

MENU DIWALI

La lumière que l'on partage

À PARTAGER

Papadum & ananas Masala 8

Papadum aux lentilles cuit au tandoor, chutney d'ananas et purée d'avocats à l'indienne.

ENTRÉES

Paneer Malai & brocoli Tandoori 22

Fromage Paneer et brocoli marinés dans une crème aux noix et au fromage, grillés au tandoor. Chutney de mangue et sauce menthe-coriandre.

Poulet Nimbu au gingembre 24

Suprême de poulet mariné au citron frais, gingembre et poivre noir, servi dans une sauce crémeuse au beurre citronné et aux herbes fraîches.

Crevettes Tandoori Kolhapuri 28

Crevettes grillées, sauce Kolhapuri relevée aux épices du Maharashtra, poivron, concombre et maïs en dés.

PLATS PRINCIPAUX

Servis avec naan maison et pulao parfumé aux petits pois.

Langoustine Kerala 42

Langoustine 6 oz, sauce au lait de coco, tomate et oignon, parfumée aux feuilles de cari et graines de moutarde.

Poulet au beurre fumé 32

Poulet tendre fumé au charbon, sauce riche et crémeuse au beurre, tomates, oignons caramélisés et épices indiennes.

Palak Paneer Steak 28

Fromage Paneer grillé, poivrons mijotés et sauce crémeuse aux épinards, tomates et oignons, parfumée d'épices indiennes.

Côtelettes d'agneau Rogan Josh (3) 38

Côtelettes d'agneau braisées, sauce tomate et yogourt aux épices du Cachemire, parfumée à la cardamome, au clou de girofle et au piment doux.

DESSERTS

Tarte indienne & Jalebi 14

Tarte aux saveurs indiennes, jalebi croustillant, sirop de rose et cardamome.

Gâteau au fromage & mangue 16

Gâteau au fromage crémeux à la mangue, aux notes fruitées, fraîches et légèrement acidulées.

