

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.

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.

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, 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 !

Jashn - e- Soirée

Shikanji Indian Mojito (sans Alcool) 13.-

Citron, menthe, sucre de canne, sel, poivre, eau gazeuse

Yogi (sans Alcool) 13.-

Litchi, mangue, Cranberry, citron, sirop vanille

Virgin Mojito (sans Alcool) 13.-

Citron, menthe, sucre de canne, eau gazeuse

Virgin Hugo (sans Alcool) 13.-

Sirop de sureau, menthe, minérale citron, eau gazeuse

Indian Princess 15.-

Gin, liqueur framboise/mure, litchi, gingembre, citron

Ginger spritz 15.-

Aperol, gingembre, citron, Prosecco

Mango spritz 15.-

Aperol, liqueur de mangue, sirop de sureau, citron, Prosecco

Mango spicy 15.-

Vodka, mangue, citron, sirop spicy

Hugo 15.-

Prosecco, liqueur de sureau, menthe, eau gazeuse

Mojito 15.-

Rhum blanc, jus de citron, menthe fraîche, sucre, soda

Aperol spritz 13.-

Aperol, Prosecco, eau gazeuse.

Caipirinha 15.-

Cachaça, citron, sucre

Fresh ginger pudina 15.-

Rhum, citron/orange ginger ale, menthe,

Indian mango martini 15.-

Martini blanc, vodka, mangue, sucre, citron

Veggie / Tandoori Zaika

- Mix pakoras** 13.-
Mix de beignets de légumes
- Chana Chaat** 14.-
Samosas aux légumes sur un lit de pois chiches
- Baingun Bharta** 18.-
Caviar d'aubergines (grillées au tandoor au charbon de bois) dans une sauce épicée
- Papad Plater** 10.-
Assortiment de papadums servis avec des concombres, tomates, jus de citron et vinaigre
- Baingan pakoras** 11.-
Beignets d'aubergines à la farine de pois chiches aux épices
- Salade Punjabi** 10.-
Salade d'oignons, piments verts, tomates et concombre
- Raita Tarka** 10.-
Tarka raita accompagné d'une galette

Tandoori Zaika - charcoal

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

Toutes nos viandes sont Halal

SOUPS

Dal soup	12.-
<i>Soupe de lentilles</i>	
Veg soup	12.-
<i>Soupe de légumes</i>	

Naan/ Pains et Galettes

Naan – Fresh bread baked in traditional coal fired oven

Naan Sada	5.-
<i>Galette de pain nature</i>	
Naan Cheese	8.-
<i>Galette de pain fourré au fromage</i>	
Naan Piment	8.-
<i>Galette de pain fourré aux piments verts émincés</i>	
Naan Peshawari	8.-
<i>Galette de pain fourré aux amandes et raisins secs</i>	
Naan Butter/Lachha	10.-
<i>Galette de pain fourré au beurre</i>	
Naan Garlic	8.-
<i>Galette de pain fourré à l'ail</i>	
Naan Safrani	8.-
<i>Galette de pain au safran au citron et d'épices</i>	
Naan Special	10.-
<i>Galette de pain fourré à l'ail, fromage et piment vert</i>	
Naan double cheese	10.-
<i>Galette de pain fourré avec double fromage</i>	
Naan Nutella®	10.-
<i>Galette de pain au Nutella</i>	
Butter Roti	5.-
<i>Galette de pain, farine complète, au beurre</i>	
Desi Parantha	10.-
<i>Parantha traditionnel de blé complet</i>	
Roti	5.-
<i>Galette de pain au froment (farine complète)</i>	
Naan paneer kulcha	12.-
<i>Galette de pain fourré au fromage indien et épices</i>	
Onion kulcha	12.-
<i>Galette de pain fourré aux oignons et épices</i>	



Le hashtag (#) signifie que le plat (ou l'ingrédient) ne répond pas aux exigences du Label Fait Maison

Main Dishes / Plats*

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

Chef – Specials / Spécialités Little India*

Butter Chicken 35.-
Poulet grillé au tandoor, sauce noix de cajou, crème et épices douces

Chicken Punjabi 34.-
Poulet dans un mélange de deux sauces du Punjab

Chicken 65 36.-
Poulet grillé au tandoor, très épicé, sce tomate, graines de moutarde et sésame grillé

Lamb Karahi 37.-
Agneau sauce tomate à la façon du chef

Lamb Mughlai 38.-
Agneau cuisiné dans une sauce aux noix

Prawns Coco 36.-
Crevettes dans une sauce au lait de coco

Jheenga Karahi 36.-
Crevettes sautées et mijotées dans une sauce tomate, une recette du chef

Chicken / Poulet*

Chicken Korma 30.-
Curry de poulet avec sauce de noix de cajou, crème et raisins secs

Chicken Coco 32.-
Curry de poulet avec sauce aux noix de cajou, amandes, bananes et crème de coco

Chicken Madras 29.-
Poulet mijoté dans des épices relevées à la façon Madras

Chicken Tikka Masala 32.-
Poulet grillé au tandoor et mijoté dans une sauce épicée aux poivrons

Chicken Tikka Saagwala 32.-
Poulet grillé au tandoor et mijoté dans une sauce épicée aux épinards

Chicken Jelfrezi 31.-
Poulet préparé avec des oignons et poivrons, très épicé

Chicken Changezi 34.-
Poulet préparé selon les traditions de l'ère moghole en Inde

Toutes nos viandes sont Halal

Lamb / Agneau*

Lamb Rogan Josh 33.-
Agneau sauce aux épices et parfumé au safran

Lamb Madras 33.-
Agneau mijoté dans des épices façon sud de l'Inde

Lamb Saagwala 34.-
Agneau aux épinards et épices à la façon Punjab

Lamb Korma 35.-
Agneau, sauce crémeuse, noix de cajou et épices

Lamb Masala 32.-
Curry d'agneau moyennement épicé

Fish and Prawns / Poissons*

Goan Fish Curry 34.-
Saumon grillé au tandoor, sauce aux feuilles de curry, graines de moutarde et lait de coco

Prawns Madras 32.-
Crevettes décortiquées et mijotées relevées à la façon Madras

Prawns Malai 34.-
Crevettes décortiquées, sauce noix de cajou, amandes, crème fraîche et raisins secs

Prawns Masala 34.-
Crevettes décortiquées sautées, sauce à l'ail et épices masala

***Plain Rice / Zafrani Pulao / Pilaf Rice
Lemon Rice / Geera Rice**

Veggie accompagnement

Dal Tarka 11.-
Curry de lentilles jaunes aux épices

Mini Baingun Bharta 13.-
Caviar d'aubergines (grillée dans un tandoor au charbon de bois) dans une sauce épicée

Palak Paneer 13.-
Épinards à la crème fraîche et fromage indien aux épices

Sabzi Korma 12.-
Mélange de légumes, crème, noix de cajou, épices

Chili aloo fries 12.-
Pommes de terre frites aux épices, 3 sauces

Raita 6.-
Yoghourt avec concombres et tomates, légèrement épicé

Mini Salade 5.-
Salade d'oignons avec tranche de citron et piments verts

Toutes nos viandes sont Halal

Veggie Zaike / Légumes

Dal Tarka	18.-
<i>Curry aux lentilles jaunes et épices</i>	
Dal Bukhara	25.-
<i>Mix 5 lentilles cuites traditionnellement au tandoor</i>	
Aloo Palak	20.-
<i>Épinards, pommes de terre, crème fraîche, épices</i>	
Palak Paneer	22.-
<i>Épinards, crème fraîche, fromage indien et épices</i>	
Sabzi Korma	21.-
<i>Curry de légumes, crème, noix de cajou et épices</i>	
Chana Masala	19.-
<i>Pois chiches aux 5 épices</i>	
Bhindi Masala / Okras	21.-
<i>Ladies finger assaisonnés d'un mélange d'épices</i>	
Paneer Karahi	25.-
<i>Fromage indien sauce poivrons et piments verts</i>	
Baingun Bharta	22.-
<i>Caviar d'aubergines (grillées au tandoor charbon de bois) dans une sauce épicée</i>	
Butter Paneer Masala	27.-
<i>Fromage indien, noix de cajou, crème et épices</i>	

Biryani Rice

Chicken Biryani (Raita)	30.-
<i>Riz basmati au poulet et parfumé aux épices</i>	
Lamb Biryani (Raita)	32.-
<i>Riz basmati à l'agneau et parfumé aux épices</i>	
Prawns Biryani (Raita)	34.-
<i>Riz basmati aux crevettes et parfumé aux épices</i>	
Vegetable Biryani (Raita)	25.-
<i>Riz basmati aux légumes et épices</i>	

Basmati Rice

Plain Rice <i>riz nature</i>	5.-
Pilaf Rice <i>riz aux petits pois et cumin</i>	6.-
Geera Rice <i>riz au cumin</i>	5.-
Zafrani Pulao	6.-
<i>Riz safrané aux fruits secs</i>	
Lemon Rice	7.-
<i>Riz aux oignons, citron et herbes</i>	
Biryani Rice	12.-
<i>Riz sauté aux oignons et épices.</i>	

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 #	8.-
<i>Boulettes de semoule frites au safran</i>	
Matka Kulfi	9.-
<i>Glace Indienne à pistache ou mangue</i>	
Mousse Alphonso	8.-
<i>Mousse de mangue Alphonso aux amandes rappées</i>	
Mung Daal Halwa	10.-
<i>Halwa de lentilles préparé avec du beurre clarifié</i>	
Naan (Nutella®) #	10.-
<i>Galette de pain au nutella®</i>	
Glace #	7.-
<i>Pistache, chocolat, vanille, noix de coco (2 boules)</i>	
Sorbet #	7.-
<i>Mangue, citron, poire, fruit de la passion (2 boules)</i>	
Coupe arrosée #	12.-
<i>Glace/sorbet (2 boules) arrosées avec son alcool</i>	
Gulab Jamun flambé #	12.-
<i>Beignets de semoule au sirop flambés à l'alcool</i>	
Brownie sizzler, ice cream #	14.-
<i>Brownie au chocolat, glace vanille, chocolat chaud sur des assiettes chaudes</i>	

Allergènes

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



Le hashtag (#) signifie que le plat (ou l'ingrédient) ne répond pas aux exigences du Label Fait Maison