

PLANCHE DÉCOUVERTE

Une immersion dans les saveurs de l'Inde à partager
Assemblage de tapas indiens, sélection du chef

85 · 2 personnes



TAPAS INDIENS

Rosa Dal Shorba 8	Aloo Tikki 18	Filet Mignon Tandoori 32
Soupe de lentilles rouges, oignons, ail, gingembre et tomates.	Galettes de pommes de terre frites, chutney coriandre et tamarin, raita, oignons, tomates, concombres et grenade.	Brochette de filet mignon de boeuf AAA marinée aux épices tandoori, poivrons grillés, sauce poivrons rouges rôtis, tomate, oignons marinés et yogourt à la lime.
Betteraves Érable & Chèvre 18	Champignons Tandoori 24	Kebab d'Agneau Grillé 23
Fromage de chèvre, mélange de laitues, suprêmes d'orange, pacanes caramélisées, ciboulette, vinaigrette à l'érable.	Champignons de Paris marinés aux épices tandoori, farcis au paneer et à la mozzarella, chutney coriandre-menthe.	Agneau émincé, gingembre, ail, fromage, oignons frits, épices indiennes, chutney menthe-coriandre.
Kale & Oignon Bhaji 9	Légumes Tandoori 19	Côtelettes d'Agneau 26
Beignets d'oignons aux fines herbes indiennes, panure de pois chiches, sauce tamarin.	Chou-fleur, champignons et poivrons marinés à la mangue et aux épices tandoori, chutney mangue-menthe.	Extra Agneau +13
Samosas Végétariens 9	Paneer Tikka 22	Saumon Tikka 28
Pâte frite farcie de pommes de terre et pois verts aux épices indiennes, sauce tamarin.	Fromage paneer mariné aux épices tikka, oignons et poivrons colorés.	Saumon mariné aux épices tikka et cuit au four tandoor, chutney menthe-coriandre.
Dahi Puri 15	Tikka Tandoori 21	Morue Amritsari 26
Coquilles de semoule, pois chiches épicés et pommes de terre, raita, sauce tamarin, chutney mangue-menthe.	Hauts de cuisse de poulet marinés au yogourt et aux épices tandoori, chutney menthe-coriandre.	Morue charbonnière frite, sauce tartare India Rosa, chutney à l'ananas, ciboulette et concombres en dés.
Kofta Chimichurri Végétarien 18	Hariyali Tandoori 21	Crevettes Malai 32
Croquettes végétariennes aux épices indiennes, sauce tomate et chimichurri, radis et oignons tranchés.	Hauts de cuisse de poulet marinés au yogourt façon hariyali, chutney menthe-coriandre.	Extra Crevette +11
		Crevettes tigrées géantes marinées au fromage, fleur de muscade, cardamome, sauce crémeuse aux noix de cajou.

À - CÔTÉS

Riz basmati parfumé au cumin 5 – Chutney maison 5 – Chutney à l'ananas 5
Chutney végane 5 – Raita concombre 5 – Sauce tamarin 5 – Rôti tandoori 6
Naan nature 6 – Naan à l'ail 7 – Naan au fromage 8

CARIS CLASSIQUES ET RÉINVENTÉS

Poulet au beurre Signature ♦	28	Korma Poulet Agneau	28 29 ⁷⁵	Murgh Methi	29
Hauts de cuisse, sauce au beurre signature India Rosa, crème de tomate et noix de cajou.		Mijoté, sauce crémeuse à l'oignon, noix de cajou et épices korma, pistaches et amandes.		Suprême de poulet mariné au yogourt, mozzarella, fenugrec, piments verts, cumin et garam masala. Sauce oignon, tomate et fenugrec.	
Poulet Tikka Masala	28	Jarret d'Agneau Masala ♦	33	Morue d'Islande à la Goan	32
Hauts de cuisse, sauce tomate et oignon aux épices tandoori, noix de cajou.		Agneau mijoté, sauce cari masala au vin rouge.		Morue charbonnière frite, sauce cari au lait de coco, piment fort et feuilles de cari.	
Poulet Punjabi ♦	29	Agneau Vindaloo	31	Fruits de mer Kerala ♦	31 ²⁵
Cuisse entière mijotée, sauce cari épicée relevée à l'ail, au gingembre et à la coriandre.		Agneau mijoté, sauce cari épicée relevée à l'ail, au gingembre, au vinaigre et au chili rouge.		Moules, saumon, calamars et crevettes, sauce crémeuse au cari et au lait de coco, épices du sud de l'Inde.	
Poulet Madras	28	Kiss of Kashmiri	31 ⁵⁰	Crevettes Calcutta	27
Hauts de cuisse, sauce cari authentique du sud de l'Inde et crème de coco.		Agneau, sauce au beurre signature India Rosa, fruits secs, noix mixtes et épinards.		Crevettes sautées, sauce tomate épicée aux épices indiennes.	

VÉGÉTARIENS

Champignons Methi Matar ♦	24	Dal Makhani	22	Saag Paneer	23
Champignons, petits pois mijotés et fenugrec, sauce oignon, tomate et yogourt, parfumée aux épices du nord de l'Inde.		Lentilles noires mijotées, sauce crémeuse aux tomates et au beurre.		Fromage paneer grillé, sauce onctueuse aux épinards et rapinis.	
Malai Kofta	23	Amritsari Chole	21	Dal Tarka aux épinards	22
Boulettes de fromage paneer et pommes de terre, sauce crémeuse noix de cajou et cardamome et fruits secs.		Pois chiches mijotés, sauce tomate, oignons et épices indiennes.		Lentilles rouges mijotées, sauce cari jaune, gingembre, ail, tomate et épinards.	
Aloo Gobi	22	Paneer Pepper Masala ♦	24	Bharta ♦	23
Chou-fleur et pommes de terre, sauce masala épicée.		Fromage paneer, sauce tomate et oignons, poivrons sautés et épices masala.		Aubergines japonaises mijotées, sauce à l'oignon fumé, petits pois, tomate, coriandre et oignons frits.	

BIRYANIS

Riz basmati sauté aux épices biryani, coriandre, oignons frits, eau de rose, beurre clarifié et lime.

Légumes de saison	25
Crevettes	29
Poulet	29
Agneau	32



RIZ PULAO

Réinventé façon India Rosa

Riz sauté avec tomates cerises, oignons caramélisés, petits pois, noix de cajou, fruits secs, coriandre, oignons frits et grenade.

22

Veuillez aviser votre serveur de toute allergie alimentaire lors de la prise de commande. Ce restaurant utilise des noix en cuisine. Malgré toutes les précautions prises, nous ne pouvons garantir à 100 % l'absence de contamination croisée.