

de Menu



Entrées Chaudes – Hot Starters



Calamer Pakora	11,00 €
<i>Beignets de calamars à la farine de pois chiches / Squid fritters with chickpea flour</i>	
Baigun Pakoras	11,00 €
<i>Beignets d'aubergines à la farine de pois chiches / Eggplant fritters with chickpea flour</i>	
Onions Bhajis Pakoras	10,00 €
<i>Beignets d'oignons aux aromates variées et à la farine de pois chiche / Onion fritters with chickpea flour</i>	
Samosa de Légumes	9,00 €
<i>Feuilletés aux légumes avec oignons et coriandre/ Vegetable puffs with onions and coriander</i>	
Samosa de Poulet	9,00 €
<i>Feuilletés au poulet avec oignons, petits pois et coriandre/ Chicken puffs with onions, peas and coriander</i>	
Assortiment de Beignets (2 personnes)	19,00 €
<i>Beignets d'oignons, d'aubergines, feuilleté aux légumes, feuilleté au fromage Medley of fritters (eggplants, onions, vegetable samosa)</i>	
Assortiment Découverte (2 personnes)	31,00 €
<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

Raita	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 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 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 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 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 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 Boneless 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 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 Medley of barbecued items: chicken tandoori, chicken tikka, sheek kebab, haralia kebab and large prawn</i>	

Plats principaux – Main dishes



Riz non compris / Rice is not included

POULET - CHICKEN

- Poulet à l'ail** 19,00 €
Curry de poulet aux oignons, tomates et ail
Chicken cooked by spices, onions, fresh tomatoes, and big quantity of fresh garlic chop
- Poulet à l'ananas** 19,00 €
Curry de poulet aux oignons, tomates et à l'ananas frais / *Chicken cooked with curry sauce, onions, tomatoes and fresh pineapple*
- 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 Sauté**  19,00 €
Poulet tandoori émincé, sauté aux oignons, tomates et coriandre / *Sautéed tandoori chicken with onions, tomatoes and coriander*
- 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 et aigre)
Chicken breast cooked with fresh tomatoes, coriander and hot curry madras sauce (hot and sour)
- Poulet Depiazi**  19,00 €
Poulet avec oignons, poivrons et garam masala / *Chicken cooked with diced onion and green peppers et garam masala*
- 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 non compris / Rice is not included

AGNEAU - LAMB

Agneau à l'ail	20,00 €
<i>Curry d'agneau aux oignons, tomates et ail / Lamb cooked with curry sauce, onions, fresh tomatoes, and big quantity of fresh garlic chop</i>	
Agneau à l'ananas	20,00 €
<i>Curry d'agneau aux oignons, tomates et à l'ananas frais / Lamb cooked with curry sauce, onions, tomatoes and fresh pineapple</i>	
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 Balti	20,00 €
<i>Curry d'agneau aux oignons, épices et tomates, ail, gingembre, curry et sauce balti Lamb curry with fresh onions, spices et tomatoes, garlic, ginger and balti sauce</i>	
Agneau Tikka Masala	20,00 €
<i>Morceaux d'agneau tikka cuits avec tomates et amandes dans une sauce à la crème 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) 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 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 ans spices</i>	
Agneau Malabar 	20,00 €
<i>Agneau cuit avec de la crème de garam-masala, gingembre et épices (Origine : Malabar) 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 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 et aigre) Lamb cooked with fresh tomatoes , coriander and hot curry madras sauce (hot and sour)</i>	
Agneau Depiazi 	20,00 €
<i>Agneau avec oignons, poivrons et garam masala / Lamb cooked with onions, green peppers and garam masala</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 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 Lamb cooked in a red wine-based creamy and coconut sauce</i>	



Plats principaux – Main dishes



Riz non compris / Rice is not included

CREVETTES & GAMBAS - SHRIMPS & PRAWN

Crevettes Depiazi 	21,00 €
<i>Crevettes cuites avec oignons, poivrons et gram-masala / Shrimps cooked with onions, green peppers et garam masala</i>	
Crevettes Madras 	21,00 €
<i>Crevettes cuites avec des tomates fraîches, de la coriandre, dans une sauce Madras assez épicée (pimentée et aigre) Shrimps cooked with fresh tomatoes, coriander and hot curry madras sauce</i>	
Fish Bengali	21,00 €
<i>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</i>	
Crevettes Bhuna	21,00 €
<i>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</i>	
Crevettes Malai curry	21,00 €
<i>Crevette cuites avec crème, garam masala, gingembre et lait de coco Shrimps cooked with cream, garam masala, ginger and coconut milk</i>	
Fruits de mer Bhuna	21,00 €
<i>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</i>	
Gambas Royales Masala (5 pièces)	32,00 €
<i>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</i>	
Gambas Royales Bhuna (5 pièces)	32,00 €
<i>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</i>	

Nan

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

Nan Nature Galette nature.....	4,00 €
Cheese Khulcha Galette farcie au fromage.....	6,00 €
Garlic Khulcha Galette à l'ail.....	6,00 €
Onion Khulcha Galette aux oignons.....	6,00 €
Chilly Khulcha Galette aux piments verts.....	6,00 €
Peshwari Khulcha Galette aux fruits secs.....	6,50 €
Kema Khulcha Galette farcie à la viande hachée.....	6,50 €

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	6,00 €
<i>Frites fraîches / Home made french fries</i>	



Légumes – Vegetables



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

THALI : grand plateau

Poulet Thali / Chicken Thali (par personne).....	27,00 €
<i>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</i> <i>Chicken tandoori, chicken buna, vegetables bhuna, dal tarka, cheese nan, onion bajhi, vegetale samosa and basmati rice</i>	
Agneau Thali / Lamb Thali (par personne).....	28,00 €
<i>Assortiment d'agneau tikka, d'agneau buna, accompagné de légumes au cuury, de curry de lentilles, de nan au fromage, de beignets d'oignons, de samosa aux légumes et de riz pilau</i> <i>Lamb tikka, lamb buna, vegetables bhuna, dal tarka, cheese nan, onion bajhi, vegetale samosa and basmati rice</i>	
Gambas Thali / Prawn Thali (par personne).....	29,00 €
<i>Gambas tandoori, crevettes buna, accompagnés de légumes au cuury, de curry de lentilles, de nan au fromage, de beignets d'oignons, de samosa aux légumes et de riz pilau</i> <i>Large prawns tandoori, shrimps buna, vegetables bhuna, dal tarka, cheese nan, onion bajhi, vegetale samosa and basmati rice</i>	

Biryani

Plats à base de riz basmati, avec viande ou crevettes, parfumé au cumin, clous de girofle, cardamone, cannelle, 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 €



MENUS



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

Carte des Vins

Les Blancs 37 cl 50 cl 75 cl

Provence

Secret de lunés - Viognier bio IGP 30 €

Chablis "Domaine Héritage" 40 €

Bourgogne

Chardonnay "Ardèche Latour AOC" 40 €

Loire

Sancerre "Domaine Durand" 28 € 45 €

Vin au verre 15 cl

Mirati n°15 IGP Méditerranée 8 €

Grenache, Cabernet, Merlot, Syrah & Carignan

La baie du soleil 8 €

Chardonnay - Pays d'Oc

Les Rosés 37 cl 50 cl 75 cl

Provence

Mirati "AOC Côte de Provence" 25 €

Tasquier AOC Côte de Provence 30 €

Château Minuty "M" 35 €

Château Minuty "Prestige" 34 € 45 €

Vin au verre 15 cl

Mirati n°15 IGP Méditerranée 8 €

Grenache, Cabernet, Merlot, Syrah & Carignan

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.
Alcohol abuse is detrimental to your health. Please drink with moderation.

Carte des Vins

Les Rouges

37 cl

50 cl

75 cl

Provence

Mirati "AOC Côte de Provence" 25 €

Tasquier AOC Côte de Provence 24 € 30 €

Château Minuty "M" 28 € 35 €

Château Minuty "Prestige" 45 €

Côte du Rhône

Château de Domazan AOC 18 € 28 €

Crozes Hermitage "Les Domaniales" AOC 55 €

Châteauneuf du Pape "Bonpas" AOC" 75 €

Bourgogne

Pinot Noir "Bouchard Aîné et Fils" AOC 35 €

Mercurey 1^{er} cru "Domaine de la Bressande chez Sazenay" 70 €

Bordeaux

Bordeaux "Château du Rocher" AOC 18 € 28 €

Saint Estèphe 2019 " 49 €

Château Martin

Lalande Pommerol "Château de l'Evêque" AOC 65 €

Vin du Monde

MAPU Vin du Chili 30 €

Vin au verre

15 cl

Mirati n°15 IGP Méditerranée 8 €

Grenache, Cabernet, Merlot, Syrah & Carignan

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.
Alcohol abuse is detrimental to your health. Please drink with moderation.

Boissons alcoolisées

Cocktail maison : <i>base de jus de fruits et rhum</i>	12,00 €
Kir au vin blanc	8,00 €
Bière indienne "Cobra" ou "Kingfisher"	7,00 €
Pastis.....	6,00 €
Martini : <i>blanc ou rouge</i>	8,00 €
Muscat, Porto	8,00 €
Américano.....	12,00 €
Gin.....	10,00 €
Vodka	10,00 €
WHISKY J&B.....	10,00 €
<i>Supplément : coca / tonic ou jus d'orange</i>	2,00 €
Apérol Spritz : <i>Prosecco, apérol, eau gazeuse</i>	12,00 €
Prosecco (25 cl).....	10,00 €

Boissons non alcoolisées

Lassi : <i>base de yaourt avec mangue ou sirop de rose ou salé ou sucré</i> (33 cl).....	8,00 €
Jus d'orange, mangue, ananas, pomme	6,00 €
Coca-cola, coca-cola zéro.....	6,00 €
Ice tea.....	6,00 €
Orangina.....	6,00 €
Eau minérale (75 cl)	7,00 €
Perrier (33 cl).....	6,00 €
Café, café déca	2,50 €
Café crème.....	3,50 €
Thé, tisane	5,00 €
Cappuccino.....	5,00 €

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.
Alcohol abuse is detrimental to your health. Please drink with moderation.

Desserts indiens traditionnels

COUPE INDIA :	9,00 €
<i>Sorbet de mangue, mandarine, fruit de la passion, liqueur de fruits et gingembre confits</i>	
SWEAT RIVER :	8,00 €
<i>Pomme au rhum, amandes grillées, coulis de mangue, rhum, raisins</i>	
HALWA :	7,00 €
<i>Gateau de semoule, pistaches, amandes & safran , accompagné d'une boule de glace vanille</i>	
KIR :	7,00 €
<i>Riz au lait aux amandes & pistaches</i>	
GOLAB JAMON :	7,00 €
<i>Boules à la poudre d'amandes dans un sirop de sucre de canne</i>	
KOULFI :	7,00 €
<i>Glace indienne au lait, parfumée aux amandes, pistaches & mangue</i>	
NAN NUTELLA :	9,00 €
<i>Servi avec une boule de glace vanille</i>	
CHEESE CAKE MAISON :	7,00 €
<i>Cheese cake avec coulis de mangue</i>	

Desserts classiques

CREPE (SUCRE / NUTELLA) :	7,00 €
<i>Crêpe fine saveur vanille, servie avec une boule de glace vanille</i>	
MACARON FRAMBOISE :	9,00 €
<i>Gros macarons aux framboises et crème Chiboust, servis avec une boule de glace framboise</i>	
CAFÉ LIÉGEOIS :	9,00 €
<i>Glace café, café chaud, sauce chocolat & crème chantilly</i>	
BABA AU RHUM :	9,00 €
<i>Savarin imbibé d'un sirop au rhum</i>	
CHOCOLAT LIÉGEOIS :	8,50 €
<i>Glace chocolat, sauce chocolat & crème chantilly</i>	
DAME BLANCHE :	9,00 €
<i>Glace vanille, sauce chocolat & crème chantilly</i>	
GLACES & SORBETS : 2 BOULES.....	6,00 €
<i>Au choix : vanille, chocolat, pistache, rhum raisin, café, mangue, mandarine, fruit de la passion, citron, cassis, coco, ananas</i>	

