



Le Gandhi (FR)

Menu Prices — August 21, 2026

Restaurant & Food Industry Reports



Competitor Price Intelligence →

Notre sélection pour vous

ITEM	PRICE
Poulet tikka massala Morceau de poulet désossé, mariné et grillé dans le tandoor, sauce a base de crème fraîche, pistache, amandes et aromate...	€13,00
Menu duo 2 entrées au choix, 2 plats au choix, 2 naans au choix, servi avec 2 riz pulao....	€32,00
Légumes kurma Légumes mijotés dans une sauce aux pistaches et amandes, mélangés à de la crème fraîche et des oignons, offrant une doux...	€11,50
Poulet curry Poulet mijoté dans une sauce curry maison, accompagné de riz parfumé.	€13,00
Poulet kurma Poulet mijoté dans une sauce onctueuse agrémentée de pistaches croquantes, amandes délicates, oignons caramélisés, crème...	€11,00

Boissons alcoolisées

ITEM	PRICE
King Fischer Bière, 33 cl.	€5,50
Vin indien rosé (37,5 cl) Taille au choix.	€15,00
Vin indien rosé (75 cl) false	€22,00

Boissons non-alcoolisées

ITEM	PRICE
Lassi Boisson lait yaourté frais, parfum au choix.	€3,50
Coca Cola faux	€3,00
Coca Cola zero false	€3,00
Orangina 33 cl.	€3,00
Jus de mangue false	€3,00
Thé glacé indien	€3,00
Fanta 33 cl.	€3,00
Coca Cola light 33 cl.	€3,00
Badoit false	€3,50
Perrier false	€3,50
Jus d'ananas	€3,00

ITEM	PRICE
Evian : demi bouteille Demi bouteille.	€3,50
Jus d'orange	€3,00
Vittel Demi bouteille.	€3,50
Desserts	

ITEM	PRICE
Délice à la mangue : mélange parfumé sucré de mangue fraîche mixée avec de la crème fraîche Mangue fraîche onctueuse mélangée à de la crème fraîche, offrant une douceur parfumée aux accents tropicaux.	€4,00
Gulab jamun Petit gâteau indien au sirop de cannelle.	€5,00
Kulfi	€5,00
Délice à la banane Mélange parfumé sucré de mangue fraîche mixée avec de la crème fraîche.	€4,00
Salade de fruits exotiques Papaye, mangue, lychees et ananas au sirop de citron vert.	€5,00

Thali indien	
ITEM	PRICE
Thali indien viande Une sélection de viande selon votre préférence, accompagnée de dall curry, pois chiches parfumés, raita rafraîchissante,...	€15,00
Thali indien végétarien Assortiment végétarien aux saveurs indiennes comprenant un curry de légumes, du dal parfumé, des pois chiches, et du rai...	€13,00
Thali indien fruits de mer Gambas ou poisson curry au choix, servi avec dall curry et pois chiches, raita, salade indienne servi avec un nan au cho...	€17,00

Riz	
ITEM	PRICE
Riz pulao Riz basmati cuit avec du ghee et des épices parfumées.	€3,50
Riz nature Riz blanc parfumé.	€3,00

Pains	
ITEM	PRICE
Nan fromage Farine blanche cuite au feu de bois avec du fromage fondu à l'intérieur.	€3,50
Garlic nan Cuisson au four à bois de la pâte à base de farine blanche, parsemée d'éclats d'ail pour une touche savoureuse.	€4,00
Nan Une pâte à base de farine blanche délicatement cuite dans un four à bois traditionnel.	€3,00
Keema nan Nan fourrée de viande hachée.	€4,50

ITEM	PRICE
Peshwari nan Nan fourré aux amandes hachées et raisins secs.	€4,50
Porata Farine blanche cuite à la poêle avec du beurre clarifié.	€4,00
Chapati Farine blanche cuite à la poêle.	€2,75

Plats légumes

ITEM	PRICE
Aloo sag Pommes de terre cuites avec des épinards.	€8,50
Dall curry Lentilles indiennes cuites dans une sauce curry.	€9,50
Légumes kurma (Plats légumes) Un mélange de légumes mijotés dans une onctueuse sauce à base de pistaches, d'amandes, de crème fraîche et d'oignons, of...	€11,50
Paneer tikka mosalla Fromage fait maison doré et cuit dans une sauce curry.	€11,50
Légumes biriyani Un mélange savoureux de légumes de saison mijotés avec du riz basmati parfumé.	€13,50
Aubergines curry Aubergines cuites dans une sauce curry.	€8,50
Chana mosalla Pois chiches cuits à la sauce curry.	€8,50
Sag panir Épinards sautés avec du fromage.	€10,50
Aloo bombay Pommes de terre préparées avec les épices traditionnelles de l'Inde.	€8,50
Légumes curry Légumes cuits dans une sauce curry.	€9,50
Aloo gobi Chou fleur avec pommes de terre.	€8,50
Paneer mutter mosalla Fromage maison grillé accompagné de petits pois, préparé dans une sauce savoureuse.	€11,50
Aloo mutter Pommes de terre cuites avec des petits pois.	€8,50

Gambas et crevettes

ITEM	PRICE
Gambas biriyani Riz parfumé au safran accompagné de gambas tendres, rehaussé par l'ail et les oignons. Quelques touches de pistaches et...	€18,00
Gambas kurma Gambas cuites dans une sauce avec des pistaches, amandes, oignons, crème fraîche et yaourt, légèrement sucrée...	€15,00
Crevettes madras Crevettes cuites avec une sauce piquante.	€12,00
Gambas tandoori (Gambas et crevettes) Gambas et crevettes plongées dans une marinade aux épices avant de passer au grill.	€18,00

ITEM	PRICE
Crevettes mosalla Crevettes cuites dans une sauce parfumée aux amandes et pistaches.	€13,50
Crevettes vindaloo Crevettes cuites dans une sauce très piquante.	€12,50
Gambas rogonjosh Gambas mijotées dans une sauce au curry douce, accompagnées de tomates juteuses, de poivrons colorés, d'une touche de ci...	€16,00
Crevettes dall Crevettes cuites dans une sauce légèrement sucrée et pimentée au citron et lentilles.	€13,00
Gambas madras Gambas cuites avec une sauce piquante.	€16,00
Gambas dopiaza Gambas mijotées dans une sauce onctueuse, agrémentées de généreuses portions d'oignons.	€16,00
Gambas balti Gambas cuites et livrées dans un balti, plat très doux.	€15,00
Gambas pasanda Crevettes savamment préparées avec une sauce onctueuse à base de noix de cajou, d'amandes et de yaourt.	€16,00
Gambas dall Gambas cuites dans une sauce légèrement sucrée et pimentée au citron et lentilles.	€16,00
Gambas Nepal Gambas cuites dans une sauce parfumée avec de la pistache, amande, papaye, mangue et lychees.	€16,00
Gambas phall Sauce extrêmement piquante.	€16,50
Gambas vindaloo Faux.	€16,50
Gambas karai Gambas, citron, tomates et aromates.	€15,00
Gambas jalfrezi Gambas cuites avec du piment et du lait de coco.	€16,00

Plats poissons

ITEM	PRICE
Saumon tikka biriani Saumon mariné et grillé puis mélangé avec du riz basmati et des épices. Servi avec des légumes curry	€14,50
Saumon tikka masala Morceaux de saumon marinés, grillés et nappés d'une sauce masala onctueuse.	€14,50
Poisson grillé Poisson savoureux, mariné avec soin et cuit sur le gril pour une tendreté parfaite.	€15,00
Poisson madras Poisson cuit dans une sauce piquante.	€13,00
Noix de Saint-Jacques à la sauce indienne	€18,00
Poisson vindaloo Poisson cuit dans une sauce très piquante.	€13,50
Poisson curry Poisson cuit dans une sauce curry.	€12,00
Poisson bhuna Espadon cuit dans une sauce.	€14,00

ITEM	PRICE
Poisson balti Poisson livré dans un balti, plat très doux.	€13,00
Plats à base d'agneau	
ITEM	PRICE
Agneau kurma L'agneau mijote dans une sauce onctueuse de pistaches, amandes et oignons, adoucie par une touche de crème fraîche et de...	€14,00
Agneau vindaloo Agneau cuit dans une sauce très piquante.	€14,50
Agneau biriyani Agneau cuit, oignons, safran, pistaches et amandes, façon traditionnelle.	€16,00
Agneau madras Faux filet d'agneau mijoté dans une sauce épicée aux accents de Madras.	€14,00
Agneau rongojosh Agneau cuit dans une sauce curry avec des tomates, poivrons, citron et safran, peu relevé.	€15,00
Agneau tikka mosalla Brochettes d'agneau cuit dans une sauce parfumée aux amandes et pistaches.	€15,00
Agneau aux épinards Agneau cuit avec des épinards à la façon indienne.	€15,00
Agneau curry Agneau cuit dans une sauce curry.	€14,00
Agneau dall Agneau mijoté dans une sauce équilibrée, combinant la douceur subtile des citrons avec des lentilles épicées.	€15,00
Agneau Nepal Agneau cuit dans une sauce parfumée avec de la pistache, amandes, papaye, mangue et lychees.	€15,50
Agneau jalfrezi Agneau cuit avec du piment et du lait de coco.	€15,00
Agneau tikka (Plats à base d'agneau) Faux.	€15,50
Agneau patia Agneau cuit avec noix de coco légèrement pimenté et sucré salé.	€15,00
Agneau karai Agneau, citron, tomates et aromates.	€14,00
Agneau passanda Agneau cuit avec des noix de cajou et des amandes dans du yaourt.	€16,00
Agneau phall false	€16,00
Agneau dopiaza Agneau cuit dans une sauce douce avec double oignons.	€16,00
Agneau balti Agneau livré dans un balti, plat très doux.	€14,00
Plats poulet	
ITEM	PRICE
Poulet tikka massala (Plats poulet) Morceau de poulet désossé, mariné et grillé dans le tandoor, sauce a base de crème fraîche, pistache, amandes et aromate...	€13,00

ITEM	PRICE
Poulet tandoori (Plats poulet) 1/2 poulet mariné et grillé.	€12,00
Poulet rogonjosh Poulet cuit dans une sauce curry avec des tomates, poivrons, citron et safran, peu relevé.	€12,00
Butter chicken Poulet au beurre doux.	€14,00
Poulet kurma (Plats poulet) Poulet cuit dans une sauce avec des pistaches, amandes, oignons, crème fraîche et yaourt.	€11,00
Poulet curry (Plats poulet) Poulet cuit dans une sauce curry maison, servi avec le riz.	€13,00
Poulet biriyani Poulet cuit avec du riz, ail, oignons, safran, pistaches et amandes à la façon traditionnelle.	€13,50
Poulet Nepal Poulet cuit dans une sauce parfumée avec de la pistache, amandes, papaye, mangue et lychees.	€12,50
Poulet madras Poulet cuit dans une sauce piquante.	€12,50
Poulet tandoory biriyani Poulet tandoory cuit avec du riz basmati et de savoureuses épices. Plat très populaire au moyen-orient.	€14,50
Poulet tikka curry Poulet tikka cuit dans une sauce curry.	€12,50
Poulet tikka biriyani Poulet tikka cuit, ail, oignons, safran, pistaches et amandes à la façon traditionnelle.	€14,50
Poulet vindaloo Un plat de poulet mijoté dans une sauce intensément épicée.	€12,50
Poulet tikka madras Poulet tikka cuit dans une sauce piquante.	€13,00
Poulet passanda Poulet cuit avec des noix de cajou et amandes dans du yaourt.	€12,00
Garlic chicken Poulet à l'ail, nouvelle recette conseillée par le chef.	€14,00
Poulet tikka dall Le poulet tikka est mijoté dans une sauce aux agrumes douce et relevée, rehaussée de lentilles parfumées.	€13,00
Poulet karai Poulet, citron, tomates et aromates.	€11,00
Poulet tikka jalfrezi Poulet tikka cuit avec du piment et du lait de coco.	€13,50
Poulet tikka (Plats poulet) Brochettes de poulet marinées et grillées.	€12,00
Poulet jalfrezi Morceaux de poulet mijotés avec des piments verts et une touche de lait de coco.	€12,00
Poulet dall Poulet mijoté dans une sauce citronnée aux lentilles, alliant une touche douce et épicée.	€12,00
Tandoori assortis Assortiment de saveurs grillées : un quart de poulet tandoori, morceaux de poulet tikka juteux, agneau tikka parfumé et...	€25,00
Poulet phall Poulet délicieusement relevé avec une sauce à forte intensité épicée.	€13,00

ITEM	PRICE
Poulet dopiazza Poulet cuit dans une sauce douce avec double oignon.	€12,00
Poulet balti Poulet cuit et livré dans un balti.	€11,00
Tacos	
ITEM	PRICE
Tacos à l'indienne naan fromage fourré avec des morceaux de poulet tikka au curry.	€8,50
Tacos végétarien Légumes curry (piquant ou sucré) roulés dans un nan au fromage.	€7,50
Entrées	
ITEM	PRICE
Assortiments d'entrées Oignons bhaji croustillants, savoureux shami kébab, aubergines bhaji parfumées et samosas dorés.	€10,50
Poulet tandoori 1/4 de poulet mariné à la sauce tandoori, cuit au feu de bois.	€5,50
Mutton roll Bâtonnet pané constitué de curry d'agneau et pomme de terre. Légèrement pimenté.	€4,00
Assortiments d'entrées royales Foie gras tandoori, gambas tandoori, poulet tikka, samusas viande, samusas légumes, oignons bhaji et aubergines bhaji.	€20,50
Samusas viande Petits triangles croustillants garnis de viande épicée.	€4,40
Samusas légumes Chaussons farcis aux légumes.	€4,40
Oignon bhaji Beignet d'oignons.	€3,85
Raïta Yaourt parfumé aux concombres.	€3,30
Aubergines bhaji Tranches d'aubergines enrobées de pâte épicée, frites jusqu'à dorure parfaite.	€4,40
Dall soup Soupe aux lentilles indiennes.	€3,90
Végétable roll Rouleau croustillant à base de fèves de soja au curry et pommes de terre, subtilement relevé d'épices pour une touche pi...	€4,00
Shish kébab Brochettes de viande marinées et grillées.	€5,50
Poulet tikka Brochettes de poulet marinées et grillées.	€6,60
Shami kébab Une savoureuse alliance de viande hachée assaisonnée d'oignons et de lentilles, délicatement enveloppée dans un œuf cuit...	€4,95
Puri aux crevettes Crevettes farcies livrées avec du pain fin indien.	€8,00
Soupe maison Mélange épicé à base de moelle d'agneau, relevé par de la coriandre fraîche, du piment ardent, et une touche de clou de...	€4,40

ITEM	PRICE
Gambas papillon Gambas grillées à la façon indienne.	€9,00
Salade composée Livrée avec du puri "pain fin indien".	€4,40
Salade aux crevettes De tendres crevettes enrobées dans une sauce fruitée à la mangue.	€5,40
Agneau tikka Brochettes d'agneau marinées et grillées.	€10,00
Gambas tandoori Gambas marinées et grillées.	€12,00
Foie gras tandoori Foie gras mariné et grillé.	€12,35

Menus	
ITEM	PRICE
Menu duo (Menus) 2 entrées au choix, 2 plats au choix, 2 naans au choix, servi avec 2 riz pulao....	€32,00
Menu sympa Entrées assorties "samusas, oignons bhaji et samusa légumes", 1 plat au choix avec riz pulao, 1 naan au choix et 1 dessert...	€20,00
Menu thali végétarien Entrées assortis "samusas, oignons bhaji, et samusa légumes", plat "légumes curry, dall curry, pois chiche au curry, rait...	€18,50
Menu thali viande Découvrez une sélection d'entrées avec samosas variés, beignets d'oignons, samosas aux légumes et à la viande. Poursuive...	€21,50
Menu Kothu parat Assiette Kothu Parata Pimentée ou non Choix: légumes; poulet; poulet tikka; agneau	€10,50
Menu thali fruits de mer Plongez dans un voyage culinaire avec une sélection équilibrée d'entrées et plats marins, accompagnée de raita rafraîchi...	€23,50

Notre sélection pour vous	
ITEM	PRICE
Poulet tikka massala Morceau de poulet désossé, mariné et grillé dans le tandoor, sauce a base de crème fraîche, pistache, amandes et aromate...	€13,00
Menu duo Deux entrées à sélectionner, accompagnées de deux plats de votre choix, deux naans selon vos envies, et servis avec deux...	€32,00
Légumes kurma Légumes cuits dans une sauce pistache, amandes, crème fraîche et oignons, légèrement sucré.	€11,50
Menu lunch express Entrée assortiment "samosas viande, oignon bhaji, et aubergine bhaji", plat au choix servis avec riz basmati et dessert...	€13,90
Poulet curry Poulet cuit dans une sauce curry maison, servi avec le riz.	€13,00

Boissons non-alcoolisées	
ITEM	PRICE
Lassi Faite à partir de yaourt frais. cette boisson lactée se décline en plusieurs arômes selon votre préférence.	€3,50

ITEM	PRICE
Coca Cola 33 cl.	€3,00
Coca Cola zero 33 cl.	€3,00
Orangina Un savoureux soda d'agrumes pétillant dans une bouteille de 33 cl.	€3,00
Jus de mangue	€3,00
Thé glacé indien	€3,00
Fanta Fanta en bouteille de 33 cl.	€3,00
Coca Cola light 33 cl.	€3,00
Badoit Demi bouteille.	€3,50
Perrier false	€3,50
Jus d'ananas	€3,00
Evian : demi bouteille false	€3,50
Jus d'orange	€3,00
Vittel Demi bouteille.	€3,50

Boissons alcoolisées

ITEM	PRICE
King Fischer Bière, 33 cl.	€5,50
Vin indien rosé (37,5 cl) Taille au choix.	€15,00
Vin indien rosé (75 cl) Taille au choix.	€22,00

Thali indien

ITEM	PRICE
Thali indien viande Viande au choix et Servi avec dall curry, pois chiches, raita , salade indienne, nan au choix (nature ou fromage)...	€15,00
Thali indien végétarien Assortiment de légumes au curry accompagné de dal, pois chiches cuisinés, raita fraîche, et salade indienne. Choisissez...	€13,00
Thali indien fruits de mer Une sélection de gambas ou de poisson au curry aromatique, accompagnée de dahl aux épices et de pois chiches savoureux....	€17,00

Desserts

ITEM	PRICE
------	-------

Délice à la mangue : mélange parfumé sucré de mangue fraîche mixée avec de la crème fraîche	€4,00
Mélange parfumé sucré de mangue fraîche mixée avec de la crème fraîche.	
Gulab jamun	€5,00
Petit gâteau indien au sirop de cannelle.	
Kulfi	€5,00
Lait sucré et onctueux agrémenté de cardamome et de pistaches concassées, cette crème glacée indienne traditionnelle est...	
Délice à la banane	€4,00
Mélange parfumé sucré de mangue fraîche mixée avec de la crème fraîche.	
Salade de fruits exotiques	€5,00
Papaye, mangue, lychees et ananas au sirop de citron vert.	

Riz

ITEM	PRICE
Riz pulao	€3,50
Riz basmati cuit avec du ghee et des épices parfumées.	
Riz nature	€3,00
Riz blanc parfumé.	

Pains

ITEM	PRICE
Nan fromage	€3,50
Farine blanche cuite au feu de bois avec du fromage fondu à l'intérieur.	
Garlic nan	€4,00
Farine blanche cuit au feu de bois avec de l'ail à l'intérieur.	
Nan	€3,00
Farine blanche cuite au feu de bois.	
Keema nan	€4,50
Pain naan traditionnel garni de savoureuse viande de boeuf hachée assaisonnée.	
Peshwari nan	€4,50
Pain nan garni de morceaux d'amandes et de raisins secs.	
Porata	€4,00
Une galette de farine blanche, dorée à la poêle avec du beurre clarifié.	
Chapati	€2,75
Farine blanche cuite à la poêle.	

Plats légumes

ITEM	PRICE
Aloo sag	€8,50
Pommes de terre cuites avec des épinards.	
Dall curry	€9,50
Lentilles mijotées lentement dans une sauce parfumée aux épices.	
Légumes kurma (Plats légumes)	€11,50
Légumes cuits dans une sauce pistache, amandes, crème fraîche et oignons, légèrement sucré.	
Paneer tikka mosalla	€11,50
Fromage fait maison doré et cuit dans une sauce curry.	
Légumes biriyani	€13,50
Légumes frais cuits avec du riz.	

ITEM	PRICE
Aubergines curry Aubergines mijotées dans une sauce au curry parfumée.	€8,50
Chana mosalla Pois chiches mijotés dans une sauce au curry parfumée.	€8,50
Sag panir Épinards tendres mijotés accompagnés de cubes de fromage frais.	€10,50
Aloo bombay Pommes de terre cuites à la façon indienne.	€8,50
Légumes curry Légumes cuits dans une sauce curry.	€9,50
Aloo gobi Chou fleur avec pommes de terre.	€8,50
Paneer mutter mosalla Fromage fait maison doré et cuit avec des petits pois.	€11,50
Aloo mutter Pommes de terre cuites avec des petits pois.	€8,50

Gambas et crevettes

ITEM	PRICE
Gambas biriyani Gambas cuites avec du riz, ail, oignons, safran, pistache et amandes à la façon traditionnelle.	€18,00
Gambas kurma Crevettes mijotées dans une sauce riche comprenant des pistaches et des amandes, agrémentées d'oignons, de yaourt et d'u...	€15,00
Crevettes madras Crevettes cuites avec une sauce piquante.	€12,00
Gambas tandoori (Gambas et crevettes) Gambas marinées et grillées.	€18,00
Crevettes mosalla Crevettes mijotées dans une sauce riche agrémentée d'amandes et de pistaches.	€13,50
Crevettes vindaloo Crevettes mijotées dans une sauce épicée aux saveurs intenses.	€12,50
Gambas rogonjosh Gambas cuites dans une sauce curry avec des tomates, poivrons, citron et safran, peu relevé.	€16,00
Crevettes dall Des crevettes mijotées dans une sauce subtilement sucrée et épicée, rehaussée de citron et de lentilles.	€13,00
Gambas madras Crevettes géantes nappées d'une sauce relevée au piment.	€16,00
Gambas dopiaza Gambas cuites dans une sauce douce avec double oignons.	€16,00
Gambas balti Gambas cuites et livrées dans un balti, plat très doux.	€15,00
Gambas pasanda Gambas cuites avec des noix de cajou et des amandes dans un yaourt.	€16,00
Gambas dall Gambas mijotées dans une sauce douce et épicée, rehaussée de citron et de lentilles.	€16,00
Gambas Nepal Gambas cuites dans une sauce parfumée avec de la pistache, amande, papaye, mangue et lychees.	€16,00

ITEM	PRICE
Gambas phall Sauce extrêmement piquante.	€16,50
Gambas vindaloo Gambas cuites dans une sauce très piquante.	€16,50
Gambas karai Gambas, citron, tomates et aromates.	€15,00
Gambas jalfrezi Gambas cuites avec du piment et du lait de coco.	€16,00

Plats poissons

ITEM	PRICE
Saumon tikka biriani Saumon mariné et grillé puis mélangé avec du riz basmati et des épices. Servi avec des légumes curry	€14,50
Saumon tikka masala Saumon mariné et grillé puis préparé à la sauce crémeuse	€14,50
Poisson grillé Poisson mariné et grillé.	€15,00
Poisson madras Poisson cuit dans une sauce piquante.	€13,00
Noix de Saint-Jacques à la sauce indienne	€18,00
Poisson vindaloo Filet de poisson mijoté dans une sauce épicée et ardente.	€13,50
Poisson curry Poisson cuit dans une sauce curry.	€12,00
Poisson bhuna Espadon mijoté dans un mélange d'épices et de tomates.	€14,00
Poisson balti Poisson cuisiné au balti, un plat tout en douceur.	€13,00

Plats à base d'agneau

ITEM	PRICE
Agneau kurma Agneau cuit dans une sauce avec des pistaches, amandes, oignons, crème fraîche et yaourt, légèrement sucrée....	€14,00
Agneau vindaloo Agneau mijoté dans une sauce intensément épicée.	€14,50
Agneau biriyani Agneau cuit, oignons, safran, pistaches et amandes, façon traditionnelle.	€16,00
Agneau madras Agneau cuit à la sauce piquante.	€14,00
Agneau rongojosh Agneau mijoté doucement dans une sauce au curry enrichie de tomates savoureuses, poivrons doux, une touche de citron et...	€15,00
Agneau tikka mosalla Brochettes d'agneau cuit dans une sauce parfumée aux amandes et pistaches.	€15,00
Agneau aux épinards Agneau cuit avec des épinards à la façon indienne.	€15,00

ITEM	PRICE
Agneau curry Morceaux d'agneau mijotés dans une sauce au curry aromatique.	€14,00
Agneau dall Agneau cuit dans une sauce légèrement sucrée et pimentée aux citrons et lentilles.	€15,00
Agneau Nepal Agneau cuit dans une sauce parfumée avec de la pistache, amandes, papaye, mangue et lychees.	€15,50
Agneau jalfrezi Agneau cuit avec du piment et du lait de coco.	€15,00
Agneau tikka (Plats à base d'agneau) Brochettes d'agneau marinées et grillées.	€15,50
Agneau patia Agneau mijoté avec une touche de noix de coco, mariant subtilement le sucré et le piquant.	€15,00
Agneau karai Tendre agneau mijoté avec des tomates juteuses et une touche de citron, accompagné d'un mélange d'épices parfumées.	€14,00
Agneau passanda Agneau cuit avec des noix de cajou et des amandes dans du yaourt.	€16,00
Agneau phall Sauce extrêmement piquante.	€16,00
Agneau dopiaza Agneau mijoté dans une sauce légère, agrémentée de deux fois plus d'oignons pour une saveur riche.	€16,00
Agneau balti Agneau livré dans un balti, plat très doux.	€14,00

Plats poulet

ITEM	PRICE
Poulet tikka massala (Plats poulet) Morceau de poulet désossé, mariné et grillé dans le tandoor, sauce a base de crème fraîche, pistache, amandes et aromate...	€13,00
Poulet tandoori (Plats poulet) Demi-poulet mariné aux épices et grillé à la perfection.	€12,00
Poulet rogonjosh Poulet cuit dans une sauce curry avec des tomates, poivrons, citron et safran, peu relevé.	€12,00
Butter chicken Poulet au beurre doux.	€14,00
Poulet kurma Poulet cuit dans une sauce avec des pistaches, amandes, oignons, crème fraîche et yaourt.	€11,00
Poulet curry (Plats poulet) Du poulet tendre mijoté dans une sauce curry faite maison, accompagné de riz parfumé.	€13,00
Poulet biriyani Poulet tendre mijoté avec du riz parfumé, infusé d’ail et d’oignons, agrémenté de pistils de safran. Finition croquante...	€13,50
Poulet Nepal Le poulet mijote doucement dans une sauce riche en arômes, avec des morceaux de pistache, amandes croquantes, papaye jut...	€12,50
Poulet madras Poulet cuit dans une sauce piquante.	€12,50
Poulet tandoory biriyani Poulet tandoory cuit avec du riz basmati et de savoureuses épices. Plat très populaire au moyen-orient.	€14,50
Poulet tikka curry Morceaux de poulet tikka mijotés dans une sauce curry parfumée.	€12,50

ITEM	PRICE
Poulet tikka biriyani Poulet tikka cuit, ail, oignons, safran, pistaches et amandes à la façon traditionnelle.	€14,50
Poulet vindaloo Poulet cuit à la sauce très piquante.	€12,50
Poulet tikka madras Poulet tikka cuit dans une sauce piquante.	€13,00
Poulet passanda Poulet cuit avec des noix de cajou et amandes dans du yaourt.	€12,00
Garlic chicken False	€14,00
Poulet tikka dall Poulet tikka cuit dans une sauce légèrement sucrée et pimentée aux citrons et lentilles.	€13,00
Poulet karai Poulet, citron, tomates et aromates.	€11,00
Poulet tikka jalfrezi Poulet tikka cuit avec du piment et du lait de coco.	€13,50
Poulet tikka (Plats poulet) Morceaux de poulet imprégnés de marinade avant d'être grillés à la perfection.	€12,00
Poulet jalfrezi Poulet cuit avec du piment et du lait de coco.	€12,00
Poulet dall Poulet cuit dans une sauce légèrement sucrée et pimentée au citron et lentilles.	€12,00
Tandoori assortis 1/4 de poulet tandoori, poulet tikka, agneau tikka et shish kébab.	€25,00
Poulet phall Sauce extrêmement piquante.	€13,00
Poulet dopiaza Poulet cuit dans une sauce douce avec double oignon.	€12,00
Poulet balti Faux	€11,00

Tacos

ITEM	PRICE
Tacos à l'indienne Naan garni de fromage, rempli de tendres morceaux de poulet tikka au curry.	€8,50
Tacos végétarien Légumes curry (piquant ou sucré) roulés dans un nan au fromage.	€7,50

Entrées

ITEM	PRICE
Assortiments d’entrées Oignons bhaji, shami kébab, aubergines bhaji et samusas.	€10,50
Poulet tandoori 1/4 de poulet mariné à la sauce tandoori, cuit au feu de bois.	€5,50
Mutton roll Un rouleau croustillant rempli de curry d'agneau et de pommes de terre, avec une touche de piquant subtile.	€4,00

ITEM	PRICE
Assortiments d'entrées royales Un plateau généreux composé de foie gras rehaussé d'épices tandoori, de succulentes gambas grillées, de poulet marinant...	€20,50
Samusas viande Chaussons farcis à la viande.	€4,40
Samusas légumes Chaussons farcis aux légumes.	€4,40
Oignon bhaji Beignet d'oignons.	€3,85
Raïta Faux.	€3,30
Aubergines bhaji Beignets d'aubergines.	€4,40
Dall soup Soupe aux lentilles indiennes.	€3,90
Végétable roll Bâtonnet pané constitué de curry de fèves de soja et pommes de terre. Légèrement pimenté.	€4,00
Shish kébab Brochettes de viande marinées et grillées.	€5,50
Poulet tikka Brochettes de poulet marinées et grillées.	€6,60
Shami kébab Viande hachée parfumée aux oignons et lentilles enrobée d'un œuf cuit.	€4,95
Puri aux crevettes De délicieuses crevettes épicées nichées dans un pain indien croustillant, prêtes à faire vibrer vos papilles.	€8,00
Soupe maison Soupe épicée basée sur la moelle d'agneau, coriandre, piment, clou de girofle.	€4,40
Gambas papillon Gambas cuisinées sur le gril, imprégnées d'épices indiennes.	€9,00
Salade composée Livrée avec du puri "pain fin indien".	€4,40
Salade aux crevettes Crevettes cuites dans une sauce à base de mangue.	€5,40
Agneau tikka Morceaux d'agneau imprégnés de marinade épicée, tendrement grillés sur brochette.	€10,00
Gambas tandoori Gambas marinées et grillées.	€12,00
Foie gras tandoori Foie gras mariné et grillé.	€12,35

Menus

ITEM	PRICE
Menu duo (Menus) 2 entrées au choix, 2 plats au choix, 2 naans au choix, servi avec 2 riz pulao....	€32,00
Menu sympa Entrées assorties "samusas, oignons bhaji et samusa légumes", 1 plat au choix avec riz pulao, 1 naan au choix et 1 dessert...	€20,00
Menu thali végétarien Entrées assortis "samusas, oignons bhaji, et samusa légumes", plat "légumes curry, dall curry, pois chiche au curry, rait...	€18,50

ITEM	PRICE
Menu thali viande Entrées assorties "samusas, oignons bhaji, samusa légumes et samusas viande", plat " viande au choix, dall curry, pois ch...	€21,50
Menu Kothu parat false	€10,50
Menu thali fruits de mer Entrées au choix, plat au choix, servi avec du raita, riz basmati et 1 dessert au choix....	€23,50

Menu Lunch

ITEM	PRICE
Menu lunch express (Menu Lunch) Entrée assortiment "samosas viande, oignon bhaji, et aubergine bhaji", plat au choix servis avec riz basmati et dessert...	€13,90