

## ENTRÉES

<b>Oignons Bajhi</b> Beignets d'oignons avec farine de pois chiche Onions fried in dough of gram flour and fried	6,50	<b>Tandoori Lalazar</b> Gambas, Seekh Kabab, Côtelettes Tandoori Chicken Tikka, Tandoori Salmon Tikka	26,00
<b>Samossa</b> Feuilletés de pommes de terre aux épices Spicy potatoes covered in roll of flour	7,50	<b>Seekh Kabab</b> Brochette d'agneau haché Minced lamb grilled in tandoor	9,00
<b>Keema Samossa</b> Feuilletés de boeuf haché aux épices Spicy Minced beef covered in roll of flour	8,50	<b>Kastoori Murgh Tikka</b> Suprême de poulet mariné et grillé Supreme of chicken marinated and grilled	9,50
<b>Pakora</b> Beignets d'aubergine Sliced brinjals covered in dough of gram flour and Fried	7,00	<b>Tandoori Champ</b> Côtelettes d'agneau marinées et grillées Lamb's chop marinated and grilled	15,00
<b>Raïta</b> Yaourt préparé avec concombres et tomates Cucumber, tomatoes and yoghurt along exotic herbs	6,00	<b>Til Mil Jheenga</b> Gambas décortiquées et grillées Grilled king prawns without shell	23,00
<b>Mattar Tikki</b> Croustillant aux petits pois et noix de cajoux Green Peas and cashewnuts «Tikki»	8,00	<b>Machli Tikka</b> Saumon à l'aneth, cardamome, tandoor Smoked salmon fish with till, cardamom and grilled	12,00
<b>Aubergines Raïta</b> Aubergines fumées au tandoor, touche de yoghurt Tandoori smoked brenjals and a touch of yoghurt	7,00	<b>Gosht Tikka</b> Brochette de filet d'agneau grillé Lamb marinated and grilled in tandoor	12,00
<b>Poulet Tikka Salade</b> Blanc de poulet grillé sur un lit de salade Grilled chicken with green salad	12,00	<b>Tandoori Chicken</b> Cuisse de poulet macérée dans les aromates et grillée Leg of chicken marinated and grilled	8,00
<b>Daal Soup</b> Soupe indienne de lentilles Indian lentils soup	7,00	<b>Assortiment d'entrées</b> Keema Samossa, Seekh Kabab, Chicken Tikka et Mattar Tikki	19,00
<b>Saumon Tikka Salade</b> Saumon grillé sur un lit de salade Grilled salmon with green salad	15,00	<b>Black Pepper Chiken Tikka</b> Suprême de poulet mariné au yahourt, crème et noix de cajoux au poivre noir	10,00
<b>Vegi Platter</b> Panir Tikka, Samossa, Mater Tikki et Raïta	15,00		
<b>Salade</b> Salade mêlée - Mixed salad	6,00		



## THALIS

<b>Nauratan</b> Thali végétarien Samosa, Oignons Bajhi, Nauratan, Dal, Baigan bhaarta, riz basmati, Naan et Raïta	29,00
<b>Shikaarpuri</b> Poulet Tikka, Seekh Kebab, Butter Chicken, Nauratan, Peshwari Gosht, riz basmati et pain au fromage	35,00

## BIRYANIS

<b>Légumes</b>	17,00
<b>Poulet</b>	19,00
<b>Agneau - Boeuf</b>	19,00
<b>Crevettes et Gambas</b>	21,00

## NOS PLATS

**Handi Ghost Laziz** 19.00

Curry d'agneau, tomates, oignons et gingembre  
Lamb curry with tomatoes, onions and ginger

**Murgh-E-Shalimar** 16.00

Suprême de poulet à la crème noix de cajou, amandes.  
Supreme of chicken in creamy sauce of cashew nuts and almonds.

**Murgh Ginger** 16.00

Suprême de poulet au gingembre et coriandre fraîche  
Supreme of chicken with ginger and coriander

**Tikka Massala** 16.00/18.00

Poulet ou Agneau  
Oignons, tomates, ail, gingembre et coriandre  
Onions, tomatoes, garlic, ginger and coriander

**Butter Chicken** 17.00

Suprême de poulet mariné et parfumé à la cannelle  
Chicken marinated in creamy cinnamon perfumed sauce

**Achari Murgh** 15.00

Suprême de poulet, curry et condiments  
Supreme of chicken, curry and chutney

**Khatti Mhatti** 15.00

Suprême de poulet dans un subtil mariage de cury aigre doux  
Supreme of chicken with sweet and sour curry

**Machli Curry** 17.00

Saumon sauce curry  
Salmon with curry sauce

**Lamb Rogan Josh** 17.00

Curry d'agneau façon Kashmiri traditionnelle  
Traditional Kashmiri lamb Curry

**Pashwari gosht** 17.00

Curry de boeuf moyennement épicé  
Beef curry medium spicy sauce

**Jalfrezi (très fort)** 17.00

Poulet ou Agneau  
Sauce forte avec oignons frits, tomates et piments verts  
Hot spicy sauce with onions, tomatoes and green chillis

**Nashedar Balti** 25.00

Gambas décortiquées, tomates aux épices et coriandre  
King prawns, garlic sauce, tomatoes, ginger and coriander



## ACCOMPAGNEMENT

**Tarka Daal** 6,00

Lentille jaune préparées aux épices  
Indian lentils cooked with spices

**Allo Gobi** 6,00

Choux-fleurs et pommes de terre  
Cauliflower and potatoes

**Nauratan** 6,00

Mélange de légumes au curry  
Mixed vegetables with curry

**Bindi** 6,00

Okras, oignons, tomates et épices  
Lady fingers, onions, and spices

**Paneer Makhni** 7,00

Fromage indien, sauce makhni

**Chana Massala** 6,00

Pois chiche au curry  
Chick's peas with curry

**Palak Paneer** 7,00

Épinards hachés crème & fromage  
Spinach prepared with cheese & cream

**Baignan Bhaarta** 7,00

Caviar d'aubergines  
Brenjals Caviar Indian style

**Palak Aloo** 7,00

Pommes de terre aux épinards  
Potatoes cooked with spinach

**Dam Aloo** 7,00

Pommes de terre au curry  
Potatoes curry

## PLATS TRADITIONNELS

<b>Balti Ghost</b> Curry de boeuf aux tomates, oignons et gingembre <i>Beef, tomatoes, onions and ginger</i>	19.00
<b>Hot &amp; Vindaloo Curry</b> Agneau ou Boeuf ou Poulet <i>Lamb or Beef or Chicken</i>	17.00/15.00
<b>Karahi Murgh</b> Suprême de poulet à l'ail, tomates et gingembre <i>Supreme of chicken with garlic, tomatoes, ginger and fresh coriander</i>	17.00
<b>Gosht Sagwala</b> Agneau ou Boeuf aux épinards avec épices et coriandre <i>Lamb or Beef with spinach, spices and fresh coriander</i>	17.00
<b>Machli Malai Curry</b> Filet de saumon en sauce noix de cajoux à la cardamome <i>Salmon of cashew nuts with cardamom</i>	19.00
<b>Khara Massala</b> Crevettes poilées, piments verts, gingembre et coriandre sauce tomate <i>Prawns, tomatoes, garlic, ginger, green chilies and coriander</i>	16.00
<b>Jheenga Malai</b> Crevettes avec noix de cajou, amandes et crème <i>Prawns in creamy sauce of cashew nuts and almonds</i>	17.00
<b>Nali Ghost</b> Souris d'Agneau, sauce curry <i>Richly spiced lamb curry</i>	19.00
<b>Agneau Korma</b> Agneau, avec noix de cajou, amandes et crème <i>Lamb, creamy sauce of cashew nuts and almonds</i>	19.00
<b>Kama Sutra</b> Queue de langouste, tomates, feuilles de curry, lait de coco <i>Lobster tail, tomatoes, fresh curry leaves, coconut milk</i>	30.00

## PLATS VÉGÉTARIENS

<b>Tarka Daal</b> Lentilles jaunes préparées aux épices <i>Indian lentils cooked with spices</i>	12.00	<b>Chana Massala</b> Pois chiche au curry <i>Chick's peas with curry</i>	12.00
<b>Allo Gobi</b> Choux-fleurs au curcuma <i>Cauliflower and turmeric</i>	12.00	<b>Palak Panir</b> Épinards hachés crème & fromage <i>Spinach prepared with cheese &amp; cream</i>	15.00
<b>Nauratan</b> Mélange de légumes au curry <i>Mixed vegetables with curry</i>	11.00	<b>Paneer Makhani</b> Fromage maison, sauce tomate cannelle <i>Indian cottage cheese and tomatoes and butter creamy sauce</i>	15.00
<b>Baignan Bhaarta</b> Caviar d'aubergines à l'indienne <i>Brenjals caviar indian style</i>	15.00	<b>Dam Aloo</b> Pommes de terre préparées aux épices <i>Potatoes cooked with spices</i>	12.00
<b>Bindi</b> Okras, oignons, tomates et épices <i>Lady fingers, onions, and spices</i>	12.00	<b>Palak Allo</b> Pommes de terre aux épinards <i>Potatoes cooked with spinach</i>	14.00

