Sat Sri Akal !

Bienvenue 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. Les épices indiennes sont le véritable cœur de toutes nos délicieuses recettes. Nous préparons des variations du niveau d'épices qui conviennent à votre palais. En quelques minutes vous serez transporté dans l'univers et la saveur inimitable du Penjab.

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

Les épices

Avant de découvrir les secrets de la cuisine penjabie, quelques remarques sur le *masala*, élément essentiel de tout plat dégusté en Inde. Un masala est un mélange d'épices pouvant compter jusqu'à 30 épices différentes ! Il n'y a jamais 2 masalas identiques. Selon la province, le village ou la famille, chacun aura ses habitudes et ses propres recettes.

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 punjabie. 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 !

Entrées

Veggie Zaike / Tandoori

Mix pakoras	*Mix de beignets de légumes*	**13.-**
Chana Chaat	*Samosas aux légumes sur un lit de pois chiches*	**14.-**
Baingun Bharta	*Caviar d'aubergines (grillées au tandoor au charbon de bois) dans une sauce épicée*	**18.-**
Papad Plater	*Assortiment de papadums servis avec des concombres, tomates, jus de citron et vinaigre*	**10.-**
Bajra Corn Tikki	*Beignets de millet perlé et maïs accompagnés de chutney de mangue*	**14.-**
Salade Punjabi	*Salade d'oignons, piments verts, tomates, concombre*	**10.**
Raita Tarka	*Tarka raita accompagnée d'une galette*	**10.-**

Traditional COAL FIRED OVEN / four au charbon de bois

Veggie Kebab	*Brochette mix de légumes hachés et paneer aux oignons, Gingembre, coriandre et épices*	**20.-**
Paneer Malai Tikka	*Brochette de paneer mariné à l' yoghourt et aux épices*	**24.-**
Chicken Tandoori	*Cuisse de poulet marinée à l'yoghourt et aux épices*	**16.-**
Chicken Tikka	*Filets de poulet marinés à l'yoghourt et épices*	**18.-**
Murgh Afghani	*Cuisse de poulet mariée à l'yoghourt, noix de cajou et épices*	**18.-**
Sheesh Kebab	*Brochette d'agneau haché aux oignons, gingembre coriandre et épices*	**22.-**
Goan Fish Tandoori	*Saumon mariné aux épices gingembre, ail et coriandre*	**22.-**
Little India Pakwan	*Assortiment de spécialités **tandoori***	**35.-**
Jhenga Malai	*Gambas décortiquées **tandoori**, crème, noix de cajou et épices*	**26.-**

*Toutes nos viandes sont Halal

Naan/Breads / Pains et Galettes

Naan – *Fresh bread baked in traditional coal fired oven*

Naan Sada	*Galette de pain nature*	**5.-**
Naan Fromage	*Galette de pain fourré au fromage*	**8.-**
Naan Sabzi	*Galette de pain fourré aux légumes épicés*	**10.-**
Naan Piment	*Galette de pain fourré aux piments verts émincés*	**8.-**
Naan Peshawari	*Galette de pain fourré aux amandes et raisins secs*	**8.-**
Naan Butter/Lachha	*Galette de pain fourré au beurre*	**10.-**
Naan Garlic	*Galette de pain fourré à l'ail*	**8.-**
Naan Safrani	*Galette de pain au safran garnie de citron et d'épices*	**8.-**
Naan Special	*Galette de pain fourré à l'ail, fromage et piment vert/ double fromage*	**10.-**
Naan Nutella®	*Galette de pain au Nutella®*	**10.-**
Butter Roti	*Galette de pain au froment nature au beurre* (farine complète)	**5.-**
Desi Parantha	*Parantha traditionnel de blé complet*	**10.-**
Roti	*Galette de pain au froment nature* (farine complète)	**5.-**

Main Dishes / Plats*

***Tous ces plats principaux sont accompagnés avec du riz au choix.**

Chef – Special / *Spécialités Little India**

Butter Chicken	*Poulet grillé au tandoor dans une sauce noix de cajou, crème et épices douces*	**35.-**
Chicken Punjabi	*Poulet dans un mélange de deux sauces du Punjab*	**34.-**
Chicken 65	*Poulet grillé au tandoor, très épicé, aux oignons émincés, sauce tomate, graines de moutarde et sésame grillé*	**36**.-
Lamb Karahi	*Agneau cuisiné dans une marinade à base de tomate à la façon du chef*	**37.-**
Lamb Mughlai	*Agneau cuisiné dans une sauce aux noix*	**38**.-
Prawns coco	*Crevettes préparées dans une sauce au lait de coco*	**36.-**
Jheenga Karahi	*Crevettes sautées et mijotées dans une sauce tomate, une recette du chef*	**36**.-

*Toutes nos viandes sont Halal

Chicken / *Poulet**

Chicken Korma	*Curry de poulet avec sauce noix de cajou, crème et raisins secs*	**30.-**
Chicken Coco	*Curry de poulet avec sauce noix de cajou, amandes, bananes et crème de coco*	**32.-**
Chicken Madras	*Poulet mijoté dans des épices relevées à la façon Madras*	**29.-**
Chicken Tikka Masala	*Poulet grillé au tandoor et mijoté dans une sauce épicée aux poivrons*	**32.-**
Chicken Tikka Sagwala	*Poulet grillé au tandoor et mijoté dans une sauce épicée aux épinards*	**32.-**
Chicken Jelfrezi	*Poulet préparé avec des oignons et poivrons, très épicé*	**31.-**
Chicken Changezi	*Poulet préparé selon les traditions de l'ère moghole en Inde*	**34.-**

Lamb / *Agneau**

Lamb Rogan Josh	*Agneau préparé avec des épices et parfumé au safran*	**33.-**
Lamb Madras	*Agneau mijoté dans des épices à la façon sud de l'inde*	**33.-**
Lamb Saagwala	*Agneau aux épinards et épices à la façon Punjabie*	**34.-**
Lamb Korma	*Agneau sauce crémeuse, noix de cajou et épices*	**35.-**
Lamb Masala	*Curry d'agneau moyennement épicé*	**32.-**

Fish and Prawns / *Poissons**

Goan Fish Curry	*Saumon grillé au tandoor servi avec une sauce aux feuilles de curry graines de moutarde et lait de coco*	**34.-**
Prawns Madras	*Crevettes décortiquées et mijotées relevées à la façon Madras*	**32.**
Prawns Malai	*Crevettes décortiquées dans une sauce noix de cajou, amandes, crème fraîche et raisins secs*	**34.-**
Prawns Masala	*Crevettes décortiquées sautées à l'ail et sauce masala*	**34.-**

Veggie Zaike en accompagnement

Dal Tarka	*Curry de lentilles jaunes aux épices*	**10.**
Sabzi Korma	*Assortiment de légumes à la crème, noix de cajou et épices*	**12.-**
Palak Paneer	*Épinards à la crème fraiche et fromage indien aux épices*	**13.-**
Baingun Bharta	*Caviar d'aubergines (grillée dans un tandoor au charbon de bois) dans une sauce épicée*	**13.-**

*Toutes nos viandes sont Halal

Rice / Riz

Plain Rice	*Riz basmati nature*	**5.-**
Zafrani Pulao	*Riz basmati safrané aux divers fruits secs*	**6.-**
Pilaf Rice	*Riz basmati aux petits pois et cumin*	**6.-**
Geera Rice	*Riz basmati sauté au cumin*	**5.-**
Lemon Rice	*Riz basmati sauté aux oignons, citron et herbes Indiennes*	**7**.-

Special Rice / *Indian Biryani served with raita*

Biryani Rice	Riz basmati sauté aux légumes	**12.-**
Chicken Biryani	*Riz basmati mijoté au poulet et parfumé aux épices*	***30.-***
Lamb Biryani	*Riz basmati mijoté à l'agneau et parfumé aux épices*	**32.-**
Prawns Biryani	*Riz basmati mijoté aux crevettes et parfumé aux épices*	**34.-**
Vegetable Biryani	*Riz basmati sauté avec panaché de légumes et épices*	**25.-**

Veggie Zaike / Légumes

Dal Tarka	*Curry aux lentilles jaunes et épices*	**18.**
Dal Bukhara	*Assortiment de 5 lentilles cuite de façon traditionnelle au four tandoor*	**25.-**
Corn Palak	*Épinards à la crème fraiche et mais aux épices*	**22.-**
Palak Paneer	*Épinards à la crème fraiche et fromage indien aux épices*	**22.-**
Sabzi Korma	*Curry de légumes à la crème, noix de cajou et épices*	**21.-**
Chana Masala	*Pois chiches aux 5 épices*	**19.-**
Bhindi Masala	*Ladies finger assaisonnés d'un mélange d'épices*	**21.-**
Paneer Karahi	*Fromage indien en sauce avec des poivrons et piments verts*	**25.-**
Baingun Bharta	*Caviar d'aubergines (grillées au tandoor au charbon de bois) dans une sauce épicée*	**22.-**
Butter Paneer Masala	*Fromage indienne sauce noix de cajou, crème et épices*	**27.-**
Raita	*Yoghourt avec concombres et tomates, légèrement épicé*	**6.-**
Mini Salade	*Salade d'oignons avec tranche de citron et piments verts*	**5.-**

*Toutes nos viandes sont Halal

Menu Dégustation

(Minimum 2 pers.)

Chez nous, lorsque nous invitons des amis,
nous servons plusieurs entrées ensemble puis plusieurs plats.
Avec ce menu, nous vous proposons de voyager.
Dépaysement assuré !

Amuse-bouche
***
Assortiment de 3 entrées chaudes
***
4 plats sélection du chef
Accompagnés de:
Assortiment de riz
Assortiment de naan
Raita
***
Dessert

65.- (par pers.)

Desserts

Gulab Jamun	*Boulettes de semoule frit au safran*	**8.-**
Matka Kulfi	*Glace Indienne à pistache ou mangue*	**9.-**
Mousse Alphonso	*Mousse de mangue Alphonso aux amandes effilées*	**8.-**
Mung Daal Halwa	*Halwa de lentilles préparé avec du beurre clarifié*	***10.-***
Naan Nutella®	*Galette de pain au nutella®*	
Glace	*Pistache, chocolat, vanille, noix de coco (2 boules)*	**7**.-
Sorbet	*Mangue, citron, poire, fruit de la passion (2 boules)*	**7**.-
Coupe arrosée	*Glace/sorbet (2 boules) arrosées avec son alcool*	**12**.-

Allergènes

Nous vous donnons volontiers des informations détaillées sur la présence possible d'allergènes dans les plats du menu. En cas d'allergie ou intolérance, veuillez vous adresser à notre personnel qui vous renseignera volontiers.

Provenance de nos viandes* / poissons

Poulet* *: Suisse / Italie* ***Agneau****: Irlande (Uk)*
Saumon *: Norvège* ***Crevettes*** *:Vietnam*

*Toutes nos viandes sont Halal