

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



mosaïque de légumes confits bengali (vg) 22

rabioles, asperges, tomates, courgettes, poivrons, marinade curcuma, raita, menthe, panch phoron grillé

rose de betterave (vg) 22

betterave rouge rôtie au four, kasundi bengali, gel de yaourt à la cardamome, vinaigrette bicolore coriandre et labneh

samosa (vg) 22

coupelle de brick dorée, farce de patates douces au garam masala, raita à la cardamome noire, chutney tamarin & dattes

crevettes d'argentine 34

tarka moutarde noire, émulsion coco, moilee safranée

poulet au beurre 24

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

paneer grille royal (vg) 26

sauce makhani verte, cucurbitacées tikka masala & labneh safrané

pois chiche makhani (vg) 15

crème fraîche, tomates, garam masala, fenouille

ballotine de truite deux textures 34



tapis de courgettes jaunes & vertes, mousseline de truite fumée, crème curcuma cardamome

caille royale farcie au riz safran 30



CANABEC

marinade tandoori, farce de raisins secs & pistaches à l'eau de rose, mousseline de patates douces à la cardamome noire, jus de grenade

petoncles u-rs 40



saisis au ghee, beurre blanc au citron noir, gel d'hibiscus, sauce vierge bengalie & tarka

queue de homard géante 85 (à partager)

homard du golf St-Laurent, ghee safrané, gel de coriandre & citron vert, beurre blanc au citron noir & safran du Cachemire

gigot d'agneau rôti bengali 65 (à partager)



à l'orée
des
champs

marinade tandoori, mousseline de pois chiches au tarka, citron noir, jus de café cardamome noire

वाइन

Bulles

Crémant de Bourgogne rosé, Louis Bouillot - Perle d'Aurore	16 / 75
Vouvray Brut, méthode traditionnelle, Chenin blanc	95
Champagne Paul Lebrun, L'irremplaçable, Blanc de blanc, Chardonnay	135
Champagne Roger Constant Lemaire, Sélect Réserve - France, Meunier	162
Champagne rosé Marc Chauvet Cuvée Rubis - Pinot Noir	168
Champagne Ovalie- France, Chardonnay/Pinot noir, 2014	240

Blancs, oranges, rosés

Umberto Cesari Costa Di Rose, Sangiovese, Italie (rosé)	11 / 52
Côte du Rhône, Pierre Amadieu, Grenache blanc / Clairette, Rhône	15 / 68
Grillo Olli Feudo Maccari, Sicile	14 / 65
Domaine Bosc, Marsanne, Languedoc-Rousillon	17 / 80
Domaine Terre Davau, Grenache blanc / Clairette, Rhône	75
Uivo Curtido, Moscatel Galego, Douro (orange nature)	75
Domaine Bosc, Marsanne, Languedoc-Rousillon	80
En roue Libre, vin de macération, Vidal/Frontenac/Pinot gris, Québec	85
Sancerre, Les Chasseignes, Domaine Fouassier AOC Sauvignon Blanc	92
Rousset de Savoie AOC, Domaine de Lucey, Les Monettes, France, Altesse, 2022	112
Saint-Véran 'En Crèches' AOC, Famille Paquet, Bourgogne - France, Chardonnay, 2020	135
Chablis 1er Cru, Domaine Besson, Chardonnay, Bourgogne, <u>1500ml</u>	292

Rouges

Alienor, St-Émilion, Merlot/Cab-S/Cab-F, Bordeaux	15 / 70
Chianti Classico Carpineto, Sangiovese, Toscane, Italie	14 / 65
Bécarre, Touraine-Amboise, Cabernet Franc, Loire	20 / 98
Costes du Château Féret-Lambert, Bordeaux Supérieur 2018, Cab-S Merlot	70
Château de Cabrières 2018, Languedoc, Syrah/Grenache	80
Montagne St-Émilion AOC, Merlot/Cab-S/Cab Franc, Bordeaux 2019	85
Château Bois-Malot, Bordeaux Supérieur, Cab-S/Merlot/Cab-F 2015	88
Cahors Grand Vin Seigneur AOC, Château de Haute-Serre 2022, Malbec	96
Valrion, Lalande de Pomérol 2019, Malbec/Merlot/Cab-S/Cab-F	105
Crozes-Hermitage AOC, Hugo & Pauline Villa, France, Syrah 2023	125
Gigondas AOP, Font-Sane, Vallée du Rhône - France, Grenache/Syrah/Mourv, 2020	138
Rosso Di Marte Bolgheri DOC 2022 , Merlot/Cab-S/Cab-F/Petit Verdot, Toscane	150
Préface, St-Joseph AOC, Syrah	168
Ségla Margaux AOC - Cab-S/Merlot/Petit Verdot - Bordeaux 2016	215
Brunello Di Montalcino DOCG, Toscane - Italie, Sangiovese, 2016	291

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

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

Belle de Brillet 15 / 22.50

Grand Marnier Cuvée Centenaire 26 / 38

Lejay Lagoute Extase X.O. 23 / 34

Rhum

Plantation Barbados vieilli 20 ans 16 / 24

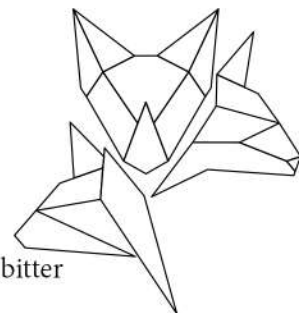
Cafés aromatisés

Café Sortilège 16

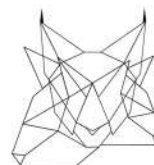
Café Amrut 17

Café Comont & Galliano 17

Martini Espresso Bengale 17



Demandez nos
bières du moment



Espresso 4

Allongé 4

Latté 5

Cappucino 5

Chai latté 7

Thés / tisane 3

Ancien comptoir de l'Inde française, la ville de Pondichéry
a su conserver de nombreux vestiges de cette époque.
Vous y trouverez des panneaux de rue en français,
des bâtiments coloniaux peints de couleurs vives et
des institutions culturelles comme l'Institut français de Pondichéry.
Une partie de la population locale possède d'ailleurs la double nationalité.

Le chef Lotfi s'est inspiré de cette coopération historique afin
d'élaborer cette tablée culinaire qui fusionne à la fois les parfums
et les saveurs authentiques de l'Inde ainsi que le raffinement et
la richesse du patrimoine gastronomique français.

Promenade Beach est une promenade très fréquentée de la ville
de Pondichéry, en Inde, le long du golfe du Bengale.
Les effluves de la mer s'incruster mystérieusement
au sein de cette expérience immersive unique.

Lotfi, chef

Maxence, fondateur | chef exécutif

Bénédict, fondateur | ambiance et sommellerie

मीठे में

Mémoire de Pondichéry

- mi-cuit halva, carotte, safran & glace de coco torréfiée 18

Éclats à Promenade Beach

- crème brûlée cardamome 12