

Nos Desserts

- **Halwa** 4,00 €
• Gâteau de semoule et noix de coco, crème anglaise et chantilly
• Semolina pudding and coconut and english cream and chantilly
- **Gulab Jaman** 4,00 €
• Gâteau indien de lait caillé, pochées au sirop de rose et au miel Fried balls
• of milk poached with syrup of pink and honey
- **Pista Kulfi**..... 5,00 €
• Glace indienne maison, lait, à base de pistaches et cardamome
• Indian ice cream, milk, pistachio nuts and cardamom
- **Mangue Kulfi** 5,00 €
• Glace indienne maison, lait, à base de mangue
• Indian ice cream, milk, mango
- **Kulfi Rose** 5,00 €
• Glace indienne maison, lait, à base de,
• sirop de rose

Sorbets et Glace

- **Sorbet et glaces**..... 4,00 €
- **Deux parfums au choix :**
• Mangue, passion, citron, vanille, fraise, pomme verte, poire, coco, pistache, chocolat et café
- **Mango Ice cream**..... 5,50 €
• Glace à la vanille recouverte d'un coulis de mangue et sirop de rose
• Vanilla ice cream topped with mango treacle and rose syrup
- **Coupe Exotique** 6,50 €
• Sorbet mangue, citron, passion, amandes, chantilly et sirop de rose
• Sorbet Mango, lemon, passion, almonds, Chantilly with a splash of rose syrup
- **Sorbets avec Alcool**
- **Coupe Général (Glace)** 6,60 €
• Glace vanille et Whisky
- **Coupe Commandant (sorbet)**..... 6,60 €
• Sorbet poire et poire Williams
- **Coupe Colonel (sorbet)** 6,60 €
• Sorbet citron et Vodka
- **Coupe Normandie (sorbet)**..... 6,60 €
• Sorbet pomme verte et Calvados

- **Cocktail** 20 cl 5,50 €
- (Gin, Jus de mangue, Jus d'orange, Sirop de rose indien)
- **Cocktail planteur des ils** ..20 cl..... 6,50 €
• (Rhum, Multifruit, Sirop de rose indien)
- **Kir pêche, cassis, mur**..... 12 cl 3,80 €
- **Vodka vol 40%** 4 cl 5,00 €
- **Communard** 12 cl 4,00 €
- **Rosalie** 12 cl 4,00 €
• (Rosé, Sirop de Pamplemousse rose)
- **Ricard, Pastis** 2 cl 3,00 €
- **Martini Rouge, Blanc** 4 cl 4,80 €
- **Bombay Sapphire Gin 40%**. 4 cl 5,00 €
- **Whisky vol 40%** 4 cl 5,00 €
- **Whisky indien vol 46%** 4 cl 8,50 €
- **Jack Daniel vol 40%** 4 cl 6,50 €
- **Chivas Régal vol 40%** 4 cl 7,50 €
- **Coupe Champagne**..... 12 cl 9,00 €

Bière

- **Affligem Blonde 25 cl pression**..... 3,50 €
- **Heineken** 25 cl pression..... 3,50 €
- **Bière Indienne** ...33 cl..... 5,00 €
- **Nimbou Pani**
(Citron pressé avec sirop de rose) ... 50 cl 4,50 €

Les Eaux Minérales

- **Vittel** 25 cl 2,00 € 50 cl 3,50 € 100 cl 4,50 €
- **San Pellegrino, Perrier finebull**..... 50 cl 3,50 € 100 cl 4,50 €

Les Sodas

- **Coca Cola** 33 cl 3,00 €
- **Perrier** 33 cl 3,00 €
- **Orangina** 25 cl 3,00 €
- **Ice Tea** 25 cl 3,00 €
- **Schweppes** 25 cl agrumes, Tonic..... 3,00 €
- **Jus de fruits** 3,00 €
(Ananas, Orange, Mangue)
- **Sprite**..... 33 cl 3,00 €
- **Oasis Tropical**..... 33 cl 3,00 €
- **Pulco Citronnade**..... 33 cl..... 3,00 €
- **Limonade** 25 cl 2,50 €
- **Diabolo** 3,00 €

Lassi

- (Boisson indienne à base de yaourt et de lait) 50 CL
- **Lassi Nature ou Salé**..... 3,50 €
- **Lassi Sucré**..... 4,00 €
- **Lassi Banane ou Mangue**..... 4,50 €
- **Lassi Cachemire** 4,50 €
(amande, pistache et sirop de rose)

Café, Thé

- **Café** 1,50 €
- **Décaféine**..... 1,60 €
- **Café crème** 2,00 €
- **Thé Nature**..... 3,10 €
- **Thé au lait** 4,00 €
- **Thé Maison (cannelle et cardamome)** 3,50 €
- **Thé à la menthe** 3,50 €

Entrées (Starters)

- **Oignons Bhaji** 4,50 €
• *Beignets d'oignons avec farine de pois chiche / Onions covered in dough of gram flour*
- **Pakora** 4,50 €
• *Beignets d'aubergines farine de pois chiche*
• *Sliced aubergine covered in dough of gram flour fried*
- **Mixed Pakora** 5,50 €
• *Beignets d'aubergine, d'oignon et de pomme de terre avec farine de pois chiche et épices indienne*
• *Pakora with eggplant, potatoes, onions chick peas flour and spices*
- **Calamar Pakora** 6,00 €
• *Beignets de calamar avec farine de pois chiche et épices indienne*
• *Squid covered in dough of gram flour*
- **Crevettes Pakora** 7,90 €
• *Beignets crevettes farine de pois chiche*
• *Prawns covered in dough of gram flour fried*
- **Sabzi Samossa** 5,00 €
• *Feuilletés de pomme de terre, cumin*
• *Spiced potatoes coriander covered in pasty roll of flour*
- **Keema Samossa** 6,00 €
• *Feuilletés de viande hachée*
• *Minced meat covered in pasty roll of flour*

Nos Soupes

- **Nauratan Soupe** 7,00 €
• *Soupe de légumes*
• *Vegetables soup*
- **Kabeer Khani Dall Soupe** 7,00 €
• *Soupe de lentilles indiennes*
• *Indian lentils soup*

Entrées Spécialités Tandoori (four indien)

- **Batera Tandoori** 9,50 €
• *Caillémacéré dans des aromates grillée*
• *Quelle marinated and grilled*
- **Poulet Tandoori** 6,90 €
• *Cuisse de poulet marinée et grillée*
• *Chicken leg marinated in spices and grilled*
- **Poulet Tikka** 7,90 €
• *Suprême de poulet mariné et grillé au tandoor*
• *Boneless chicken marinated and grilled*
- **Agneau Tikka** 9,50 €
• *Agneau grillé à la broche, au tandoor*
• *Lamb marinated and grilled in tandoor*
- **Seekh Kabab** 7,00 €
• *Agneau haché, menthe, coriandre, gingembre*
• *Mince of lamb, mint, coriander, garlic grilled in tandoor*
- **Machli Tikka** 9,90 €
• *Saumon grillé à la broche, au tandoor*
• *Salmon fish marinated in spices herbs and grilled*
- **Gambas Tandoori** 19,00 €
• *Gambas décortiquées et grillées au tandoor*
• *King prawns without shell and grilled*
- **Mixed Grill** 21,00 €
• *Assortiment de tandoori*
• *Assortment of tandoori*

Nos Raita et Salades

- **Raita** 4,00 €
• *Yaourt préparé avec concombres et tomates*
• *Cucumber, tomatoes and yoghurt along exotic herbs*
- **Crevettes Raita** 6,50 €
• *Raita avec crevettes*
• *décortiquées Raita with prawns*
- **Aubergines Raita** 7,00 €
• *Aubergines préparées avec du yaourt*
• *Egg plant in a touch of yoghurt*
- **Salade poulet** 7,90 €
• *Salade verte, poulet, tomates, olives, oignons*
• *et épices indiennes*
• *Salad, chicken, tomatoes, olive, onions and spices*
- **Salade crevettes** 6,90 €
• *Salade verte, crevettes décortiquées, tomates,*
• *olives, oignons et épices indiennes*
• *Salad, Shelled prawns, tomatoes, olive, onions and spices*

Pains Maison

(Home Made Breads)

À la Farine Blanche (Gluten)

(Self raising flour)

- **Nan nature** 2,00 €
• *Pain nature*
• *Self raising flour*
- **Chili Nan** 3,00 €
• *Pain pimenté*
• *Bread stuffed with chillis*
- **Garlic Nan** 3,00 €
• *Pain fourré à l'ail*
• *Bread stuffed with garlic*
- **Keema Nan** 4,00 €
• *Pain fourré à la viande haché*
• *Bread Stuffed with minced spicy meat*
- **Cheese Nan** 3,50 €
• *Pain fourré au fromage*
• *Bread stuffed with cheese*
- **Cheese & Chilis** 3,50 €
• *Pain fourré au fromage et piments*
• *Bread stuffed with cheese and chillis*
- **Cheese & Garlic** 3,50 €
• *Pain fourré au fromage et ail*
• *Bread stuffed with cheese and garlic*

À la Farine Complète

(Whole wheat flour)

- **Chappati** 2,00 €
• *Pain nature, pâte non levée*
• *Natural wheat flour*
- **Paratha** 3,00 €
• *Pain au beurre, pâte non levée*
• *Natural wheat flour with butter*
- **Sabzi Paratha** 3,50 €
• *Pain fourré aux légumes, pâte non levée*
• *Bread stuffed with vegetables*

Poulet (Chicken)

servis sans accompagnements

- **Poulet Curry** 10,90 € **Poulet Sagwala** 12,90 €
Filet de poulet, sauce curry Supreme of chicken, medium spicy *Filet de poulet aux épinards hachés, épices et coriandre fraîche*
Supreme of chicken cooked with spinach spices and fresh coriander
- **Poulet Punjab** 12,00 € **Butter Chicken** 12,50 €
Filet de poulet, sauce curry à l'ail, tomates, gingembre, piments *Poulet mariné, grillé à la broche, préparé avec une*
Supreme of chicken cooked in sauce of tomatoes, garlic, *sauce douce parfumée à la cannelle*
ginger, green chillis and coriander *Chicken marinated and cooked in creamy cinnamon*
perfumed sauce
- **Poulet Vindaloo** 11,50 € **Poulet Ginger** 12,00 €
Filet de poulet relevé aux épices Supreme of chicken curry vindaloo sauce *Filet de poulet avec sauce au gingembre Chicken cooked*
in a ginger sauce
- **Poulet Jalfrezi** 12,50 € **Poulet Korma** 11,50 €
Filet de poulet avec des oignons frits, tomates, poivrons *Filet de poulet préparé avec des fruits secs et une sauce douce Chicken cooked*
verts et piments verts, TRES FORT *in a very mild sauce with dry fruits and cream*
Supreme of chicken with fried onions, tomatoes and green
chillis
- **Poulet Tikka Massala** 12,90 € **Poulet Balti / Spécialité du Chef** 13,50 €
Filet de poulet grillé à la broche, préparé avec oignons, *Filet de poulet préparé avec une sauce à l'ail, tomates,*
tomates, poivrons, ail, gingembre et coriandre *gingembre et coriandre fraîche*
Chicken grilled and cooked with onions, tomatoes, *Chicken prepared with a sauce with garlic, tomatoes,*
capsicum, garlic, ginger and coriander *ginger and coriander*
- **Poulet Madras** 11,50 € **Poulet Dall** 13,00 €
Poulet préparé avec sauce Madras, épices Chicken *Filet de Poulet prépare avec lentille et sauce curry*
cooked with sauce madras and spices *Chicken cooked with lentil Indian*
- **Bombay poulet**..... 12,50 €
Poulet cuisiné avec champignons, oignons, tomates, r
édites à la crème Chicken, with mushrooms cream,
onions, tomatoes,

Biryani

- Des plats à base du fameux riz Basmati (parfumé naturellement) le Biryani
- contient une grande proportion de viande. C'est un plat raffiné, doux et consistant

- **Biryani de poulet** 13,00 €
Poulet découpé en morceaux, riz Basmati, amandes et fruits secs Chicken, Basmati rices, almonds and various dry fruits
- **Biryani d'agneau**..... 14,00 €
Agneau désossé avec duriz Basmati amandes et fruits secs Lambboned with Basmati rice, almonds, and various dry fruits
- **Biryani de crevettes**..... 13,90 €
Crevettes décortiquées, riz Basmati, amandes et fruits secs Prawns seasoned with Basmati rice, almonds, and various dry fruits
- **Biryani du Chef** 14,50 €
Poulet, agneau, crevettes, riz Basmati, amandes et fruits secs
Lamb, Chicken, Prawns seasoned with Basmati rice, almonds and various dry fruits
- **Biryani légumes**..... 11,90 €
Panache de légumes mijotés avec riz Basmati et épices Vaiated vegetables with Basmati rice
- **Biryani de Boeuf**..... 13,00 €
Boeuf émincé avec duriz Basmati, amandes et fruits secs Lambboned with Basmati rice, almonds, and various dry
fruits

Agneau (Lamb)

Servis sans accompagnements

- **Agneau curry**..... 11,50 €
Gigot d'agneau avec sauce curry traditionnelle
Lamb medium spicy curry
- **Agneau Punjab** 12,90 €
Gigot d'agneau, sauce curry à l'ail, tomates, gingembre,
piments verts et coriandre, FORT Lamb cooked in sauce
of tomatoes, garlic, ginger, green chillis and coriander
- **Agneau Ginger** 12,90 €
Gigot d'agneau avec sauce au gingembre Lamb cooked in
a ginger sauce
- **Agneau Vindaloo** 11,90 €
Curry d'agneau relevé aux épices Lamb curry vindaloo
- **Agneau Sagwala** 12,90 €
Gigot d'agneau aux épinards hachés, épices et coriandre
fraîche Lamb with spinach spices and fresh coriander
- **Agneau Korma** 12,50 €
Gigot d'agneau préparé avec des fruits secs et une sauce douce
Lamb cooked in a very mild sauce with dry fruits and cream
- **Agneau Jalfrezi** 12,00 €
Gigot d'agneau avec des oignons frits, tomates, poivrons et
piments verts, TRES FORT
Leg of lamb with fried onions, tomatoes, peppers and green
chillis VERY STRONG
- **Agneau Dall** 12,90 €
Gigot d'agneau prépare avec lentille et sauce curry Lamb
cooked with lentil Indian
- **Agneau Madras** 11,90 €
Agneau préparé avec sauce Madras, épices Lamb, with
sauce madras and spices
- **Agneau Shalimar**..... 13,00 €
Agneau préparé avec une sauce douce parfumée à la
cannelle Lamb cooked in creamy cinnamon perfumed sauce
- **Agneau Tikka Massala** 12,90 €
Agneau grillé à la broche, préparé avec oignons, tomates,
poivrons, ail, gingembre et coriandre
Lamb grilled and cooked with onions, tomatoes, peppers
garlic, ginger and coriander
- **Agneau Balti / Spécialité du Chef** 14,90 €
Agneau préparé avec une sauce à l'ail, tomates, gingembre
et coriandre fraîche
Leg of lamb prepared with a sauce with garlic, tomatos,
ginger and coriander fresh
- **Agneau Dopiazza** 11,00 €
Gigot d'agneau avec des oignon et epice Leg of lamb with
onion and spice

6 c Yi Zi6 YZ

Servis sans accompagnements

- **Boeuf Curry** 12,50 €
Émincé de boeuf, sauce curry Minceed beef cooked medium
spicy curry
- **Boeuf Punjab** 11,90 €
Émincé de boeuf, sauce curry, à l'ail, tomates, gingembre,
piments verts et coriandre, FORT
Minceed beef in a sauce of tomatoes, garlic, ginger, green chillis
and coriander
- **Bombay Boeuf** 12,90 €
Émincé de boeuf, cuisiné avec champignons, oignons,
tomates, amandes réduites à la crème Minceed beef cooked
with mushrooms cream, onions, tomatoes, almonds
- **Boeuf Vindaloo** 12,00 €
Émincé de boeuf au curry, relevé aux épices Minceed beef curry
vindaloo sauce
- **Boeuf Sagwala** 12,90 €
Émincé de boeuf, aux épinards hachés, épices et coriandre fraîche
Minceed beef cooked with spinach, tomatoes and coriander
- **Boeuf Korma** 13,00 €
Émincé de boeuf, préparé avec des fruits secs et une sauce
douce Minceed beef cooked in a very mild sauce with dry
fruits and cream
- **Boeuf Jalfrezi** 12,00 €
Émincé de boeuf, avec des oignons frits, tomates, poivrons
verts et piments verts, TRÈS FORT
Minceed beef with fried onions, tomatoes and green chillis
VERY STRONG
- **Boeuf Dall** 12,90 €
Émincé de boeuf, prépare avec lentille et sauce curry
Minceed beef cooked with lentil Indian
- **Boeuf Madras** 11,90 €
Émincé de boeuf, préparé avec sauce Madras, épices
Minceed beef prepared with madras sauce and spices
- **Boeuf Shalimar**..... 13,00 €
Émincé de boeuf, préparé avec une sauce douce parfumée à la
cannelle Minceed beef cooked in creamy cinnamon perfumed sauce
- **Keema Matar** 12,00 €
Viande hachée de boeuf, préparée avec oignons, tomates et
petits pois Mince beef, green peas, onions and tomatoes.
- **Kofta Curry** 11,00 €
Boulettes de viande hachée de boeuf, sauce curry Balls of
minced beef with curry sauce
- **Kofta Tandoori** 11,00 €
Boulettes de viande hachée de boeuf préparé avec oignons, tomates, poivrons, ail,
gingembre et coriandre
Balls of minced beef with fried onions, tomatoes, garlic, coriander and ginger

Crevettes (Prawns)

servis sans accompagnements

| | |
|--|---------|
| Crevettes Curry | 11,50 € |
| <i>Crevettes décortiquées, sauce curry</i> <i>Prawns cooked in a sauce curry medium spices</i> | |
| Crevettes Madras)..... | 12,00 € |
| <i>Crevettes décortiquées, avec sauce Madras, épices</i> <i>Prawns peeled prepared with madras sauce and spices</i> | |
| Crevettes Korma | 12,50 € |
| <i>Crevettes décortiquées préparées avec des fruits secs et une sauce douce</i> <i>Prawns cooked in a very mild sauce with dry fruits and cream</i> | |
| Crevettes Shalimar | 12,90 € |
| <i>Crevettes décortiquées, préparées avec une sauce douce parfumée à la cannelle</i> <i>Prawns cooked in creamy cinnamon perfumed sauce</i> | |
| Crevettes Aubergines | 13,00 € |
| <i>Crevettes décortiquées, préparées avec des aubergines et de la crème</i> <i>Prawns cooked with Eggplant and cream</i> | |
| Crevettes Massala | 12,90 € |
| <i>Crevettes décortiquées, avec sauce tomate, ail, oignons, poivrons et coriandre fraîche</i> <i>Prawns cooked in a sauce with tomatoes, garlic, ginger, green chilli and coriander</i> | |
| Crevettes Palak | 13,00 € |
| <i>Crevettes décortiquées, avec des épinards hachés</i> <i>Prawns cooked with spinach and cheese</i> | |
| Gambas Balti / Spécialité du Chef | 19,90 € |
| <i>Gambas décortiquées préparées avec une sauce à l'ail, tomates, gingembre et coriandre fraîche</i> <i>Peeled gambas prepared with a sauce with garlic, tomatoes, ginger and coriander fresh</i> | |

Poissons (Fish)

| | |
|---|---------|
| Poisson Punjab | 12,90 € |
| <i>Filet de saumon avec sauce tomate, ail, gingembre, piments verts et coriandre, FORT</i> <i>Salmon fish cooked in sauce with tomatoes, garlic, ginger, green chillis and coriander</i> | |
| Poisson Vindaloo))..... | 12,50 € |
| <i>Saumon au curry relevé aux épices</i> <i>Salmon Fish with curry vindaloo sauce</i> | |
| Poisson Jaipuri | 12,90 € |
| <i>Saumon avec une sauce douce au safran</i> <i>Salmon Fish with a very mild</i> | |
| Poisson Madras)..... | 12,50 € |
| <i>Saumon préparé avec sauce Madras, épices</i> <i>Salmon prepared with madras sauce and spices</i> | |
| Poisson Curry | 11,50 € |
| <i>Saumon, sauce curry traditionnelle</i> <i>Fish sauce</i> | |
| Poisson Shalimar | 12,50 € |
| <i>Saumon, préparé avec une sauce douce parfumée à la cannelle</i> <i>Salmon cooked in creamy cinnamon perfumed sauce</i> | |
| Poisson Tikka Massala | 12,90 € |
| <i>Saumon grillé, préparé avec oignons, tomates, poivrons, ail, gingembre et coriandre</i> <i>Salmon grilled and cooked with onion, tomatoes, capsicum, garlic, ginger and</i> | |
| Poisson Korma | 12,50 € |
| <i>Saumon préparé avec des fruits secs et une sauce douce à la crème</i> <i>Salmon cooked in a very mild with dry fruits and cream</i> | |

Accompagnements (Side Dishes)

Légumes

| | |
|---|--------|
| Baingan Bhaarta | 8,50 € |
| <i>Caviar d'aubergines avec crème</i> <i>Egg plant grilled and cooked with cream</i> | |
| Palak Panir | 9,00 € |
| <i>Épinards hachés avec crème, fromage</i> <i>Spinach with cheese and cream</i> | |
| Bombay Aloo | 8,50 € |
| <i>Pommes de terre préparées aux épices</i> <i>Potatoes cooked with spices</i> | |
| Palak Aloo | 8,50 € |
| <i>Épinard hachés et pommes de terre</i> <i>Spinach with potatoes</i> | |
| Dall Tarka | 8,50 € |
| <i>Lentilles indiennes préparées avec sauce curry</i> <i>Indian lenses prepared with sauce curry</i> | |
| Mixed légumes curry | 8,50 € |
| <i>Mélange de différents légumes au curry</i> <i>Mixed vegetables with curry</i> | |
| Allo Gobi | 8,50 € |
| <i>Choux-fleurs et pommes de terre</i> <i>Cauliflower and potatoes</i> | |

Riz (Rice)

| | |
|--|--------|
| Riz Basmati | 3,00 € |
| <i>Riz Basmati parfumé</i> <i>Perfumed Basmati rice</i> | |
| Peas Pullao | 4,00 € |
| <i>Riz Basmati aux petits pois</i> <i>Basmati rice with peas</i> | |
| Chana Pullao | 4,00 € |
| <i>Riz Basmati aux pois chiche</i> <i>Basmati rice with Chickpea</i> | |
| Mushroom Pullao | 4,50 € |
| <i>Riz Basmati aux Champignons de Paris</i> <i>Basmati rice with mushroom</i> | |
| Kashmiri Pullao | 4,50 € |
| <i>Riz Basmati aux fruits secs</i> <i>Rice with dried fruit</i> | |
| Affabi Pullao | 4,00 € |
| <i>Riz Basmati aux oignons frits</i> <i>Basmati rice with fried onions</i> | |