

Food Menu du chef

A partager ... ou pas

Naan garni de fromage fondu ... 4,5€

Mumbai chicken wings, ailes de poulet grillées au tandoori ... 6pcs... 8€ 10 pcs... 12€

Pickles de comcombre au tamarin, grenade et piment ... 6€

Le fameux samoussa aux légumes et chutney de pickles ... 3 pcs... 6€ 5pcs... 9€

Naan beurre d'ail et poivre d'inde ... 4,5€

Petits calamars frits au curry madras ... 7€

Naan garni de fromage cheddar et piment vert ... 5,5€

Brochettes de shish kebab de boeuf aux herbes et épices ... 3 pcs... 9€ 5pcs... 14€

Naan garni de fromage cheddar ... 5€

Tandoori chicken, cuisse de poulet désossée grillée aux épices tandoori ... 9€

Naan nature, farine de blé bio, cuit minute au four tandoor ... 3,5€

Tentacules de poulpe grillées aux épices sur nid de roquette et chutney d'ail... 17€

Nos Plats Signatures - accompagné de riz basmati - (version pimentée sur demande)

Grand Classic Butter Chicken, sauce parfumée au beurre d'épices ... 14€

Bœuf Angus braisé, préparé pendant 2h dans un curry de poivre frais... 15€

Agneau mijoté pendant 3h dans un curry de pommes de terre fondant ... 16€

Poulpe sauté dans un curry de tomate cerise, cébette, zeste de citron... 21€

Tofu préparé dans un curry du sud au lait de coco, cébette, gingembre et poivre frais... 15€

Nos incontournables « NaanDish & Biryani »

Mozzarella bufala, curry-caviar d'aubergines, copeaux de parmesan ... 14€

Butter chicken, pickles de chou rouge-gingembre, sauce yaourt ... 14€

Grand-ma's Chicken Biryani (version pimentée sur demande) ... 15€

Pour accompagner votre repas

Epinard Paneer ... 6€

Fricassée de chou ... 6€

Dhal de lentilles corail et pousses d'épinards ... 6€

Caviar d'aubergines cuisiné à la crème de curry ... 6€

Curry de patates douces au lait de coco et feuilles de citronnelle ... 6€

Ecrasé de potiron au feuille de curry... 6€

Riz Basmati ... 3,5€

Nos desserts en douceur

Naan, sauce Nutella ... 6€

Le Ras malai de nuages d'himalayas... ... 6,5€

Baba, au rhum infusé à la cardamome.. 6€

