



indian लाइवा

CHAQUE PLAT RACONTE UNE HISTOIRE

🇫🇷 Français

Origine des viandes : poulet, agneau et bœuf : France

🇬🇧 English

Origin of meats: chicken, lamb and beef: France

Allergies ou intolérances alimentaires

Merci de vous rapprocher de notre équipe

T.V.A & service inclus/ V.A.T & service include

ENTRÉE | STARTER

€

SAMOSA KEEMA

6.-

Samosas croustillants, farce de viande hachée délicatement épicée

Crispy samosas filled with delicately spiced minced meat

SAMOSA VEGETABLE

6.-

Samosas croustillants, garnis de légumes délicatement épicés

Crispy samosas filled with delicately spiced vegetables

ALOO PAKORAS

7.-

Beignets de pommes de terre croustillants, enrobés d'une pâte aux épices indiennes

Crispy potato fritters, delicately spiced in gram flour batter

BAIGUN PAKORAS

7.-

Beignets d'aubergine croustillants, enrobés d'une pâte aux épices indiennes

Crispy eggplant fritters, delicately spiced in gram flour batter

CHICKEN TANDOORI

9.-

Poulet mariné au yaourt et aux épices, grillé au four tandoor

Chicken marinated in yogurt and spices, grilled in a tandoor oven

GAMBAS TANDOORI

23.-

Gambas marinées au yaourt et aux épices, grillées au four tandoor

Prawns marinated in yogurt and spices, grilled in a tandoor oven

CHICKEN TIKKA

9.5-

Poulet désossé mariné au yaourt et aux épices, grillé à la perfection

Boneless chicken marinated in yogurt and spices, grilled to perfection

FISH TIKKA

9.5-

Poisson tendre mariné au yaourt et aux épices traditionnelles, grillé à la perfection

Tender fish marinated in yogurt and traditional spices, grilled to perfection

T.V.A & service inclus/ V.A.T & service include

SHISH KEBAB LAMB 10.50-

Agneau haché assaisonné aux épices, grillé en brochettes

Minced lamb seasoned with spices, grilled on skewers

TIKKA SALADE 9.50-

Salade fraîche garnie de morceaux de tikka grillés, légèrement assaisonnée

Fresh salad topped with grilled tikka pieces and light seasoning

POTATO FRIES 5.-

Frites de pommes de terre croustillantes

Crispy golden potato fries

ONION RINGS 6.-

Beignets d'oignon

Onion rings

ONION BHAJI 6.-

Beignets d'oignon croustillants, enrobés d'une pâte aux épices indiennes

Crispy onion fritters, delicately spiced in gram flour batter

DAL SOUP 7.-

Soupe de lentilles aux épices indiennes

Lentil soup with Indian spices

MIX GRILL 25.-

Assortiment d'entrées variées, sélectionnées par le chef

A selection of assorted starters chosen by the chef

LÉGUMES | VEGETABLES

PALAK PANEER 10.90-

Épinards hachés mijotés avec crème fraîche et fromage indien

Spinach simmered with fresh cream and Indian cheese

PALAK BHAJI 9.90-

Épinards mijotés aux épices indiennes et à l'ail

Spinach simmered with Indian spices and garlic

MATAR PANEER 10.90-

Petits pois et fromage indien mijotés dans une sauce parfumée aux épices indiennes

Green peas and Indian cheese simmered in a delicately spiced Indian sauce

ALOO GOBI 9.-

Pommes de terre et chou-fleur mijotés dans une sauce curry parfumée à la coriandre

Potatoes and cauliflower simmered in a flavourful curry sauce with coriander

SAAG ALOO 9.-

Pommes de terre et épinards mijotés dans une sauce curry parfumée à la coriandre

Potatoes and spinach simmered in a flavourful curry sauce with coriander

MIXED VEGETABLE CURRY 9.90-

Légumes variés dans une sauce curry parfumée aux épices indiennes et à la coriandre

Mixed vegetables simmered in a flavourful curry sauce with Indian spices and coriander

VEGETABLE KORMA 10.90-

Légumes dans une sauce korma onctueuse et douce, aux noix de cajou et à la crème

Mixed vegetables simmered in a rich and mild korma sauce with cashews and cream

DAL TARKA 9.-

Lentilles mijotées, parfumées à l'ail, au cumin et aux épices indiennes
Lentils simmered with garlic, cumin, and aromatic Indian spices

BAIGUN BHAJI 9.-

Aubergines mijotées avec oignons, coriandre et épices parfumées
Eggplant simmered with onions, coriander, and aromatic spices

MUSHROOM BHAJI 9.90-

Champignons mijotés avec oignons, coriandre et épices parfumées
Mushrooms simmered with onions, coriander, and aromatic spices

BHINDI BHAJI 9.-

Gombos mijotés avec oignons, coriandre et épices parfumées
Okra simmered with onions, coriander, and aromatic spices

POULET | CHICKEN

CHICKEN CURRY 12.-

Poulet mijoté dans une sauce curry à la tomate, parfumée au cumin et à la coriandre
Tender chicken simmered in a curry sauce with tomato, cumin, and coriander

CHICKEN KORMA 13.90-

Poulet mijoté dans une sauce korma douce, aux noix de cajou et à la crème
Tender chicken simmered in a mild korma sauce with cashews and cream

BUTTER CHICKEN 14.90-

Poulet tandoori dans une sauce butter crémeuse
Tandoori chicken in a creamy butter sauce

T.V.A & service inclus/ V.A.T & service include

CHICKEN TIKKA MASALA 13.90-

Poulet tikka grillé avec oignons, poivrons, tomates et coriandre

Grilled chicken tikka with onions, peppers, tomatoes, and coriander

CHICKEN COCO 14.90-

Blanc de poulet dans une sauce coco aux noix de cajou, amandes et crème de coco

Chicken breast in a coconut sauce with cashews, almonds, and coconut cream

CHICKEN MADRAS 13.90-

Poulet mijoté dans une sauce Madras épicée, à la tomate et à la coriandre

Chicken simmered in a spicy Madras sauce with tomato and coriander

CHICKEN JALFREZI 13.90-

Blanc de poulet avec oignons, poivrons, tomates et coriandre

Chicken breast with onions, peppers, tomatoes, and coriander

CHICKEN VINDALOO 12.90-

Blanc de poulet dans une sauce épicée aux pommes de terre et à la coriandre

Chicken breast simmered in a spicy Vindaloo sauce with potatoes and coriander

CHICKEN SAAGWALA 13.-

Blanc de poulet aux épinards, dans une sauce parfumée aux épices indiennes

Chicken breast simmered with spinach in a delicately spiced Indian sauce

BŒUF | BEEF

BEEF CURRY 13.90-

Bœuf mijoté dans une sauce curry à la tomate, parfumée au cumin et à la coriandre

Tender beef simmered in a curry sauce with tomato, cumin, and coriander

T.V.A & service inclus/ V.A.T & service include

BEEF MADRAS

13.90-

Bœuf mijoté dans une sauce Madras épicée, à la tomate et à la coriandre
Tender beef simmered in a spicy Madras sauce with tomato and coriander

BEEF JALFREZI

13.90-

Bœuf sauté dans une sauce Jalfrezi relevée, aux poivrons, oignons et tomates fraîches
Tender beef stir-fried in a spicy Jalfrezi sauce with fresh peppers, onions, and tomatoes

BEEF VINDALOO

13.90-

Bœuf mijoté dans une sauce épicée aux pommes de terre et à la coriandre
Beef simmered in a spicy sauce with potatoes and coriander

BEEF SAAGWALA

14.50-

Bœuf mijoté aux épinards, dans une sauce parfumée aux épices indiennes
Tender beef simmered with spinach in a delicately spiced Indian sauce

AGNEAU | LAMB

LAMB CURRY

13.90-

Agneau mijoté lentement dans une sauce curry parfumée aux épices indiennes
Tender lamb simmered in a flavourful curry sauce with Indian spices

LAMB KORMA

14.50-

Agneau mijoté dans une sauce korma onctueuse et douce, aux noix de cajou et à la crème
Tender lamb simmered in a rich and mild korma sauce with cashews and cream

LAMB MADRAS

13.90.-

Agneau mijoté dans une sauce Madras relevée, à base de tomate et parfumée à la coriandre

Tender lamb simmered in a rich and spicy Madras sauce, made with tomato and coriander

LAMB JALFREZI

13.90-

Agneau sauté dans une sauce Jalfrezi relevée, aux poivrons, oignons et tomates fraîches

Tender lamb simmered in a rich and spicy Madras sauce, made with tomato and coriander

LAMB VINDALOO

13.90-

Agneau mijoté dans une sauce épicée aux pommes de terre et à la coriandre

Lamb simmered in a spicy sauce with potatoes and coriander

LAMB SAAGWALA

14.50-

Agneau mijoté aux épinards, dans une sauce parfumée aux épices indiennes

Tender lamb simmered with spinach in a delicately spiced Indian sauce

POISSON | FISH

FISH CURRY

13.90-

Saumon grillé dans une sauce curry à la tomate, au cumin et à la coriandre

Grilled salmon in a curry sauce with tomato, cumin, and coriander

SHRIMP MALAI CURRY

14.50.-

Crevettes décortiquées, sauce douce aux noix de cajou, amandes et crème

Peeled shrimps in a mild creamy sauce with cashews and almonds

SHRIMP CURRY

13.50-

Crevettes dans une sauce curry parfumée à la tomate, au cumin et à la coriandre

Shrimps in a curry sauce with tomato, cumin, and coriander

T.V.A & service inclus/ V.A.T & service include

BIRYANI | BIRYANI

CHICKEN BIRYANI

16.90-

Riz basmati parfumé aux épices indiennes, poulet mariné et safran
Basmati rice flavoured with Indian spices, marinated chicken and saffron

LAMB BIRYANI

18.90-

Riz basmati parfumé aux épices, cuisiné avec de l'agneau tendre, à la façon biryani
Fragrant basmati rice cooked with tender lamb and aromatic spices, biryani style

BEEF BIRYANI

18.90-

Riz basmati parfumé aux épices, cuisiné avec du bœuf tendre, à la façon biryani
Fragrant basmati rice cooked with tender beef and aromatic spices, biryani style

SHRIMP BIRYANI

18.90-

Riz basmati parfumé aux épices, cuisiné avec des crevettes tendres, à la façon biryani
Fragrant basmati rice cooked with tender shrimps and aromatic spices, biryani style

VEGETABLE BIRYANI

14.90-

Riz basmati parfumé aux épices, cuisiné avec des légumes variés, à la façon biryani
Fragrant basmati rice cooked with mixed vegetables and aromatic spices, biryani style

MIX BIRYANI

20.90-

Riz basmati parfumé aux épices, cuisiné avec un assortiment de viandes, crevettes et légumes, à la façon biryani
Fragrant basmati rice cooked with a selection of meats, shrimps, and vegetables, biryani style

SPÉCIALITÉS INDIAN MASALA | INDIAN MASALA SPECIALS

TOUTES LES PLATS INDIAN MASALA SPECIAL SERVI AVEC UN PORTION DE RIZ

CHICKEN KARAHI

22.-

Poulet dans une sauce Karahi à l'ail, oignons, gingembre, tomates, poivrons et coriandre
Chicken in a Karahi sauce with garlic, onions, ginger, tomatoes, peppers, and coriander

LAMB KARAHI

26.-

Agneau dans une sauce Karahi à l'ail, oignons, gingembre, tomates, poivrons et coriandre
Lamb in a Karahi sauce with garlic, onions, ginger, tomatoes, peppers, and coriander

BEEF KARAHI

25.-

Bœuf dans une sauce Karahi à l'ail, oignons, gingembre, tomates, poivrons et coriandre
Beef in a Karahi sauce with garlic, onions, ginger, tomatoes, peppers, and coriander

SHRIMP KARAHI

25.-

Crevettes sautées à la Karahi, avec ail, oignons, gingembre, tomates, champignons et poivrons
Shrimps stir-fried Karahi style with garlic, onions, ginger, tomatoes, mushrooms, and peppers

GAMBAS KARAHI

26.-

Gambas sautées dans une sauce Karahi relevée, aux tomates fraîches, poivrons
Tender king prawns cooked in a rich and spicy Karahi sauce with fresh tomatoes, peppers

PANEER KARAHI

19.-

Fromage indien mijoté dans une sauce Karahi à l'ail, aux oignons, gingembre, tomates et champignons
Indian cheese simmered in a Karahi sauce with garlic, onions, ginger, tomatoes, and mushrooms

ACCOMPAGNEMENTS | SIDE DISHES

NAAN 3.-

Pain Indien traditionnel, cuit au four tandoor
Traditional Indian bread baked in a tandoor oven

GARLIC NAAN 3.90-

Pain indien traditionnel garni d'ail frais
Traditional Indian bread topped with fresh garlic

CHEESE NAAN 4.90-

Pain indien traditionnel garni de fromage fondant
Traditional Indian bread filled with melted cheese

CHEESE & GARLIC NAAN 5.90-

Pain indien traditionnel garni de fromage fondant et d'ail frais
Traditional Indian bread topped with melted cheese and fresh garlic

BUTTER NAAN 3.90-

Pain indien traditionnel garni de beurre fondu
Traditional Indian bread topped with melted butter

KEEMA NAAN 4.90-

Pain indien traditionnel farci de viande hachée délicatement épicée
Traditional Indian bread stuffed with delicately spiced minced meat

PESHWARI NAAN 4.90-

Pain indien traditionnel farci de noix de coco, raisins secs et amandes
Traditional Indian bread stuffed with coconut, raisins, and almonds

NAAN NUTELLA

4.90-

Pain indien traditionnel garni de Nutella fondant

Traditional Indian bread filled with melted Nutella

CHILI NAAN (HOT)

3.90-

Pain indien traditionnel garni de piment frais

Traditional Indian bread topped with fresh chili

CHEESE & CHILI NAAN (HOT)

5.50-

Pain indien traditionnel garni de fromage fondant, piment frais

Traditional Indian bread filled with melted cheese, fresh chili

GARLIC & CHILI NAAN (HOT)

4.50-

Pain indien traditionnel garni d'ail frais, piment

Traditional Indian bread topped with fresh garlic, chili

CHAPATI

2.50-

Pain indien traditionnel préparé avec farine complète

Traditional Indian bread made with whole wheat flour

PARATHA

2.50-

Pain indien traditionnel feuilleté et doré au beurre

Traditional layered Indian bread lightly buttered and golden grilled

PLAIN RICE	3.90-
Riz basmati nature <i>Plain basmati rice</i>	
PULAO RICE	4.50-
Riz basmati parfumé aux oignons, beurre et safran <i>Basmati rice flavoured with onions, butter, and saffron</i>	
JEERA RICE	4.50-
Riz basmati parfumé aux oignons, cumin et coriandre <i>Basmati rice flavoured with onions, cumin, and coriander</i>	
CHANA RICE	4.50-
Riz basmati parfumé aux pois chiches cassés et à la coriandre <i>Basmati rice flavoured with split chickpeas and coriander</i>	
FRIED RICE	5.00-
Riz Basmati sauté aux petits pois, œufs et coriandre <i>Fried rice with peas, eggs, and coriander</i>	
LEMON RICE	4.50-
Riz Basmati sauté au citron, aux oignons et à la coriandre <i>Sautéed basmati rice with lemon, onions, and coriander</i>	
MUSHROOM RICE	5.50-
Riz basmati sauté aux champignons, oignons et coriandre <i>Sautéed basmati rice with mushrooms, onions, and coriander</i>	
KASHMIRI RICE	5.5-
Riz basmati sauté aux fruits secs et à la noix de coco <i>Sautéed basmati rice with mushrooms, onions, and coriander</i>	