

FORMULE MIDI EXPRESS 10,90 €

UNIQUEMENT À MIDI SAUF WEEK-END ET JOURS
FÉRIÉS

ACCOMPAGNÉ DE RIZ BASMATI

PLAT AU CHOIX

POULET CURRY

*(MORCEAUX DE BLANC DE POULET PRÉPARÉS AVEC
UNE SAUCE AUX OIGNONS)*

OU

POULET TANDOORI

*(CUISSÉ DE POULET MARINÉE AVEC DE L'AIL ET DU
GINGEMBRE, ÉPICÉE PUIS GRILLÉE)*

OU

KEEMA ALOO

*(VIANDE HACHÉE PRÉPARÉE AVEC POMME DE TERRE ET
SAUCE OIGNONS)*

OU

MIX LÉGUMES

*(CHOUX FLEUR, POMME DE TERRE, PETIT POIS,
OIGNONS ET POIVRONS VERT)*

OU

DINDE MASALA

*(MORCEAUX DE DINDE MIJOTÉ AVEC UNE SAUCE AU
CURRY)*

OU

DAL FRY

*(LENTILLES INDIENNES MIJOTÉ AVEC DU BEURRE ET
CRÈME FRAÎCHE)*

OU

DINDE TIKKA

*(MORCEAUX DE DINDE MARINÉS DANS UNE SAUCE
ÉPICÉE DOUCE ET GRILLÉS)*

MENU MIDI 14,90 €

UNIQUEMENT À MIDI SAUF WEEK-END ET JOURS FÉRIÉS
ACCOMPAGNÉ DE NAN NATURE ET RIZ BASMATI

ENTRÉE AU CHOIX

SAMOSA VIANDE

*(PÂTE FEUILLETÉE FARCIE DE VIANDE ET AU PETIT POIS
(PAR 2 PIÈCES))*

OU

BEIGNET D'AUBERGINE

*(TRANCHES D'AUBERGINES AVEC FARINE DE POIS CHICHE,
AIL, ET CUMIN)*

OU

DINDE TIKKA

*(MORCEAUX DE DINDE MARINÉS DANS UNE SAUCE ÉPICÉE
DOUCE ET GRILLÉS)*

OU

RAITA

*(TOMATE, CONCOMBRE, OIGNONS, YAOURT NATURE ET
CUMIN)*

PLAT AU CHOIX

POULET CURRY

*(MORCEAUX DE BLANC DE POULET PRÉPARÉS AVEC UNE
SAUCE AUX OIGNONS)*

OU

MIX LÉGUMES

*(CHOUX FLEUR, POMME DE TERRE, PETIT POIS, OIGNONS ET
POIVRONS VERT)*

OU

DINDE MASALA

(MORCEAUX DE DINDE MIJOTÉ AVEC UNE SAUCE AU CURRY)

OU

KEEMA ALOO

*(VIANDE HACHÉE PRÉPARÉE AVEC POMME DE TERRE ET
SAUCE OIGNONS)*

DESSERT

PÂTISSERIE MAISON OU 2 BOULES DE GLACES

MENU 17,90 €

MIDI ET SOIR

ACCOMPAGNÉ DE NAN NATURE ET RIZ BASMATI

PLATS AU CHOIX

KEEMA ALOO

(VIANDE HACHÉE PRÉPARÉE AVEC POMME DE TERRE ET SAUCE OIGNONS)

OU

POULET MADRAS

(CURRY DE POULET LÉGÈREMENT ÉPICÉ POIVRON VERT, CORIANDRE)

OU

DAL FRY

(LENTILLE INDIENNES MIJOTÉS AVEC DU BEURRE ET CRÈME FRAÎCHE)

OU

FISH MASALA

(FILET DE COLIN MIJOTÉ AVEC UNE ÉPICE DOUCE PRÉPARÉE À LA CRÈME FRAÎCHE ET AU CORIANDRE)

OU

DINDE MASALA

(MORCEAUX DE DINDE MIJOTÉ AVEC UNE SAUCE AU CURRY)

OU

LEGUMES MIX

(CHOUX FLEUR, POMME DE TERRE, PETIT POIS, POIVRONS VERT PRÉPARÉS DANS UNE SAUCE OIGNONS)

DESSERT

PÂTISSERIE MAISON OU 2 BOULES DE GLACES

MENU ENFANT 12,00 €

POULET TIKKA OU POISSON FRIT SERVI AVEC RIZ BASMATI,
SALADE ET NAN FROMAGE

DESSERT

2 BOULES DE GLACES OU SORBET

MENU MIDI ET SOIR

MENU VEGETARIEN 19,90€

ACCOMPAGNÉ DE NAN NATURE ET RIZ BASMATI

ENTRÉE AU CHOIX

SAMOSA LEGUME

(PÂTE FEUILLETÉE FOURRÉE AUX LÉGUMES (PAR 2 PIÈCES))

OU

BEIGNET D'AUBERGINE

*(TRANCHES D'AUBERGINES AVEC FARINE DE POIS CHICHE,
AIL, ET CUMIN)*

OU

RAÏTA

*(TOMATE, CONCOMBRE, OIGNONS, YAOURT NATURE ET
CUMIN)*

OU

SALADE VEGETARIENNE

(SALADE VERTE, TOMATE, OIGNON ET POMME DE TERRE)

PLAT AU CHOIX

RAJMA ALOO

*(HARICOTS ROUGES, POMME DE TERRE MIJOTÉS AVEC
OIGNONS, AIL GINGEMBRES, CORIANDRES ET TOMATE)*

LEGUMES MIX

*(CHOUX FLEUR, POMME DE TERRE, PETIT POIS, POIVRONS
VERT PRÉPARÉS DANS UNE SAUCE OIGNONS)*

DAL FRY

*(LENTILLE INDIENNES MIJOTÉS AVEC DU BEURRE ET CRÈME
FRAÎCHE)*

ALOO PALAK

*(ÉPINARD MIJOTÉ AVEC POMME DE TERRE ET SAUCE
CURRY)*

AUBERGINE MAISON

*(AUBERGINE CUIE AU FEU DE BOIS, CRÈME FRAÎCHE,
AROMATES, PUIS CUISINÉE EN MORCEAUX)*

DESSERT : PÂTISSERIE MAISON OU 2 BOULES DE GLACES

MENU 23,90 €

SERVIS MIDI ET SOIR

ACCOMPAGNÉ DE NAN FROMAGE ET RIZ BASMATI

ENTRÉE AU CHOIX

SAMOSSA VIANDE

(PÂTE FEUILLETÉE FARCIE DE VIANDE ET AU PETIT POIS (PAR 2 PIÈCES))

OU

POULET TANDOORI

(CUISSÉ DE POULET MARINÉE AVEC DE L'AIL ET DU GINGEMBRE, ÉPICÉE PUIS GRILLÉ)

OU

SAMOSSA LEGUME

(PÂTE FEUILLETÉE FOURRÉE AUX LÉGUMES (PAR 2 PIÈCES))

OU

BEIGNET MIX

(BEIGNETS D'OIGNONS, D'AUBERGINE, DE POMME DE TERRE)

OU

DINDE TIKKA

(MORCEAUX DE DINDE MARINÉS DANS UNE SAUCE ÉPICÉE DOUCE ET GRILLÉS)

PLAT AU CHOIX

POULET ALOO

(BLANC DE POULET PRÉPARÉS AVEC UNE SAUCE AU CURRY AVEC POMME DE TERRE)

OU

DINDE MASALA

(MORCEAUX DE DINDE MIJOTÉS AVEC UNE SAUCE AU CURRY AVEC POIVRON VERT)

OU

LEGUMES MIX

(CHOUX FLEUR, POMME DE TERRE, PETIT POIS, POIVRONS VERT PRÉPARÉS DANS UNE SAUCE OIGNONS)

OU

FISH CURRY

(FILET DE POISSON MIJOTÉ AVEC ÉPICES DOUCES ET CORIANDRE)

OU

AGNEAU CHOLA MASALA

(MORCEAUX DE GIGOT D'AGNEAUX MIJOTÉS AVEC AIL, GINGEMBRES ET POIS CHICHE)

DESSERT : PÂTISSERIE MAISON OU 2 BOULES DE GLACES

MENU MAHARAJA 29,90 €

SERVIS MIDI ET SOIR

ACCOMPAGNÉ DE NAN FROMAGE ET RIZ BASMATI

ASSORTIMENT D'ENTRÉES COMPRENANT :

POULET TIKKA

(MORCEAUX DE BLANC DE POULET MARINÉS DANS UNE SAUCE ÉPICÉE DOUCE ET GRILLÉS)

SAMOOSA VIANDE

(PÂTE FEUILLETÉE FARCIE DE VIANDE ET AU PETIT POIS)

BEIGNET DE POMME DE TERRE

(TRANCHES POMME DE TERRE AVEC FARINE DE POIS CHICHE, AIL, ET ÉPICES DOUCES)

PLATS AU CHOIX

FISH GINGER

(FILET DE COLIN MIJOTÉ AVEC ÉPICES DOUCES ET GINGEMBRE)

OU

AGNEAU BENGALE

(MORCEAUX DE GIGOT D'AGNEAU MIJOTÉ AVEC AIL, GINGEMBRE ET CRÈME FRAÎCHE)

OU

CREVETTE MUSHROOM MASSALA

(CREVETTES PRÉPARÉES AVEC ÉPICES DOUCES ET CHAMPIGNON, À LA CRÈME FRAÎCHE ET CORIANDRE)

OU

DINDE MADRAS

(MORCEAUX DE DINDE MIJOTÉS AVEC UNE SAUCE AU CURRY ÉPICÉ AVEC POIVRON VERT)

OU

POULET RAJMA

(MORCEAUX DE BLANC DE POULET MIJOTÉ AVEC UNE SAUCE CURRY ET HARICOT ROUGE)

DESSERT : PÂTISSERIE MAISON OU 2 BOULES DE GLACES

MENU TANDOORI MIX 28,00 €

ACCOMPAGNÉ DE NAN FROMAGE

ASSORTIMENT DE GRILLADES MAISON COMPRENANT :

POULET TANDOORI

(CUISSÉ DE POULET MARINÉE PUIS GRILLÉE)

GAMBAS TANDOORI

(GAMBAS MARINÉS, ÉPICÉS PUIS GRILLÉS)

AGNEAU TIKKA

(MORCEAUX D'AGNEAUX MARINÉS, ÉPICE PUIS GRILLÉS)

DINDE TIKKA

(MORCEAUX DE DINDE MARINÉS DANS UNE SAUCE ÉPICÉE DOUCE ET GRILLÉS)

BEIGNET DES POMME DE TERRE

(TRANCHES POMME DE TERRE AVEC FARINE DE POIS CHICHE, AIL)

RIZ BASMATI

DESSERT PÂTISSERIE MAISON OU 2 BOULES DE GLACES OU SORBET

NOS PAINS

TOUS NOS PAINS SONT CUITS AU TANDOOR

NAN NATURE

PÂTE LEVÉE AVEC FARINE DE BLÉ CUITE AU CHARBON DE BOIS.

2€50

NAN CHILLI

PÂTE LEVÉE AVEC FARINE DE BLÉ ET PIMENT

3€50

NAN GARLIC

PÂTE LEVÉE AVEC FARINE DE BLÉ FARCIE À L'AIL

3€50

NAN FROMAGE

PÂTE LEVÉE AVEC FARINE DE BLÉ FOURRÉE AU FROMAGE

3€50

NAN LEGUME

PÂTE LEVÉE AVEC FARINE DE BLÉ FARCIE DE LÉGUMES

5€00

NAN VIANDE

PÂTE LEVÉE AVEC FARINE DE BLÉ FARCIE DE VIANDE

6€00

NAN KASHMIRI

PÂTE LEVÉE AVEC FARINE DE BLÉ FOURRÉE AVEC DU FROMAGE, AMANDE, RAISIN SEC ET NOIX DE COCO

6€00

NAN ÉPOISSES (FROMAGE RÉGIONAL)

PÂTE LEVÉE AVEC FARINE DE BLÉ FOURRÉE AVEC DU FROMAGE ÉPOISSES

6€00

ENTRÉE FROIDE

SALADE MAHARAJA	8€50
<i>SALADE VERTE, CONCOMBRE, CITRON, CREVETTES</i>	
RAITA	6€00
<i>TOMATE, CONCOMBRE, OIGNONS, YAOURT NATURE ET CUMIN</i>	
RAITA CREVETTE	7€00
<i>TOMATE, CONCOMBRE, OIGNONS, YAOURT NATURE, CUMIN ET CREVETTE</i>	
SALADE POULET TIKKA	9€00
<i>MORCEAUX DE BLANC DE POULET MARINÉ ET GRILLÉ, SUR LIT DE SALADE</i>	
SALADE INDIENNE	8€00
<i>SALADE VERTE, TOMATE, HARICOT ROUGE, ŒUF ET OIGNON FRIT</i>	
SALADE VEGETARIENNE	7€90
<i>SALADE VERTE, TOMATE, OIGNON ET POMME DE TERRE</i>	

ENTRÉE GRILLADE TANDOORI

POULET TANDOORI	8€50
<i>CUISSE DE POULET MARINÉE AVEC DE L'AIL ET DES GINGEMBRÉS, ÉPICÉE PUIS GRILLÉ</i>	
POULET TIKKA	9€00
<i>MORCEAUX DE BLANC DE POULET MARINÉ DANS UNE SAUCE ÉPICÉE DOUCE ET GRILLÉ</i>	
DINDE TIKKA	9€00
<i>MORCEAUX DE DINDE MARINÉS DANS UNE SAUCE ÉPICÉE DOUCE ET GRILLÉS</i>	
AGNEAU TIKKA	10€00
<i>MORCEAUX D'AGNEAUX MARINÉ, ÉPICÉ PUIS GRILLÉS</i>	
GAMBAS TANDOORI	18€00
<i>GAMBAS MARINÉS, ÉPICÉS PUIS GRILLÉS</i>	

NOS FRITURES

BEIGNETS D'OIGNONS	6€00
<i>RONDELLE D'OIGNONS AVEC FARINE DE POIS CHICHE, AIL, ÉPICES DOUCES</i>	
BEIGNETS D'AUBERGINE	6€50
<i>TRANCHES D'AUBERGINES AVEC FARINE DE POIS CHICHE, AIL, ET CUMIN</i>	
BEIGNETS DE POMME DE TERRE	6€00
<i>TRANCHES DE POMME DE TERRE AVEC FARINE DE POIS CHICHE, AIL, ET CUMIN</i>	
BEIGNET MIX	8€00
<i>BEIGNET D'OIGNONS, D'AUBERGINE, ET DE POMME DE TERRE</i>	
SAMOSSA LÉGUME	6€00
<i>PÂTE FEUILLETÉE FOURRÉE AUX LÉGUMES (PAR 2 PIÈCES)</i>	
SAMOSSA VIANDE	7€00
<i>PÂTE FEUILLETÉE FARCIE DE VIANDE ET AU PETIT POIS (PAR 2 PIÈCES)</i>	

PLATS

TOUT NOS PLATS SONT ACCOMPAGNES DE RIZ BASMATI

POULETS

- POULET SHAHI KORMA** 16€00
MORCEAUX DE POULET PRÉPARÉ AVEC AMANDE, NOIX DE CAJOU, CRÈME FRAÎCHE ET NOIX DE COCO
- POULET MAKHANI** 16€00
BLANC DE POULET GRILLÉ, MARINÉ DANS UNE SAUCE AU BEURRE, TOMATE ET CRÈME FRAÎCHE
- POULET TIKKA MASALA** 16€00
MORCEAUX DE POULET GRILLÉS AU TANDOOR ET MIJOTÉS AVEC UNE SAUCE OIGNONS LÉGÈREMENT PIQUANTE
- POULET MADRAS** 14€90
CURRY DE POULET LÉGÈREMENT ÉPICÉ POIVRON VERT, CORIANDRE
- POULET VINDALOO (PIMENTÉ)** 16€00
CURRY DE POULET PIMENTÉ PRÉPARÉ AVEC POMME DE TERRE, CORIANDRE, NOIX DE CAJOU
- POULET SAAGWALA** 16€00
MORCEAUX DE POULET PRÉPARÉS AVEC ÉPINARD CRÈME FRAÎCHE ET ÉPICE DOUCES
- POULET MASALA** 14€90
MORCEAUX DE BLANC DE POULET MIJOTÉ AVEC UNE SAUCE AU CURRY ET POIVRON VERT
- POULET CHOLA MASALA** 14€90
MORCEAUX DE BLANC DE POULET PRÉPARÉS AUX 24 ÉPICES ET POIS CHICHE
- POULET MAHARAJA** 16€90
MORCEAUX DE POULET MARINÉS AVEC CRÈME FRAÎCHE, NOIX DE CAJOU, ŒUFS DURES ET COCO

DINDES

- DINDE SHAHI KORMA** 16€00
MORCEAUX DE DE DINDE PRÉPARÉ AVEC AMANDE, NOIX DE CAJOU, CRÈME FRAÎCHE ET NOIX DE COCO
- DINDE MASALA** 14€90
MORCEAUX DE DINDE MIJOTÉ AVEC UNE SAUCE AU CURRY ET POIVRON VERT
- DINDE MADRAS** 14€90
CURRY DE DINDE LÉGÈREMENT ÉPICÉ POIVRON VERT, CORIANDRE
- DINDE CHOLA CURRY** 14€90
MORCEAUX DE DINDE PRÉPARÉS AUX 24 ÉPICES ET POIS CHICHE
- DINDE VINDALOO (PIMENTÉ)** 16€00
MORCEAUX DE DINDE PRÉPARÉS AVEC DU GINGEMBRE, POIVRONS VERT, NOIX DE CAJOU ET POMME DE TERRE
- DINDE MAHARAJA** 16€90
MORCEAUX DE DINDE MARINÉS AVEC CRÈME FRAÎCHE, NOIX DE CAJOU, ŒUFS DURES ET COCO

CREVETTES

- CREVETTES CREAMY MUSHROOM** 17€50
CREVETTES PRÉPARÉES AVEC CRÈME FRAÎCHE, CHAMPIGNON, POUDRE D'AMANDE ET ÉPICES DOUCES
- CREVETTES ALOO MADRAS** 17€50
CREVETTES PRÉPARÉES AVEC UNE SAUCE LÉGÈREMENT PIMENTÉE, POIVRON VERT ET POMME DE TERRE
- CREVETTES VINDALOO (PIMENTÉ)** 18€00
CREVETTES PRÉPARÉES AVEC SAUCE PIMENTÉ, POIVRON VERT, POMME DE TERRE ET CARDAMOME
- CREVETTES GINGEMBRE** 18€00
CREVETTES MIJOTÉES AVEC ÉPICES DOUCES PRÉPARÉES À LA CRÈME FRAÎCHE ET AU GINGEMBRE
- GAMBAS ALOO CREAMY** 19€90
GAMBAS PRÉPARÉES AVEC CRÈME FRAÎCHE, POUDRE D'AMANDE ET ÉPICES DOUCES
- GAMBAS MUSHROOM MASALA** 19€90
GAMBAS PRÉPARÉES AVEC ÉPICES DOUCES ET CHAMPIGNON, À LA CRÈME FRAÎCHE ET CORIANDRE

AGNEAUX

AGNEAU SHAHI KORMA	17€90
<i>MORCEAUX DE GIGOT D'AGNEAUX MARINÉS AVEC CRÈME FRAÎCHES, AMANDES ET NOIX DE COCO</i>	
AGNEAU ALOO MADRAS	16€50
<i>MORCEAUX DE GIGOT D'AGNEAUX PRÉPARÉS AVEC UNE SAUCE AU CURRY, POIVRONS VERTS ET POMME DE TERRE</i>	
AGNEAU VINDALOO (PIMENTÉ)	17€90
<i>MORCEAUX DE GIGOT D'AGNEAUX PRÉPARÉS AVEC DU GINGEMBRES, POIVRONS VERTS, NOIX DE CAJOU ET POMME DE TERRE</i>	
AGNEAU DAL GOSHT	16€90
<i>MORCEAUX DE GIGOT D'AGNEAUX MIJOTÉS AVEC DES LENTILLES INDIENNES ET CORIANDRES</i>	
AGNEAU SAAGWALA	16€90
<i>MORCEAUX DE GIGOT D'AGNEAUX PRÉPARÉS AVEC ÉPINARD CRÈME FRAÎCHE ET ÉPICES</i>	
AGNEAU MAKHANI	16€90
<i>MORCEAUX DE GIGOT D'AGNEAU MARINÉ DANS UNE SAUCE AU BEURRE ET CRÈME FRAÎCHE</i>	
AGNEAU RAJMA	16€90
<i>MORCEAUX DE GIGOT D'AGNEAUX MIJOTÉS AVEC HARICOTS ROUGES ET CORIANDRE</i>	
AGNEAU CHOLA	16€90
<i>MORCEAUX DE GIGOT D'AGNEAUX MIJOTÉS AVEC AIL, GINGEMBRES ET POIS CHICHE</i>	
AGNEAU MAHARAJA	18€50
<i>MORCEAUX DE GIGOT D'AGNEAUX MARINÉS AVEC CRÈME FRAÎCHE, NOIX DE CAJOU, ŒUFS DURES ET COCO</i>	
KEEMA ALOO	14€90
<i>VIANDES HACHÉES PRÉPARÉES AVEC POMME DE TERRE ET SAUCE OIGNONS</i>	

POISSONS

FISH MASALA	15€90
<i>FILET DE POISSON MIJOTÉ AVEC ÉPICES DOUCES PRÉPARE À LA CRÈME FRAÎCHE ET CORIANDRE</i>	
FISH SPICY (PIMENTÉ)	15€90
<i>FILET DE POISSON PRÉPARE AVEC SAUCE PIMENTE, POMME DE TERRE ET CORIANDRE</i>	
FISH GINGER	15€90
<i>FILET DE POISSON MIJOTÉ AVEC ÉPICES DOUCES PRÉPARÉES À LA CRÈME FRAÎCHE ET AU GINGEMBRE</i>	

LEGUMES ACCOMPAGNES DE RIZ BASMATI

AUBERGINE MAISON	13€00
<i>AUBERGINE CUITE AU FEU DE BOIS, CRÈME FRAÎCHE, AROMATES, PUIS CUISINÉE EN MORCEAUX</i>	
LEGUMES MIX	13€00
<i>CHOUX FLEUR, POMME DE TERRE, PETIT POIS, POIVRONS VERT PRÉPARÉS DANS UNE SAUCE OIGNONS</i>	
DAL FRY	13€00
<i>LENTILLE INDIENNES MIJOTÉS AVEC DU BEURRE ET CRÈME FRAÎCHE</i>	
PALAK PANEER	13€00
<i>ÉPINARD MIJOTÉ AVEC DU MASALA, CRÈME FRAÎCHE ET FROMAGE</i>	
ALOO PALAK	13€00
<i>ÉPINARD MIJOTÉ AVEC POMME DE TERRE ET SAUCE CURRY</i>	
ALOO MUSHROOM	13€00
<i>POMME DE TERRE, CHAMPIGNON, TOMATES, OIGNONS, NOIX DE CAJOU PRÉPARÉS À LA CRÈME FRAÎCHES</i>	
RAJMA ALOO	13€00
<i>HARICOTS ROUGES, POMME DE TERRE MIJOTÉS AVEC OIGNONS, AIL GINGEMBRES, CORIANDRES</i>	
ALOO CHOLA MASALA	13€00
<i>POMME DE TERRE ET POIS CHICHE MIJOTÉS AVEC OIGNONS, AIL GINGEMBRES, CORIANDRES ET TOMATES</i>	

RIZ BASMATI ET BIRYANI

RIZ NATURE	5€00
BIRYANI LEGUMES	14€90
<i>RIZ BASMATI MIJOTÉ AVEC UN ASSORTIMENT DE LÉGUME</i>	
BIRYANI POULET	15€90
<i>RIZ BASMATI MIJOTÉ AVEC DU CURRY DE POULET ET POIVRON VERT</i>	
BIRYANI DINDE	15€90
<i>RIZ BASMATI MIJOTÉ AVEC DE LA DINDE ET UNE SAUCE LÉGÈREMENT PIMENTÉE</i>	
BIRYANI AGNEAU	17€90
<i>RIZ BASMATI MIJOTÉ AVEC DE L'AGNEAU, DE L'AMANDE ET DE LA NOIX DE CAJOU</i>	
BIRYANI POULET TIKKA	17€90
<i>RIZ BASMATI MIJOTÉ AVEC DU POULET TIKKA, DE L'AMANDE ET DE LA NOIX CAJOU</i>	

DESSERT INDIEN

FRUIT FRAIS (MANGUE OU ANANAS)	6€00
HALWA SUJI	5€00
<i>GÂTEAU DE SEMOULE AVEC FRUIT SEC ET SIROP DE ROSE</i>	
KULFI	5€00
<i>GLACE INDIENNE MAISON À LA MANGUE</i>	
CREME DE RIZ	5€00
<i>LAIT, CRÈME FRAÎCHE, RIZ, PISTACHES, AMANDES, EAU DE ROSE</i>	
GHAJOR HALWA	5€00
<i>GÂTEAU DE CAROTTE, LAIT, AMANDE, COCO, CARDAMOME ET BEURRE.</i>	
GULAB JAMUN	5€00
<i>PÂTE LAITEUSE FRIT, AROMATISÉ AU SIROP DE ROSE ET À L'EAU SUCRÉ</i>	

GLACES ET SORBETS

3 BOULES DE SORBETS AU CHOIX	6€00
<i>MANGUE, NOIX DE COCO, FRUIT DE LA PASSION, CITRON, ANANAS</i>	
3 BOULES DE GLACE AU CHOIX	5€50
<i>VANILLE, FRAISE, CHOCOLAT, CAFÉ, PISTACHE</i>	
MANGUE MELBA	6€90
<i>2 BOULES DE MANGUE, 1 BOULE VANILLE, MORCEAUX DE MANGUES, AMANDES EFFILÉES ET CHANTILLY</i>	
COUPE MAHARAJA	6€90
<i>2 BOULES PASSION, 1 BOULE VANILLE, MORCEAUX DE MANGUES AVEC CHANTILLY ET SIROP DE ROSE</i>	
ANANAS MELBA	6€90
<i>2 BOULES ANANAS, 1 BOULE VANILLE, MORCEAUX D'ANANAS, AMANDES EFFILÉES ET CHANTILLY</i>	

DIGESTIF

LIQUEUR DE PAAN ou DE GINGEMBRE ou DE ROSE ou DE MANGUE	5€00
GET 27	5€00
COGNAC	5€00
POIRE WILLIAM	5€00
COUPE CHAMPAGNE	8€50
<i>DOMAINE ALEXANDRE DEMARJOY</i>	

LES APÉRITIFS

COCKTAIL MAISON AU LITCHI	7€90
<i>VODKA, LITCHI, LIQUEUR DE BANANE VERTE, JUS D'ANANAS</i>	
COCKTAIL INDIEN (SANS ALCOOL)	5€90
<i>JUS D'ANANAS, CASCADE DE SAVEUR FRAISE, FRAMBOISE ET SIROP DE ROSE</i>	
KIR MAHARAJA	4€50
<i>VIN PÉTILLANT AVEC SIROP DE ROSE</i>	
KIR TRADITIONNELLE	4€50
<i>VIN BLANC SEC AVEC CRÈME DE CASSIS</i>	
BIERE INDIENNE 33 CL	5€50
BIERE EN BOUTEILLE LEFFE BLONDE 33CL	5€00
RICARD	4€90
CLAN CAMPBELL	5€90
JACK DANIEL'S	7€90

BOISSONS NON ALCOOLISÉES

ÉVIAN, BABOIT	1/2 3€90	1 L 6€00
COCA, ORANGINA, SCHWEPPE, PERRIER, ICE TEA 33 CL	4€00	
<i>SUPPLÉMENT SIROP + 2€00</i>		
JUS D'ORANGE, MANGUE, ANANAS 25 CL	4€00	
DIABOLO	4€00	
<i>(ROSE OU GRENADINE OU BANANE OU MENTHE OU CITRON)</i>		
SIROP A L'EAU		3€00

BOISSONS INDIENNES (À BASE DE LAIT)

CONSOMMÉ PENDANT LE REPAS EN INDE

LASSI A LA MANGUE 25 CL	6€00
<i>YAOURT, LAIT, SUCRE ET MANGUE</i>	
LASSI A LA ROSE 25 CL	6€00
<i>YAOURT, LAIT, SUCRE, ET SIROP DE ROSE</i>	
LASSI A LA BANANE 25 CL	6€00
<i>YAOURT, LAIT, SUCRE ET BANANE</i>	
LASSI NATURE OU LASSI SALÉ 25 CL	5€00

LES BOISSONS CHAUDES

THÉ INDIEN AUX ÉPICES	4€00
THÉ MASALA (CHAI)	5€00
<i>THÉ NOIR AUX ÉPICES DOUCES AVEC DU LAIT</i>	
THÉ INDIEN AUX CARDAMOMES	3€50
THÉ A LA MENTHE	3€50
THÉ AUX GINGEMBRES	4€00
CAFÉ CREME	3€50
CAFÉ ESPRESSO	2€00