

Starters / Entrées

Soups	Vegetable Soup Chicken Soup	<i>Soupe de légumes</i> <i>Soupe de poulet</i>	8.- 10.-
Aloo Pakoras	Potato slices smeared in spiced gram powder paste and fried deep	<i>Beignets de pommes de terre aux épices à la farine de pois chiches</i>	7.-
Baingun Pakoras	Egg Plant slices smeared in spiced gram powder paste and fried deep	<i>Beignets d'aubergines aux épices à la farine de pois chiches</i>	7.-
Peaj Pakoras	Onion slices smeared in spiced gram powder paste and fried deep	<i>Beignets d'oignons aux épices à la farine de pois chiches</i>	7.-
Sabzi Samosas	Fritters stuffed with chopped Vegetables & fried deep	<i>Beignets de légumes aux épices à la farine de blé</i>	10.-
Keema Samosas	Fritters stuffed with spiced minced lamb meat and fried deep	<i>Beignets fourrés de viande d'agneau épicés</i>	12.-
Salade Punjabi	A mix of sliced onion, green chillies, tomatoes and cucumber	<i>Salade d'oignons, piments verts, tomates, concombre</i>	10.-
Raita	Fresh Yoghourt mixed in chopped cucumber & tomato and spices	<i>Yoghourt avec concombres et tomates légèrement épicés</i>	6.-

Tandoori Specialities

TANDOORI - Meat Grilled in traditional coal fired oven

Chicken Tandoori	Grilled Chicken leg-piece marinated in yoghurt and spices	<i>Cuisse de poulet mariné au yoghurt et aux épices</i>	14.-
Chicken Tikka	Grilled Chicken bites marinated in yoghurt and spices with garlic, ginger & coriander	<i>Filets de poulet grillés et marinés au yoghurt et épices</i>	15.-
Sheesh Kebab	Grilled skew of spiced minced lamb meat flavored with garlic, ginger and coriander	<i>Brochette d'agneau haché avec oignons, gingembre, coriandre et épices</i>	18.-
Fish Tikka	Grilled salmon fish bites marinated in yoghurt and spices	<i>Saumon mariné aux épices gingembre, ail et coriandre</i>	21.-
Jheenga Tandoori	Grilled Prawns marinated in yoghurt and spices	<i>Gambas géantes grillées, décortiquées et marinées aux épices</i>	25.-
Mixed Pakwan	Mix of tandooris in a plate served with almond sauce	<i>Assortiment de spécialités tandoori nappés de sauce amandes</i>	28.-

Nan/Breads / Pains et Galettes

Nan – Fresh bread baked in traditional coal fired oven

Nan Sada	Plain bread of fine wheat flour <i>Galette de pain nature</i>	4.-
Nan Fromage	Bread of fine wheat flour stuffed with Cheese <i>Galette de pain fourrée au fromage</i>	7.-
Sabzi Nan	Bread stuffed with hashed and spiced vegetable <i>Galette de pain fourrée aux légumes épicés</i>	7.-
Keema Nan	Bread of fine wheat flour stuffed with minced lamb meat <i>Galette de pain fourrée à la viande hachée</i>	9.-
Nan Piment	Bread stuffed with fresh chopped green chilies <i>Galette de pain fourrée aux piments verts émincés</i>	7.-
Nan Peshawari	Bread of fine wheat flour stuffed with raisins and almonds <i>Galette de pain fourrée aux amandes et raisins secs</i>	8.-
Butter Nan	Bread of fine wheat flour stuffed with butter <i>Galette de pain fourrée au beurre</i>	8.-
Nan Garlic	Bread of fine wheat flour stuffed with garlic paste <i>Galette de pain fourrée à l'ail</i>	7.-
Safrani Nan	Bread garnished with safran lemon and spices <i>Galette de pain au safran garnie de citron et d'épices</i>	7.-
Tandoori Roti	Bread of fine wheat flour baked in tandoor <i>Galette de pain au froment nature</i>	3.-

Main Dishes / Plats

Lamb / Agneau (Toutes nos viandes proviennent de Suisse, d'Australie et de Nouvelle Zélande et son Halal.)

Lamb Madras	Lamb Curry prepared in a traditional Madras recipe <i>Curry d'agneau mijoté dans des épices à la façon Madras</i>	23.-
Lamb Saagwala	Lamb in smashed spinach, prepared in a traditional Punjabi recipe <i>Agneau aux épinards hachés à la façon Punjabis</i>	25.-
Lamb Korma	Lamb Curry (Korma) with cashew nuts, butter and cream <i>Curry d'agneau avec sauce crème, noix de cajou, beurre et épices</i>	26.-
Lamb Kari	Lamb Curry with mix flavors of spices <i>Curry d'agneau moyennement épicé</i>	22.-
Lamb Vindaloo	Lamb with thick gravy flavored with spices <i>Curry d'agneau aux épices</i>	25.-

Chicken / Poulet

Chicken Korma	Chicken curry with walnuts, almonds dried raisins and cream <i>Curry de poulet avec sauce de noix de cajou, crème et raisins secs</i>	22.-
Chicken Kari	Chicken Curry with mix flavors of spices (leg piece) <i>Curry de poulet moyennement épicé</i>	17.-
Chicken Masala	Chicken peas curry with mix flavors of spices (leg piece) <i>Poulet relevé avec un mélange d'aromates et de petits pois</i>	19.-
Chicken Narial	Chicken Curry with sauce of kaju, almonds, banana and coconut cream <i>Curry de poulet avec sauce aux noix de cajou, amandes, bananes et crème de coco</i>	26.-
Chicken Madras	Chicken Curry prepared in a traditional Madras recipe <i>Poulet mijoté dans des épices relevées à la façon Madras</i>	18.-
Chicken Tikka Masala	Grilled chicken simmered in spicy sauce <i>Poulet grillé et mijoté dans une sauce épicée et petits pois</i>	27.-
Butter Chicken	Grilled chicken marinated chunks in butter and kaju, fresh cream <i>Poulet grillé et cuisiné avec une marinade à la noix de cajou et crème fraîche</i>	27.-
Pudina Chicken	Chicken gravy with fresh mint sauce <i>Curry de poulet cuisiné à la menthe fraîche</i>	26.-
Chicken Dahi	Chicken gravy with yoghurt and tomato sauce <i>Curry de poulet cuisiné au yoghourt et sauce tomate</i>	27.-
Chicken Vindaloo	Chicken with thick flavored spices sauce <i>Poulet cuisiné dans une sauce épicée</i>	22.-
Chicken Jelfrezi	Chicken prepared with cream, onions and capsicum, extra hot <i>Poulet préparé avec des oignons et poivrons, très épicé</i>	27.-

Fish and Prawns / Poissons

Fish Curry	Fish curry with mix flavors of spices <i>Curry de poisson aux épices</i>	26.-
Prawns Kari	Prawn curry with mix flavors of spices <i>Curry de crevettes décortiquées aux épices</i>	24.-
Prawns Madras	Prawn curry prepared with traditional Madras recipe <i>Crevettes décortiquées et mijotées relevées à la façon Madras</i>	26.-
Prawns Malai	Prawn curry prepared with sauce of cashew nuts, almonds, cream and dried raisins <i>Crevettes décortiquées dans une sauce noix de cajou, amandes, crème fraîche et raisins secs</i>	28.-
Prawns Masala	Prawn fried with garlic and thick hot spicy sauce <i>Crevettes décortiquées sautées à l'ail et sauce relevée aux épices</i>	27

Chef – Special / Spécialités du chef

Prawns Narial	Prawns prepared in a coconut cream sauce with kaju, almonds, banana & dry raisins <i>Crevettes préparées dans une sauce aux noix de coco avec noix de cajou, amandes, banane et raisins secs</i>	33.-
Jheenga Karahi	Prawns fried and prepared in tomato sauce, a special recipe of the Chef <i>Crevettes sautées et mijotées dans une sauce tomate, une recette du chef</i>	35.-
Lamb Karahi	Lamb prepared in tomato sauce, special recipe of the Chef <i>Agneau cuisiné dans une marinade à base de tomate à la façon du chef</i>	33.-
Lamb Mughlai	Lamb prepared in rich nuts sauce <i>Agneau cuisiné dans une sauce aux noix</i>	34.-
Chicken Punjabi	Chicken prepared with two sauces, a special recipe from the plains of Punjabi <i>Poulet servi avec deux sauces, selon une recette du Punjab</i>	30.-
Chicken Maharaja	Grilled Chicken gravy prepared with chopped onion, tomato, cream <i>Curry de poulet grillé aux oignons émincés et sce tomate, crème</i>	33.-

Rice / Riz

Plain Rice	Rice basmati natural <i>Riz basmati nature</i>	4.-
Safrani Rice	Rice basmati flavored with safran, dried raisins and nuts <i>Riz basmati safrané aux divers fruits secs</i>	6.-
Matar Rice	Rice basmati with green peas <i>Riz basmati aux petits pois</i>	6.-
Geera Rice	Rice basmati fried in cumin <i>Riz basmati sauté au cumin</i>	5.-
Lemon Rice	Rice basmati with fried onions lemon and Indian herbs <i>Riz basmati sauté aux oignons et citron avec herbes Indiennes</i>	7.-

Special Rice / Indian Biryani served with raita

Chicken Biryani	Basmati rice mixed with flavored spices and chicken <i>Riz basmati mélangé avec du poulet et épices</i>	29.-
Lamb Biryani	Basmati rice mixed with flavored spices and lamb <i>Riz basmati mijoté avec de l'agneau et épices</i>	31.-
Prawns Biryani	Basmati rice mixed with flavored spices and prawns <i>Riz basmati mijoté aux crevettes et épices</i>	32.-
Vegetable Biryani	Basmati rice mixed with flavored spices and vegetables <i>Riz basmati mijoté avec panaché de légumes et épices</i>	22.-

Vegetables / Légumes

Dal Tarka	Lentils stew with butter and spices <i>Curry aux lentilles et épices</i>	13.-
Aloo Gobi	Cauliflower - Potatoes Mix spiced to mild taste <i>Choux-fleurs et pommes de terre épices</i>	15.-
Aloo Palak	Spinach - Potatoes Mix spiced to taste <i>Epinards et pommes de terre épices</i>	12.-
Aloo Lal	Fried potatoes mixed in hot garlic sauce <i>Pommes de terre sautés et mijotés, dans une sauce à l'ail fortement épicée</i>	13.-
Sabzi Korma	Mix Vegetable prepared in cashew nuts cream and spices <i>Curry de légumes à la crème, noix de cajou et épices</i>	16.-
Chana Masala	Peas chicks / Grams curry prepared with mix spices <i>Pois chiches aux 5 épices</i>	13.-
Okras / Bhindi	Green Okras with some onion sauce and spices <i>Légumes verts assaisonnés d'un mélange d'épices</i>	13.-
Palak Panir	Spinach and Indian cheese mix spiced to mild taste <i>Epinards et fromage indien aux épices</i>	15.-
Matar Panir	Green peas, and Indian cheese in spicy tomato sauce <i>Petits pois et fromage indien épicés</i>	15.-
Royal Panir	Indian cheese with chopped onion and thick cream gravy <i>Fromage indien dans une sauce à la crème et émincés d'oignons</i>	16.-
Paneer Karahi	Fried Indian cheese with capsicum and green chilli <i>Fromage indien en sauce avec des poivrons et piments verts</i>	20.-
Baingun Bharta	Caviar of zucchini / egg-plant mixed in spicy sauce <i>Caviar d'aubergines dans une sauce épicée</i>	16.-
Raita	Fresh Yoghourt spices with chopped cucumber & tomato <i>Yoghourt avec concombre, tomate, légèrement épicé</i>	6.-
Mini Salade	Sliced onion with lemon with green chillies <i>Salade d'oignons avec tranche de citron et piments verts</i>	4.-

Bébé Menu

*Chicken Tikka
Safrani Rice
1 Ice Cream*

10.-

Desserts

Mango Cream	Mango cream <i>Crème de mangue</i>	7.-
Suji Halwa	Indian cake garnished with crushed dry fruits <i>Gâteau de semoule indien garni de fruits secs</i>	8.-
Gulab Jamun	Starchy balls in syrup <i>Boulettes de semoule frit au sirop</i>	7.-
Kulfi	Indian Ice Cream <i>Glace Indienne</i>	8.-
Ice Cream	Mango, lemon, pistach, strawberry, chocolate, vanilla, coconut <i>Glace: mangue, citron, pistache, fraise, Chocolat, vanille, noix de coco (2 boules)</i>	7.-

Sat Sri Akal !

Bienvenu et merci de venir déguster la saveur de nos plats.

Que vous soyez connaisseur ou profane dans l'art culinaire indien, nous vous servons des plats typiques de notre région de l'Inde adaptés à votre goût. Quelques minutes seront nécessaires pour élaborer vos mets à la saveur inimitable du Penjab.

Nous vous ferons le plaisir de vous faire patienter agréablement en dégustant notre apéritif maison offert par le patron, en compagnie de musique indienne ou même, le soir, avec la projection de film Bollywood.

Géographie

Patrie des Sikhs, le Panjâb ou Punjab ou Penjab, littéralement l'Etat des cinq, panch, rivières, âb est situé au nord ouest de l'Inde. Le Penjab original a été partagé entre l'Inde et le Pakistan lors de la répartition qui a accompagné l'indépendance des deux nations.

Le Punjab est bordé à l'ouest par le Pakistan, au nord par le Jammu et le Cachemire, au nord-est par l'Himachal Pradesh, au sud-est par l'Haryana et au sud par le

Rajasthan. Sa capitale est Chandigarh, une cité conçue par Le Corbusier. Villes importantes : Amritsar, Ludhinia, Jalandhar.

Le four Tandoor

Le four Tandoor en terre est utilisé dans la cuisine traditionnelle du nord de l'Inde pour la cuisson du pain (Nan ou chapati), des viandes et des légumes. D'origine très ancienne, il a peu évolué, hormis son aspect extérieur et son mode de cuisson. On le dit originaire de l'Asie centrale, et c'est en accompagnant les invasions Mongoles qu'il a fait son entrée en Inde. S'il est utilisé principalement au Penjab, on le trouve dans toute l'Inde du nord et jusqu'à Bombay, où l'on a su accommoder des recettes de poisson à ce mode de cuisson.

Le tandoori permet de cuire rapidement, grâce aux très hautes températures et sans utilisation de graisse, dans la cuisine punjabis. Les aliments sont toutefois arrosés de ghee. La cuisson rapide permet de conserver les vitamines et les qualités nutritives.

Les galettes de pain (Nan ou chapati), sont cuites suspendues dans le four, le bord collé à la paroi, donnant au pain sa légèreté et sa couleur dorée.

Les viandes et poissons sont cuits sur de longues brochettes, suffisamment longues pour que les aliments restent à 30 centimètres au moins des braises pour ne pas brûler : c'est la chaleur des parois qui doit cuire les aliments.

Régulièrement, les aliments sont sortis du four pour être arrosés de ghee et de marinade, ce qui leur apporte cet incomparable moelleux.

BON APPETIT !