

NOS ENTRÉES

OIGNONS BAJHI

Beignets d'oignons à la farine de pois-chiche
Onions in dough of gram flour and fried

9.00

SAMOSA

Feuilletés de pommes de terre aux épices
Puff potatoes with spices

9.00

KEEMA SAMOSA

Feuilletés de viande hachée aux épices
Spicy minced meat

10.00

MATTAR TIKKI

Croustillant de petits-pois et pommes de terre
Green peas and potatoes

9.00

RAITA

Yaourt préparé avec concombres et tomates
Cucumber, tomatoes and yoghurt along exotic herbs

8.00

AUBERGINES RAITA

Aubergines préparées avec du yaourt
Brinjals with a touch of yoghurt

9.00

MIX PLATTER

Seekh Kebab, Murgh Tikka, Keema samosa, Matar Tikki
Assortiment d'entrées Mix platter

19.00

DAAL SOUP

Soupe de lentilles indiennes
Indian lentils soup

10.00

PANEER TIKKA

Fromage grillé au tandoor

10.00

VEGI. PLATTER

Samosa, Matter Tikki, Raita et Paneer Tikka
Assortiment d'entrées végétariennes

17.00

NOS TANDOORIS

TANDOORI LALAZAR 29.00
Gambas, Seekh Kabab, côtelettes d'agneau, Chicken Tikka, Salmon Tikka
Set of tandoori

SEEKH KABAB 16.00
Brochette d'agneau haché
Minced lamb grilled in Tandoor

TANDOORI MURGH 10.00
Cuisse de poulet marinées grillée au Tandoor
Chicken leg piece marinated griedled

KASTOORI MURGH TIKKA 15.00
Suprême de poulet mariné grillé
Supreme of chicken marinated and grilled

TANDOORI CHAMP 17.00
Côtelettes d'agneau marinées grillées
Lamb's Chop marinated and griedled

TIL MIL JHEENGA 25.00
Gambas décortiquées grillées
Grilled King Prawns without shell

MACCHI TIKKA 16.00
Saumon parfumé a l'aneth et cardamome et grillée
Perfumed salmon with till, cardamom

GOSHT TIKKA 19.00
Brochettes de filet d'agneau mariné et grillé
Lamb marinated and grilled

MURGH TIKKA SALADE 18.00
Suprême de poulet Tikka sur lit de salade
Supreme of Chicken Tikka salade

MACCHI TIKKA SALADE 18.00
Salmon Tikka salade



NOS PLATS

HANDI GHOST LAZIZ

Curry d'agneau, tomates, oignons et gingembre
Lamb curry with tomatoes, onions and ginger

24.00

MURGH-E-SHALIMAR

Suprême de poulet à la crème, noix de cajou et amandes
Suprême of Chicken, creamy cashew nuts and almonds sauce

21.00

MURGH GINGER

Suprême de poulet au gingembre et coriandre fraîche
Supreme of Chicken with ginger and coriander

21.00

TIKKA MASSALA

Poulet/Agneau Oignon tomates ail gingembre et coriandre
Lamb or Chicken in Onions, tomatoes, garlic, ginger and coriander

21.00

BUTTER CHICKEN

Suprême de poulet tikka parfumé à la crème de cannelle
Supreme of Chicken cooked in à cinnamon creamy sauce

21.00

GOSHT DOPIAZA

Curry d'agneau aux oignons moyennement épicé
Lamb Curry with medium spiced onions

21.00

ACHARI MURGH

Suprême de poulet, curry et épices
Supreme of Chicken, Curry and spyces

21.00

KHATTI MHATTI

Suprême de poulet à la sauce curry
Supreme of Chicken with sweet and sour curry

21.00

MACCHI CURRY

Saumon à la sauce Curry
Salmon with curry sauce.

21.00

LAMB ROGAN JOSH

Agneau curry façon Kashmiri traditionnelle
Traditional Kashmiri Lamb Curry

21.00

PESHAWRI GOSHT

Curry de bœuf à la sauce safran
beef Curry with saffron sauce

21.00



NASHEDAR BALTI	29,00
Gambas, sauce à l'ail, tomates, gingembre et coriandre <i>King Prawns, garlic, tomatoes, ginger and coriander</i>	
HOT VINDALOO CURRY	21,00
Agneau / Bœuf / Poulet <i>Lamb / Beef / Chicken</i>	
KEEMA MATAR	21,00
KARAHI MURGH	23,00
Suprême de poulet à l'ail, tomates et gingembre <i>Chicken breast with garlic, tomatoes and ginger</i>	
GOSHT SAGWALA	22,00
Agneau ou bœuf aux épinards, épices et coriandre <i>Lamb or Beef with spinach, spices and coriander</i>	
MACCHI MALAI CURRY	22,00
Saumon parfumé à la cardamome, crème et lait de coco <i>Salmon with cardamom and coconut</i>	
KHARA MASSALA	21,00
Crevettes poêlées, piments verts, tomates, ail, gingembre et coriandre <i>Fried shrimps, green chili, tomatoes, garlic, ginger and coriander</i>	
JHEENGA MALAI	21,00
Crevettes à la crème, noix de cajou et amandes <i>Shrimps in a cashew nuts and almond creamy sauce</i>	
NALI GOSHT	22,00
Souris d'agneau <i>Lamb shank</i>	
KAMA SUTRA	35,00
Queue de homard, sauce à l'ail, tomate, gingembre et piments <i>Lobster tail with garlic sauce, tomatoes, ginger and chilli</i>	



NOS ACCOMPAGNEMENTS

TARKA DAAL 10,00
Lentilles jaunes aux épices
Indian yellow lentils with spices

CHANA MASSALA 10,00
Pois chiche au curry
Chickpeas with curry

ALLO GOBI 10,00
Choux-fleurs et pommes de terres
Cauliflower and potatoes

PALAK PANIR 10,00
Épinards hachés crème et fromage
Spinach with cream and cheese

NAURATAN 10,00
Légumes en curry
Vegetables curry

BAIGNAN BHAARTA 10,00
Caviar d'aubergines
Eggplant caviar

BINDI MASSALA 10,00
Okras, oignons, tomates et épices
Lady fingers, onions, tomatoes and spices

PALAK ALLO 10,00
Pommes de terre aux épinards
Potatoes cooked with spinach

DAM ALLO 10,00
Pommes de terre au curry
Potatoes curry

NOS RIZ

SAADA CHAWAL 4,00
Riz basmati nature
Basmati rice

KASHMIRI PULLAO 8,00
Riz basmati aux fruits secs
Basmati rice with dry fruits

PIAZE PULLAO 6,00
Riz basmati, oignons rissolés
Basmati rice with fried onions

MATTAR PULLAO 8,00
Riz aux petits pois et oignons frits
Rice with green peas and fried onions

NOS PAINS

Nature 2,50
A l'ail - *garlic* 3,50
Au fromage - *cheese* 4,50
Aux fruits secs 4,50
A la viande hachée 6,00

Aux piment - *chilli* 3,50
From & piment - *cheese/chilli* 5,50
Fromage & ail - *cheese/garlic* 5,50
Tandoori Rotti 3,00
Tandoori Paratha 4,00

NOS THALIS

NAURATAN 32,00
Thali végétarien
Samosa, légumes croquants au curry
Lentilles, caviar d'aubergine, raita, riz
Basmati et nan
Samosa, crunchy Vegetables curry, lentils, Eggplant caviar, rice and nan

SHIKAARPURI 35,00
Thali dégustation
Murgh tikka, seekh kabab, curry
d'agneau, Murgh Salimar, curry de
légumes, raita, riz et nan fromage
*Murgh tikka, seekh kebab, Lamb
curry, crunchy Vegetables, raita, rice
and cheese nan*

PLATS VÉGÉTARIENS

TARKA DAAL 15,00
Lentilles jaunes aux épices
Indian yellow lentils with spices

CHANA MASSALA 15,00
Pois chiche au curry
Chickpeas with curry

ALLO GOBI 15,00
Choux-fleurs et pommes de terres

PALAK PANIR 15,00
Epinards hachés crème et fromage

NAURATAN 15,00
Légumes en curry
Vegetables curry

BAIGNAN BHAARTA 15,00
Caviar d'aubergines
Eggplant caviar

BINDI MASSALA 15,00
Okras, oignons, tomates et épices
Lady fingers, onions, tomatoes and spices

PALAK ALLO 15,00
Pommes de terre aux épinards
Potatoes cooked with spinach

DAM ALLO 15,00
Pommes de terre au curry
Potatoes curry

NOS BYRIANIS

Authentiques plats indiens à base de riz Basmati au safran
Authentic indian dishes with saffron Basmati rice

Légumes - *Vegetables* 19,00
Poulet - *Chicken* 22,00

Agneau - *Lamb* 24,00
Gambas, crevettes - *Prawns, shrimps* 29,00