

નોંડ એન્ટ્રેએડ્

BAIGEN PAKORA	Beignets d'aubergines à la farine de pois chiches <i>Eggplant fritters with chickpea flour</i>	6,00 €
ALLOU PAKORA	Beignets de pommes de terre à la farine de pois chiches <i>Potatoes fritters with chickpea flour</i>	6,00 €
KEEMA PAKORA	Beignets de viande hachée de bœuf à la farine de pois chiches <i>Chopped meat with chickpea flour</i>	7,00 €
BAJA	Beignets d'oignons à la farine de pois chiches <i>Onions fritters with chickpea flour</i>	6,00 €
SAMOSA	Beignets triangulaires fourrés aux légumes <i>Vegetable fritters</i>	6,50 €
SHEEK KABAB	Brochette de viande hachée et différentes épices, grillée au tandoor <i>Skewers of chopped meat with spices, grilled in tandoor oven</i> . .	7,00 €
CHICKEN PAKORA	Beignets de poulet façon Rajput <i>Chicken Turkey fritters</i>	7,00 €
CHICKEN TANDOORI	Cuisse de poulet, macérée dans une sauce et grillée au tandoor <i>Chicken drumstick marinated in spices, grilled in tandoor oven</i>	9,00 €
PESHAWARI KABAB	Viande de bœuf hachée, oignons, menthe, coriandre, herbes fraîches et épices / <i>Chopped beef with onions, mint, coriander, fresh herbs and spices</i>	9,00 €
DALL SOUP	Lentilles, cumin, épices indiennes, coriandre <i>Lentils, cumin, indian spices, coriander</i>	9,00 €
CHICKEN TIKKA	Blancs de poulet en dés, macérés dans une sauce et grillés au tandoor <i>Chicken breast marinated in spices, grilled in tandoor oven</i> . .	10,00 €
FISH TIKKA	Morceaux de poissons macérés dans une sauce et grillés au tandoor <i>Fish marinated in spices, grilled in tandoor oven</i>	10,00 €
DADIE PLATE	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>	12,00 €

નોંડ ઇલાહેદ્

RAITA	Crudités : yaourt, concombre, tomate, cumin, épices <i>Yoghurt, cucumber, tomato, cumin, spices</i>	6,50 €
INDIAN SALADE	Salade verte, oignons, piment vert, citron <i>Green salad, onions, green chili, lemon</i>	8,00 €
CHICKEN SALADE	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>	10,00 €
JHINGA SALADE	Salade verte, tomate, concombre, crevettes, sauce maison épicée <i>Green salad, tomato, cucumber, prawns, homemade spicy sauce</i> .	10,00 €

nos pains tandoori

NAN	Pain Pakistanais à la farine blanche <i>Pakistani wheat flour bread.</i>	2,00 €
ROTI	Pain Punjabi à la farine complète <i>Punjabi whole wheat black flour bread.</i>	2,50 €
CHEESE NAN	Pain au fromage <i>Bread with cheese</i>	3,50 €
MIRCH NAN	Pain à la pâte levée avec des piments verts <i>Pakistani bread with green chili peppers.</i>	3,50 €
NAN À L'AIL	Pain à la pâte levée à l'ail <i>Bread with garlic</i>	4,00 €
STUFFED PARATHA	Pain à la pâte levée farci aux légumes <i>Bread with vegetables</i>	4,50 €
PESHAWRI NAN	Pain à la pâte levée avec des raisins secs <i>Bread with raisins</i>	5,00 €
KEEMA NAN	Pain fourré à la viande d'agneau hachée et épicée <i>Pakistani bread with minced lamb and spices.</i>	5,00 €
SINDI NAN	Pain à la pâte levée, fourré aux piments verts, fromage, ail et methy <i>Bread with green chili peppers, cheese, garlic, methy</i>	5,50 €

plats végétariens

(Riz non compris - Rice not included)

MIXED VEGETABLES	Assortiment de légumes, sauce au curry <i>Curried vegetables</i>	11,00 €
ALLOU PALAK	Epinards et pommes de terre cuisinés aux épices <i>Spinach and potatoes with spices</i>	12,00 €
ALLOU ZIRA	Pommes de terre cuisinées sauce curry et cumin <i>Potatoes with curry and cumin</i>	12,00 €
ALLOU GOBI	Chou-fleur et pommes de terre cuisinés dans une sauce épicée <i>Cauliflower and potatoes with spicy sauce.</i>	12,00 €
DALL TARKA	Assortiment de lentilles cuisinées dans une sauce au beurre <i>Lentils with butter sauce</i>	12,00 €
CHANNA MASSALA	Pois chiche à la sauce épicée du chef <i>Chick peas with chef's spicy sauce</i>	12,00 €
VEGETABLES KORMA	Assortiment de légumes, sauce crème fraîche, noix de cajou et amandes / <i>Mixed vegetables, fresh cream, cashews nuts and almonds.</i>	12,00 €
BENGAN BURTHA	Aubergines grillées au tandoor et mijotées dans une sauce épicée <i>Grilled eggplant in tandoor oven with spicy sauce.</i>	12,00 €
PALAK PANNER	Curry d'épinards au fromage <i>Curried spinach with cheese.</i>	12,00 €

Menu **bacha** (ਜੁੜ੍ਹਾ ਚੌਰਸ ਅਤੇ ਫਲਾਈ) **9,99€**

POULET TANDOORI	Cuisse de poulet macérée dans une sauce et grillée au tandoor <i>Chicken drumsticks marinated in spices and grilled in tandoor oven</i>
Accompagné de riz - <i>Served with rice</i>	
GLACES	2 boules au choix / <i>Two scoops of your choice</i>

nos plats principaux

Riz non compris / Rice not included

POULET - CHICKEN

CHICKEN CURRY	Poulet au curry / <i>Chicken curry</i>	13,00 €
CHICKEN VINDALOO	Poulet bien relevé aux épices et pommes de terre, à la sauce vindaloo <i>Chicken with spices and potatoes, vindaloo sauce.</i>	15,00 €
CHICKEN SAGWALA	Poulet à la sauce épinards / <i>Chicken with spinach sauce</i> . . .	14,00 €
CHICKEN GINGER	Poulet au gingembre, tomates fraîches, piments verts, ail et épices <i>Chicken with ginger, fresh tomatoes, green chili peppers, garlic, and spices.</i>	15,00 €
CHICKEN SHAI KORMA	Blancs de poulet préparés à la crème fraîche, noix de cajou, et amandes <i>Chicken with fresh cream, cashew nuts and almonds.</i>	15,00 €
CHICKEN BUTTER	Poulet grillé au tandoor, cuisiné aux tomates, beurre, crème fraîche et différentes épices / <i>Grilled chicken in tandoor oven with tomatoes, butter, fresh cream and spices</i>	15,00 €
CHICKEN TIKKA MASSALA	Poulet grillé au tandoor, cuisiné au gingembre, ail, muscade, piments verts et oignons / <i>Grilled chicken in tandoor oven with ginger, garlic, nutmeg, green chili peppers and onions</i>	16,00 €
CHICKEN KARAI	Poulet cuit et servi dans la marmite avec tomates, oignons, ail, épices et piments verts / <i>Chicken with tomatoes, onions, garlic, spices and green chili peppers served in the pot</i>	32,00 €

Pour 2 personnes / For 2 people

AGNEAU - LAMB

AGNEAU CURRY	Agneau au curry / <i>Lamb curry</i>	15,00 €
AGNEAU SAGWALA	Agneau à la sauce épinards / <i>Lamb with spinach sauce</i> . . .	15,50 €
AGNEAU SHAI KORMA	Agneau à la crème fraîche, noix de cajou, amandes et pistaches <i>Lamb with fresh cream, cashew nuts, almonds and pistachio nuts</i>	15,50 €
AGNEAU MASSALA	Agneau cuisiné à la sauce épicée du chef / <i>Lamb with spicy sauce</i>	16,00 €
AGNEAU VINDALOO	Agneau bien relevé aux épices et pommes de terre, à la sauce vindaloo / <i>Lamb with spices and potatoes, vindaloo sauce</i> . .	16,00 €

MIXED - GRILL

MIXED TANDOORI	Assortiment de grillades conseillé par le chef <i>Chef's speciality, mixed grilled meat</i>	20,00 €
GAMBAS GRILLEES	Gambas préparées dans une sauce et grillées au tandoor <i>Large prawns marinated in spices, grilled in tandoor oven</i> . .	22,00 €

nos biryani's

Spécialités indiennes

VEGETABLES BIRYANI	Assortiment de légumes mijotés avec du riz Basmati et des épices <i>Mixed vegetables simmered with Basmati rice and spices.</i>	16,00 €
MOULES BIRYANI	Moules décortiquées mijotées avec du riz Basmati et des épices <i>Shelled mussels simmered with Basmati rice and spices.</i>	16,00 €
CHICKEN BIRYANI	Blanc de poulet mijoté avec du riz Basmati et des épices <i>Chicken simmered with Basmati rice and spices</i>	18,00 €
BEEF BIRYANI	Bœuf mijoté avec du riz Basmati et des épices <i>Beef simmered with Basmati rice and spices</i>	19,00 €
AGNEAU BIRYANI	Agneau mijoté avec du riz Basmati et des épices <i>Lamb simmered with Basmati rice and spices</i>	19,00 €
CREVETTES BIRYANI	Crevettes décortiquées mijotées avec du riz Basmati et des épices <i>Shelled shrimp simmered with Basmati rice and spices</i>	19,00 €

SERVICE COMPRIS - T.V.A. COMPRISE

TOUTES NOS VIANDES SONT CERTIFIÉES HALAL

nos plats principaux

Riz non compris / Rice not included

BŒUF - BEEF

BEEF CURRY	Bœuf au curry / <i>Beef curry</i>	14,00 €
KEMA CURRY	Viande hachée au curry / <i>Chopped meat fritters</i>	14,00 €
KOFTA JAIPUR	Boulettes de viande hachée grillées au Tandoor farcies au fromage, sauce crème fraîche, noix de cajou et amandes / <i>Meat balls stuffed with cheese, fresh cream, cashew nuts and almonds</i>	15,00 €
BEEF MASSALA	Bœuf cuisiné à la sauce épicée du chef <i>Chef's speciality beef</i>	16,00 €
ALLU KEEMA	Viande hachée de bœuf avec aromâtes frais et pommes de terre <i>Beef with fresh seasonings and potatoes.</i>	15,00 €
BEEF KORMA	Bœuf à la crème fraîche, noix de cajou, amandes et pistaches <i>Beef with fresh cream, cashew nuts, almonds and pistachio nuts.</i>	15,00 €

SPECIALITES DE LA MER - FISH AND SEAFOOD

MOULES BENGALI	Moules décortiquées, sauce oignon, ail, tomates, coriandre fraîche et épices <i>Shelled mussels with onions, garlic, tomatoes, coriander, spices.</i>	14,00 €
FISH CURRY	Poisson grillé, relevé aux épices et aromates frais <i>Grilled fish spiced with fresh seasoning</i>	15,00 €
CREVETTES CURRY	Crevettes décortiquées au curry <i>Shelled shrimps curry</i>	15,00 €
CREVETTES MALAI	Crevettes décortiquées, sauce noix de cajou, amandes, crème fraîche <i>Shelled shrimps, sauce of cashew nuts, almonds, fresh cream</i>	16,00 €
CREVETTES MASSALA	Crevettes décortiquées à la sauce épicée du chef <i>Shelled shrimps simmered chef's spicy sauce.</i>	16,00 €
GAMBAS CURRY	Gambas décortiquées, sauce curry <i>Shelled large prawns, curry sauce</i>	22,00 €
GAMBAS MALAI	Gambas décortiquées à la crème fraîche, noix de cajou, amandes, pistaches / <i>Shelled large prawns, fresh cream, cashew nuts, almonds, pistachio nuts</i>	23,00 €
GAMBAS JAIPUR	Gambas décortiquées grillées accompagnées de crevettes décortiquées cuisinées avec sauce au gingembre, ail, oignons, tomates et coriandre fraîches / <i>Grilled shelled large prawns with shelled shrimps, sauce with ginger, garlic, onions, tomatoes and fresh coriander served in the pot</i>	34,00 €
	Pour 1 personne / <i>For 1 people</i>	24,00 €

Pour 2 personnes / *For 2 people*

riz basmati

PULAO SAFRANI	Riz Basmati au cumin et safran <i>Basmati rice with cumin and saffron</i>	4,00 €
MATAR PULAO	Riz Basmati aux petits pois <i>Basmati rice with green peas</i>	6,50 €
CHANNA PULAO	Riz Basmati aux pois chiches <i>Basmati rice with chick peas.</i>	6,50 €
KASHMIRI PULAO	Riz Basmati aux divers fruits confits <i>Basmati rice with dried and preserved fruit</i>	6,50 €

Menu à 25,99€

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 TANDOORI**

Cuisse de poulet, macérée dans une sauce et grillée au tandoor
Chicken drumstick 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 farcies au fromage,
sauce crème fraîche, noix de cajou et amandes
Meat balls stuffed with cheese, fresh cream, cashew nuts and almonds

ou **FISH MASSALA**

Poisson à la sauce épicée du chef / *Fish with spicy sauce*

ou **CHICKEN CURRY**

Poulet au curry / *Chicken curry*

ou **BENGAN BURTHA**

Aubergines grillées au tandoor et mijotées dans une sauce épicée
Grilled eggplant in tandoor oven with spicy sauce

Desserts

GULAB JAMAN

Boules de lait avec sirop de cardamome (sucré) / *Scoops of milk with cardamom syrup (sweet)*

ou **GATEAU MAISON**

Gâteau de semoule, safran, pistaches, noix de coco, amandes (légèrement sucré)
Homemade semolina pudding with saffrano, pistachio nuts, coconuts, almonds, (slightly sweet)

ou **KULFI**

Glace maison, cardamome, pistaches, amandes
Freeze house, cardamon, pistachos, almonds

ou **GLACES**

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

MIDI & SOIR / LUNCH & DINNER

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

Menu dégustation à **19,99€**

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

à volonté

KEMA PAKORA

Beignets de viande hachée / *Chopped meat fritters*

ou **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 **PALAK PANNER**

Curry d'épinards au fromage / *Curried spinach with cheese*

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

Gâteau de semoule, safran, pistaches, noix de coco, amandes (légèrement sucré)
Homemade semolina pudding with saffrano, pistachio nuts, coconuts, almonds, (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

लघु लोदी ढ **11,99€**

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

Entrées

RAITA

Crudités : yaourt, concombre, tomate, cumin, épices
Yoghurt, cucumber, tomato, cumin, spices

ou **ALLOU PAKORA**

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

ou **BHAJA**

Beignets d'oignons à la farine de pois chiche
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 TANDOORI**

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

ou **MIXED VEGETABLES**

Assortiment de légumes, sauce au curry / *Curried vegetables*

Desserts

GATEAU MAISON

Gâteau de semoule, safran, pistaches, noix de coco, amandes (légèrement sucré)
Homemade semolina pudding with saffrano, pistachio nuts, coconuts, almonds, (slightly sweet)

desserts

GATEAU MAISON :

Semoule, safran, noix de coco, amandes, pistaches (légèrement sucré)
Homemade semolina pudding with saffron, pistachio nuts, coconuts, almonds (slightly sweet).....4,00 €

GULAB JAMAN :

Boules de lait avec sirop de cardamome (sucré)
Scoops of milk with cardamom syrup (sweet).....5,50 €

KULFI :

Glace maison, cardamome, pistaches, amandes
Freeze house, cardamon, pistachos, almonds..... 6,50 €

MANGUE ROYALE :

Sorbet de mangue avec son coulis
Mango sorbet with mango sauce 8,00 €

GULAB CHARAB :

Boules de lait avec sirop de cardamome, flambées au Grand Marnier
Scoops of milk with cardamom syrup, blazes with Large Marnier..... 8,50 €

COUPE JAIPUR :

Sorbet de mangue avec liqueur de mangue
Mango sorbet with mango liquor 8,50 €

COLONEL :

Sorbet citron, vodka
Lemon-yellow sorbet and vodka..... 8,50 €

IRISH COFFEE :

Whisky, café et chantilly
Whisky, coffee and chantilly.....8,50 €

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

Vanille, chocolat, pistache, coco, fraise, mangue, citron
Vanilla, chocolate, pistachio, coconut, strawberry, mango, lemon..... 5,00 €

boissons

FRAICHES

- Coca-Cola, Jus d'Orange, Jus d'Ananas, Jus de mangue, Perrier, Sprite, Ice Tea (25 cl) **3,80 €**
- Evian, St Pellegrino (50 cl) **3,50 €**

BIERES

- Indienne (33 cl)..... **6,50 €**
- Heineken (25 cl) **4,50 €**

BOISSONS "MAISON"

- Lassi nature (33 cl)..... **6,00 €**
- Lassi salé (33 cl)..... **6,00 €**
- Lassi sucré (33 cl) **6,00 €**
- Lassi rose (33 cl) **6,00 €**
- Lassi banane (33 cl)..... **6,00 €**
- Lassi mangue (33 cl)..... **6,00 €**

APERITIFS

- Cocktail Maison **7,00 €**
- Martini, Suze, Ricard **6,00 €**

WHISKYS - BOURBON

- J&B, Johnnie Walker (4 cl) **8,00 €**
- Jack Daniel's, Johnnie Walker (Black Label) (4 cl)..... **9,00 €**

DIGESTIFS & LIQUEURS

- Liqueur Indienne : Mangue, épices et piment **7,00 €**
- Marie Brizard, Malibu, Bailey's, Pipper-Menthe **7,00 €**

ALCOOLS

- Poire, Mirabelle, Framboise, Rhum, Calvados, Cognac, Armagnac (2 cl)..... **6,00 €**

BOISSONS CHAUDES

- Café expresso..... **2,00 €**
- Grand café..... **3,00 €**
- Thé Maison, Thé Nature **4,00 €**
- Thé Menthe, Thé Jasmin **4,00 €**

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé - A consommer avec modération

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

carte des vins

le verre

37,5 cl

75 cl

ROUGE

BORDEAUX

Saint Emilion **15,00 €**..... **28,00 €**

COTES DE PROVENCE

Côtes de Provence **5,00 €** **13,00 €**..... **23,00 €**

Bandol..... **15,00 €**..... **28,00 €**

CÔTE DU RHONE..... **18,00 €**

BOURGOGNE

Côtes de Nuits **28,00 €**

VIN INDIEN **28,00 €**

BLANC

SANCERRE..... **15,00 €**.....**29,00 €**

ROSÉ

COTES DE PROVENCE

Côtes de Provence **5,00 €** **13,00 €**..... **23,00 €**

Bandol..... **15,00 €**..... **28,00 €**

CHAMPAGNE - Brut

La bouteille **50,00 €**

La coupe..... **9,00 €**

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé - A consommer avec modération

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