NAANS

NAAN NATURE 4 €

CHEESE NAAN 5 €

GARLIC NAAN 4,5 €

GARLIC CHEESE NAAN 5,5 €

ACCOMPAGEMENTS

RIZ NATURE 3,5 €

RIZ SAFRAN 4,5 €
Parfumé aux épices maison

RIZ BOMBAY 5 €
noix de cajou, raisins secs, amandes “la Rolls-Royce du riz pour les plus fortunés”

ALOO PALAK 6,5 €
Epinards, pommes de terre épices

BOMBAY POTATOES 6,5 €
Pommes de terre rôties aux épices

RAITA 5,5 €
Yaourt frais aux herbes, concombre croquant et épices

DESSERTS

TRIO TALKIES 12,5 € NOUVEAU
Mini kulfi, gulab jamun & brownie chaï en petit format, à partager ou pas

ENTREMETS MANGUE-PASSION OU MARRON-TONKA 9,5 €
Au choix, réalisés par notre pâtissier partenaire : la fraîcheur de la mangue et du fruit de la passion, ou la douceur du marron à la fève tonka

CAFÉ/THÉ GOURMAND 9,5 €/ 11,5 €
Café ou thé accompagné d’une salade de fruit, gulab jamun, brownie chaï

KULFI 8,5 €
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 7,5 €
Brownie chocolat-chaï servi tiède, glace vanille

KASHMIRI NAAN 7,5 €
Pistaches, cajou, amandes, raisins secs, accompagné d’une boule de glace vanille

NAAN CHOCOLAT-NOISETTE 7,5 €
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, café

BOMBAY TALKIES

— 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.

Nos lassis maison — mangue, rose, masala — sur la carte des boissons
Afterwork tous les soirs dès 18 h · dès 17 h 30 sur réservation
À emporter & click & collect sur bombaytalkies.fr
Suivez-nous sur Instagram : @bombaytalkies.fr

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 19 €
Brochette de saumon mariné aux épices et grillé au feu de charbon, chutney maison

TANDOORI MUSHROOM 17,5 €
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

CHICKEN 65 / CAULIFLOWER 65 12,5 € NOUVEAU
Poulet frit à l'indienne — ou chou-fleur en version végé — mariné aux épices, piment, feuilles de curry, mayonnaise maison "le street food de Chennai"

TAMARIND CHILLI WINGS 12,5 € NOUVEAU · LE SOIR UNIQUEMENT
Ailes de poulet laquées au tamarin & piment, sésame, basilic frais et pickles de légumes croquants "à partager"

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, pomme et grenade, vinaigrette légère maison

PAPADUMS & CHUTNEY 5,5 €
Galettes croustillantes à la farine de pois chiche, assortiment de chutneys maison

Prix net en euros service compris · Liste des allergènes disponible sur demande

PLATS SIGNATURE

KASHMIRI LAMB ROGAN JOSH 21,5 €
Agneau fondant longuement mijoté aux épices du Kashmir, notes boisées

LAMB MADRASI 20 €
Agneau mijoté dans une sauce à base de coriandre fraîche et noix de coco, notes vives et herbacées

MANGA MEEN 22 €
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

COCOTTE DE PONDICHÉRY 24,5 € NOUVEAU
Poisson du moment et gambas mijotés dans un curry coco aux feuilles de curry "généreuse et parfumée"

BANANA LEAF FISH 24,5 € NOUVEAU · LE SOIR UNIQUEMENT
Filet de poisson mariné aux épices du Kerala, cuit à l'étouffée en feuille de bananier "la signature du Sud"

HOT BUTTER SQUID 21,5 € NOUVEAU
Calamars sautés au beurre épicé, feuilles de curry, oignons rouges et poivrons, servis avec nos Bombay potatoes "façon Sud de l'Inde"

CHICKEN KORMA / VEGGIE KORMA 18,5 €
Blanc de poulet cuit au tandoor, sauce crémeuse cardamome cajous et amandes "le plus doux" (existe en version végé 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 17 €
Blanc de poulet grillé dans une sauce tomate fenugrec, noix de cajou et épices "le Must" (existe en version végé avec le butternut)

CHICKEN TIKKA MASALA 16 €
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