INCLUDED

nos plats principaux

Riz non compris / Rice not included

BŒUF - BEEF

- BEEF CURRY** **17,50 €**
Bœuf au curry / Beef curry
- KEEMA CURRY** **17,50 €**
Viande hachée au curry / Chopped meat fritters
- KOFTA JAIPUR** **18,00 €**
Boulettes de viande hachée grillées au Tandoor farcies au fromage, sauce crème fraîche, noix de cajou et amandes / Meat balls stuffed with cheese, fresh cream, cashew nuts and almonds
- BEEF MASSALA**  **18,00 €**
Bœuf cuisiné à la sauce épicée du chef / Chef's speciality beef
- ALLU KEEMA** **18,00 €**
Viande hachée de bœuf avec aromâtes frais et pommes de terre
Beef with fresh seasonings and potatoes
- BEEF KORMA** **18,00 €**
Bœuf à la crème fraîche, noix de cajou, amandes et pistaches
Beef with fresh cream, cashew nuts, almonds and pistachio nuts

SPECIALITES DE LA MER - FISH AND SEAFOOD

- FISH CURRY** **22,00 €**
Poisson grillé, relevé aux épices et aromates frais / Grilled fish spiced with fresh seasoning
- CREVETTES CURRY** **22,00 €**
Crevettes décortiquées au curry / Shelled shrimps curry
- CREVETTES MALAI** **22,00 €**
Crevettes décortiquées, sauce noix de cajou, amandes, crème fraîche
Shelled shrimps, sauce of cashew nuts, almonds, fresh cream
- CREVETTES MASSALA**  **22,00 €**
Crevettes décortiquées à la sauce épicée du chef
Shelled shrimps simmered chef's spicy sauce
- GAMBAS CURRY** **30,00 €**
Gambas décortiquées, sauce curry / Shelled large prawns, curry sauce
- GAMBAS MALAI** **30,00 €**
Gambas décortiquées à la crème fraîche, noix de cajou, amandes, pistaches
Shelled large prawns, fresh cream, cashew nuts, almonds, pistachio nuts
- GAMBAS JAIPUR** **32,00 €**
Gambas décortiquées grillées accompagnées de crevettes décortiquées cuisinées avec sauce au gingembre, ail, oignons, tomates et coriandre fraîches
Grilled shelled large prawns with shelled shrimps, sauce with ginger, garlic, onions, tomatoes and fresh coriander served in the pot

riz basmati

- PULAO SAFRANI** **4,50 €**
Riz Basmati au cumin et safran / Basmati rice with cumin and saffron
- MATAR PULAO** **8,00 €**
Riz Basmati aux petits pois / Basmati rice with green peas
- CHANNA PULAO** **8,00 €**
Riz Basmati aux pois chiches / Basmati rice with chick peas
- KASHMIRI PULAO** **8,00 €**
Riz Basmati aux divers fruits confits / Basmati rice with dried and preserved fruit



PEU ÉPICÉ



ÉPICÉ



TRÈS ÉPICÉ

TOUTES NOS VIANDES SONT CERTIFIÉES HALAL - ALL OUR MEATS ARE CERTIFIED HALAL

SERVICE COMPRIS - T.V.A. COMPRISE - SERVICE CHARGE AND TAX INCLUDED

Menu à 38€

Sans possibilité de changement de plats - It's not possible to change of dish

Entrées

Servies avec 1 Nan nature ou fromage / Served with 1 Nan or Cheese Nan

SHEEK KABAB

Brochette de viande hachée et différentes épices, grillée au tandoor
Skewers of chopped meat with spices, grilled in tandoor oven

ou **CHICKEN TIKKA**

Blancs de poulet, macérés dans une sauce et grillés au tandoor
Chicken breast marinated in spices, grilled in tandoor oven

ou **BAJA**

Beignets d'onions à la farine de pois chiches et différentes épices
Onions fritters in chickpea flour with spices

Plats

Accompagnés de riz Pulao (riz Basmati aux aromates)
Served with Basmati rice Pulao (Basmati rice with spices)

KOFTA JAIPUR

Boulettes de viande hachée grillées au Tandoor farçies au fromage,
sauce crème fraîche, noix de cajou et amandes
Meat balls stuffed with cheese, fresh cream, cashew nuts and almonds

ou **CHICKEN SHAI KORMA**

Blancs de poulet préparés à la crème fraîche, noix de cajou, et amandes
Chicken breast with fresh cream, cashew nuts and almonds

ou **CREVETTES MASSALA** 🍤

Crevettes décortiquées à la sauce épicée du chef
Shell shrimps simmered chef's spicy sauce

Desserts

GULAB JAMAN

Boules de pâte cuites dans l'huile et servies avec un sirop épais (sucré)
Balls of dough cooked in oil and served with a thick syrup (sweet)

ou **GATEAU MAISON**

Semoule, noix de coco, amandes (légèrement sucré)
Homemade semolina pudding with coconuts, almonds (slightly sweet)

ou **KULFI**

Crème glacée à base de lait, parfumée à la cardamome et pistaches
Milk-based ice cream, flavored with cardamom and pistachios

ou **GLACES**

2 boules au choix / *Two scoops of your choice*

MIDI / LUNCH

Tous les jours - sauf congrès
Every day - not available for congress

Menu dégustation à 24€

Sans possibilité de changement de plats - It's not possible to change of dish

**Entrées
à volonté**

Entrées

Servies avec 1 Nan nature ou fromage
Served with 1 Nan or Cheese Nan

ALLOU PAKORA

Beignets de pommes de terre à la farine de pois chiches
Potatoes fritters with chickpea flour

ou

BHAJA

Beignets d'oignons à la farine de pois chiches
Onions fritters with chickpea flour

Plats

Accompagnés de riz Pulao (riz Basmati aux aromates)
Served with Basmati rice Pulao (Basmati rice with spices)

KEEMA CURRY

Viande hachée au curry / Chopped meat curry
ou

CHICKEN CURRY

Poulet au curry / *Chicken curry*

ou

VEGETABLES KORMA

Assortiment de légumes, sauce crème fraîche, noix de cajou et amandes
Mixed vegetables, fresh cream, cashews nuts and almonds

Desserts

GATEAU MAISON

Semoule, amandes, pistaches (légèrement sucré)
Homemade semolina pudding with almonds, pistachio nuts (slightly sweet)

MIDI / LUNCH

du lundi au vendredi sauf jours fériés et veilles de jours fériés - sauf congrès
monday to friday without week-end and bank holiday - not available for congress

plat du jour à **13€**

Accompagné de riz Pulao (riz Basmati aux aromates)
Served with Basmati rice Pulao (Basmati rice with spices)

Servi avec 1 Nan nature
Served with 1 plain Nan



DESSERTS

GATEAU MAISON : **8,00 €**

Semoule, amandes, pistaches (légèrement sucré)

Homemade semolina pudding with almonds, pistachio nuts (slightly sweet)

GULAB JAMAN : **8,00 €**

Boules de pâte cuites dans l'huile et servies avec un sirop épais (sucré)

Balls of dough cooked in oil and served with a thick syrup (sweet)

KULFI : **8,00 €**

Crème glacée à base de lait, parfumée à la cardamome et pistaches

Milk-based ice cream, flavored with cardamom and pistachios

MANGUE ROYALE : **12,00 €**

Sorbet de mangue avec son coulis

Mango sorbet with mango sauce

GULAB CHARAB : **12,00 €**

Boules de pâte cuites dans l'huile et servies avec un sirop épais, flambées au Grand Marnier

Balls of dough cooked in oil and served with a thick syrup, flamed with Grand Marnier

COUPE JAIPUR : **12,00 €**

Sorbet de mangue avec liqueur de mangue

Mango sorbet with mango liquor

COLONEL : **12,00 €**

Sorbet citron, vodka

Lemon-yellow sorbet and vodka

IRISH COFFEE : **12,00 €**

Whisky, café et chantilly

Whisky, coffee and chantilly

GLACES & SORBETS : **7,50 €**

Deux boules au choix / *Two scoops of your choice:*

Vanille, fraise, mangue, citron

Vanilla, strawberry, mango, lemon

boissons

FRAICHES

- Coca-Cola, Jus d'Orange, Jus d'Ananas, Jus de mangue, Perrier, Sprite, Ice Tea (25 cl) **4,00 €**
- Evian, St Pellegrino (50 cl) **4,00 €**

BIERES

- Indienne (33 cl) **7,50 €**
- Heineken (25 cl) **5,50 €**

BOISSONS "MAISON"

- Lassi nature (33 cl) **8,00 €**
- Lassi salé (33 cl) **8,00 €**
- Lassi sucré (33 cl) **8,00 €**
- Lassi rose (33 cl) **8,00 €**
- Lassi banane (33 cl) **8,00 €**
- Lassi mangue (33 cl) **8,00 €**

APERITIFS

- Cocktail Maison **8,00 €**
- Martini, Suze, Ricard **8,00 €**

WHISKYS - BOURBON

- J&B, Johnnie Walker (4 cl) **11,00 €**
- Jack Daniel's, Johnnie Walker (Black Label) (4 cl) **11,00 €**

DIGESTIFS & LIQUEURS

- Liqueur Indienne : Mangue, épices et piment **9,00 €**
- Malibu, Bailey's **9,00 €**

ALCOOLS

- Rhum, Calvados, Cognac, Armagnac (2 cl) **9,00 €**

BOISSONS CHAUDES

- Café expresso **2,50 €**
- Grand café **4,00 €**
- Thé Maison, Thé Nature **5,00 €**
- Thé Menthe, Thé Jasmin **5,00 €**

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé - A consommer avec modération
The abuse of alcohol is dangerous for your health, consume with moderation

carte vins

ROUGE

le verre

37,5 cl

75 cl

BORDEAUX

Saint Emilion **18,00 €** **35,00 €**

COTES DE PROVENCE

Côtes de Provence **6,50 €** **15,00 €** **27,00 €**

Bandol..... **18,00 €** **35,00 €**

CÔTE DU RHONE..... **24,00 €**

BOURGOGNE

Côtes de Nuits **35,00 €**

Pommard **65,00 €**

VIN INDIEN **36,00 €**

BLANC

SANCERRE **20,00 €** **38,00 €**

ROSÉ

COTES DE PROVENCE

Côtes de Provence **6,50 €** **15,00 €** **27,00 €**

Bandol..... **18,00 €** **35,00 €**

Minuty **36,00 €**

CHAMPAGNE - Brut

La bouteille **65,00 €**

La coupe..... **12,00 €**

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé - A consommer avec modération
The abuse of alcohol is dangerous for your health, consume with moderation