



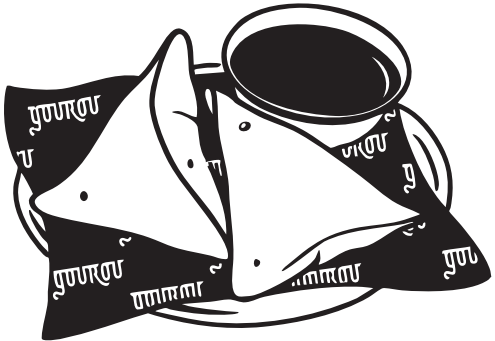
Tous nos plats sont faits maison, sur place, à base de produits frais, de la brioche aux crèmes glacées en passant par le paneer et le riz soufflé. Vous retrouverez les plats non Végé grâce à l'icône 🐔 et les plats ou options Vegan à l'icône 🌱. Notre conseil : cette cuisine est meilleure quand elle est partagée.

CHAAT

- PAKORA DE COURGE** 6€
Beignets de courge butternut à la farine de pois chiche, chutney tamarin
- ALOO SAMOSSAS** 6€
Deux samossas aux légumes rôtis, graines de moutarde, chutney mangue
- CHICKEN SAMOSSAS** 🐔 7€
Deux samossas au poulet tikka, pomme de terre et oignons, chutney tamarin
- PANEERS FRITS** 8€
Fromage frais maison, tempura de pois chiches, chutney piment citron vert
- MASALA VADAI** 🌱 7€
Falafels de lentilles corail, raïta

NAANS & BREAD

- NAAN NATURE** 2,5€
GARLIC NAAN 3€
CHEESE NAAN 3,5€
GARLIC CHEESE NAAN 4€
LADI PAV Brioche maison 3€



TANDOOR

- GOBI TIKKA** 8€
Chou fleur mariné au yaourt, épices tikka, chutney piment citron vert
- TANDOORI SQUASH** 🌱 8€
Courge butternut marinée aux épices tandoori, chutney coriandre coco
- POULET TIKKA** 🐔 11€
Haut de cuisse de poulet mariné au yaourt, épices tikka, raïta

BIRYANI

Notre version du Biryani : riz basmati sauté aux oignons frits, graines de moutarde, herbes fraîches, citron vert, noix de cajou, raïta epine vinette

- LÉGUMES RÔTIS** 🌱 15€
PANEER GRILLÉ 16€
POULET GRILLÉ 🐔 18€

SIDES

- PULAO RICE** 2,5€
Riz pilaf aux épices, cajous, amandes, pistaches
- SAAG** 6€
Épinards sautés au fromage frais
- DAL COCO** 5€
Curry de lentilles corail mijoté au lait de coco, chips d'échalote
- KACHUMBER RAITA** 4€
Yaourt au concombre, ail, menthe, coriandre

CHUTNEYS 3€

3 chutneys au choix

CORIANDRE-COCO
MANGUE-MOUTARDE
PIMENT-CITRON VERT
TAMARIN

LUNCH 15€

Du Lundi au Vendredi (hors vacances)

BOL DU JOUR

Végé ou poulet

Riz, Dal, Salad, Curry, Chaat, Chutney

VADA PAU 8€

Brioche farcie d'une boulette de pomme de terre en tempura de pois chiches, chutneys, pickles de piment



SALADS

- CHANAS CHAAT** 7€
Pois chiches, concombre, vermicelles, grenade, sauce yaourt
- BHEL PURI** 🌱 8€
Riz soufflé, carottes, mangue verte, oignons rouges, cacahuètes, menthe

CURRY

Servi sans accompagnement

🌶️🌶️ Dites-nous au moment de la commande si vous souhaitez que votre curry soit plus pimenté 🌶️🌶️

- PALAK PANEER** 15€
Fromage frais maison grillé, sauce crémeuse aux épinards frais, moutarde, chips d'échalote
- BUTTER CHICKEN** 🐔 14€
Poulet grillé au four tandoor, mijoté dans une sauce crémeuse à la tomate, amandes, cajous
- CHANAS CURRY** 🌱 15€
Curry de pois chiches, courges et oignons rôtis au tandoor, chips d'oignon, cajous, coriandre
- DAL PALAK TADKA** 🌱 14€
Curry de lentilles corail au lait de coco, épinards frais, oignons, cajous, huile épiciée

- MURGH KORMA** 🐔 14€
Poulet grillé au four tandoor et mijoté dans une sauce crémeuse au curcuma, amandes, pistaches
- PANEER KORMA** 15€
Fromage frais maison grillé, sauce crémeuse au curcuma, amandes, pistaches
- GOBI BUTTER** 14€
Chou fleur grillé au four tandoor, sauce crémeuse à la tomate, amandes, cajous

DESSERTS

- GULAB JAMUM** 6€
Beignets au sirop de rose et citron vert
- HOLI CUSTARD** 6€
Crème caramel infusée à la vanille et cardamome noire
- MOA AU CHOCOLAT** 8€
Mousse au chocolat, riz soufflé caramélisé, coco râpée
- PAV PERDU** 9€
Brioche perdue, glace cannelle, cajou, caramel tamarin

ICE CREAM HOMEMADE

- BOULE DE GLACE** 3€
Cardamome, Curcuma, Cannelle, Cajou, Mangue, Coco
- TOPPING**
- Caramel au tamarin +1€
Riz soufflés caramélisés +1€
Cajous caramélisées +1,5€
Pistaches grillées +2€
- CARDAMOME AFFOGATO** 5€
Expresso versé sur une boule de glace cardamome

LASSI 5€

Boisson au lait fermenté onctueuse et rafraîchissante, 25 cl

ROSE
MANGUE
BANANE
NATURE



DRINKS



COCKTAILS

SPECIAL COCKTAIL 12€

Veuiellez-vous renseigner auprs des serveurs

MUMBAI MULE 25cl 10€

Rhum blanc, jus de citron vert, liqueur de chipotle, sirop de cumin maison, ginger beer

MAH SOUR 20cl 12€

MAH, sirop de cardamome maison, jus de citron vert, bitter gingembre

MOJITO TAMARIN 25cl 9€

Rhum blanc, citron vert, feuilles de menthe, bitter cardamome

DELHI BLOSSOM 25cl..... 10€

Gin, liqueur de kumquat, jus de citron vert, sirop de rose maison, soda pamplemousse



BEERS & CIDERS

KINGFISHER from India 4,5% - 33cl/65cl..... 6/11€

KINGFISHER 0% from India 33cl..... 6€

EAST PARIS Paname 4,9% - 25cl/45cl 4/7€

L'ARME BLANCHE Paname 4,5% - 33cl 7€

BARGE DU CANAL IPA Paname 6% - 33cl..... 8€

CIDRE La Mordue 33cl..... 7€

SOFTS

COCA-COLA/ZERO 33cl 4,5€

PERRIER 33cl 4,5€

KOMBUCHA ARCHIPEL 33cl..... 6€

Feuilles de Figuiér

Feuilles de Framboisier

ABATILLES PLATE-PÉTILLANTE 75cl..... 7€

WINES

VINS BLANCS

FRANCE

ÉPHÉMÈRE BLANC–Domaine Bobinet–VDF SAUMUR – 2023 – NAT
Cabernet franc, Chenin, Chardonnay – **tendu, vif et subtil**

VERRE 12CL POT 46CL POT 1L
8€ 29€ 56€

BOURGOGNE BLANC–Christophe Pacalet–AOC BOURGOGNE – 2023 – BIO
Chardonnay – **frais, gourmand et velouté**

6€ 22€ 40€

L'OVE EN CHENIN–Domaine Les Mets d'Ames –VDF SUD-OUEST – 2023 – NAT BIO
Chenin, Manseng, Petit corbu – **minéral, léger avec une touche oxydative**

7€ 25€ 48€

ALLEMAGNE

RIVANER DIVA TROCKEN–Domaine Staffelter Hof –AOP MOSEL – 2023 – BIO
Cépage Rivaner– **Minéral, perlant aux notes citronnées**

BTL 75 CL
36€

VIN ROSÉ

À LISA–Domaine Aspras–IGP PROVENCE – 2023 BIODYNAMIE
Grenache, Syrah – **Rosé clair, minéral et rafraichissant**

VERRE 12CL POT 46CL POT 1L
6€ 22€ 40€

VIN ORANGE

VULPES –Domaine Eblin-Fuchs – VDF ALSACE – 2023 – BIO, BIODYNAMIE
Gewurtztraminer – **Sec aux notes de rose et litchi**

VERRE 12CL POT 46CL POT 1L
8€ 29€ 56€

VINS ROUGES

FRANCE

CINSAULT DREAM–Domaine Grangeot – VDF LANGUEDOC – 2023 – NAT
Cinsault – **Léger, floral et fruité**

VERRE 12CL POT 46CL POT 1L
6€ 22€ 40€

ÉPHÉMÈRE ROUGE –Domaine Bobinet –VDF LOIRE – 2024 – NAT
Grolleau Noir et Gris, Cabernet Franc – **Profond, léger et épicé**

7€ 25€ 48€

IMBIBEZ-VOUS ! – Fabien Jouvès – VDF CAHORS – 2023 – NAT BIO
Malbec, Cabernet Franc, Tannat – **Tanique, fruité et épicé**

6€ 22€ 40€

ESPAGNE

TRASANTIER –Domaine Bodegas Recuero – TINTO VDT CACERES – 2024 – BIO
Piñuelo – **Frais, fruité aux notes de fruits rouges**

BTL 75 CL
34€

VIN PÉTILLANT

UIVO PETNAT –Domaine Folias de Baco – VT PORTUGAL – 2024 – NAT
Cépages Autochtones – **Vif, aérien et salin**

BTL 75 CL
34€

HOMEMADE

SYRUPS

Tous nos sirops sont faits maison et préparés avec soin, à partir d'épices et de plantes fraîches, soigneusement sélectionnées.

CITRON VERT - MENTHE - GRENADE - TAMARIN
- CHAI - ROSE - CARDAMOME - GINGEMBRE
HIBISCUS - CUMIN



SHARBAT..... 3€

Sirop au choix à l'eau

HOMEMADE SODA..... 3€

Sirop au choix pétillant

CHAI

Chaud ou froid



CHAI MASSALA LATTE 14 cl.. 3€

Verre de thé épicé indien bio au lait

CHAI MASSALA LATTE 50 cl 14€

Théière de thé épicé indien bio au lait

GOLDEN LATTE 14 cl..... 4,5€

Thé épicé indien bio au lait et au curcuma

DIRTY CHAI 4,5€

Un espresso dans un chai latte

COLD DRINKS

NIMBU PANI (la limonade indienne) 3,5€

Sucre, sel, citron vert, eau gazeuze

THÉ GLACÉ 5,5€

Thé noir bio indien, gingembre, citron et sirop au choix

CITRONNADE 5€

Jus de citron jaune, sirop de citron vert, eau pétillante

CITRONNADE COCO 5,5€

Jus de citron jaune, sirop de citron vert, coco, eau pétillante

GINGER ALE 5€

Gingembre, citron vert, eau pétillante

