



Menu de

Saint-Valentin

Menu uniquement pour 2 couverts ou

Mise en bouche

PAPARDAM AVEC 3 SAUCES



Entrées



ONION BHAJEE

Beignet d'oignon, d'épices et poivrons.

CHICKEN TANDOORI

Poulet mariné dans le yogourt, d'épices et grillées au tandoor.

SAMOSA À L'AGNEAU

Beignet de pâte feuilletée à la farce d'agneau.

SCAMPI TANDOORI

Scampi marinés et grillés au tandoor.

ONION BHAJEE

Beignet d'oignon, d'épices et poivrons.

PANEER PAKORA

Beignets de fromage indien.

SAMOSA VEGETABLE

Croustillant farci de pomme de terre, petits pois et d'épices.

GOBI PAKORA

Beignets chou-fleur.



Plats



MANGO CHICKEN

une sauce crémeuse à base de la mangue.

LAMB RADA

Dés d'agneau aux oignons, Poivrons et d'épices variées et coriandre fraîche.

ALOO PALAK

le palak agréablement les épinards et pommes de terre.

SHAHI PANEER

Fromage indien dans une sauce Crémeuse.

DAL MAKHANI

Curry de lentilles.

ALOO PALAK

le palak agréablement les épinards et pommes de terre.

Accompagnements

RIZ Basmati parfumé de la cardamome.

NAN NATURE OU GARLIC

Pain traditionnel indien cuit au tandoor.

Dessert

SAFFRON KHEER Riz au lait parfumé avec cardamome, safran et fruit sec.

45,50 €

Par personne

Pensez à **Réserver votre table....**