

BOISSONS

Apéritifs

Ricard	3,50
51	3,50
Martini Rouge	3,50
Martini Blanc	3,50
Porto Rouge Campari	3,50
Suze	3,50
Kir	4,50
Kir Indien	8,00
Kir Royale	8,00
Coupe de Champagne	6,00
Whisky	7,50
Whisky + Soda/Jus	7,00
Vodka	8,50
Vodka + Soda/Jus	7,00
Gin	9,00
Gin Tonic	7,00
Get 27/ 31	7,00

Digestif

Cafés

expresso	1,50
noisette	1,70
décaféiné	1,70
afé grande tasse	2,00
café au lait	2,50
cappuccino	3,00
irish coffee	8,50

Thés

Thé Noir	2,50
Thé Vert Menthe	3,00
Chai (thé indien)	3,50
Thé Jasmin	3,50

Cocktails sans alcool

Indain Paradise	5,00
<i>Jus d'orange & mangue, sirop de rose</i>	
Cashmere Island	5,00
<i>Jus de fruits exotiques, gingembre</i>	
Coco Delhi	5,00
<i>Jus d'ananas et crème de coco</i>	
Jus de Tamarin Frais Maison	5,50

Cocktails alcoolisés

Indian Lounge	5,50
<i>Vodka, citron vert, sucre de canne</i>	
Trance Goa	5,50
<i>Gin, Vodka Jus de fruits exotiques, gingembre</i>	
Flying Ganesh	5,50
<i>Gin, Vodka, jus de fruits exotiques, sirop de rose</i>	
Love Potion	8,50
<i>Rhum blanc, jus d'orange, sirop de rose</i>	
Red Bombay	8,50
<i>Champagne, crème de framboise</i>	
Nom de la Rose	8,50
<i>Champagne, sirop de rose</i>	

Safari Indian

Champagne, liqueur de Safari

Eaux & Sodas

Eau Minérale 75cl «Indian Lounge»	2,50
<i>Plate ou gazeuse</i>	
Eau Minérale 1 L	5,00
<i>Evian, Badoit, San Pellegrino</i>	
Perrier 33cl	3,00
Soda 33d	3,50
<i>Coca Cola, Coca Cola Light, Coca Cola Zero</i>	
Sodas 25cl ,	3,00
<i>Ice Tea Pêche, Limonade</i>	
Jus de Fruits 25cl	3,00
<i>orange, mangue, tropical, banane, ananas, pomme, abricot</i>	

ENTRÉES

Entrées Froides

Raïta 5,00 €

Yahourt aux légumes

Entrées Chaudes

Soupe du Jour 5,50 €

Onions Bagi 4,50 €

Oignons en friture à la farine de pois chiche

Samosa aux légumes 5,50 €

fine pâte fourrée aux légumes

Crevettes Bagi 6,00 €

Beignets de crevette à la farine de pois chiche

Panaché d'entrées 10,00 €

Onions Bagi, Sam osa aux Légumes & Aloo Bonda

Chicken Pakora 6,00 €

Beignets de poulet à la farine de pois chiche

PAINS TANDOORI

Chapati 1,80 €

Equivalent du «pain complet» en naan

Naan Nature 2,00 €

Masala Naan 3,00 €

tomate, ognion, coriandre

Garlic Naan 3,00 €

À l'ail

Cheese Naan 4,00 €

fromage

Pashwari Naan 4,00 €

raisins sec, noix de cajoux, coco rapé



**Vous pouver demander des plats sans gluten ou vegan.
Renseignez vous lors de la commande**



MENU DU MIDI

Salade du jour

avec chapati

10,00 €

Plateau indien

l'enchantement des saveurs

Mini Tali

*petit plateau composé d'une viande,
riz, légumes et salade*

10,00 €

Menu Goa

1 Entrée Au Choix

Raita

Chicken Pakora

1 Plat Au Choix

Vegetables Biryani

Chicken Kourma

Fish Coco

14,90 €

1 Dessert Au Choix

Halva

Barfi

MENUS

MENU ENFANT

(jusqu'à 10 ans)

Sirop au choix

Chicken tikka riz

1 boule de glace au choix

9,00 €

HIMALAYA

tali végétarien

7 compositions aux légumes, riz et butter naan

(vegan possible)

20,00 €

DELHI

Entrée

onion bagī

Plat

Panaché de grillade tandoori

(agneau, poulet, gambas, poisson, dal et

butter naan)

22,50 €

NIRVANA GOA

Plateau de 7 compositions

agneau, poulet, crevettes,

poisson, raita, riz et butter naan

25,00 €

GRILLADE TANDOORI

Au minimum 10 minutes d'attente sur les grillades

Chicken Tikka 10,00 €

Poulet mariné en sauce roti au tandoori

Tandoori Chicken 11,00 €

2 cuisses de poulet mariné en sauce, roti au tandoori

Lamb Roti Tikka 12,50 €

Agneau mariné aux épices, roti au tandoori

Nirvana Delhi 22,00 €

Panaché de grillade: agneau, poulet, gambas, poisson

Tandoori Prawns 24,00 €

Gambas aux épices, roti au tandoori

BIRYANI

Vegetables Biryani 12,00 €

Légumes légèrement épicées, riz basmati

Chicken Biryani 13,50 €

Poulet légèrement épicé, riz basmati

Lamb Biryani 15,00 €

Agneau légèrement épicé, riz basmati

Gambas Biryani 17,00 €

gambas légèrement épicés, riz basmati

POULET

Chicken Butter Cream

Beurre, tomate, gingembre, crème fraîche, noix de cajoux

Chicken Masala

Sauce curry avec une grande variété d'épices

Chicken Manga

Sauce au coulis de mangue

Chicken Kourma

Crème fraîche, curry, noix de cajoux, raisin sec

Chicken Vindaloo

Sauce curry, piments vert, pomme de terre

13,50 €

13,50 €

Chicken Tikka Masala

Sauce yahourt, amande, crème fraîche

Chili Chicken

Sauce très relevée aux épices et piments verts

Chicken Madras

Poulet et ognion cuisinés dans une sauce très relevée

Chicken Saag

Poulet et fromage frais cuit aux épinards

AGNEAU

Lamb Masala

Sauce curry avec une grande variété d'épices

Lamb Kourma

Crème fraîche, curry, noix de cajoux, raisin sec

Lamb Vindaloo

Sauce curry, piments vert, pomme de terre

14,50 €

14,50 €

Lamb Madras

Agneau et ognion cuisinés dans une sauce très relevée

Lamb Saag

Agneau et fromage frais cuit aux épinards

RIZ BASMATI

Riz Nature

4,00 €

Riz au Safran

4,00 €

Riz Pashwari

Noix de cajoux, raisins secs et coco rapé

LÉGUMES

Mixed Vegetables

Légumes aux épices et curry

Masoor Dai

Lentilles épicées cuites au beurre

Aloo Matter

Curry végétarien, pommes de terre et petits pois

9,00 €

9,00 €

Baigan Bharta

Purée d'aubergine au four et herbes fraîches

Saag Panner

Fromage frais cuit aux épinard

Saag Dal Kourma

Epinard frais et lentilles à la crème et au curry

FILET DE POISSON BLANC

Fish Masala

Poissons mélangés à une grande variété d'épices

12,50 €

Fish Malaï

Poissons aux amandes, sauce coco

12,50 €

Fish Madras

Poissons et oignon cuisinés dans une sauce très relevée

GAMBAS

Gambas Masala

Gambas mélangés à une grande variété d'épices

Gambas Malaï

Gambas aux amandes et sa sauce coco

15,00 €

Gambas Vindaloo

Gambas en sauce curry relevée, piments et pommes de terre

15,00 €

Gambas Kourma

Gambas en sauce curry, crème fraîche, raisins Sec, noix de cajou

Gambas Madras

Gambas et oignon cuisinés dans une sauce très élevée

DESSERTS

Lassi Nature ou sucré

3,50 €

«Milk Shake» indien, nature ou sucré

Lassi Parfumé

5,00 €

«Milk Shake» indien, rose, mangue, banane ou passion

Crème Brulée À La Mangue

5,50 €

Gulab Jamun

5,00 €

Beignets de farine de lait, cuites à l'huile, cardamone et sirop de rose

Barfi

5,00 €

Gâteau de pistache maison

Halva

5,00 €

Gâteau de semoule maison

Kulfi Jaipur

5,50 €

Glace indienne à base de lait de mangue et safran

Fondant au Chocolat

7,00 €

Fondant au chocolat, chantilly et boule coco

GLACES

Coupe 2 boules

5,00 €

*vanille, chocolat, café, cassis, mangue, citron, coco, fruits de la passion,
pistache*

Colonel

8,00 €

2 boules de citron vert, vodka