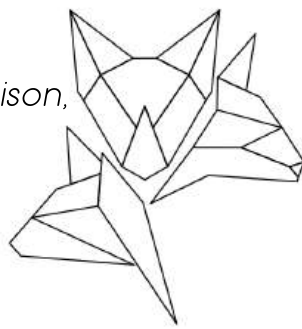


Chaque tablée est accompagnée d'un service de pain naan maison, basmati au safran, kachumber, ghee aromatisé, chutney & raita

Légumes de saison au ghee, jalapeño et lime +12 (à partager)



tamatar dahee (vg) 18

tomates cerises confites aux épices indiennes, yaourt pressé, pousses de coriandre

chromesquis korma 24

épaule d'agneau, sauce pistaches, curcuma, cardamome, mangue, gingembre

samosa (vg) 18

pommes de terre, shiitakes, cari, deggi mirch, yaourt à la mangue

jarret d'agneau vindaloo 55

jarret d'agneau de l'Orée, mousseline de patates douces, sauce cari hot chili, ail, tamarin

moilee de crevettes 24

lait de coco, feuilles de curry, graines de moutarde, tomates, gingembre

butter chicken 24

poitrine marinée au yaourt, kashmiri, sauce au beurre, crème de tomates

aloo paneer curry (vg) 24

Pommes de terre râtées, fromage paneer frit, curry de champignons sauvages

dahi makhani (vg) 15

lentilles Béluga, crème fraîche, tomates, garam masala

fish palak 34

flétan de Gaspé poelé au ghee, tombé d'épinard, crème de tomates confites

poulet de cornouailles tandoori 48

sauce bbq cardamome et fenugrec torréfié, tamarin, graine de moutarde et érable

ardoise du moment pm

Desserts ▸ pudding chocolat kashmiri 8 / creme brulee cardamome 9

वाइन

Crémant de Loire, Clos des Quarterons AOP, Chenin blanc, France	17 / 75
Champagne Roger Constant Lemaire, Sélect Réserve - France, Meunier	162
Champagne Jacquesson, Champagne - France, Chardonnay/Pinot noir/Pinot meunier	212
Champagne Ovalie- France, Chardonnay/Pinot noir, 2014	240
Côte du Rhône, Pierre Amadieu, Grenache blanc / Clairette, France 2023	13 / 60
Sumenjak (Bio/NAT), Sauvignon blanc (orange), Slovénie, 2020	18 / 90
Saladini Pilastris - Falerio (Bio), Trebbiano/Chardo/Pecorino/Passerina, Italie	12 / 55
Rousset de Savoie AOC, Domaine de Lucey, Les Monettes, France, Altesse, 2022	112
Côte de Beaune AOC, Jean-Claude Boisset, Bourgogne - France, Chardonnay, 2018	120
Sancerre AOC, Domaine Bertier, Vallée de la Loire - France, Sauvignon Blanc, 2023	125
Alsace grand Cru AOC, Domaine Vincent Fleith, Alsace - France, Pinot gris, 2011	128
Saint-Véran 'En Crèches' AOC, Famille Paquet, Bourgogne - France, Chardonnay, 2020	135
DO Navarre, El camino , Espagne, Grenache/Syrah/Trempañillo	13 / 60
Grande Réserve Médoc AOC, Chateau Le Vivier, France, Cab-sauv/Merlot, 2012	15 / 70
Gresy Monferrato Classico 2018, Merlot, Italie	16 / 75
Chianti Classico Carpineto, Toscane	60
Château de Cabrières 2018, Languedoc, Syrah/Grenache	80
Le Clos des Jarres (Bio), Insouciance, France (Languedoc), Caladoc/Merlot, 2022	80
Crozes-Hermitage, Hugo & Pauline Villa, France, Syrah 2023	125
Gigondas AOP, Font-Sane, Vallée du Rhône - France, Grenache/Syrah/Mourv, 2020	138
Les Côtes, Vallée du Rhône - France, AOP Cornas, Syrah, 2018	185
Brunello Di Montalcino DOCG, Toscane - Italie, Sangiovese, 2016	291

पाचन

Whisky, Inde

Amrut Peated Malt 18 / 27

Amrut Fusion Single Malt 15 / 22.50

Whisky, Japon

Nikka From the Barrel Blended 15 / 22.50

Cognac

Pierre Ferrand Premier Cru de Cognac Grande Champagne 15 / 22,50

Rémy Martin X.O. 45 / 67,50

Liqueurs d'orange

Grand Marnier Cuvée Centenaire 26 / 38

Lejay Lagoute Extase X.O. 23 / 34

Rhum

Plantation Barbados vieilli 10 ans 16 / 24

Cafés aromatisés

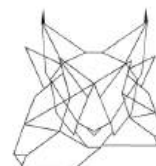
Café Coureur des Bois crème 16

Café Amrut 17

Café Comont & Galliano 17

Martini Espresso Bengale 17

Demandez nos
bières du moment



Espresso 4

Allongé 4

Latté 5

Cappuccino 5

Chai latté 7

Thés / tisane 3

काँकटेल

PISCO SOUR 14

Pisco Quebranta, citron vert, sirop simple, blanc d'œuf, Angostura bitter

CAÍPIRINHA KAFFIR 15

Cachaça Leblon, demi-lime pressée, sirop simple, lime kaffir, tonic

GIN IDA 16

Gin Empress rose et sureau, citron verre, sirop de framboise, blanc d'œuf, basilic

CURCUMA COLADA 18

Rhum blanc, lait de coco bio, sirop de curcuma, citron vert, jus d'ananas, sirop de jalapeño

L'ÉTÉ INDIEN 16

St-Germain, Lillet, basilic, concombre, bitter à l'orange, eau de fleur d'oranger, blanc d'œuf

BANERJEE 17

Vodka, Chambord, sirop de litchi infusé à l'anis, citron vert, pétales de rose

SPRITZ NORMAND 19

Calvados, crème de cassis Mona & Filles, crémant, citron vert, romarin

NECTAR (SANS ALCOOL) 13

Sirop de poires, sirop de gingembre, jus de citron, eau pétillante, anis étoilé

SOBR. SOUR (SANS ALCOOL) 16

Amaretto SOBR., citron vert, sirop simple, blanc d'œuf, Angostura bitter

Demandez nos différentes options sans alcool

*L'expérience immersive en salle 17h30-00 20h30
(off durant la saison estivale)*

TOUS LES SAMEDIS SUR RÉSERVATION UNIQUEMENT

IV SERVICES À L'AVEUGLE 70 par personne

ACCORDS METS-VINS +35 par personne

L'expérience à la carte

DISPONIBLE EN TOUT TEMPS DU MERCREDI AU SAMEDI

ENTRE 17H00 ET 22H

Le lunch

SÉLECTION DE NAANWICHES AU CHOIX DU CHEF

TOUS LES JOURS ENTRE 16H00 ET 22H00

LEBENGALERACINE.IN

SUMMUMCO.COM

