

INDIA  ROSA
présente

DIWALI

Le Festival des lumières

**Diwali célèbre la lumière, le renouveau
et le partage.**

**Chez India Rosa, on le célèbre autour d'une
table généreuse, de saveurs indiennes
modernes et des personnes qui nous sont
chères.**

**Une invitation à partager un bon moment
et un peu de lumière, ensemble.**

La lumière que l'on partage

Du 15 octobre au 8 novembre,
découvrez notre menu et cocktail exclusifs.

flambé à la table
Marigold Glow

Cognac Hennessy VS,
Cointreau, crème de cacao,
ananas, miel, citron.

24



MENU DIWALI

La lumière que l'on partage

Table d'hôte 4 services à 84\$ / pers.
Naan maison et riz pulao aux petits pois inclus.

À PARTAGER

Papadum & ananas Masala 8
Papadum aux lentilles cuit au tandoor, chutney menthe et ananas.

ENTRÉES

Paneer Malai & brocoli Tandoori 22
Fromage Paneer et brocoli marinés au yogourt et fromage, grillés au tandoor. Chutney de mangue et sauce menthe-coriandre.

Poulet Nimbu au gingembre 24
Hauts de cuisse de poulet marinés 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 relevées aux épices Kolhapuri du Maharashtra, poivron, concombre et maïs en dés.

PLATS PRINCIPAUX

Cari aux fruits de mer 48
Langoustine, moules, crevettes, 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 (2) 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

Beignet indien et crème cardamome 14
Gulab jamun moelleux au sirop de rose et crème rasmalai à la cardamome.

Gâteau au fromage & mangue 16
Gâteau au fromage crémeux à la mangue, aux notes fruitées, fraîches et légèrement acidulées.

