

Le menu



Indian Tandoori Masala

Spécialités Indiennes

8 rue Raoul Berton - 93170 Bagnolet
(en face de la Mairie)

Tél : 09 54 20 06 34

Ouvert du lundi au samedi :
11h30 à 14h30 - 18h30 à 22h30

www.tandooribagnolet.org

Facebook : Tandoori Bagnolet / Indian Tandoori Masala Bagnolet

20% de remise sur les plats à emporter

Livraison à partir de 20€

Zone

Montreuil, Bagnolet, Romainville, Lilas

***NOS PLATS NE SONT PAS ÉPICÉS
SAUF À LA DEMANDE**



Entrée

- 1.Roll – 2 pièces**3.00€
Roulé de viande de poulet, pomme de terre, garam masala /
Spring rolls with potato and chicken
- 2.Samossa (Légumes ou viande) 2 pièces**3.50€
Cornet de farine frit farci de bœuf ou légumes aux épices /
Fried flour cone stuffed with beef or vegetables with spices
- 3.Raïta**.....4.00€
Yaourt, concombre, oignon, tomate, carotte /
Yoghurt, cucumber, onion, tomato, carrot
- 4.Pakora**.....5.00€
(Tous nos beignets sont préparés à partir de farine de pois chiche),3 pakoras à l'oignon et 3 pakoras à l'aubergine/
(All our fritters are made from chickpea flour), 3 onion pakoras and 3 aubergine pakoras
- 5.Aloo Pakora**.....5.00€
(Tous nos beignets sont préparés à partir de farine de pois chiche), 6 pakoras aux pommes de terre/
(All our fritters are made from chickpea flour), 6 potato pakoras
- 6.Salade Indienne/ Indian Salad**.....6.00€
Salade, tomate, poulet tikka, carotte, concombre/
Salad, tomato, chicken tikka, carrot, cucumber
- 7.Chicken 65**.....7.50€
Poulet, ail, gingembre, poudre de piment et huile/
Chicken, garlic, ginger, chili powder and oil
- 8.Mix Entrée Spéciale**.....8.00€
1 samossa légumes, 1 samossa viande, 2 pakoras, 1 roll +salade, concombre, carotte, tomate, oignon, sauce indienne/
1 vegetable samossa, 1 meat samossa, 2 pakoras, 1 roll + salad, cucumber, carrot, tomato, onion, Indian sauce
- 9.Spéciale entrée d'été**.....8.00€
Raïta, yaourt, concombre, oignon, tomate, carotte, salade + Nan nature/
Raïta, yoghurt, cucumber, onion, tomato, carrot, salad + Nature nan
- 10.Mix Pakora**.....8.00€
(Tous nos beignets sont préparés à partir de farine de pois chiche), 2 pakoras au poulet, 1 pakora à l'agneau, 1 pakora à l'oignon et 1 pakora à l'aubergine + salade/
(All our fritters are made from chickpea flour), 2 chicken pakoras, 1 lamb pakora, 1 onion pakora and 1 aubergine pakora + salad
- 11.Crevettes 65**.....8.50€
Crevettes, ail, gingembre, poudre de piment et huile/
Prawns, garlic, ginger, chili powder and oil
- 12.Masala dosa (sans remise)**.....9.00€
Urid lentilles décortiquées en poudre, légumes avec des pommes de terre + raïta/
Urid shelled lentils in powder, vegetables with potatoes + raita
- 13.Salade végétarienne**.....9.00€
1 Samossa légumes, 1 pakora à l'oignon, 1 pakora à l'aubergine + salade, concombre, carotte, tomate, oignon, sauce indienne, raïta, nan nature/ 1 vegetable samossa, 1 onion pakora, 1 aubergine pakora + salad, cucumber, carrot, tomato, onion, Indian sauce, raita, nature nan

1 vegetable samossa, 1 onion pakora, 1 aubergine pakora + salad, cucumber, carrot, tomato, onion, Indian sauce, raita, nature nan

14.Salade Royale.....10.00€

1 samossa viande, 1 samossa légumes, 1 roll, 1 pakora à l'oignon + salade, concombre, carotte, tomate, oignon, sauce indienne, raita/

1 meat samossa, 1 vegetable samossa, 1 roll, 1 onion pakora + salad, cucumber, carrot, tomato, onion, Indian sauce, raita

15.Mix 65.....14.00€

Poulet, crevettes, agneau, ail, gingembre, poudre de piment et huile + nan nature/

Chicken, prawns, lamb, garlic, ginger, chili powder and oil + nature nan

Snacks (À emporter sans remise/ To take away without discount)

16.Nan wich au fromage aux légumes6.00€ surplace.....7.00€

Salade, tomate, oignon, pomme de terre, sauce indienne + boisson (canette ou bouteille d'eau (50cl))/

Salad, tomato, onion, potato, Indian sauce + drink (can of soda or bottle of water)

17.Nan wich fromage au poulet.....6.50€ surplace.....8.00€

Salade, tomate, oignon, poulet tikka ou tandoori émincé, sauce indienne + boisson (canette ou bouteille d'eau(50cl))

Salad, tomato, onion, sliced tikka or tandoori chicken, Indian sauce + drink (can of soda or bottle of water)

18.Poulet Fry.....8.00€

5 pièces de poulet tikka, salade, tomate, oignon, carotte avec des frites accompagnées avec de la mayonnaise et du ketchup/

5 pieces of tikka chicken, salad, tomato, onion, carrot with fries accompanied with mayonnaise and ketchup

19.Nan wich fromage au saumon.....7.50€ surplace.....9.00€

Salade, tomate, oignon, saumon tikka râpé, sauce indienne + boisson (canette ou bouteille d'eau(50cl))

Salad, tomato, onion, grated tikka salmon, Indian sauce + drink (can of soda or bottle of water)

20.Cuisse de poulet Fry.....10.00€

Cuisse de poulet tandoori fry, salade, tomate, oignon, carotte avec des frites accompagnées avec de la mayonnaise et du ketchup/

Tandoori fry chicken thigh, salad, tomato, onion, carrot with fries accompanied with mayonnaise and ketchup

21.Burger Indien Tikka ou Tandoori.....8.00€

Poulet tikka ou tandoori émincé, cheddar, tomate, oignon, salade, concombre, sauce au choix (sauce korma, sauce butter ou sauce tikka masala) + frites et canette au choix/

Sliced tikka or tandoori chicken, tomato, onion, salad, cucumber, sauce of your choice (korma sauce, butter sauce or tikka masala sauce) + chips and can of your choice

22.Burger Nan fromage Tikka ou Tandoori.....10.00€

Poulet tikka ou tandoori émincé, cheddar, salade, tomate, oignon, concombre, sauce burger + frites accompagnées avec de la mayonnaise et du ketchup/

Sliced tikka or tandoori chicken, cheddar, salad, tomato, onion, cucumber, burger sauce + chips accompanied with mayonnaise and ketchup /

23.Burger Nan ITM.....11.00€

Steak haché, cheddar, salade, tomate, oignon, concombre, sauce burger + frites accompagnées avec de la mayonnaise et du ketchup/

Chopped steak, cheddar, salad, tomato, onion, cucumber, burger sauce + chips accompanied with mayonnaise and ketchup

24. Burger Nan fromage Vég.....11.00€

Steak haché au soja et blé, cheddar, salade, tomate, oignon, concombre, sauce korma + frites accompagnées avec de la mayonnaise et du ketchup/

Soy and wheat ground steak, cheddar, salad, tomato, onion, cucumber, burger sauce + chips accompanied with mayonnaise and ketchup

Spécialités Tandoor

Toutes nos spécialités tandoors sont accompagnés de légumes grillés et d'un nan nature ou un nan fromage ou à l'ail/ **all of our tandoor specialty are served with grilled vegetables and nature or cheese or garlic nan**

25. Poulet Tandoori/Chicken Tandoori.....12.00€

Cuisse de poulet/Chicken leg

26. Poulet Tikka/Chicken Tikka.....13.00€

Blanc de poulet/Chicken breast

27. Agneau Tikka/Lamb Tikka.....15.00€

Morceau d'agneau grillé tandoor/ Piece of grilled tandoor lamb

28. Saumon Tikka/Salmon Tikka.....15.00€

Morceau de saumon grillé tandoor/ Piece of grilled tandoor salmon

29. Mix Tandoori.....19.00€

1/2 cuisse de poulet, 2 blancs de poulet, agneau, saumon/ 1/2 chicken thigh, 2 chicken breasts, lamb, salmon

Nos Currys de Volailles

Tous nos Currys sont accompagnés de Riz Basmati/Sauce principale : Sauce aux épices (oignon, gingembre, ail, poivron, carotte, 4 épices (poudre de coriandre, poudre de curcuma, poudre de cumin, poudre de garam masala)) + feuille de laurier / **All our curries are served with basmati rice / main sauce : spicy sauce (onion, ginger, garlic, pepper, carrot, 4 spices (coriander powder, turmeric powder, cumin powder, garam masala powder)) + bay leaf**

30. Poulet Korma/Chicken Korma.....12.00€

Sauce principale, lait de coco, noix de cajou, amande effilées / Main sauce, coconut milk, cashew nuts, slivered almonds

31. Poulet Palak/Chicken Palak.....12.00€

Poulet au curry et épinards/Chicken with curry and spinach

32. Poulet Vindaloo/Chicken Vindaloo.....12.00€

Sauce principale, curry au poulet de madras, pommes de terre, moyennement épicé/ Main sauce, chicken madras curry, potatoes, medium spicy

33. Dall Poulet/Chicken Dal.....12.00€

Sauce principale, lentilles avec poulet/ Main sauce, dals with chicken

- 34. Poulet Aubergine/Chicken Aubergine12.00€**
Sauce principale, aubergine avec poulet/ Main sauce, aubergine with chicken
- 35. Poulet Curry/Chicken Curry.....12.00€**
Sauce principale, poulet avec sauce curry/ Main sauce, chicken with curry sauce
- 36. Poulet Jalfrezi/Chicken Jalfrezi12.00€**
Sauce principale, poivron vert et rouge, ail, moyennement épicé / Main sauce, green and red bell pepper, garlic, medium spicy
- 37. Achor Poulet/Achor Chicken.....12.00€**
Sauce principale, poulet pickle, moyennement épicé/ Main sauce, chicken pickle, medium spicy
- 38. Poulet Tikka Masala/Chicken Tikka Masala.....13.00€**
Sauce principale, blanc de poulet grillé et sauce indienne épicée/ Main sauce, grilled chicken breast and Indian spiced sauce
- 39. Kashmir Poulet/Kashmir Chicken.....13.00€**
Sauce principale, blanc de poulet grillé et mild sauce avec coco + banane/ Main sauce, grilled chicken breast and mild sauce with coconut + banana
- 40. Butter Chicken.....13.00€**
Sauce principale, blanc de poulet grillé et sauce tomate avec beurre/ Main sauce, grilled chicken breast and tomato sauce with butter

Nos Currys à l'Agneau

Tous nos Currys sont accompagnés de Riz Basmati/Sauce principale : Sauce aux épices (oignon, gingembre, ail, poivron, carotte, 4 épices (poudre de coriandre, poudre de curcuma, poudre de cumin, poudre de garam masala)) + feuille de laurier / **All our curries are served with basmati rice / main sauce : spicy sauce (onion, ginger, garlic, pepper, carrot, 4 spices (coriander powder, turmeric powder, cumin powder, garam masala powder)) + bay leaf**

- 41. Agneau Korma/Lamb Korma.....13.00€**
Sauce principale, lait de coco, noix de cajou, amande effilée/ Main sauce, coconut milk, cashew nuts, flaked almonds
- 42. Dall Agneau/Lamb Dal.....13.00€**
Sauce principale, lentilles avec agneau/ Main sauce, dals with boneless lamb
- 43. Agneau Vindaloo/Lamb Vindaloo.....13.00€**
Sauce principale, curry d'agneau de madras, pommes de terre, moyennement épicé/ Main sauce, lamb curry from Madras, potatoes, medium spicy
- 44. Agneau Palak/Lamb Palak.....13.00€**
Sauce principale, agneau au curry et aux épinards/ Main sauce, lamb curry and spinach
- 45. Agneau Curry/Lamb Curry.....13.00€**
Sauce principale, agneau avec sauce curry/ Main sauce, lamb with curry sauce
- 46. Agneau Aubergine/Lamb Aubergine.....13.00€**
Sauce principale, agneau avec aubergine/ Main sauce, lamb with aubergine
- 47. Achor Agneau/Achor Lamb.....13.00€**
Sauce principale, agneau pickle, moyennement épicé/ Main sauce, lamb pickle, medium spicy
- 48. Agneau Jalfrezi/Lamb Jalfrezi13.00€**

Sauce principale, poivron vert et rouge, ail, moyennement épicé/ Main sauce, green and red bell pepper, garlic, medium spicy

49. Agneau Tikka Masala/Lamb Tikka Masala15.00€

Sauce principale, agneau grillé et sauce indienne épicée/ Main sauce, grilled lamb and Indian spiced sauce

Nos Currys de Poissons

Tous nos Currys sont accompagnés de Riz Basmati/Sauce principale : Sauce aux épices (oignon, gingembre, ail, poivron, carotte, 4 épices (poudre de coriandre, poudre de curcuma, poudre de cumin, poudre de garam masala)) + feuille de laurier / All our curries are served with basmati rice / main sauce : **spicy sauce (onion, ginger, garlic, pepper, carrot, 4 spices (coriander powder, turmeric powder, cumin powder, garam masala powder)) + bay leaf**

50. Saumon Korma/Korma Salmon.....14.00€

Sauce principale, lait de coco, noix de cajou, amande effilée/ Main sauce, coconut milk, cashews, flaked almonds

51. Saumon aux épinards/Spinach Salmon.....14.00€

Sauce principale, saumon au curry et aux épinards/ Main sauce, salmon with curry and spinach

52. Crevettes Korma/Korma Prawns15.00€

Sauce principale, lait de coco, noix de cajou, amande effilée/ Main sauce, coconut milk, cashew nuts, flaked almonds

53. Crevettes Curry/Curry Prawns15.00€

Sauce principale, crevettes au curry/ Main sauce, curried prawns

54. Saumon aux lentilles/Dal Salmon.....15.00€

Sauce principale, saumon sans arête, lentilles/ Main sauce, boneless salmon, dals

55. Crevettes aux lentilles/Dal Prawns.....15.00€

Sauce principale, crevettes, lentilles/ Main sauce, prawns, dals

56. Crevettes Tikka Masala/ Tikka Masala Prawns.....15.00€

Sauce principale, crevettes grillées et sauce indienne épicée / Main sauce, grilled prawn and spicy Indian sauce

57. Saumon Tikka Masala/ Tikka Masala Salmon.....15.00€

Sauce principale, saumon grillé et sauce indienne épicée / Main sauce, grilled salmon and spicy Indian sauce

Nos Currys Végétariens

Tous nos Currys sont accompagnés de Riz Basmati/Sauce principale : Sauce aux épices (oignon, gingembre, ail, poivron, carotte, 4 épices (poudre de coriandre, poudre de curcuma, poudre de cumin, poudre de garam masala)) + feuille de laurier / All our curries are served with basmati rice / main sauce : **spicy sauce (onion, ginger, garlic, pepper, carrot, 4 spices (coriander powder, turmeric powder, cumin powder, garam masala powder)) + bay leaf**

58. Aloo Palak.....10.00€

Sauce principale, pommes de terre et épinards/ Main sauce, potatoes and spinach

59. Dal Palak.....10.00€

Sauce principale, lentilles et épinards/ Main sauce, dals and spinach

60. Mix Vegetable Curry.....10.00€

Sauce principale, carotte, pommes de terre, aubergine/ Main sauce, carrot, potatoes, aubergine

61.Palak Paneer.....11.00€
Sauce principale, curry aux épinards et au paneer (fromage indien)/ **Main sauce, spinach and paneer curry (Indian cheese)**

62.Paneer Tikka Masala.....12.00€
Sauce principale, paneer (fromage indien), sauce indienne, moyennement épicée/ **Main sauce, paneer (Indian cheese), Indian sauce, medium spicy**

Nos Currys Vegans

Tous nos Currys sont **accompagnés** de Riz Basmati/Sauce principale : Sauce aux épices (oignon, gingembre, ail, poivron, carotte, 4 épices (poudre de coriandre, poudre de curcuma, poudre de cumin, poudre de garam masala)) + feuille de laurier / **All our curries are served with basmati rice / main sauce : spicy sauce (onion, ginger, garlic, pepper, carrot, 4 spices (coriander powder, turmeric powder, cumin powder, garam masala powder)) + bay leaf**

63.ITM mix végétarien.....11.00€
Sauce principale, lait de coco, noix de cajou, raisin sec, carotte, courgette, poireau, poivron, aubergine/
Main sauce, coconut milk, cashew, raisin, carrot, courgette, leek, pepper, bell pepper, aubergine

64.Aloo Masala.....11.00€
Sauce principale, pommes de terre, lait de coco, sauce moyennement épicée/ **Main sauce, potatoes, coconut milk, medium spicy sauce**

65.Aloo Korma.....11.00€
Sauce principale, pommes de terre, noix de cajou, amande effilées, sauce moyennement épicée/ **Main sauce, potatoes, cashews, flaked almonds, medium spicy sauce**

66.Palak Masala.....11.00€
Sauce principale, épinards, lait de coco, sauce moyennement épicée/ **Main sauce, spinach, coconut milk, medium spicy sauce**

67.Palak Korma.....11.00€
Sauce principale, épinards, noix de cajou, amande effilées, sauce moyennement épicée/ **Main sauce, spinach, cashews, flaked almonds, medium spicy sauce**

68.Lentilles Masala.....11.00€
Sauce principale, lentilles, lait de coco, sauce moyennement épicée/ **Main sauce, dal, coconut milk, medium spicy sauce**

69.Lentilles Korma.....11.00€
Sauce principale, lentilles, noix de cajou, amande effilées, sauce moyennement épicée/ **Main sauce, dal, cashews, flaked almonds, medium spicy sauce**

70.Courgette Masala.....11.00€
Sauce principale, courgette, lait de coco, sauce moyennement épicée/ **Main sauce, courgette, coconut milk, medium spicy sauce**

71.Courgette Korma.....11.00€
Sauce principale, courgette, noix de cajou, amande effilées, sauce moyennement épicée/ **Main sauce, courgette, cashews, flaked almonds, medium spicy sauce**

72.Briyani Vegan.....12.00€

Sauce principale, légumes mijotés, lait de coco avec du riz basmati/ **Main sauce, simmered vegetables, coconut milk with basmati rice**

Briyanis

Un briyani est réalisé avec du riz basmati mélangé à notre sauce principale, à différentes épices et avec d'autres ingrédients/ **A briyani is made with basmati rice mixed with our main sauce, different spices and other ingredients**

73. Briyani aux légumes/ Vegetables Briyani.....	11.00€
74. Briyani aux œufs/Egg Briyani.....	12.00€
75. Briyani au poulet/Chicken Briyani.....	13.00€
76. Briyani aux crevettes/Prawns Briyani.....	15.00€
77. Briyani à l'agneau/Lamb Briyani.....	15.00€
78. Mix Briyani.....	16.00€
79. Briyani au saumon/Salmon Briyani.....	16.00€

Pains Indiens

80. Chapathi.....	2.00€
81. Nan nature/Nature Nan.....	2.50€
82. Nan carotte/Carrot Nan.....	3.00€
Pain à pâte levée fourré aux carottes râpées/ Indian bread garnished with carrot	
83. Nan Fromage/Cheese Nan.....	3.50€
Pain à pâte levée fourré au fromage/ Indian bread garnished with cheese	
84. Nan à l'ail/Garlic Nan.....	3.50€
Pain à pâte levée fourré à l'ail/ Indian bread garnished with garlic	
85. Nan fromage à l'ail/Garlic Cheese Nan.....	4.00€
Pain à pâte levée fourré à l'ail et au fromage/ Indian bread garnished with garlic and cheese	
86. Nan fromage à l'ail/Garlic Cheese Nan.....	4.00€
Pain à pâte levée fourré à l'ail et au fromage/ Indian bread garnished with garlic and cheese	
87. Nan fromage à l'oignon/Onion Cheese Nan.....	4.00€
Pain à pâte levée fourré à l'oignon et au fromage/ Indian bread garnished with onion and cheese	
88. Nan fromage aux épinards/Spinach Cheese Nan.....	4.00€
Pain à pâte levée fourré aux épinards et au fromage/ Indian bread garnished with spinach and cheese	
89. Nan au beurre/Butter nan.....	4.00€
Pain à pâte levée fourré au beurre/ Indian bread garnished with butter	
90. Nan fromage aux olives/Olives Cheese Nan.....	4.00€
Pain à pâte levée fourré aux olives et au fromage/ Indian bread garnished with olives and cheese	
91. Nan fromage épicé/Spicy Cheese Nan.....	4.50€
Pain à pâte levée fourré au piment et au fromage/ Indian bread garnished with green chili pepper and cheese	
92. Nan ITM.....	5.00€
Pain à pâte levée fourré à l'ail, aux épinards, et au fromage/ Indian bread garnished with garlic, spinach and cheese	

93.Nan fromage au tikka/Cheese Nan Tikka6.00€

Pain à pâte levée fourré au poulet tikka et au fromage/ *Indian bread garnished with chicken tikka and cheese*

94.Nan fromage mix/Cheese Nan Mix.....8.00€

Pain à pâte levée fourré , à l'oignon, à l'ail, au poulet tikka et au fromage/ *Indian bread garnished with onion, garlic, chicken tikka and cheese*

Desserts

95.Glace à la vanille.....3.00€

2 boules de glace à la vanille/ *2 scoops of vanilla ice cream*

96.Glace au chocolat.....3.00€

2 boules de glace au chocolat/ *2 scoops of chocolate ice cream*

97.Glace à la fraise.....3.00€

2 boules de glace à la fraise/ *2 scoops of strawberry ice cream*

98.Gâteau Kessari.....4.00€

Gâteau au semoule et coulis de mangue/ *Semolina cake and mango coulis*

99.Gulab Jamun.....4.00€

Boules de farine et de lait en poudre confites au sirop de sucre/ *Balls of flour and powdered milk candied in sugar syrup*

100.Salade de fruits/Fruit salad.....4.00€

Salade de fruit composée de fruits frais/ *Fruit salad with fresh fruit*

101.Vatalappam.....4.50€

Flan à la noix de coco, aux raisins secs et aux noix de cajou/ *Coconut, raisin and cashew flan*

102.Kulfi.....5.00€

Glace indienne maison à la pistache ou à la mangue/ *Indian homemade ice cream with pistachio or mango*

103.Banane flambée au rhum.....6.00€

Banane flambée au rhum accompagnée d'une boule de glace à la noix de coco/ *Flaming banana with rum served with a scoop of coconut ice cream*

104.Lumba ITM.....6.00€

Trois saveurs différentes de crèmes glacée (vanille, chocolat et fraise) au choix avec une part de gâteau kessari, des noix de cajou et du nappage caramel/ *Three different flavors of ice cream (vanilla, chocolate and strawberry) to choose from with a slice of kessari cake, cashews and caramel topping*

105.Crème brûlée6.50€

Crème brûlée au lait de coco/ *Crème brûlée with coconut milk*

106.Jumbo ITM....7.50€

Trois saveurs différentes de crèmes glacée (vanille, chocolat et fraise) avec de la gelée, des noix de cajou et du nappage caramel/ *Three different flavors of ice cream (vanilla, chocolate and strawberry) with jelly, cashews and caramel topping*

Accompagnements

107.Frites/chips.....3.00€

108.Riz blanc/White rice.....3.00€

109.Légumes poêlés/ Pan-fried vegetables.....3.50€

110.Lentilles/Dal.....4.00€

111. Riz blanc aux fruits secs/ White rice with dried fruits.....4.50€
 112. Riz spécial/Special rice.....6.00€

Crevettes, petits pois, poulet tikka émiétté, œuf mélangé au riz/ Prawns, peas, crumbled chicken tikka, egg mixed in rice

Emporter : Pour tous les accompagnements, on les met dans une barquette de 450ml.

Boissons

113. Canette(33cl), cristaline(50cl).....1.50€
 114. Sirop(menthe ou grenadine).....2.50€
 115. Bouteille de jus de fruit(25cl).....4.00€
 116. Evian(50cl).....4.00€
 117. Badoit(50cl).....4.00€
 118. Coca-Cola(33cl).....4.00€
 119. Lassi nature(33cl).....3.00€
 120. Lassi mangue(33cl).....4.00€
 121. Lassi banane(33cl).....4.00€
 122. Lassi ananas/ Pineapple lassi(33cl).....4.00€
 123. Lassi rose(33cl).....4.00€
 124. Lassi kiwi(33cl).....4.00€
 125. Lassi coco(33cl).....4.00€
 126. Lassi fruit de la passion/ Passion fruit lassi(33cl).....4.00€
 127. Lassi mix(33cl).....6.00€

Mangue, fruit de la passion et grenade/ Mango, passion fruit and pomegranate

128. Virgin Mojito(18cl).....5.50€

Perrier, jus de citron vert, coulis de mangue, sucre de canne, menthe fraîche/ Perrier, lime juice, mango coulis, cane sugar, fresh mint

129. Coktail santé.....25cl...4.00€..50cl...7.00€

Orange, kiwi et citron/ Orange, kiwi and lemon

130. Coktail asie.....25cl...4.00€..50cl...7.00€

Framboise, fruit de la passion et orange/ Raspberry, passion fruit and orange

131. Coktail lacté itm.....25cl...4.00€..50cl...7.00€

Fruit de la passion, ananas et lait de coco/ Passion fruit, pineapple and coconut milk

132. Coktail yoyo mix.....25cl...4.00€..50cl...7.00€

Fraise, mangue, banane et yaourt/ Strawberry, mango, banana and yogurt

Apéritifs - Hot drinks

133. Ricard (2cl).....3.00€
 134. Porto (5cl).....3.00€
 135. Martini rouge/blanc (5cl).....3.00€
 136. Pastis (2cl).....3.00€
 137. Kir.....3.00€

138. Whisky J&B (4cl).....	5.00€
139. Vodka (4cl).....	5.00€
140. Get 27 (4cl).....	5.00€
141. Chivas (4cl).....	6.50€
142. Jack Daniels (4cl).....	6.50€
143. Kir Royal.....	7.00€
144. Champagne (4cl).....	7.00€
145. Champagne	45.00€

Nos bières - Our beers

146. Heineken(25cl).....	2.50€
147. King Fischer(bière blonde- blond beer) (33cl).....	5.00€
148. Taj Mahal(bière blonde- blond beer) (33cl).....	5.00€
149. Heineken(65cl).....	6.50€
150. King Fischer(bière blonde- blond beer) (65cl).....	8.00€

Vin - Wine

Vin Blanc – White Wine.....	14cl	25cl	50cl	Bouteille
151. Bourgogne Aligot.....	4.00€.....	7.50€.....	13.00€.....	19.00€
152. Chardonnay.....	3.50€.....	6.00€.....	10.00€.....	17.50€
Vin Rouge – Red Wine.....	14cl	25cl	50cl	Bouteille
153. Beaujolais Village.....	4.00€.....	7.50€.....	12.50€.....	18.00€
154. Brouilly.....	4.50€.....	7.50€.....	14.00€.....	22.00€
155. Côtes du Rhône.....	4.50€.....	8.00€.....	14.00€.....	20.00€
156. Merlot.....	4.00€.....	7.50€.....	12.50€.....	18.00€
157. Saint-Emilion.....	4.50€.....	8.00€.....	15.00€.....	20.00€
158. Grover.....	4.50€.....	8.00€.....	15.00€.....	22.00€
Vin Rosé – Pink Wine.....	14cl	25cl	50cl	Bouteille
159. Côtes de Provence.....	4.00€.....	7.50€.....	12.50€.....	20.00€

Digestif - Digestive

160. Liqueur de rose/ Rose liqueur (4cl).....	4.00€
161. Liqueur de cardamome/ Cardamom liqueur (4cl).....	4.00€
162. Liqueur de gingembre / Ginger liqueur (4cl).....	4.00€
163. Cognac (4cl).....	4.00€
164. Calvados (4cl).....	4.00€

Formule Royale 30.00€

Entrée au choix/ **Starters of your choice** (sauf/ except 7-15)

Plat au choix/ **Main dish of your choice** (sauf/ except 27, 28, 29, 49, 50-57, 78, 79)

Dessert au choix



Tutti i nostri curry sono serviti con riso basmati o nan



Todos nuestros currys se sirven con arroz basmati o simple nan



Tous nos currys sont accompagnés de riz basmati ou de nan nature



All our curries are served with basmati rice or plain nan

Bon appétit à tous !

**Nouvelle
Formule Midi :13.00€**

Entrée
(1 Roll ou 1 Samossa ou Raita)
+
Plat du jour
+
Dessert
(Gâteau Kessari ou Gulab Jamun)
ou
Café

Formule Midi :10.00€

Entrée
(1 Roll ou 1 Samossa ou Raita)
+
Plat du jour
(Uniquement le plat du jour à 8€)
ou
Plat du jour
(Uniquement le plat du jour à 8€)
+
Dessert
(Gâteau Kessari ou Gulab Jamun)

Formule 100% Végétarienne : 16.00€

Entrée au choix : Samossa ou Raita ou Pakora

Plat au choix : Dal palak ou Aloo Palak ou Mix Vegetable Curry

Dessert au choix : Gâteau Kessari ou Gulab Jamun ou Salade de fruit

Menu Enfant : 12.00€

Entrée au choix
1 Roll ou 1 Samossa
+
Plat
3 Poulets Tikka+Salade+Frites
+
Dessert au choix
1 Boule de Glace à la vanille ou 1 Boule de Glace à la
fraise ou 1 Boule de Glace au chocolat
*un jouet offert pour les enfants âgés de moins de 9 ans



