

## ठोठे लडणु वेणु ठेड

### Pour grignoter

- Naan nature, farine de blé bio, cuit minute au four tandoor ... 3€
- Petits calamars frits au curry madras ... 7€
- Naan garni de fromage fondu ... 4,5€
- Mini croquettes de lentilles 5 pcs ... 6€
- Naan beurre d'ail et poivre d'inde ... 4€
- Petits beignets de chou au curcuma ... 6€
- Naan garni de fromage cheddar et piment vert ... 4,5€
- Le fameux samoussa aux légumes et chutney de coriandre 3 pcs ... 5,5€

### Nos Savoureuses Grillades

- Cuisse de poulet désossée grillée au tandoori, citron vert ... 9€
- Brochettes de shish kebab marinées aux épices Vadouvan ... 8€

### Pour commencer « les incontournables NaanDish »

- Mozzarella bufala, curry-caviar d'aubergines, copeaux de parmesan ... 12€
- Butter chicken, pickles de chou rouge-gingembre, sauce yaourt ... 12€
- Fallafels, curry de patates douces, grenade, sauce piquante ... 11€

### Plat signature « Accompagnée de riz basmati »

- Grand Classic Butter Chicken, sauce parfumée au beurre d'épices ... 12€
- Bolly Kofta de bœuf, préparé dans une sauce tomate épicée et parfumée aux feuilles de curry ... 12€
- Végétarien, nos 4 légumes accompagnés de riz basmati ... 14€

### Comment accompagner votre repas ?

- Fricassée de chou au curcuma ... 5€
- Dhal de lentilles corail et pousses d'épinards ... 5€
- Caviar d'aubergines cuisiné à l'épice tandoori ... 5€
- Curry de patates douces au lait de coco et feuilles de citronnelle ... 5€
- Riz Basmati ... 3€

### Finissez en douceur

- Naan, sauce Nutella ... 5€
- Baba au rhum indien, rhum ananas et poivre de Timut ... 6,5€
- Crumble Coco, Pina colada, Paan massala ... 6€

