

Le Menu



Entrées Chaudes - Hot Starters



Beignets de fleurs de courgettes - Zucchini Flower Fritters (selon arrivage)	10,00 €
Calamer Pakoras	10,00 €
<i>Beignets de calamars à la farine de pois chiche / Squid fritters with chickpea flour</i>	
Baigun Pakoras	10,00 €
<i>Beignets d'aubergines à la farine de pois chiche / Eggplant fritters with chickpea flour</i>	
Onions Bhajis Pakoras	10,00 €
<i>Beignets d'oignons à la farine de pois chiche / Onion fritters with chickpea flour</i>	
Chicken Pakoras	10,00 €
<i>Beignets de poulet à la farine de pois chiche / Chicken fritters with chickpea flour</i>	
Samosa de Légumes	7,00 €
<i>Feuilletés aux légumes avec oignons et coriandre/ Vegetable puffs with onions and coriander</i>	
Samosa de Poulet	7,00 €
<i>Feuilletés au poulet avec oignons, petits pois et coriandre/ Chicken puffs with onions, peas and coriander</i>	
Assortiment de Beignets (2 personnes)	17,00 €
<i>Beignets d'oignons, d'aubergines, feuilleté aux légumes, feuilleté au fromage / Medley of fritters (eggplants, onions, vegetable samosa)</i>	
Assortiment Découverte (2 personnes)	27,00 €
<i>Assortiment de beignets, poulet tandoori, poulet tikka et agneau tikka / Large medley of fritters: chicken tandoori, chicken tikka, lamb tikka</i>	

Entrées Froides - Cold Starters

Raïta	8,00 €
<i>Yaourt, tomates, concombres et cumin / Yogurt, cucumber, tomato, and cumin seed</i>	
Murgh Chat	12,00 €
<i>Salade composée de tomates, concombres, coriandre et blancs de poulet grillés</i>	
<i>Salad composed by fresh tomatoes, cucumbers, coriander, salad sauce and slice chicken tikka</i>	
Jinga Chat	13,00 €
<i>Salade composée de tomates, concombres, coriandre et crevettes</i>	
<i>Salad composed by fresh tomatoes, cucumbers, coriander, salad dressing and boiled shrimps</i>	

Spécialités de Tandoori

Accompagnement : salade verte & légumes au curry
Served with green salad & fresh vegetables curry

Poulet tandoori	17,00 €
<i>Demi poulet mariné dans une sauce aux épices et fines herbes indiennes, grillé au tandoori</i>	
<i>Half chicken marinated overnight in a spicy yogurt sauce, grilled and seasoned with fine indian herbs, cooked in tandoor</i>	
Poulet Tikka	17,00 €
<i>Emincé de poulet mariné au yaourt, avec ail, gingembre, épices et herbes, grillé au tandoori</i>	
<i>Chicken breast marinated in yogurt, garlic, ginger, spices, herbs, cooked in tandoor</i>	
Sheek Kebab	17,00 €
<i>Viande hachée d'agneau aux diverses aromates, oignons, coriandre, grillée au tandoori</i>	
<i>Minced lamb meat well mixed with spices, onions, coriander, cooked in tandoor</i>	
Agneau Tikka	19,00 €
<i>Pièces d'agneau marinées au yaourt avec épices, herbes, grillées au tandoori</i>	
<i>Bonneless lamb leg marinated by yogurt, spices, herbs, cooked in tandoor</i>	
Haralia Kebab 🌶️🌶️	17,00 €
<i>Blanc de poulet mariné au yaourt avec coriandre, menthe et épices, grillé au tandoori</i>	
<i>Chicken breast marinated in yogurt, coriander, mint and spices, cooked in tandoor</i>	
Gambas Tikka (5 pièces)	32,00 €
<i>Gambas marinées et grillées au tandoori et oignons / Large prawns marinated, cooked in tandoor and onions</i>	
Assortiment Tandoori	36,00 €
<i>Assortiment de grillades : poulet tandoori, poulet tikka, sheek kebab, agneau tikka, haralia kebab et gambas tikka</i>	
<i>Medley of barbecued items: chicken tandoori, chicken tikka, sheek kebab, haralia kebab and large prawn</i>	

Plats principaux - Main dishes



Riz blanc compris / White rice included

POULET - CHICKEN

Poulet aux épinards 19,00 €

Curry de poulet aux oignons, tomates et aux épinards frais

Chicken cooked with curry sauce, onions, tomatoes and fresh spinach

Poulet Jalfaji  19,00 €

Morceaux de blanc de poulet tikka cuits dans une sauce tandoori, épicée avec piments verts

Chicken tikka cooked in hot tandoori sauce with green chillies

Poulet Tikka Masala 19,00 €

Morceaux de blancs de poulet tikka, cuits avec tomates, amandes, dans une sauce à la crème

Chicken tikka cooked with tomatoes and almonds in creamy sauce

Poulet Makkni 19,00 €

Poulet cuit avec crème, beurre, gingembre et épices / *Chicken cooked in a butter and ginger creamy sauce*

Poulet Shahi Korma 19,00 €

Poulet préparé dans une sauce à base de crème fraîche, amandes et raisins secs, parfumé au safran

Chicken prepared in a creamy sauce, almonds and raisins, scented with saffron

Poulet Danshak 19,00 €

Poulet cuit dans une sauce aux lentilles / *Chicken cooked with a lentils sauce*

Poulet Malabar  19,00 €

Poulet cuit avec du garam masala, gingembre et des épices (Origine : Malabar)

Chicken cooked with garam-masala, ginger and spices (Origine: Malabar)

Poulet Vindaloo   19,00 €

Blanc de poulet cuit avec des tomates fraîches, de la coriandre dans une sauce très relevée

Chicken breast cooked with fresh tomatoes, coriander and very hot curry sauce

Poulet Madras   19,00 €

Poulet cuit dans une sauce assez épicée «Madras sauce» (pimentée)

Chicken breast cooked with fresh tomatoes, coriander and hot curry madras sauce (hot)

Poulet Bhuna 19,00 €

Succulent curry de poulet, la sauce est obtenue par le mélange d'une grande variété d'épices bien dosées

Succulent chicken curry, the sauce is obtained by mixing a wide variety of well-balanced spices

Poulet Achari  19,00 €

Poulet cuisiné dans une sauce épicée de tomates, fines herbes indiennes (épices et citronnelle)

Chicken cooked in a spicy tomatoes sauce, Indian herbs (spices and citronella)

Poulet Passanda 19,00 €

Poulet cuit dans une sauce onctueuse à base de vin rouge, de crème et de poudre de noix de coco (Spécialité du chef)

Chicken cooked in a red wine based creamy and coconut sauce (Chief speciality)



Plats principaux - Main dishes



Riz blanc compris / White rice included

AGNEAU - LAMB

Agneau aux épinards	20,00 €
<i>Curry d'agneau aux oignons, tomates et aux épinards frais / Lamb cooked with curry sauce, onions, tomatoes and fresh spinach</i>	
Agneau Tikka Masala	20,00 €
<i>Morceaux d'agneau tikka cuits avec tomates et amandes dans une sauce à la crème</i>	
<i>Lamb tikka cooked with tomatoes and almonds in a creamy sauce</i>	
Agneau Achari 	20,00 €
<i>Agneau mariné, grillé au tandoori, cuisiné dans une sauce épicée de tomates, fines herbes indiennes (épices et citronnelle)</i>	
<i>Lamb marinated, grilled in tandoor, cooked in a spicy tomatoes sauce, Indian herbs (spices and citronella)</i>	
Agneau Shahi Korma	20,00 €
<i>Agneau préparé dans une sauce à base de crème fraîche, amandes et raisins secs, parfumé au safran</i>	
<i>Lamb prepared in a creamy sauce, almonds and raisins, scented with saffron</i>	
Agneau Danshak	20,00 €
<i>Agneau cuit dans une sauce aux lentilles / Lamb cooked with a lentils sauce</i>	
Agneau Malai curry	20,00 €
<i>Agneau cuit avec de la crème, du beurre, du gingembre et épices / Lamb cooked in a butter and creamy sauce, ginger and spices</i>	
Agneau Malabar 	20,00 €
<i>Agneau cuit avec de la crème de garam-masala, gingembre et épices (Origine : Malabar)</i>	
<i>Lamb cooked with cream of garam-masala, ginger and spices (Origine: Malabar)</i>	
Agneau Vindaloo   	20,00 €
<i>Morceaux d'agneau cuits avec des tomates fraîches, de la coriandre dans une sauce très relevée</i>	
<i>Lamb cooked with fresh tomatoes, coriander and very hot curry sauce</i>	
Agneau Madras  	20,00 €
<i>Morceaux d'agneau dans une sauce Madras assez épicée (pimentée)</i>	
<i>Lamb cooked with fresh tomatoes, coriander and hot curry madras sauce (hot)</i>	
Agneau Bhuna	20,00 €
<i>Succulent curry d'agneau, la sauce est obtenue par le mélange d'une grande variété d'épices bien dosées</i>	
<i>Succulent lamb curry, the sauce is obtained by mixing a wide variety of well-balanced spices</i>	
Agneau Passanda	20,00 €
<i>Agneau cuit dans une sauce onctueuse à base de vin rouge, de crème et de poudre de noix de coco</i>	
<i>Lamb cooked in a red wine-based creamy and coconut sauce</i>	



Plats principaux - Main dishes



Riz blanc compris / White rice included

CREVETTES & GAMBAS - SHRIMPS & PRAWN

Crevettes Madras  21,00 €

Crevettes cuites avec des tomates fraîches, de la coriandre, dans une sauce Madras assez épicée (pimentée)

Shrimps cooked with fresh tomatoes, coriander and hot curry madras sauce

Fish Bengali 21,00 €

Lieu noir (Colin) cuit dans une sauce à base d'oignons, de tomates, d'ail, de curcumin et de coriandre

Pollack cooked in a sauce with onions, tomatoes, garlic, curcumin and coriander

Crevettes Bhuna 21,00 €

Succulent curry de crevettes, la sauce est obtenue par le mélange d'une grande variété d'épices bien dosées

Succulent shrimp curry, the sauce is obtained by mixing a wide variety of well-balanced spices

Crevettes Malai curry 21,00 €

Crevette cuites avec crème, garam masala, gingembre et lait de coco

Shrimps cooked with cream, garam masala, ginger and coconut milk

Fruits de mer Bhuna 21,00 €

Succulent curry de fruits de mer, la sauce est obtenue par le mélange d'une grande variété d'épices bien dosées

Succulent sea food curry, the sauce is obtained by mixing a wide variety of well-balanced spices

Gambas Royales Masala (5 pièces) 32,00 €

Gambas royales marinées, grillées, avec tomates et amandes dans une sauce à la crème

Gambas Tikka cooked with tomatoes and almonds in a creamy sauce

Gambas Royales Bhuna (5 pièces) 32,00 €

Succulent curry de gambas, la sauce est obtenue par le mélange d'une grande variété d'épices bien dosées

Succulent prawns curry, the sauce is obtained by mixing a wide variety of well-balanced spices

Nan

Galettes indiennes cuites à la demande dans le tandoor et servies chaudes

Nan Nature Galette nature 3,00 €

Cheese Khulcha Galette farcie au fromage 5,00 €

Garlic Khulcha Galette à l'ail 5,00 €

Onion Khulcha Galette aux oignons 5,00 €

Chilly Khulcha Galette aux piments verts 5,00 €

Peshwari Khulcha Galette aux fruits secs 5,50 €

Kema Khulcha Galette farcie à la viande hachée 5,50 €

Riz - Rice

Pilau Riz basmati nature / Plain rice 6,50 €

Végétarien Riz basmati aux légumes / Plain rice with vegetables 7,50 €

Citron Riz basmati au citron frais / Plain rice with fresh lemon 7,50 €

Kashmir Riz basmati aux fruits secs / Plain rice with dry fruit 8,50 €

Frites maison Frites fraîches / Home made french fries 6,00 €



Légumes - Vegetables



Riz blanc compris / White rice included

Dal Tarka	16,00 €
Curry de lentilles, sauté à l'ail / Lentils curry suttee by fresh garlic	
Baigna Bharta	16,00 €
Curry d'aubergines avec tomates / Mince fresh eggplant, tomatoes	
Palak Paneer	16,00 €
Epinards au curry et pommes de terre/ Freh spinach with curry and potatoes	
Bombay Potatoes	16,00 €
Pommes de terre, tomates et cumin / Potatoes are cooked with tomatoes, cumin seed	
Vegetable Bhuna	16,00 €
Jardinière de légumes dans une sauce au curry avec des oignons et des tomates	
Vegetables in a curry sauce with onions and tomatoes	

THALI : grand plateau

Poulet Thali / Chicken Thali	par personne/ 27,00 €
Assortiment de poulet tandoori, poulet buna, accompagné de légumes au curry, de curry de lentilles, de nan au fromage, de beignets d'oignons, de samosa aux légumes et de riz pilau	
Chicken tandoori, chicken buna, vegetables bhuna, dal tarka, cheese nan, onion bajhi, vegetale samosa and basmati rice	
Agneau Thali / Lamb Thali	par personne/ 28,00 €
Assortiment d'agneau tikka, d'agneau buna, accompagné de légumes au curry, de curry de lentilles, de nan au fromage, de beignets d'oignons, de samosa aux légumes et de riz pilau	
Lamb tikka, lamb buna, vegetables bhuna, dal tarka, cheese nan, onion bajhi, vegetale samosa and basmati rice	
Gambas Thali / Prawn Thali	par personne/ 29,00 €
Gambas tandoori, crevettes buna, accompagnés de légumes au curry, de curry de lentilles, de nan au fromage, de beignets d'oignons, de samosa aux légumes et de riz pilau	
Large prawns tandoori, shrimps buna, vegetables bhuna, dal tarka, cheese nan, onion bajhi, vegetale samosa and basmati rice	
Thali Mix Royal	pour 2 personnes/ 60,00 €
Curry de lentilles, curry d'aubergines, légumes bhuna, poulet bhuna, agneau bhuna, poulet tandoori, agneau tikka, raïta, nan à l'ail, samosa aux légumes, aubergines pakora	
Dal tarka, baigun bharta, vegetables bhuna, chicken bhuna, lamb bhuna, chicken tandoori, lamb tikka, raïta, garlic nan, vegetables samosa, baigen pakora	

Biryani

Plats à base de riz basmati, avec viande ou crevettes, parfumé au cumin, clous de girofle, cardamome, canelle, laurier, coriandre, gingembre, menthe et safran

Biryani Poulet	27,00 €
Biryani Agneau	28,00 €
Biryani Crevettes	29,00 €
“Curry House” spécial mixte (crevettes, poulet, agneau)	29,00 €



Pour une meilleure dégustation les portions des menus sont réduites

Menu GASTRONOMIQUE 48 € /pers

Entrée : Mix d'entrées

Plat : Au choix à la carte

Nan : Au choix à la carte

Dessert : Au choix à la carte

Menu DÉCOUVERTE 36 € /pers

Entrée :

Accompagnée d'un nan au fromage

Onions Bhajis Pakoras

Beignets d'oignons / Onion fritters with chickpea flour

ou Raïta

Yaourt, tomates, concombres et cumin / Yogurt, tomatoes, cucumbers and cumin seed

ou Baigun Pakoras

Beignets d'aubergines / Eggplant fritters with chickpea flour

Plat :

Accompagné de riz basmati

ou Agneau Bhuna ou Poulet Bhuna

ou Vegetables Bhuna

Succulent curry d'agneau, de poulet ou de légumes, la sauce est obtenue par le mélange d'une grande variété d'épices bien dosées / Succulent lamb, chicken or vegetables curry,

the sauce is obtained by mixing a wide variety of well-balanced spices

Dessert :

Gateau de semoule

ou Glace et sorbet (2 boules)

Vanille, chocolat, pistache, rhum-raisin, café, mangue, mandarine, fruit de la passion, citron, cassis, coco

Vanilla, chocolate, pistachio, rum raisin, coffee, mango, mandarin, passion fruit, lemon, blackcurrant, coconut

Menu ENFANT 15,00 €

Poulet Tikka ou Steak haché

Poulet tikka : Emincé de poulet mariné au yaourt, ail, gingembre, épices et herbes, puis grillé au tandoori
Breast chicken marinated by yogurt spice, herbs and grilled in tandoor oven

+ Riz Basmati ou Frites Maison + 1 boule de Glace

