

NOS ENTREES

1 - Samoussas Légumes ou Viande hachés

11.9€ /13.6€

Duo de triangles croustillants fourrés d'un mélange de légumes ou de viande hachée parfumée et épicée.

2 - Pakoras de légumes Deux ou Quatres

6.5 / 11.9€

Beignets de légumes aux épices traditionnelles frits.

3 - Onion Bhaji Deux ou Quatres

6.5/11.5€

Duo d'oignons émincés mélangés à de la farine de pois chiche et des épices puis frits.

4 - Soupe Dhall

9.9€

Soupe de lentille corail agréable, savoureuse et légère.

5 - Sylheti Salade 🍽️ 🍽️

11.5€

Salade d'oignons rouges, de concombres, tomates, piments, citron et coriandre. Originaire du Bangladesh.

6 - Poulet Tandoori

12.9€

Cuisses de poulet marinés et cuits dans un Tandoor.

7 - Gambas Tandoori

27.9€

Quatuor de Gambas marinées et grillées et Tandoor.

8 - Sheeck Kebab

12.9€

Brochette de bœuf aux épices et aux herbes, cuite au Tandoor.

9 – Papadums

2.6 €

Galette de farine de pois chiches avec des graines de cumin.

En cas allergies, merci de le signaler au serveur lors de la commande.
La liste complète des allergènes est disponible en libre-service près de la caisse.

Nos plats de Poulet

10 – Chicken Curry 🍛

26.9 €

Poulet tendre mijoté dans une sauce au curry parfumée.

11 – Chicken Mushroom Curry 🍛

27.9 €

Curry de champignon accompagner de poulet épicé.

12 – Chicken Gobi Curry 🍛

28.9 €

Curry de choux fleurs accompagner de poulet épicé

13 - Chicken Tikka Massala 🍛

28.9 €

Poulet cuit dans une sauce parfumer à base de tomate, poivron et de garam massala.

14 – Chicken Butteur

27.9 €

Poulet cuit dans une sauce onctueuse au ghee et à la crème. Contient de la coco.

15 - Chicken Korma

27.9€

Poulet braisé dans une sauce sucré et riche, avec de la crème de coco, Des raisins secs et des noix de cajou.

16 - Chicken Palak 🍛

26.9 €

Poulet mariné et grillé servi dans une sauce onctueuse à base d'épinard.

17 – Chicken Madras 🍛 🍛

27.9€

Morceaux de poulet grillés servie dans une sauce relevée.

18 - Chicken Biryani ou Tikka Biryani

25.9 € / 27.9 €

Riz basmati parfumé et agrémenté de morceau de poulet épicés et d'aromate. Le plat typique des jours de fêtes indien.

19 – Chicken Jalfrezi 🍛 🍛 🍛

27.9€

Riz basmati avec sauce épicé et révéle à base tomate et de poivron.

20 – Chicken Vindaloo 🍛 🍛

26.9€

Riz basmati et son curry à base de poulets et de pommes de terre.

Tous nos plats sont fait maison à la commande et servis avec du riz basmati. N'hésitez pas à demander l'ajustement des épices.

En cas d'allergie, merci de le signaler au serveur lors de la commande.
La liste complète des allergènes est disponible en libre-service près de la caisse.

Nos plats de Bœuf et d'Agneau

21. Beef ou Mutton Massala 🍽️ 27.9 € / 29.5€
Morceaux de viande dans une sauce épicé à la tomate et aux poivrons.

22 Beef ou Mutton Madras 🍽️ 🍽️ 27.5 € / 29.5€
Morceaux de viande grillé servie dans une sauce relevée.

23 Beef ou Mutton Vindaloo 🍽️ 🍽️ 28.9 € / 29.9 €
Un curry à base de morceaux de bœufs marinés dans une sauce épicé et acidulé.

24 Beef ou Mutton Palak 🍽️ 28.9 € / 29.9 €
Morceaux de viande marinées servie dans une sauce crémeuse à l'épinard.

25 Beef ou Mutton Korma 27.9 € / 28.9 €
Viande braisée dans une sauce sucré-salé et riche, avec de la crème de coco, des raisins secs et des noix de cajou.

26 Beef ou Mutton Mushroom Curry 🍽️ 31.9/32.9 €
Curry à base de champignons et de viandes (au choix).

27 Beef ou Mutton Gobi 🍽️ 32.9/33.9 €
Curry à base de choux fleurs et de viandes (au choix).

28 Beef ou Mutton Biryani 27.9€ / 29.9€
*Riz basmati parfumé et agrémenté de morceau de Bœuf ou Agneau épicés et d'aromate.
Le plat typique des jours de fêtes indien.*

Tous nos plats sont fait maison à la commande et servis avec du riz basmati. N'hésitez pas à demander l'ajustement des épices.

En cas d'allergie, merci de le signaler au serveur lors de la commande.
La liste complète des allergènes est disponible en libre-service près de la caisse.

Nos plats de Poisson et nos plats Végétarien

29 Saumon Curry 28.9 €

Curry indien classique aux épices et au lait de coco (ou yaourt).

30 Saumon Massala  29.5 €

Morceaux de saumon dans une sauce épicée à la tomate et aux poivrons.

31 Gambas Massala 31.9 €

Gambas dans une sauce épicée à la tomate et aux poivrons.

32 Dhall 19.9 €

Curry onctueux et savoureux, préparé avec des lentilles tendres mijotées dans un mélange d'épices parfumés.

33 Chana Massala 19.5 €

Curry de pois chiches mijotés et parfumés.

34 Paalak Paneer 23.9 €

Curry crémeux à base de Paneer (fromage sans présure) et d'épinard.

35 Curry de légumes  19.9 €

Légumes sautés dans une sauce épicée à la tomate, avec du garam massala et des épices subtiles.

36 Saag Aloo 22€

Pommes de terre fondants mijotées avec des épinards frais, parfumés au cumin, curcuma et garam masala.

37 Aloo Gobi 23€

Chou-fleur et pommes de terre mijotés avec curcuma, cumin et épices indiennes maison. Un plat végétarien parfumé, sec et plein de goût.

Tous nos plats sont fait maison à la commande et servis avec du riz basmati. N'hésitez pas à demander l'ajustement des épices.

En cas d'allergie, merci de le signaler au serveur lors de la commande.
La liste complète des allergènes est disponible en libre-service près de la caisse.

Nos Naan Indien

Naan Nature | 5.9 €

Naan au beurre | 6 €

Naan au fromage | 6.9 €

Naan à l'ail | 7.5€

Naan Keema | 8 €

Naan au piment | 5.5 €

NOUVEAU Naan Pashwari | 8.9€

Trio sauces | 3.5€

Chapati | 5€

Menu enfant

26 Menu Petit Desi

19 €

Un sirop au choix + Soi un Butteur Chicken, Soi Chicken Korma, Soi Bœuf Massala + du riz basmati.

27 Menu Joyeuse Table

17 €

Sirop au choix + Nuggets de Poulet + Frites et sauces.

Nos desserts

Gulab Jamun Pâtisserie Indienne | 8.5€

Kulfi Glace Indienne | 8.8€

Lassi Mangue ou Coco ou Rose | 7.5€

Chemai Pudding Indien | 6.5€

Naan Nutella | 6.9€

Naan Pashwari | 8.9€

Tous nos desserts sont, tout comme nos plats, faits maison.

Nos Boissons soft

Coca Cola (Normal, Zéro, Cherry)	3.5€
Pepsi (Normal, Cherry)	3.5€
Orangina – Fanta	3.5€
Sweppse – Sprite	3.5€
Perrier	3.5€
Jus de Pomme	3€
Jus d'Orange	3€
Jus de Fraise	3€
Jus de Litchi Goyave	3€
Jus de Mangue	3€
Jus de Tomate	3€
Tourtelle Twist (Cerise, Mangue, Peche)	3.2€
Bière sans alcool	3.6€
St Pelegrino ou Badoit 0,5 ou 1L	3.5€/ 6€

Sirop (Fraise, Framboise, Menthe, Peche, Coco, Grenadine, Rose, Violet, Gingembre, Mure)	3€
--	----

Café normal	2.8€
Expresso	2.6€
Allongé	2.9€
Double	3.6€
Café au lait	3.1€

Nos Boissons Indiennes :

Lassi (Mangue, Coco ou Rose)	8.5€
Chai massala	4.6€
Chai latte	4.9€

Nos Formules d'Hivers

Happy Hour de 16h à 17h30 – 4.99^e la pinte.

Menu Skieur / Skieuse – 24.99^e

Un Chana Massala + son riz basmati + Naan Nature + Une bière demi-pression.

Un repas sain et gourmand, qui réchauffe et fait le plein de protéine avant le retour sur les pistes ! **Valable uniquement le Midi.**

Menu Après-ski Solo – 9^e

Une bière demi pression + duo d'Oignon Badji.

Menu Après-Ski Duo - 17.5^e

Deux bières demi-pression + Duo d'Oignon Badji + Duo Pakoras

Planche Apéro : Indian street food à partager – 39.99^e

2 Oignon badji
2 Pakoras
1 Samoussas Viande
1 Samoussas Végétarien
1 Sheek Kebab
2 Pintes Bières artisanal

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

Les recommandations

- ne pas consommer plus de 2 verres standard par jour ;
- avoir des jours dans la semaine sans consommation (au moins deux jours par semaine) ;
- désignez à votre serveur le conducteur qui vous reconduira chez vous et qui ne devra pas boire.