

ENTREES

Appetizers

Raita Yaourt préparé avec concombres et tomates Cucumber, tomatoes and yoghurt along exotic herbs	6,00 €
Crevettes Raita Raita avec crevettes décortiquées - Raita with prawns	7,00 €
Aubergines Raita Aubergines préparées avec du yaourt – Brinjals in a touch of yoghurt	7,50 €
Murgh Tikka Salade Salade verte et suprême de poulet grillé Green salad and supreme of sizzling chicken tikka	9,50 €
Oignons Bajhi Beignets d'oignons avec farine de pois chiche Onions fried in dough of gram flour and fried	6,00 €
Pakora Beignets d'aubergines avec farine de pois chiche Sliced brinjals covered in dough of gram flour and fried	7,00 €
Sabzi Samosa Feuilletés de pomme de terre, cumin et coriandre Stuffed potatoes with coriander covered in roll of flour	7,50 €
Keema Samosa Feuilleté de viande hachée Minced meat covered in roll of flour	7,50 €
Kabuli Kabab Viande hachée préparée avec de la menthe, des oignons et de la coriandre - Minced meat with mint, onions, coriander, ginger and garlic	9,00 €
Kabeer Khani Daal Soup Soup de lentilles indiennes- Indian lentils soup	7,00 €
Nauratan Soup Soupe de légumes- Vegetables soup	7,00 €

ENTREES

Spécialités Tandoori

Kastoori Murgh Tikka	9,00 €
Suprême de poulet mariné et grillé au tandoor Supreme of boneless chicken marinated and grilled	
Murgh Tandoori	7,50 €
Cuisse de poulet marinée et grillée Chicken leg marinated in spices and grilled	
Pankhri Tandoori	7,50 €
Ailes de poulet marinées et grillées - Chicken wings marinated and grilled	
Battera Tandoori	8,00 €
Caille macérée dans des aromates et grillée Quail marinated and grilled	
Seekh Kabab	9,00 €
Brochette d'agneau haché préparée avec de la menthe, gingembre et ail Minced lamb mixed with mint, coriander, and garlic and grilled in tandoor	
Kastoori Gosht Tikka	10,00 €
Brochette d'agneau grillée au tandoor - Lamb marinated and grilled in tandoor	
Champe Tandoori	12,00 €
Côtelettes d'agneau grillées au tandoor - Cotelettes of lamb grilled in tandoor	
Machli Tikka	10,00 €
Brochette de saumon grillée au tandoor Salmon fish marinated in spices herbs and grilled	
Til Mil Jheenga	22,00 €
Gambas décortiquées et grillées au tandoor Grilled king prawns without shell	
Tandoori Lalazar	25,00 €
Assortiment de tandoori : Agneau, poulet, seekh Kabab, poisson et gambas Assortment of tandoori : Lamb, chicken, seekh Kabab, fish and king prawns	

Pains Maison Home Made Bread

Farine blanche
Self raising flour

Naan	2,00 €
Pain nature, pâte levée - Self raising flour	
Garlic Naan	3,00 €
Pain fourré à l'ail, pâte levée - Bread stuffed with garlic	
Cheese Naan	4,00 €
Pain fourré au fromage, pâte levée - Bread stuffed with cheese	
Keema Naan	4,00 €
Pain fourré à la viande, pâte levée - Bread stuffed with spicy minced meat	
Chilli Naan	3,00 €
Pain pimenté, pâte levée - Bread stuffed with chillies	
Cheese & Chillies	4,50 €
Pain fourré au fromage et piments - Bread stuffed with cheese and chillies	
Cheese & Garlic	4,50 €
Pain fourré au fromage et ail - Bread stuffed with cheese and garlic	
Peshawari Naan	4,50 €
Pain fourré aux fruits secs – Bread stuffed with dry fruits	

Farine complete
Whole wheat flour

Tandoori Chappati	2,00 €
Pain nature, pâte non levée - Whole wheat flour bread	
Tandoori Paratha	4,00 €
Pain au beurre - Whole wheat flour bread with butter	
Sabzi Paratha	4,00 €
Pain fourré aux légumes - Bread stuffed with vegetables	

PLATS
Main Dishes
Poulet – Chicken

Murgh Curry	12,00 €
Suprême de poulet sauce curry Supreme of chicken cooked in curry sauce	
Murgh Vindaloo 🌶️🌶️	13,00 €
Suprême de poulet relevé aux épices Supreme of chicken in Vindaloo sauce	
Murgh Ginger	13,00 €
Suprême de poulet préparé avec du gingembre et coriandre fraîche Supreme of chicken prepared with ginger and coriander	
Murgh Shalimar	14,00 €
Suprême de poulet préparé avec noix de cajou, amandes et crème fraîche Supreme of chicken prepared in creamy sauce of cashew nuts and almonds	
Murgh Sagwala	15,00 €
Suprême de poulet aux épinards hachés et coriandre fraîche Supreme of chicken prepared with spinach, coriander and herbs	
Murgh Makhani (Butter Chicken)	16,00 €
Suprême de poulet grillé préparé avec une sauce douce parfumée à la cannelle Chicken marinated and cooked in creamy cinnamon perfumed sauce	
Murgh Tikka Massala	15,00 €
Suprême de poulet grillé, préparé avec oignons, tomates, poivrons, ail, gingembre et coriandre Supreme of chicken grilled and cooked with onions, tomatoes, capsicum, garlic, ginger and coriander	

Bœuf – Beef

Boeuf Kashmiri	14,00 €
Emincé de bœuf au Tamarin Beef cooked with tamarin sauce	
Boeuf Massala 🌶️	14,00 €
Emincé de bœuf , tomates et oignons Beef cooked with tomatoes and onions	
Boeuf Vindaloo 🌶️🌶️	14,00 €
Emincé de Boeuf aux épices Beef with spicy	

PLATS
Main Dishes

Agneau / Lamb
Agneau de lait

Gosht Rhogan Joshe	14,00 €
Gigot d'agneau sauce curry traditionnelle Lamb cooked in traditional curry sauce	
Gosht Vindaloo	15,00 €
Curry d'agneau relevé aux épices Lamb curry cooked in Vindaloo sauce	
Gosht Ginger	15,00 €
Gigot d'agneau préparé avec sauce au gingembre et coriandre fraîche Lamb cooked with ginger and coriander	
Gosht Shalimar	16,00 €
Gigot d'agneau préparé avec noix de cajou, amandes et crème fraîche Lamb cooked in creamy sauce of cashew nuts and almonds	
Gosht Sagwala	16,00 €
Gigot d'agneau aux épinards hachés, épices et coriandre fraîche Lamb cooked with spinach, spices and fresh coriander	
Gosht Tikka Massala	16,00 €
Gigot d'agneau préparé avec oignons, poivrons, ail, gingembre et coriandre Lamb cooked with onions, capsicum, garlic, ginger and coriander	
Gosht Dopiazza	15,00 €
Gigot d'agneau préparé aux oignons rissolés aux épices Lamb prepared with brown onions and spices	

PLATS Main Dishes

Crevettes & Poissons Prawns & Fish

Jheenga Curry	14,00 €
Crevettes décortiquées, sauce curry Prawns with curry sauce	
Jheenga Massala	14,00 €
Crevettes décortiquées, tomates, poivrons et oignons Prawns, tomatoes, onions and capsicum	
Jheenga Khara Massala	15,00 €
Crevettes avec sauce tomate, ail, gingembre, piments verts et coriandre fraîche Prawns cooked in a sauce with tomatoes, garlic, ginger, green chillies and coriander	
Jheenga Shalimar	15,00 €
Crevettes préparées avec noix de cajou, amandes et crème fraîche Prawns prepared in creamy sauce of cashew nuts and almonds	
Jheenga Palak Panir	16,00 €
Crevettes préparées avec épinards hachés et crème fraîche Prawns prepared with spinaches, cream and cheese	
Jheenga Bhaarta	16,00 €
Crevettes décortiquées, caviar d'aubergine Prawns and Brinjals grilled and cooked in creamy sauce	
Moules curry	12,00 €
Moules sauce curry Moulds with curry sauce	
Machli Madras	14,00 €
Poisson au curry relevé aux épices Salmon fish with Madras curry sauce	
Machli Vindaloo	14,00 €
Poisson au curry relevé aux épices Salmon Fish with Vindaloo curry sauce	

PLATS - Main Dishes
Spécialités du Chef

Murgh Karahi 19,00 €
Suprême de poulet préparé avec sauce à l'ail, tomates, gingembre et coriandre
Supreme of boneless chicken cooked in sauce with garlic, tomatoes, ginger and fresh coriander

Handi Gosht Laziz 24,00 €
Gigot d'agneau préparé avec une sauce à l'ail, tomates, gingembre et coriandre - Lamb cooked in sauce with garlic, tomatoes, ginger and fresh coriander

Shahi Jheenga Karahi 29,00 €
Gambas décortiquées préparées avec une sauce à l'ail, tomates, gingembre et coriandre - King prawns, garlic, tomatoes, ginger and fresh coriander

Biryani

(Plats traditionnels mijotés dans le riz Basmati et épices)
Traditional dishes plotted Basmati rice and spices

Biryani Nauratan 15,00 €
Légumes - Vegetables

Nour Mahal 19,00 €
Poulet - Chicken

Chilman 22,00 €
Agneau - Lamb

Mumtaz Mahal 29,00 €
Gambas et crevettes
King prawns and prawns

Samundari Khazana 19,00 €
Crevettes – Prawns

RIZ - Rice

Saada Chawal	4,00 €
Riz Basmati nature - Basmati rice	
Aftabi Chawal	5,00 €
Riz Basmati, oignons rissolés- Basmati rice prepared with brown onions	
Kashmiri Chawal	5,00 €
Riz Basmati aux fruits secs - Basmati rice with dry fruits	
Matar Chawal	5,00 €
Riz Basmati aux petits pois - Basmati rice with green peas	

LEGUMES Vegetables

Kabeerkhani Tarka Daal	8,00 €
Lentilles indiennes préparées aux épices - Indian lentils cooked with spices	
Nauratan	8,00 €
Mélange de différents légumes au curry - Mixed vegetables with curry	
Baignan Bhaarta	10,00 €
Caviar d'aubergines - Brinjals grilled and cooked in creamy sauce	
Palak Aloo	9,00 €
Epinard hachés et pommes de terre - Spinach with potatoes	
Palak Panir	10,00 €
Epinards hachés avec crème fraîche et fromage Spinach prepared with cheese in creamy sauce	
Allo Gobi	9,00 €
Choux-fleurs et pommes de terre préparés dans une sauce curry aux épices Cauliflower and potatoes with curry sauce	
Dam Aloo	8,00 €
Pommes de terre préparées aux épices - Potatoes cooked with spices	

MENU MIDI

12,90 €

du lundi au vendredi sauf jours fériés

Entrées au choix

Oignons Bajhi

Beignets d'oignons avec farine de pois chiche

Ou

Raita

Yaourt préparé avec concombres et tomates

Sada Naan

Plat au choix

Murgh Tandoori

Cuisse de poulet marinée et grillée au tandoor

Ou

Murgh Curry

Poulet au curry

Ou

Keema Matar

Gigot d'agneau haché et petits pois

Ou

Baignan Bhaarta

Caviar d'aubergines

Accompagné de riz Basmati

Délice au choix

Halwa

Gâteau de semoule et noix de coco

Ou

Shahi Kheer

Riz au lait

Ou

Sorbet

1 boule au choix Mangue, passion, citron, coco, vanille ou chocolat

MENU EXPRESS 9,90 €

Tous les midis du lundi au vendredi sauf jours fériés

Un plat au choix du menu Midi

Accompagné de riz Basmati et pain nature

THALI

Assortiment de plats traditionnels indiens

THALI Nauratan 29,00 €
Beignet d'oignons, samossa, lentilles indiennes,
mélange de légumes au curry, palak panir, riz et pain nature
Onions Bahji and vegetables Samoosa, Dall, mixed vegetables, palak panir, rice and Naan

Shikaarpuri 29,00 €
Ailles de poulet, Seekh Kabab, poulet Shalimar, agneau curry,
mélange de légumes au curry, riz aux oignons rissolés
et pain au fromage
Chicken wings, Seekh Kabab, Chicken Shalimar, lamb curry, mixed vegetables curry, rice with
fried onions and cheese Naan

Samundari 29,00 €
Poissons Tikka, gambas, crevettes Shalimar, fruits de mer,
riz aux fruits secs et pain à l'ail
Salmon fish Tikka, King prawns, prawns Shalimar, sea foods, rice with dry fruits and garlic Nan