



*Indian
Royal*

MENU INDIAN ROYAL

Apéritif

Entrées

Chicken Tandoori

Poulet mariné dans le yogourt parfumé au gingembre et citron avec les différentes épices, grillées au tandoor.

Scampi Tandoori

Scampi marinés au yaourt, épices et grillés au tandoor.

Samosa

Beignet de pâte feuilletée.

Paneer Pekoda

Beignets de fromage indien.

Plats

Scampi Korma

Scampi dans une sauce crémeuse à base de poudre de coco, noix de cajou et raisins secs

Lamb Dopiaza

Dés d'agneau dans fraîche tomate, aux oignons, coriandre et mélange d'épices.

Chicken Madras

Dés de poulet dans une sauce au curry madras, citron, légèrement relevé, provient de la plus grande ville du sud de l'Inde.

Jeera Aloo

Pommes de terre, gingembre râpé, d'ail et la coriandre fraîche.

Accompagnements

Riz

Riz basmati parfumé de la cardamome.

Ou

Nan Nature

Pain traditionnel indien cuit au tandoor.

Dessert

Mango Kulfi

Ou

Gulab Jamun

45,50 € par personne (minimum 2 couverts)

MENU DÉCOUVERTE

Entrées

Beignets d'Oignon

Beignet d'oignon, d'épices et poivrons.

Chicken Tikka

Morceaux de poulet marinés au yoghourt épicé et citronné grillé au tandoor.

Scampi Tandoori

Scampi marinés au yaourt, épices et grillés au tandoor.

Samosa

Beignet de pâte feuilletée.

Plats

Palak Paneer

Épinards frais de paneer fromage frais indien.

Lamb Ginger

Le gingembre est frais, tomate, aux oignons, l'ail, les épices et les feuilles de coriandre.

Chicken Kashmiri

La sauce kashmiri préparée, mêle délicieusement amandes, fruits secs, crème fraîche et menthe.

Accompagnements

Riz

Riz basmati parfumé de la cardamome.

Ou

Nan Nature

Pain traditionnel indien cuit au tandoor.

Dessert

Gulab Jamun

32,50 € par personne (minimum 2 couverts)

POTAGES

Chicken Soup 5,50
Potage au poulet émietté, fraiche tomate et coriandre fraîche.

Scampi Soup 6,00
Potage aux scampi, citron et coriandre fraîche.

tomato Soup 5,00
Potage aux fraîche tomate, et coriandre fraîche.

Dal Soup 5,00
Potage aux lentilles et coriandre fraîche.

ENTRÉES

Mix Royal 8,50
les spécialités du chef (Onion bhajee, Scampi tandoori, seek kebab, Samosa, Chicken tikka)

Mix Grill 20,50
Assortiment de différentes viandes grillées au tandoor (agneau, chicken tandoori, chicken tikka et scampi tandoori) servi sur un lit d'oignons : pour 2 couverts.

Chicken Tandoori 6,50
Poulet mariné dans le yogourt parfumé au gingembre et citron avec les différentes épices, grillées au tandoor.

Chicken Tikka 7,00
Morceaux de poulet marinés au yoghourt épicé et citronné grillés au tandoor.

Seek Kebab 6,50
Hachis de poulet aux épices, poivrons est grillée au tandoor.

Scampi Tandoori 9,50
Scampi marinés au yaourt, épices et grillés au tandoor.

Samosa à l'Agneau 7,50
Beignet de pâte feuilletée à la farce d'agneau d'épices et de petits pois.

Samosa Vegetable 6,50
Beignet de pâte feuilletée à la farce de petits pois, de pomme de terre, fromage indien et d'épices.

Onion Bhajee 6,00
Beignet d'oignon, d'épices et poivrons.

Mix Pakoda 6,50
Beignets d'oignon, beignets fromage indien, beignets pomme de terre et beignets chou-fleur.

TOUS LES PLATS SONT ACCOMPAGNÉS DE RIZ BASMATI PARFUMÉ À LA CARDAMOME

PLATS

Curry

Chicken Curry	15,50
Lamb Curry	16,50
Scampi Curry	17,50

Le curry préparé dans une sauce aux oignons, tomate fraîche et épices aromatiques.

Madras

Chicken Madras	15.50
Lamb Madras	16.50
Scampi Madras	17.50

La curry de madras, légèrement relevé, citron et poudre de coco.

Ginger

Chicken Ginger	15,95
Lamb Ginger	16,95

Le gingembre frais, aux oignons, l'ail, les épices et les feuilles de coriandre.

Vindaloo

Chicken Tikka Vindaloo	15,95
Lamb Tikka Vindaloo	16,95
Scampi Vindaloo	17,95

Le vindaloo est une sauce TRES piquante, provient de la plus grande ville du sud de l'Inde.

Bhuna

Chicken Bhuna	15,95
Lamb Bhuna	16,95
Scampi Bhuna	17,95

La viande aux oignons, poivrons, citron et d'épices variées et de coriandre fraîche.

Dopiaza

Chicken Dopiaza	15,95
Lamb Dopiaza	16,95

La viande aux fraiches tomate, aux oignons, coriandre et mélange d'épices.

Tikka Masalah

Chicken Tikka Masalah	16,95
Lamb Tikka Masalah	17,95
Scampi Tikka Masalah	18,95

La viande marinée au yoghourt épicé, citronné grillés au tandoor, suivie d'une cuisson à la crème fraîche, poudre de amandes et raisin sec.

Dhansak

Chicken Dhansak 17,50

Lamb Dhansak 18,50

La viande aux aubergines et Curry de lentilles.

Palak

Chicken Palak 16,50

Lamb Palak 17,50

le palak agréablement les épinards et curry légèrement parfumé à l'ail et au gingembre.

Kashmiri

Chicken Kashmiri 16,95

Lamb Kashmiri 17,95

Scampi Kashmiri 18,95

La sauce kashmiri préparée, mêle délicieusement amandes, fruits secs, crème fraîche et menthe.

Korma

Chicken Korma 16,95

Lamb korma 17,95

Scampi korma 18,95

une sauce crémeuse à base de poudre de coco, noix de cajou et raisins secs.

Biryani

Chicken Tikka Biryani 16,50

Lamb Tikka Biryani 17,50

Scampi Biryani 18,50

Le Biryani est un plat à base de riz basmati préparé aromatisé d'oignons, de tomates, gingembre, ail, raisins secs, noix de cajou et épices indiennes. Ce plat s'accompagne traditionnellement de raïta.

Pasanda

Chicken Pasanda 17,50

Lamb Pasanda 18,50

Une sauce base de vin rouge, de crème fraîche, raisins secs et de poudre d'amande.

Kedahi

Chicken tikka kedahi 17,00

Lamb tikka kedahi 18,00

La viande marinées, cuit au tandoor, tomates fraîche, aux oignons et poivrons.

Chicken Makhanwala 17,00

Poulet marinées, parfumé au gingembre, crème fraîche, poudre de amandes, raisins secs et fruits sec avec les différentes épices.

Lamb Rogan Josh 18,50

Dés d'agneau dans une sauce curry oignons garnie d'un coulis de tomates et gingembre.

TOUS LES PLATS SONT ACCOMPAGNÉS DE RIZ BASMATI PARFUMÉ À LA CARDAMOME

PLATS VEGETARIENS

Saag Punjabi 13,95

Épinards frais et légèrement crème fraîche.

Mix Vegetable 13,50

Préparation des légumes de saison.

Dal Makhani 13,50

Curry de lentilles ou curry de lentilles jaunes.

Bhindi 13,95

Légume indien (okra) préparé avec des oignons et du gingembre.

Palak Paneer 14,50

Épinards frais de paneer, fromage frais indien.

Chilli Paneer 14,50

Fromage indien servi légèrement relevé, poivrons et citron.

Baingan Bharta 14,50

Préparation à base d'aubergines grillées au tandoor, oignons et tomates.

Chenna Mesalla 14,50

Curry de pois chiches (mélange d'épices, de tomates et d'oignons).

Mix Vegetable Korma 14,95

Légumes de saison dans une sauce crémeuse à base de poudre de coco, raisins secs et noix de cajou.

Biryani Vegetable..... 15,00

Mélange de riz, légumes, noix de cajou et raisins secs parfumés au cumin. (Servi avec de la raita)

Malai Kofta 15,50

Boulettes des légumes dans une sauce crémeuse à base de poudre de amandes, noix de cajou et raisins secs.

SPECIALITIÉS TANDOORI

Ces spécialités sont cuites au tandoor, un four d'argile traditionnelle qui a donné son nom au tandoori masalah.

Mix Grill 25,50

Assortiment de différentes viandes grillées au tandoor (agneau, chicken tandoori, chicken tikka et scampi tandoori) servi sur un lit d'oignons. (accompagné de pain: Nan nature)

Chicken Tikka Grill 18,50

Morceaux de poulet mariné au yoghourt épicé et citronné grillé au tandoor.

Scampi Tandoori 19,50

Scampi marinés au yaourt, épices et grillés au tandoor.

Chicken Tandoori 17,00

Poulet mariné dans le yogourt parfumé au gingembre et citron avec les différentes épices, grillées au tandoor.

(Tous les tandoori sont accompagné de la sauce raïta)

THALI- PLAT TRADITIONNEL INDIEN

Le thali est le plat traditionnel indien, composé de plusieurs préparations. servis dans de petits bols disposés sur un plateau rond (Minimum 2 couverts)

Thali Indian Royal 27,50

4 plats choisis par le chef (poulet, agneau , scampi, végétarien) riz basmati parfumé de la cardamome, pain nan et desserts.

Thali Vegitable 24,50

4 plats choisis par le chef (végétariens) riz basmati parfumé de la cardamome, pain nan et desserts.

ACCOMPAGNEMENTS

Riz	3,00
Riz basmati parfumé de la cardamome.	
Pulao Rice – Riz Pilaf	4,00
Riz basmati sauté aux petits pois, des oignons, poivrons rouges et verts.	
Riz Frit	4,50
Riz basmati sauté aux oignons, œufs, poivrons rouges et verts.	
Riz Cajou	5,00
Riz basmati aux noix de cajou et oignons.	
Nan Nature	3,00
Pain traditionnel indien cuit au tandoor.	
Garlic Nan	3,50
Pain indien frais à l'ail cuit au tandoor.	
Cheese Nan	4,00
Pain au fromage indien finement épicé cuit au tandoor.	
Keema Nan	4,50
Pain frais à l'agneau émincé subtilement épicé cuit au tandoor.	
Raïta	4,95
Une sauce salade de yaourt, concombre, tomates, oignons, parfumée aux épices.	
Dal Makhani	6,50
Curry de lentilles ou curry de lentilles jaunes.	
Mix Vegetable	7,50
Préparation des légumes de saison.	
Chenna Mesalla	7,50
Curry de pois chiches (mélange d'épices, de tomates et d'oignons).	
Palak Paneer	7,50
Épinards frais de paneer, fromage frais indien.	