



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 🌱.

✪ CETTE CUISINE EST MEILLEURE QUAND ELLE EST PARTAGÉE ✪

CHAAT

- ZUCCHINI PAKORA** 🌱 ✪ NEW ✪ 6 €
Beignets de courgettes à la farine de pois chiches, chutney Tamarin
- MUSHROOM 65** ✪ NEW ✪ 7 €
Champignons en tempura de pois chiches enrobés de chutney piment
feuilles de curry
- CHANAS SAMOSSAS** ✪ NEW ✪ 6 €
Deux samossas aux pois chiches et maïs, chutney mangue
- CHICKEN SAMOSSAS** 🐔 7 €
Deux samossas au poulet tikka, pomme de terre et oignons,
chutney tamarin
- MASALA VADAI** 🌱 7 €
Falafels de lentilles corail, raïta

SALADS

- | | SMALL | LARGE |
|---|-------|-------|
| KACHUMBER SALAD ✪ NEW ✪ 7 € | | 14 € |
| Salade de tomates anciennes et concombre,
vinaigrette cumin, paneer et herbes fraîches | | |
| CHANAS CHAAT 7 € | | 14 € |
| Pois chiches, concombre, vermicelles, grenade,
sauce yaourt | | |
| BHEL PURI 🌱 8 € | | 16 € |
| Riz soufflé, carottes, mangue verte, oignons rouges,
cacahuètes | | |



VADA PAU 8€

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



NAANS & BREAD

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

CHUTNEYS 3€

MANGUE-MOUTARDE
PIMENT-CITRON VERT
TAMARIN

TANDOOR

Grillades cuites au four tandoor

- GOBI TIKKA** 8 €
Chou fleur mariné au yaourt, épices tikka, chutney piment citron vert
- POULET TIKKA** 🐔 11 €
Haut de cuisse de poulet mariné au yaourt, épices tikka, raita
- BAIGAN TANDOORI** 🌱 ✪ NEW ✪ 9 €
Aubergine marinée aux épices tandoori, raita

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

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 €
- GAMBAS RÔTIES** 🥕 ✪ NEW ✪ 22 €

CURRY

Servi sans accompagnement

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

- BUTTER CHICKEN** 🐔 14 €
Poulet grillé au four tandoor, mijoté dans une sauce crémeuse à la tomate, amandes, cajous
- CHEMMEEN MOLEE** 🥕 ✪ NEW ✪ 19 €
Curry de gambas au lait de coco, oignons, tomates, piment doux et cacahuètes
- BUTTER PANEER** ✪ NEW ✪ 15 €
Fromage frais maison grillé, sauce crémeuse à la tomate, amandes, cajous
- PALAK PANEER** 15 €
Fromage frais maison grillé, sauce crémeuse aux épinards frais, moutarde, chips d'échalote

- GOBI MOLEE** ✪ NEW ✪ 14 €
Curry au lait de coco, chou-fleur rôti au tandoor, oignons, tomates, piment doux et cacahuètes
- DAL PALAK TADKA** 🌱 14 €
Curry de lentilles corail au lait de coco, épinards frais, oignons, cajous, huile épicée
- CHANAS CURRY** 🌱 ✪ NEW ✪ 15 €
Curry de pois chiches, aubergines rôties au tandoor, chips d'oignon, cajous, coriandre

HOMEMADE

ICE CREAM

- BOULE DE GLACE** 3 €
Cardamome, Cannelle, Cajou, Coco
- TOPPING**
- Caramel au tamarin +1 €

Riz soufflés caramélisés..... +1 €

Cajous caramélisés..... +1,5 €

Pistaches grillées..... +2 €
- CARDAMOME AFFOGATO** 5 €
Expresso versé sur une boule de glace cardamome

SORBET

- BOULE DE SORBET** 🌱 3,5 €
- FRAMBOISE & ROSE**
- MANGUE & GINGEMBRE**
- BANANE & CITRON VERT**



DESSERTS

- MANGO KHEER** 7 €
Riz au lait à la cardamome, salade de mangue et menthe fraîche
- 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



COCKTAILS

	ALCOHOL FREE	
SPECIAL COCKTAIL	12€	10€
Veuillez-vous renseigner auprès des serveurs		
MAH COLADA *NEW*	12€	–
Mah, jus d'ananas, crème de coco, sirop de citron vert		
MUMBAI MULE 25cl	10€	9€
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	10€	9€
Rhum blanc, citron vert, feuilles de menthe, bitter cardamome		
DELHI BLOSSOM 25cl.....	10€	9€
Gin, liqueur de kumquat, jus de citron vert, sirop de rose maison, soda pamplemousse		
MASALA OLD FASHION 15cl	10€	–
Whisky, sirop de chai, bitter, cardamome, angostura		

BEERS & CIDERS

SURA *NEW* from Gourou 3,5% - 25cl / 47cl ... **4 / 7 €**
KINGFISHER from India 4,5% - 33cl/65cl... **6 / 11 €**
KINGFISHER 0% from India 33cl..... **6 €**
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€

HOMEMADE



CHAI

Chaud ou froid

CHAI MASSALA LATTE 14 cl.....	3€
Verre de thé épicé indien bio au lait	
CHAI MASSALA LATTE 70 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	



5€

Boisson au lait fermenté onctueuse
et rafraîchissante, 25 cl

ROSE
MANGUE
BANANE
NATURE

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	

WINES

VINS BLANCS

	VERRE 12 cL	POT 46 cL	BTL 75 cL	POT 1L
ÉPHÉMÈRE BLANC –Domaine Bobinet – VDF SAUMUR – 2023 – NAT Cabernet franc, Chenin, Chardonnay – Tendu, vif et subtil - France	8€	29€	–	56€
BOURGOGNE BLANC –Christophe Pacalet – AOC BOURGOGNE – 2023 – BIO Chardonnay – Frais, gourmand et velouté - France	6€	22€	–	40€
LES PIERRES D'AURÈLE –A. Et P-A. Frot – VDF LOIRE – 2024 – BIO Chenin – Minéral et fruité - France	7€	25€	–	48€
RIVANER DIVA TROCKEN –Domaine Staffelter Hof – AOP MOSEL – 2023 – BIO Cépage Rivaner – Minéral, perlant et citronnées - Allemagne	–	–	36€	–
BODEGA AMALAYA –Salta Calchaqui – 2024 Torrontes, Riesling – Floral et sec - Argentine	–	–	34€	–

VIN ROSÉ

	VERRE 12 cL		BTL 75 cL	POT 1L
À LISA –Domaine Aspras – IGP PROVENCE – 2023 BIODYNAMIE Grenache, Syrah – Rosé clair, minéral et rafraichissant - France	6€	22€	–	40€
SANTA TRESA –Terre Siciliane – IGP 2025 BIO Frappato, Nerello Mascalese - Rosé clair et fruité - Italie	–	–	30€	–

VIN ORANGE

	VERRE 12 cL	POT 46 cL	BTL 75 cL	POT 1L
VULPES – Domaine Eblin-Fuchs – VDF ALSACE – 2023 – BIO, BIODYNAMIE Gewurtztraminer – Sec aux notes de rose et litchi - France	8€	29€	–	56€

VINS ROUGES

	VERRE 12 cL	POT 46 cL	BTL 75 cL	POT 1L
ÉPHÉMÈRE ROUGE – Domaine Bobinet – VDF LOIRE – 2024 – NAT Grolleau Noir et Gris, Cabernet Franc – Profond, léger et épicé - France	7€	25€	–	48€
IMBIBEZ-VOUS ! – Fabien Jouvès – VDF CAHORS – 2023 – NAT BIO Malbec, Cabernet Franc, Tannat – Tanique, fruité et épicé - France	6€	22€	–	40€
TRASANTIER – Domaine Bodegas Recuero – TINTO VDT CACERES – 2024 – BIO Piñuelo – Frais, fruité aux notes de fruits rouges - Espagne	–	–	34€	–
JUDITH BECK cuvée Beck ink, BURGENLAND 2023 BIO Zweigelt, Saint Laurent – Gourmand, épicé et juteux - Autriche	–	–	40€	–
GRIGORI VINTNERS , RIVERLAND 2020 Shiraz- rouge complexe, – Mentholées et épicés - Australie	–	–	38€	–
VIN PÉTILLANT	VERRE 12 cL	POT 46 cL	BTL 75 cL	POT 1L
UIVO PETNAT – Domaine Folias de Baco – VT PORTUGAL – 2024 – NAT Cépages Autochtones – Vif, aérien et salin - Portugal	–	–	34€	–

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	

