

# Nos Entrées - Our Starters

Spécialités Tandoori - Tandoori Specialties



## PAKORA ALLOU

Beignets de pommes de terre à la farine de pois chiches

Potatoes fritters in chickpea batter.....5,50 €

## BHAJA

Beignets d'oignons à la farine de pois chiches et différentes épices

Onions fritters in chickpea batter with spices.....5,50 €

## SAMOSA

Beignets triangulaires fourrés aux légumes / Vegetable fritters .....6,90 €

## MACHLI PAKORA

Beignets de poisson façon Bengali / Fish fritters in chickpea batter Bengali way.....6,50 €

## CHICKEN PAKORA

Beignets de blancs de poulet façon Rajput / Chicken fritters in chickpea batter Rajput way...6,50 €

## SHEEK KABAB

Brochette de viande hachée et différentes épices, grillée au tandoor

Minced meat skewers with spices, grilled in tandoor oven.....7,90 €

## POULET TANDOORI

Cuisse de poulet, macérée et grillée au tandoor

Chicken leg marinated in spices, grilled in tandoor oven .....7,90 €

## BARA KABAB

Jarret d'agneau macéré dans une sauce et grillé au tandoor

Lamb leg marinated in spices and grilled in tandoor oven.....7,90 €

## POULET TIKKA

Blancs de poulet en dés, macérés dans une sauce et grillés au tandoor

Chicken breast marinated in spices and grilled in tandoor oven.....8,90 €

## POISSON TIKKA

Morceaux de poissons macérés dans une sauce et grillés au tandoor

Fish marinated in spices, grilled in tandoor oven.....8,90 €

## DADIE PLATE

Poulet Tikka, Sheek Kabab, Machli Tikka, Beignets de pommes de terre et d'oignons

Chicken Tikka, Sheek Kabab, Fish Tikka, potatoes and onions fritters..... 9,90 €

# Nos Salades - Our salads

## RAITA

Salade indienne : yaourt, concombre, tomate, cumin / Yoghurt, cucumber, tomato, cumin.....6,00 €

## SABZIE SALADE

Salade verte, tomate, concombre, chou-rouge, chou-blanc, carotte, sauce maison épicée

Green salad, tomato, cucumber, red cabbage, cabbage, homemade spicy sauce .....8,00 €

## MACHLI SALADE

Salade verte, tomate, concombre, poisson, sauce maison épicée

Fish, green salad, tomato, cucumber, homemade spicy sauce.....9,50 €

## CHICKEN SALADE

Salade verte, tomate, concombre, chou-rouge, chou-blanc, poulet, sauce maison épicée

Chicken Tikka, green salad, tomato, cucumber, red cabbage, cabbage, homemade spicy sauce...9,50 €

## JHINGA SALADE

Salade verte, tomate, concombre, crevette, sauce maison épicée

Shrimp, green salad, tomato, cucumber, homemade spicy sauce .....9,50 €

# Nos Pains Tandooris - Our Nans

## **NAN**

Pain Pakistanais à la farine blanche / *Fine flour bread*.....2,00 €

## **ROTI**

Pain Punjabi à la farine de blé noir / *Punjabi whole wheat black flour bread* .....2,00 €

## **PARATHA**

Galette de blé noir et beurre / *Whole wheat black flour bread with butter*.....3,00 €

## **STUFFED PARATHA**

Pain à la pâte levée farçi aux légumes / *Fine flour bread with vegetables*.....3,50 €

## **PESHAWRI NAN**

Pain à la pâte levée farçi aux raisins secs / *Fine flour bread with rasins* .....3,50 €

## **MIRCH NAN**

Pain à la pâte levée farçi aux piments verts / *Fine flour bread with green chili*.....3,50 €

## **NAN À L'AIL**

Pain à la pâte levée farçi à l'ail / *Fine flour bread with garlic*.....3,50 €

## **CHEESE NAN**

Nan au fromage / *Fine flour bread with cheese* .....3,50 €

## **KEEMA NAN**

Pain à la pâte levée farçi à la viande d'agneau hachée et épicée  
*Fine flour bread with minced lamb and spices* ..... 4,00 €

# Nos Buryanies - Our Biryanies

*Plats spécifiques indiens - Indian Specialties*

## **SABZIE BURYANIE**

Assortiment de légumes mijotés avec du riz Basmati et 25 épices  
*Basmati rice steamed with vegetables and 25 spices*..... 14,50 €

## **MOULES BURYANIE**

Moules décortiquées mijotées avec du riz Basmati et 25 épices  
*Basmati rice steamed with shelled mussels and 25 spices*..... 15,50 €

## **POISSON BURYANIE**

Poisson mijoté avec du riz Basmati et 25 épices  
*Basmati rice steamed with fish and 25 spices*..... 15,50 €

## **POULET BURYANIE**

Blanc de poulet mijoté avec du riz Basmati et 25 épices  
*Basmati rice steamed with chicken and 25 spices*..... 15,50 €

## **BOEUF BURYANIE**

Bœuf mijoté avec du riz Basmati et 25 épices  
*Basmati rice steamed with beef and 25 spices* ..... 16,50 €

## **AGNEAU BURYANIE**

Agneau mijoté avec du riz Basmati et 25 épices  
*Basmati rice steamed with lamb and 25 spices*..... 17,00 €

## **CREVETTES BURYANIE**

Crevettes décortiquées mijotées avec du riz Basmati et 25 épices  
*Basmati rice steamed with shelled shrimp and 25 spices*..... 17,00 €

# Nos plats principaux - Our Main Dishes

Tous les plats sont accompagnés de riz Pulao (riz Basmati aux aromates)  
All dishes are accompanied with Pulao Basmati rice (Basmati rice with spices)

## POULET - CHICKEN

**SADA POULET** : Poulet au curry / *Chicken curry*..... 14,00 €

### POULET MASSALA

Poulet relevé, épicé avec des aromates frais et petits pois

*Chicken with fresh seasoning and green peas*..... 15,50 €

### POULET VINDALOO

Poulet bien relevé aux épices à la sauce vindaloo

*Chicken with spices and vindaloo sauce (hot)* ..... 15,50 €

**POULET SAGWALA** : Poulet à la sauce épinards / *Chicken with spinach sauce* ..... 15,50 €

### POULET SHAI KORMA

Blancs de poulet préparés à la crème fraîche, noix de cajou, et amandes

*Chicken with fresh cream, cashew nuts and almonds*..... 15,50 €

### POULET GINGER

Poulet au gingembre, tomates fraîches, piments verts, ail et épices

*Chicken with ginger, fresh tomato, green chili peppers, garlic and spices*..... 15,50 €

### POULET BUTTER

Poulet grillé au tandoor, cuisiné aux tomates, beurre, crème fraîche et différentes épices

*Grilled chicken in tandoor oven with tomatoes, butter, fresh cream and spices*..... 15,50 €

### POULET TIKKA MASSALA

Poulet grillé au tandoor, cuisiné au gingembre, ail, muscade, piments verts et oignons

*Grilled chicken in tandoor oven with ginger, garlic, nutmeg, green chili peppers and onions*..... 16,00 €

## AGNEAU - LAMB

**SADA AGNEAU** : Agneau au curry / *Lamb curry*..... 15,50 €

### AGNEAU ALLOU

Agneau sauce vindaloo avec pommes de terres, épicé

*Lamb vindaloo sauce with potatoes and spices (hot)*..... 16,50 €

### AGNEAU SHAI KORMA

Agneau à la crème fraîche, noix de cajou et amandes

*Lamb with fresh cream, cashew nuts and almonds*..... 16,50 €

### AGNEAU LAHORE

Agneau sauce noix de cajou, beurre, abricots et épices

*Lamb sauce with cashew butter, apricots and spices* ..... 16,50 €

### AGNEAU MASSALA

Agneau cuisiné à la sauce épicée du chef / *Lamb cooked in spicy sauce from chef* ..... 17,00 €

## MIXED - GRILL

### POULET TANDOORI

Cuisses de poulet ( 2 ex) macérées et grillées au tandoor

*Marinated chicken thighs ( 2 ex) and grilled in the tandoor* ..... 15,50 €

### CHARGHA MANGALAIS

Assortiment de grillades conseillé par le chef / *Mixed grilled advised by the chef*..... 16,50 €

### GAMBAS GRILLEES

Gambas préparées dans une sauce et grillées au tandoor

*Prawns prepared in a sauce and grilled in the tandoor*..... 22,00 €

# Nos plats principaux - Our Main Dishes

Tous les plats sont accompagnés de riz Pulao (riz Basmati aux aromates)  
All dishes are accompanied with Pulao Basmati rice (Basmati rice with spices)

## BOEUF - BEEF

### KOFTA MASALA

Brochettes de viandes hachée, grillées, farçies au fromage, sauce épicée du chef  
Minced meat kebabs grilled stuffed with cheese, in spicy sauce from chef ..... 15,00 €

### KOFTA SHAI KORMA

Brochettes de viande hachée grillées, farçies au fromage, sauce crème fraîche, noix de cajou et épices  
Minced meat kebabs grilled stuffed with cheese, fresh cream sauce with cashew and spices ..... 15,00 €

**SADA BOEUF** : Bœuf au curry / Beef curry..... 15,00 €

### BOEUF VINDALOO

Bœuf relevé aux épices à la sauce vindaloo / Beef with spices and vindaloo sauce (hot)..... 15,50 €

### BOEUF SAGWALA

Bœuf à la sauce épinards / Beef in spinach sauce..... 15,50 €

### BOEUF KASHMIRI

Bœuf sauce crème fraîche, noix de cajou et épices  
Beef in fresh cream sauce with cashew nuts and spices ..... 16,50 €

### BOEUF GINGER

Bœuf au gingembre, tomates fraîches, piments verts, ail et épices  
Beef with ginger, fresh tomatoes, green chili peppers garlic and spices..... 16,50 €

### BOEUF MASSALA

Bœuf cuisiné à la sauce épicée du chef / Beef cooked in spicy sauce from chef..... 16,50 €

## SPÉCIALITES DE LA MER - SEAFOOD SPECIALTIES

### MOULES BENGALI

Moules décortiquées, sauce oignon, ail, tomates, coriandre fraîche et épices  
Shelled mussels with sauce onion, garlic, tomatoes, fresh coriander and spices..... 14,50 €

### POISSON PUNJABI

Poisson grillé, relevé aux épices et aromates frais / Grilled fish cooked in fresh herbs and spices... 15,50 €

### SADA JHINGA

Crevettes décortiquées au curry / Peeled shrimp in curry sauce ..... 16,00 €

### JHINGA MALAI

Crevettes décortiquées, sauce noix de cajou, amandes, crème fraîche  
Peeled shrimp in sauce cashew, almond, cream fresh ..... 17,00 €

### JHINGA MULTANI

Crevettes décortiquées, sauce noix de cajou, amandes, raisins secs, bananes  
Peeled shrimp in sauce cashews, almonds, raisins, bananas ..... 17,00 €

### JHINGA MASSALA

Crevettes décortiquées à la sauce épicée du chef  
Peeled shrimp in spicy sauce from chef..... 17,00 €

**SADA GAMBAS** : Gambas décortiquées, sauce curry / Peeled prawns in curry sauce..... 19,50 €

### GAMBAS MALAI

Gambas décortiquées à la crème fraîche, noix de cajou et amandes  
Peeled prawns in sauce cashew, almond, cream fresh ..... 19,50 €

### GAMBAS MASSALA

Gambas décortiquées à la sauce épicée du chef / Peeled prawns in spicy sauce from chef ... 19,50 €

### GAMBAS 'PALAIS DE JAIPUR'

Gambas décortiquées grillées accompagnées de crevettes décortiquées cuisinées avec sauce gingembre, ail, oignon, tomates et coriandre fraîche / Grilled prawns peeled cooked peeled shrimp in a sauce with ginger, garlic, onions, tomatoes and fresh coriander ..... 27,00 €

# Nos Plats Végétariens - Vegetarian Dishes

Riz non compris - Rice not included

## MIXED VEGETABLES

Assortiment de légumes, sauce au curry / *Curried vegetables* ..... 12,00 €

## ALLOU PALAK

Épinards et pommes de terre cuisinés aux épices / *Spinach and potatoes with spices* ..... 12,00 €

## ALLOU BOMBAY

Pommes de terre cuisinées sauce curry et cumin / *Potatoes with curry and cumin* ..... 12,00 €

## ALLOU GOBI

Chou-fleur et pommes de terre cuisinés dans une sauce épicée  
*Cauliflower and potatoes with spicy sauce* ..... 12,00 €

## DALL MAKHNI

Assortiment de lentilles cuisinées dans une sauce au beurre / *Lentils with butter sauce* ..... 12,00 €

## CHANNA MASSALA

Pois chiches à la sauce épicée du chef / *Chick peas with chef's sauce spicy* ..... 12,00 €

## BENGAN BURTHA

Aubergines grillées au tandoor et mijotées dans une sauce épicée  
*Grilled eggplant in tandoor oven with spicy sauce* ..... 12,00 €

## VEGETABLES KORMA

Assortiment de légumes, sauce crème fraîche, noix de cajou et amandes  
*Mixed vegetables, fresh cream, cashews nuts and almonds* ..... 12,00 €

## PALALK PANNER

Curry d'épinards au fromage / *Curried spinach with cheese* ..... 12,00 €

# Riz Basmati - Basmati Rice

Uniquement en plat d'accompagnement - *Only side dish*

## PULAO SAFRANI

Riz Basmati au cumin et safran / *Basmati rice with cumin and saffron* ..... 4,00 €

## MATAR PULAO

Riz Basmati aux petits pois / *Basmati rice with green peas* ..... 6,00 €

## CHANNA PULAO

Riz Basmati aux pois chiches / *Basmati rice with chick peas* ..... 6,00 €

## KASHMIRI PULAO

Riz Basmati aux divers fruits confits / *Basmati rice with dried and preserved* ..... 6,00 €

# Menu enfant - Child Menu 9,50 €

jusqu'à 12 ans - *under 12*

## POULET TANDOORI

Cuisse de poulet macérée et grillée au tandoor, accompagné de riz  
*Chicken leg marinated in spices and grilled in tandoor oven, served with rice*

## GLACES

2 boules au choix - *Two scoops of your choice*



# Menu Dégustation à 29,90 €

Suggestion du chef, panachage possible - Sans possibilité de changement de plats  
*Chef's selection, medley platter available - No substitution please*

## Entrées - Starters

Servies avec 1 Nan nature ou fromage - Accompanied with 1 Nan or Cheese Nan

### **SHEEK KABAB :**

Brochette de viande hachée et différentes épices, grillée au tandoor  
*Minced meat skewers with spices, grilled in tandoor oven*

### ou **POULET TIKKA :**

Blancs de poulet en dés, macérés dans une sauce et grillés au tandoor  
*Chicken breast marinated in spices, grilled in tandoor oven*

### ou **POISSON TIKKA :**

Morceaux de poisson macérés dans une sauce et grillés au tandoor  
*Fish marinated in spices, grilled in tandoor oven*

### ou **PAKORA**

Assortiment de beignets de pommes de terre et d'oignons à la farine  
de pois chiche et différentes épices  
*Potatoes and onions fritters in chickpea batter with spices*

## Plats - Main Dishes

Accompagnés de riz Pulao (riz Basmati aux aromates)  
*Accompanied with Pulao Basmati rice (Basmati rice with spices)*

### **POULET SHAI KORMA**

Blancs de poulet préparés à la crème fraîche, noix de cajou, et amandes  
*Chicken with fresh cream, cashew nuts and almonds*

### ou **SADA AGNEAU**

Agneau au curry / Lamb curry

### ou **JINGHA MASSALA :**

Crevettes décortiquées à la sauce épicée du chef / Peeled shrimp in spicy sauce from chef

### ou **BOEUF BURYANIE :**

Boeuf, mijoté avec du riz Basmati et 25 épices / Basmati rice steamed with beef and 25 spices

## Desserts

### **GULAB JAMAN :**

Boulettes de poudre de fruits secs, préparées au miel / Dried fruit rounds prepared with honey

### ou **GATEAU MAISON :**

Gateau de semoule, safran, pistaches, noix de coco, amandes (légèrement sucré)  
*Sweet semolina dish, saffron, pistachos, coconut, almonds (slightly sweetened)*

### ou **KULFI :**

Glace maison, safran, cardamones, pistaches, amandes, noix de coco  
*Homemade ice cream, saffron, cardamons, pistachos*

ou **GLACES :** 2 boules au choix / Two scoops of your choice

MIDI & SOIR - LUNCH & DINNER  
du lundi au jeudi sauf les jours fériés & veilles de jours fériés  
Monday to Thursday except bank holidays and the day before

# Menu Dégustation à volonté 19,90 € Tasting Menu unlimited Set Menu

Sans possibilité de changement de plats - *No substitution please*

## Entrées - Starters

Servies avec 1 Nan nature ou fromage - *Accompanied with 1 Nan or Cheese Nan*

### POISSON PAKORA :

Beignets de poisson façon Bengali - *Fish fritters in chickpea batter Bengali way*

### ou PAKORA ALLOU :

Beignets de pommes de terre à la farine de pois chiches

*Potatoes fritters in chickpea batter*

### ou BHAJA PAKORA :

Beignets d'oignons à la farine de pois chiches et différentes épices

*Onion fritters in chickpea batter and spices*

### ou CHICKEN PAKORA :

Beignets de poulet façon Rajput / *Chicken fritters in chickpea batter Rajput way*

## Plats - Main Dishes

Accompagnés de riz Pulao (riz Basmati aux aromates)

*Accompanied with Pulao Basmati rice (Basmati rice with spices)*

### BOEUF SAGWALA :

Bœuf à la sauce épinards / *Beef with spinach sauce*

### ou SADA POULET :

Poulet au curry / *Chicken curry*

### ou MOULES BENGALI :

Moules décortiquées, sauce oignon, ail, tomates, coriandre fraîche et épices

*Shelled mussels with onions, garlic, tomatoes, coriander, spices*

### ou VEGETABLES KORMA :

Assortiment de légumes, sauce crème fraîche, noix de cajou et amandes

*Mixed vegetables, sauce fresh cream, cashew nuts, almonds*

## Desserts

### GATEAU MAISON :

Gateau de semoule, safran, pistaches, noix de coco, amandes (légèrement sucré)

*Sweet semolina dish, saffron, pistachos, coconut, almonds (slightly sweetened)*

### ou GLACES :

2 boules au choix / *Two scoops of your choice*



# Menu à 23,90 €

Sans possibilité de changement de plats - *No substitution please*

## Entrées - Starters

Servies avec 1 Nan nature ou fromage - *Accompanied with 1 Nan or Cheese Nan*

### SAMOSA :

Beignets triangulaires fourrés aux légumes / *Vegetable fritters*

ou

### POULET TANDOORI :

Cuisse de poulet, macérée et grillée au tandoor

*Chicken leg marinated in spices, grilled in tandoor oven*

ou

### SABZIE SALADE :

Salade verte, tomate, concombre, chou-rouge, chou-blanc, carotte,  
sauce maison épicée / *Green salad, tomato, cucumber, red cabbage, cabbage,  
homemade spicy sauce*

## Plats - Main Dishes

Accompagnés de riz Pulao (riz Basmati aux aromates)

*Accompanied with Pulao Basmati rice (Basmati rice with spices)*

### POISSON PUNJABI :

Poisson grillé relevé aux épices et aromates frais / *Grilled fish with spicy sauce*

ou **SADA POULET :**

Poulet au curry / *Chicken curry*

ou **KOFTA SHAI KORMA :**

Brochettes de viande hachée grillées et farçies au fromage, sauce à la crème fraîche, noix de cajou et épices / *Minced meat skewers with cheese, fresh cream, cashew nuts and spices*

ou **VEGETABLES KORMA :**

Assortiment de légumes, sauce crème fraîche, noix de cajou et amandes  
*Mixed vegetables, sauce fresh cream, cashew nuts, almonds*

## Desserts

### GATEAU MAISON :

Gateau de semoule, safran, pistaches, noix de coco, amandes (légèrement sucré)  
*Sweet semolina dish, saffron, pistachos, coconut, almonds (slightly sweetened)*

ou

### GLACES :

2 boules au choix / *Two scoops of your choice*



## MIDI - LUNCH

du lundi au vendredi sauf les jours fériés  
Monday to Friday except bank holidays



# Menu à 13,90 €

Sans possibilité de changement de plats - *No substitution please*

## Entrées - Starters

### PAKORA ALLOU :

Beignets de pommes de terre à la farine de pois chiches  
*Potato fritters in chickpea batter*

ou

### BHAJA PAKORA :

Beignets d'oignons à la farine de pois chiches et différentes épices  
*Onion fritters in chickpea batter and spices*

ou

### RAITA :

Salade indienne : yaourt, concombre, tomate, cumin  
*Yoghurt, cucumber, tomato, cumin*

## Plats - Main Dishes

Accompagnés de riz Pulao (riz Basmati aux aromates)  
*Accompanied with Pulao Basmati rice (Basmati rice with spices)*

### SADA POULET :

Poulet au curry / *Chicken curry*

ou

### POULET TANDOORI :

Cuisse de poulet macérée dans une sauce et grillée au tandoor  
*Chicken leg marinated in spices and grilled in tandoor oven*

ou

### MIXED VEGETABLES :

Assortiment de légumes sauce curry / *Curried vegetables*

## Desserts

### GATEAU MAISON :

Gateau de semoule, safran, pistaches, noix de coco, amandes (légèrement sucré)  
*Sweet semolina dish, saffron, pistachos, coconut, almonds (slightly sweetened)*

ou **GLACES :**

2 boules au choix / *Two scoops of your choice*

ou **CAFÉ / COFFEE**

## MIDI - LUNCH

du lundi au vendredi sauf les jours fériés  
Monday to Friday except bank holidays



# Menu à 17,90 €

Sans possibilité de changement de plats - *No substitution please*

## Entrées - Starters

Servies avec 1 Nan nature ou fromage - *Accompanied with 1 Nan or Cheese Nan*

### **SHEEK KABAB :**

Brochette de viande hachée et différentes épices, grillée au tandoor  
*Minced meat skewers with spices, grilled in tandoor oven*

ou

### **POULET TANDOORI :**

Cuisse de poulet, macérée dans une sauce et grillée au tandoor  
*Chicken leg marinated and grilled in tandoor oven*

ou

### **BHAJA PAKORA :**

Beignets d'oignons à la farine de pois chiches et différentes épices  
*Onions fritters in chickpea batter and spices*

## Plats - Main Dishes

Accompagnés de riz Pulao (riz Basmati aux aromates)

*Accompanied with Pulao Basmati rice (Basmati rice with spices)*

### **SADA POULET :**

Poulet au curry / *Chicken curry*

ou

### **BOEUF VINDALOO :**

Bœuf bien relevé aux épices à la sauce vindaloo / *Beef with spices vindaloo's sauce*

ou

### **VEGETABLES KORMA :**

Assortiment de légumes, sauce crème fraîche, noix de cajou et amandes  
*Mixed vegetables, sauce fresh cream, cashew nuts, almonds*

## Desserts

### **GATEAU MAISON :**

Gateau de semoule, safran, pistaches, noix de coco, amandes (légèrement sucré)  
*Sweet semolina dish, saffron, pistachos, coconut, almonds (slightly sweetened)*

ou **GLACES :**

2 boules au choix / *Two scoops of your choice*

ou **CAFÉ/COFFEE**