

NOS (PLATS VEGETARIENS (VEGE?A@LES)

Mushroom Bhaji - Champignons (aux épices fines)

Palak Panir - Epinards (fromage maison, épices douces)

Subzi Massala - Légumes mixtes (aux épices douces)

Baigan Burta - Aubergines (grillées, écrasées, aux épices douces)

Alu Matar- Pomme de terre (petits pois, ail, gingembre, épices)

Dall 'Iarqa - Lentilles (tomate, coriandre, épices)

ACCOMPAGNEMENT PAINS INDIENS

Nan (nan nature)

Cheese Nan (nan fourré au fromage)

Rôtie (galette de farine)

Parota (Chapati feuilleté au beurre)

Chapati Tandoori (farine de blé complet non fermenté)

ACCOMPAGNEMENT DE RIZ BASMATI

Riz Nature (riz Basmati au safran)

Riz Poulau (riz Basmati, safran, raisins, amandes effilées, coriandre)

Riz Kashmiri (riz Basmati, curry, tomate, petits pois, fruits exotiques)

Riz Bombay (riz Basmati, œuf, tomate, oignon, champignons)

Riz Dal Mixte (riz Basmati, mélange de lentilles d'Inde)

Riz Raita (riz Basmati, yaourt, tomate, concombre, coriandre, épices)

NOS (PLATS TRADITION FRANÇAISE (SERVIS AVEC FRITES)

Emincé de volaille au curry ou à la crème

Faux- filet de poivre vert ou Maître d'hôtel

Cordon bleu de volaille nature ou crème champignons

Prix nets services compris