

## Agneau

Les plats sont servis avec riz - Rice included	
Quima Mutter - Viande hachée avec petits pois et épices. Minced lamb, with garden peas, spicy..	17,00 €
Quima Mughlai - Viande hachée en sauce douce avec crème fraîche. Minced lamb with sauce and fresh cream.	17,00 €
Agneau Curry - Agneau en sauce traditionnelle de tomates, oignons et épices . Lamb with traditional Curry.	17,00 €
Agneau Chili - Agneau en sauce très forte avec piments verts . Lamb with sauce very spicy .	17,00 €
Agneau Madras - Agneau avec curry et sauce madras forte. Lamb with sauce madras very spicy.	17,00 €
Agneau Vindaloo - Agneau avec sauce vindaloo très forte et pommes de terre. Lamb with sauce vindaloo and potatoes	17,00 €
Agneau Massala - Agneau avec sauce forte et macédoine de légumes. Lamb with sauce and mixed vegetables.	18,00 €
Agneau Palak - Agneau avec épinards hachés. Lamb with curry sauce and onion, tomatoes,peppers.	18,00 €
Agneau Dopiazza - Agneau avec curry, oignons, tomates et poivrons. Lamb with curry sauce and onion, tomatoes, peppers.	18,00 €
Agneau Aubergines - Agneau avec aubergines fumées et hachées mis en sauce douce. Lamb with eggplant mince and sauce.	18,00 €
Agneau Taj - Agneau en sauce douce avec crème fraîche, cajou, amandes. Lamb with sauce curry and fresh cream cashew and almond.	18,00 €
Agneau Tikka Masala - Brochettes d'agneau grillé en sauce épicé.	18,00 €

## Poulet

Les plats sont servis avec riz - Rice included	
Poulet Curry - Poulet en sauce traditionnelle de tomates, oignons et épices. Chicken with traditional curry.	16,00 €
Poulet Chili - Poulet en sauce très forte avec piments verts. Chicken with sauce madras very spicy.	16,00 €
Poulet Madras - Poulet avec curry et sauce madras forte. Chicken with sauce madras very spicy.	16,00 €
Poulet Vindaloo - Poulet en sauce vindaloo très fort et pommes de terre. Chicken with sauce vindaloo and potatoes.	16,00 €
Poulet Massala - Poulet avec sauce forte et macédoine de légumes. Chicken with sauce and mixed vegetables.	17,00 €
Poulet Zal Fraizi - Poulet grillé désossé, avec sauce, poivrons tomates, gingembres. Grill chicken with sauce and onion, tomatoes, peppers.	17,00 €
Poulet Palak - Poulet avec épinards hachés. Chicken with mince spinach and sauce.	17,00 €
Poulet Taj - Poulet en sauce douce avec crème fraîche cajou, amandes. Chicken with sauce curry and fresh cream, cashew and almond.	17,00 €
Poulet Butter - Poulet grillé, désossé, avec sauce tomate et crème fraîche. Grill chicken tandoor then coated with butter.	17,00 €
Poulet Tikka Massala - Poulet Tikka mis en sauce forte avec macédoine de légumes et épices. Chicken tikka with sauce spicy and mixed vegetable.	17,00 €

## Crevettes

Les plats sont servis avec riz - Rice included	
Crevette Curry - Crevettes en sauce traditionnelle de tomates oignons et épices. Shrimps with traditional curry sauce.	17,00 €
Crevette Madras - Crevettes en sauce forte et épices madras. Shrimps with sauce madras very spicy.	17,00 €
Crevette Poodina - Crevette avec sauce et menthe fraîche. Shrimps with sauce fresh mint.	17,00 €
Crevette Vindaloo - Crevettes en sauce très forte et épices vindaloo. Shrimps with sauce vindaloo and potatoes very spicy.	17,00 €
Crevette Taj - Crevettes en sauce douce avec crème fraîche, cajou, amandes. Shrimps with sauce curry and fresh cream cashew and almond.	17,00 €

## Poissons

Poisson Curry - Poisson mariné mis en sauce traditionnelle de tomates, oignons et épices. Fish with traditional curry sauce.	17,00 €
Poisson Madras - Poisson mariné en sauce forte avec épices madras. Fish with sauce madras very spicy.	17,00 €
Poisson Chili - Poisson mariné mis en sauce très forte avec piments verts et poivrons. Fish with sauce very spicy.	17,00 €
Poisson Vindaloo - Poisson mariné mis en sauce très forte avec épices vindaloo. Fish with sauce vindaloo and potatoes very spicy.	17,00 €
Gambas Curry - 3 Gambas grillés au feu de bois cuit en sauce. Peeled prawns curry, spicy sauce.	29,00 €

## Spécialités de Biryani

Avec au choix sauce curry au sauce yaourt	
Biryani Légumes - Riz mélangé avec des légumes, cajou, garnis d'amandes et coco. Course of rice vegetables, almond, cashew nuts, pistachio.	15,90 €
Biryani Poulet - Riz mélangé avec des morceaux de poulet désossé, légumes, cajou, garnis d'amandes et coco. Course of chicken with rice, vegetables, almond, cashew nuts pistachio.	17,90 €
Biryani Crevettes - Riz mélangé avec des crevettes décortiquées, légumes, cajou, garnis d'amandes et coco. Course of rice with peeled shrimp, vegetable, almond, cashew nuts, pistachio.	18,90 €

## Accompagnement

Riz Basmati au Saffron - Basmati rice with saffron.	3,50 €
---	--------

## Plats Végétariens

Dall - Curry de lentilles. Lentils with butter moderately Spicy.	9,00 €
Légumes Mixes - Curry de macédoine de légumes. Curry of mixed Vegetables.	9,00 €
Mutter Paneer - Petits pois et fromage dans une sauce maison. Garden peas with white cheese.	9,00 €
Alloo Gobi - Choux fleurs et pommes de terre dans une sauce maison. Cauliflower, potatoes, moderately spicy.	9,00 €
Palak Paneer - Epinards hachés dans une sauce avec fromage et beurre. Chopped spinach, indian cheese, spicy.	10,00 €
Alloo Palak - Pommes de terre avec épinards hachés en sauce curry. Potatoes chopped spinach moderately spicy.	9,00 €
Allo Mutter - Pommes de terre avec petits pois en sauce curry. Potatoes, garden peas with sauce curry.	9,00 €
Bharta - Curry d'aubergines fumées et hachés. Chopped eggplant little spicy.	10,00 €

## Entrées Végétariennes

Salade Raita - Concombres et tomates en yaourt avec épices. Cucumber, little spicy, yoghurt.	6,00 €
Salade Nature - Salade avec tomate, concombre, oignons et épices. Spicy mixture of salad.	7,00 €
Oignons Pakora - Beignets d'oignons. Thin slices of onion marinated in various spices, chickpea flour, then fried.	6,00 €
Samossa Légumes - Beignets de feuille de printemps remplies de légumes. Vegetables fritters little spicy.	6,00 €
Soupe Légumes ou lentilles - Vegetable soup and soup with different type of lentil.	7,00 €
Mixes Pakora - Beignets de pomme de terre, d'aubergine et d'oignons. Vegetable fritters with onion eggplant, potatoes.	7,00 €
Aubergine Pakora - Beignets d'aubergines Eggplant fritters chickpea flour various spices.	6,00 €
Salade Aubergine - Aubergines Fumées en Yaourt avec Epices. Eggplant spicy mixture with yoghurt.	6,00 €

## Entrées non Végétariennes

Samossa Viande - Beignets de feuille de printemps Remplies de viande. Lamn Fritters little Spicy	7,00 €
Salade Exotique - Salade avec concombre, tomate, crevettes, olives etc. Spicy mixture of salad cucumber, tomatoes, shrimps olives.	11,00 €
Agneau-Tikka	11,00 €
Seekh Kabab - Brochette de Viande Hachées d'agneau Minced, lamb, coriander and spices.	7,80 €
Poulet Tandoori - Cuisse de poulet marinée puis grillées au four de terre. Chicken leg with Spices.	7,00 €

Poulet Tikka - Morceaux de poulet désossés marinés puis grillés. Boned Pieces of chicken with spices	8,80 €
Bara Kabab - Gigot d'agneau mariné et grillé Knuckle fo lamb marinated with various Spices	11,00 €
Poisson Tikka - Morceaux de poisson marinés puis grillés. Marinated and spicy fish coated with charcoal.	12,00 €
Gambas Tandoori - Trois pièces de gambas grillés. Prawns steeped in spices, aromates, cooked with tandoor.	25,00 €

### Spécialités de pain

Cheese Nan - Pain au fromage Cheese bread white flour leavened dough	4,30 €
Nan Quima - Pain fouré à la viande hachée White flour bread leavened dough, stuffed with meat	5,50 €
Grarlic Nan - Pain fouré à l'ail Garlic bread	4,30 €
Stuffed Paratcha - Pain fourré au légumes. Bread leavened dough stuffed with garden peas, potatoes.	4,30 €
Paratha - Galette de pain beurrée Buttered bread, unleavened flour	3,50 €
Nan - Pain levé Bread leavened dough	2,30 €
Chapati - Galette de pain simple Bread unleavened dough	2,50 €

## Desserts

Ghulab Jamun - Gâteau au lait à la rose baignant dans du sirop. Milk fritters with saffron syrup	6,00 €
Halwa - Gâteau de semoule avec amandes et pistaches. Semolia cake with almond and pistachiot	5,00 €
Kulfi - Glace indienne au lait, pistache amandes et coco. Indian ice cream with milk pistachio, almond and coconut.	7,00 €
Lytchee au sirop - Lychee with syrup .	6,00 €
Salade de fruits - Galette de pain beurrée Buttered bread, unleavened flour	7,00 €
Sorbet - 2 boules	6,00 €

## Accompagnement

LES PLATS SONT SERVIS AVEC DU RIZ	RICE INCLUDED
-----------------------------------	---------------