

NAANS

NAAN NATURE 4 €

CHEESE NAAN 4,5 €

GARLIC NAAN 4,5 €

GARLIC CHEESE NAAN 5,5 €

ACCOMPAGNEMENTS

RIZ NATURE 3 €

ALOO PALAK 6,5 €

Epinards, pommes de terre épices

RIZ SAFRAN 4 €

Parfumé aux épices maison

BOMBAY POTATOES 6,5 €

Pommes de terre rôtie aux épices

RIZ BOMBAY 4,5 €

noix de cajou, raisins secs, amandes

“la Rolls-Royce du riz pour les plus

fortunés”

RAITA 5,5 €

Yaourt frais aux herbes, concombre

croquant et épices

DESSERTS

ENTREMETS MANGUE-PASSION 9,5 €

Réalisé par notre pâtissier partenaire, aux saveurs fraîches et élégantes

CAFÉ/THÉ GOURMAND 9,5 €/ 11,5 €

Café ou thé accompagné d’une salade de fruit, gulab jamun, brownie

chai

KULFI 8 €

Délicieuse glace maison pistache/ cardamome

GULAB JAMUN 7 €

Petit gâteau au lait, sirop cardamome servi avec sa boule de glace vanille

“ retour en enfance”

BROWNIE CHAI CHOCO 7 €

Brownie chocolat-chai servi tiède, glace vanille

KASHMIRI NAAN 6,5 €

Pistaches, cajou, amandes, raisins secs, accompagné d’une boule de glace vanille

NAAN CHOCOLAT-NOISETTE 6 €

Accompagné d’une boule de glace vanille

SALADE DE FRUITS 6,5 €

Mélange de fruits de saison accompagné de son sorbet

GLACES 6,5 €

Deux boules au choix : vanille, chocolat, mangue, passion, coco, fraise

framboise, citron, passion, café



Synopsis

Bombay Talkies, c’est le nom que l’on donne aux premiers films indiens des années 1930, précurseurs du cinéma bollywoodien. On les apprécie notamment pour leurs scènes de danse sur fond de comédie musicale, où les personnages expriment leurs émotions par le biais de mudras, ce langage des mains typique de la culture indienne. Finalement, que ce soit en studio, en cuisine ou autour d’une table, le plaisir se partage toujours avec les mains. Et action ! Enfin... bon appétit.

Envie de Bombay Talkies ailleurs qu’à table? Traiteur, livraison, privatisation, afterworks et événements.

Parlez-nous de votre projet, on s’occupe du reste.

TANDOOR SIGNATURE AU FEU DE CHARBON

PRÉPARÉES À LA MINUTE, NOS GRILLADES PRENNENT PARFOIS
UN PEU PLUS DE TEMPS.

LAMB SHANK TANDOORI 28,5 €

Souris d’agneau d’exception longuement parfumée aux épices du chef fumé au feu de charbon dans notre tandoor

JHEENGA TANDOORI (4 PIÈCES) 26,5 €

Belles gambas charnues décortiquées, marinées aux épices maison, grillées au feu de charbon dans notre tandoor citron vert & chutney maison

SUPRÊME DE POULET MALAI 18,5 €

Mariné dans une préparation exclusive de la maison: cajou & poivre
“Tendre et incontournable”

FISH TIKKA 18,5 €

Brochette de saumon mariné aux épices et grillé au feu de charbon, chutney maison

TANDOORI MUSHROOM 17 €

Champignons grillés coeur fondant au paneer (fromage maison) & épices feu de braise

PARFAIT AVEC NOS RIZ PARFUMÉS & NAANS
MAISON - À DÉCOUVRIR EN DUO

ENTRÉES À PARTAGER OU PAS

SAMOSAS LÉGUMES (2 PIÈCES) 8 €

OIGNONS BHAJI (4 PIÈCES) 8,5 €

Beignets d’oignons à la farine de pois chiche, chutney mangue

SABZI PAKORA (6 PIÈCES) 9,5 € (12 PIÈCES) 17 €

Beignets d’aubergine, pommes de terre et oignons chutney maison

HOUMOUS MASALA 6,5 €

Houmous onctueux aux épices masala, frais et délicatement parfumé

GREEN MIX 6,5 €

Concombre, tomate, pomme et grenade, vinaigrette légère maison

PAPADUMS & CHUTNEY 5,5 €

Galettes croustillantes de lentilles, assortiment de chutneys maison

Prix net en euros service compris

PLATS SIGNATURE

KASHMIRI LAMB ROGAN JOSH 21 €

Agneau fondant longuement mijoté aux épices du Kashmir, notes boisées

MANGA MEEN 21,5 €

Cabillaud fondant mijoté à la mangue fraîche, relevé d’épices du Sud de l’Inde nappé d’une sauce crémeuse aux notes douces et délicatement épicées

LAMB MADRASI 19,5 €

Agneau mijoté dans une sauce à base de coriandre fraîche et noix de coco, notes vives et herbacées

CHICKEN KORMA / VEGGIE KORMA 18 €

Blanc de poulet cuit au tandoor, sauce crémeuse cardamome cajous et amandes
“le plus doux” (existe en version végété mélange de légumes de saison)

IDÉAL AVEC NOS RIZ PARFUMÉS ET NAAN MAISON

LES CLASSIQUES

CHICKEN BIRYANI 19,5 €

Savoureux plat mijoté de poulet, riz basmati épices, herbes fraîches, raisins secs
“généreux”

BUTTER CHICKEN / BUTTERNUT MAKHANI 16,5 €

Blanc de poulet grillé dans une sauce tomate fenugrec, noix de cajou et épices
“le Must” (existe en version végété avec le butternut)

CHICKEN TIKKA MASALA 15,5 €

Blanc de poulet grillé mijoté dans une sauce oignons, tomates, épices
“ Brits’ favourite”

VEG MANCHURIAN 15,5 €

Boulettes croustillantes, choux, haricots mijotés dans une délicieuse sauce aigre-douce “ la fusion des cultures”

KOFTA 15,5 €

Boulettes d’épinards, brocolis, pomme de terre, dans notre généreuse sauce masala

A SAVOURER AVEC RIZ ET NAANS

Végétarien

RELEVEZ VOS PLATS SELON VOTRE AMOUR POUR LES PIMENTS:
MEDIUM, HOT OU VERY HOT