

Entrées Végétariennes

SAMOSSA VEGETARIEN 6 €

Cornets frits de légumes.

SAMOSSA VIANDE 7 €

Cornets frits garnis de viande hachée d'agneau.

HARA BHARA KABAB 6 €

Fromage râpé en beignets avec épinards, petit pois et pommes de terre.

CHAMPIGNONS TANDOORI 7 €

Champignons fourrés de fromage maison, petits pois, carottes, chou-fleur, cajou et grillés au tandoor.

PANEER JODHPUR SPECIAL 8 €

Fromage maison avec pois chiches, épicé et croustillant, frite.

TIKKI FROMAGE SESAME 8 €

Galettes fourrées de pommes de terre, fromage, et gingembre ; frites et recouvertes de graines de sésame.

BHURANI RAITA 7 €

Yaourt préparé avec des pommes de terre bouillies, oignons rouges, feuilles de coriandre et graines de cumin.

SALADE CREVETTES OU POULET FACON INDIENNE 9 €

SOUPE AU CHOIX 8 €

Lentilles OU Tomate

Entrées Tandoori

CHICKEN TIKKA 8,50 €

Morceaux de blanc de poulet avec différentes épices, marinés et cuits en brochettes au tandoor.

MURG MALAI TIKKA 9 €

Morceaux de blanc de poulet marinés à base de noix de cajou pilées et crème fraîche, puis cuits au tandoor.

POULET TANDOORI AFGHANI 9 €

Cuisse de poulet marinée dans une crème, fromage et pâte de cajou, parsemée de safran et d'épices puis grillée au tandoor.

GALAFI CHICKEN KABAB 10 €

Poulet émincé mélangé avec piments doux, oignons rouges, tomates, herbes, préparé sur brochette puis recouvert de fromage.

AGNEAU SEEKH KABAB 8,50 €

Viande hachée d'agneau avec herbes fraîches, cuite en brochette au tandoor.

AGNEAU TIKKA 12 €

Morceaux d'agneau longuement marinés dans des épices puis cuits au tandoor.

AGNEAU BARA KABAB 10 €

Jarret d'agneau longuement mariné dans différentes épices puis cuit au tandoor.

FISH KOHLAWADI 10 €

Poisson Cabillaud mariné dans des œufs, feuilles de curry, pâte d'ail et épices, frit et croustillant.

AJWANI FISH TIKKA 12 €

Saumon mariné dans du yaourt avec épices tandoori, puis grillé.

GAMBAS TANDOORI 22 €

Spécialité très fine, gambas très longuement macérées dans un bouquet d'épices puis cuites au four.

JODHPUR KHAJANA 19 €

Assortiment de spécialités grill : Chicken Tikka, Agneau Tikka et Sheekh Kabab

Pains Maison

Farine blanche ou farine complète cuite au Tandoor.

NAN	2,50 €
<i>Pâte levée, farine.</i>	
CHEESE NAN	4,50 €
<i>Pâte levée au fromage.</i>	
GARLIC NAN	4,50 €
<i>Pâte levée à l'ail.</i>	
ONION NAN	4,50 €
<i>Pain levée aux oignons et épices.</i>	
MISSI ROTI	5 €
<i>Pain multi-graines parfumé aux épices et herbes.</i>	
MINT PARATHA	5 €
<i>Pate levée au beurre et menthe.</i>	

Plats

POULET

POULET TIKKA MASALA	13,50 €
<i>Poulet cuit an tandoor avec tomates, beurre et gingembre.</i>	
POULET KORMA	14 €
<i>Morceaux de poulet préparés aux amandes, noix de cajou, raisins secs, pistaches et crème fraîche.</i>	
BUTTER CHICKEN	13,50 €
<i>Poulet au beurre mariné dans une sauce épicée, puis cuit au tandoor.</i>	
CHICKEN DOPYAZA	13 €
<i>Pièces de poulet désossées préparées dans une pate de curry avec oignons sautés.</i>	
CHICKEN HANDI LAZEEZ	14 €
<i>Blanc du poulet mariné dans une crème et grillé puis recouvert de fromage et d'une crème sauce parfumée d'épices.</i>	
MURG LABADAR	14 €
<i>Poulet préparé avec oignons, piments doux, pate à l'ail dans une sauce épicée.</i>	
CHICKEN BIRYANI	15,50 €
<i>Riz préparé avec du poulet désossé et des épices.</i>	

AGNEAU

AGNEAU TIKKA MASALA..... 16 €

Cubes d'agneau cuits au tandoor et préparés avec pate de gingembre, sauce masala et coriandre.

AGNEAU KORMA..... 16 €

Morceaux d'agneau préparés aux amandes, noix de cajou, raisins secs, pistaches et crème fraîche.

AGNEAU PALAK 15,50 €

Agneau préparé aux épinards et des épices.

AGNEAU ROGAN JOSH..... 15 €

Cubes d'agneau désossés, préparées avec des épices du Kashmir (spécial Chef).

KADHAI MEAT 15,50 €

Morceaux d'agneau préparés avec piments doux, oignons, tomates et épices piquantes.

RARA LAMB 15,50 €

Curry de viande d'agneau haché avec épices.

AGNEAU BIRYANI..... 18 €

Riz préparé avec des morceaux d'agneau et des épices.

POISSONS ET CREVETTES

TAWA SHRIMPS JODHPUR..... 15,50 €

Crevettes préparées dans une sauce d'oignons piquante au curry.

CREVETTES MAKHANI..... 15 €

Crevettes préparées dans une sauce crème aux tomates avec beurre, pate de cajou, et parfumées aux épices.

GOA FISH CURRY 15 €

Poisson mijoté dans du lait de coco parfumé aux épices.

FISH KORMA 15,50 €

Morceaux de poisson préparés aux amandes, noix de cajou, raisins secs, pistaches et crème fraîche.

TAWA GAMBAS 22 €

Gambas cuisiné dans une sauce piquante aux oignons et au curry.

GAMBAS MAKHANI 22 €

Gambas préparé dans une sauce crème tomate avec du beurre, de la crème et une pate de cajou, parfumé d'épices.

SHRIMPS BIRYANI..... 18 €

Riz préparé avec des crevettes décortiquée et des épices.

SHAI BIRYANI 18 €

Riz préparé avec du poulet, agneau, crevettes et des épices.

VEGETARIEN

DAL JODHPUR	11 €
<i>Assortiment de lentilles indiennes préparé au curry.</i>	
PALAK PANEER	11 €
<i>Epinards et fromages maison préparés au curry.</i>	
BHARTHA	12 €
<i>Caviar d'aubergines.</i>	
GOBHI MATAR	12 €
<i>Chou-fleur avec petits pois et épices.</i>	
PANEER BUTTER MASALA	12 €
<i>Fromage fait avec tomates, oignons rouges et pate de noix de cajou dans une sauce-crème piquante.</i>	
MATAR MALAI METHI	12 €
<i>Petits pois préparés dans une pâte de cajou et feuilles de fenugrec grillées</i>	
MUSHROOM DOPIYAZA	13 €
<i>Champignons préparés avec oignons, tomates, gingembre et oignons verts.</i>	
KASHMIRI DUM ALOO	10 €
<i>Pommes de terre frites puis préparées dans une sauce crème tomate aux fruits secs.</i>	
BHINDI MASALA	12 €
<i>Gombo cuit avec des pommes de terre, oignons et sauce massala</i>	
VEGETABLES BIRYANI	14 €
<i>Riz préparé avec des légumes et des épices.</i>	

Riz Basmati

RICE PILAU	3,50 €
<i>Riz parfumé aux épices.</i>	
KASHMIR PILAU	5 €
<i>Riz avec des fruits secs.</i>	
MATAR PILAU	5 €
<i>Riz avec petits pois.</i>	

Menu Du Midi 15€

BUTTER CHICKEN

Poulet au beurre mariné dans une sauce épicée, puis cuit au tandoor

OU

AGNEAU ROGAN JOSH

Morceaux d'agneau désossés préparés avec oignons, cardamome, feuilles de laurier et lentilles

OU

GOAN POISSON CURRY

Poisson Cabillaud préparé avec gingembre, ail, feuilles de curry, pâte d'oignons et lait de coco

OU

DAAL BUKHARA JODHPURI

Assortiment de lentilles indiennes préparé au curry

OU

PANEER PALAK

Epinards et fromages maison préparés au curry

ET

BOISSONS (COCA COLA OU JUS DE FRUITS)

OU

CAFE

***NOS PLATS SONT SERVIS
AVEC RIZ BASMATI OU NAN NATURE***

Menu à 26 €

ENTRÉE AU CHOIX

MURGH TIKKA

Morceaux de blanc de poulet marinés aux épinards, épices, et coriandre cuit au Tandoor.

CREVETTES PAKORA

Beignet de crevettes.

SAMOSSA

Cornets frits de légumes

SHAMI KABAB

Viande hachée d'agneau, avec lentilles indiennes et différentes épices, frit.

PLAT AU CHOIX

(Servis avec Riz basmati)

MURGH KARAHI

Morceaux de poulet tandoori cuits avec tomates, poivrons émincés, épices et coriandre.

AGNEAU DOPYAJA

Curry d'agneau avec oignons aux différentes épices.

POISSON KORMA

Morceaux de poissons préparés aux amandes, noix de cajou, raisins secs, pistaches, crème fraîche.

PALAK PANEER 11€

Epinards et fromages maison préparés au curry.

DESSERT AU CHOIX

PÂTISSERIE MAISON

GLACE INDIENNE

SORBET

Menu à 30,50 €

ENTRÉE AU CHOIX

MURG MALAI TIKKA

Morceaux de blanc de poulet marinés à base de noix de cajou pilées et crème fraîche, puis cuits au tandoor.

SALONI FISH TIKKA

Morceaux de saumon marinés et cuits au tandoor.

AGNEAU TIKKA

Morceaux d'agneau longuement marinés dans des épices puis cuits au tandoor.

DOHRI SEEKH KABAB

Mélange de viande hachée d'agneau et de poulet, herbes fraîches, cuite en brochettes au tandoor.

PLAT AU CHOIX

(Servis avec Riz basmati)

BUTTER CHICKEN

Poulet au beurre mariné dans une sauce épicée, puis cuit au tandoor.

AGNEAU KORMA

Morceaux d'agneau préparés aux amandes, noix de cajou, raisins secs, pistaches et crème fraîche.

CREVETTES KORMA

Crevettes préparées aux amandes, noix de cajou, raisins secs, pistaches et crème fraîche.

DESSERT AU CHOIX

CAFE OU CHOCOLAT LIEGEOIS

COUPE DAME BLANCHE

PATISSERIE MAISON

GLACE INDIENNE