

## Entrées

**MIXED STARTERS 24,90**

**(2pers)**

Assortiment d'entrées de légumes et de viandes

**DOWNTOWN VEGGIE**

**SAMOSAS 8,90**

Croustillant à l'extérieur et avec une délicieuse garniture de légumes de pommes de terre assaisonné (2pcs)

**CHICKEN SAMOSAS 8,90**

Croustillant à l'extérieur et avec une délicieuse garniture de poulet assaisonné (2pcs)

**OIGNON BHAJI (V) 8,50**

Un régal populaire originaire de l'Inde, Un type de beignet, c'est une collation faite en roulant des oignons dans la farine de gramme, graines de fenouil et l'assaisonnement

**VEGETABLES**

**MANCHURIAN 9,50**

Un plat populaire dans la rue de l'Inde, boulettes frites de légumes mélangés jetés dans une sauce piquante de soja et de piment

**CHICKEN 65 11,90**

Snack classique du sud de l'Inde, poulet frit mariné au gingembre, citron, piment rouge et frits aux oignons et feuilles de caris

**AILES ADRAKI 11,90**

Ailes de poulet marinées, enrobées de notre sauce tamarin et gingembre

**KERALA STYLE CHICKEN**

**POPCORN 12,90**

Les morceaux de cuisse de poulet frits croustillants, accompagné de mayo à l'ail brûlé et menthe

**CHUTNEYS 1,90**

Mayo à l'ail brûlé et menthe - Chutney de tamarin - Sauce au yogourt à la menthe - Chutney de mangue sucrée - Mix Indian pickles

## Vandes et Scampis

**BUTTER CHICKEN PLEASE** Morceaux de cuisses de poulet rôties au four Tandoori mijotées dans la sauce au beurre **14,90**

**CHICKEN TIKKA MASALA** Morceaux de poulet tikka mijotés dans une sauce crémeuse riche, tomate oignon **14,90**

**CHICKEN JALFREZY** Morceaux de poulet tranchés marinés, sauce jalfrezi à la tomate à l'oignon douce et acidulée **14,90**

**TANGY LAMBY ROGAN** Agneau cuits avec de l'oignon et du curry à base de tomates **16,90**

**MAD RAS LAMBY LAM** Savoureux oignon épicé cuit lentement et curry d'agneau de noix de coco **16,90**

**AUNTY MOLI** Scampis mijotées dans du curcuma et du curry de noix de coco **16,90**

**CHICKEN TIKKA TANDOORI** Cuisses de poulet marinées, rôties au four tandoori et zeste citron vert et de beurre **16,90**

## Végétariens

**DAL TARKA** Lentilles cuites lentement avec du cumin, de l'ail, de l'oignon et des tomates **12,90**

**MIX VEGGIE JALFREZY** Légumes de saison, sauce tomate oignon douce et acidulée jalfrezi **12,90**

**CHANA MASALA** Pois-chiches dans de la sauce épicée à l'oignon et à la tomate **12,90**

**BUTTER PANEER** Cubes Paneer mijotés dans de la sauce au beurre aromatisé au fenugrec, riche et crémeuse **14,90**

**PANEER TIKKA MASALA** Cubes Paneer mijotés dans une sauce crémeuse riche tomate oignon **14,90**

## Accompagnements

**RIZ PULAV 3**

Riz Basmati parfumé au cumin, safran et essence de rose

**CHAPATI (V) 3**

Galette de blé entier

**PARATHA (V) 4.5**

Galette plate au beurre

**NAAN 3**

Pain plat moelleux cuit au four à base de farine blanche

**GARLIC NAAN 4,5**

Naan garni d'ail et de coriandre

**PANEER NAAN 5**

Naan fourré au paneer (Fromage traditionnel indien)

**DAHI RAITHA 4**

Salade froide d'oignons, tomates, concombre, yaourt, coriandre

**MASALA FRIES 3**

Frites aux épices et à la coriandre

## Desserts

**GAJAR HALWA PURI 8**

Carottes râpées cuites avec du lait, de l'orange et de la noix de cajou servies avec du pain plat enrobé de miel

**CHOCOLAT BROWNIE 8**

Avec sauce aux fruits de la passion et crème de noix de cajou

## Cocktails / Mocktails

### RANI 8

Cardamom liqueur, Rhum Blanc, jus de mangue

### APEROL SPRITS 8

#### Gin & Tonic 10

Bombay Gin, Indian tonic, épices indiennes

### Mango CRUSH 10 / Non-alcoholic 8

Mojito à la mangue

### BLUE INDIA 10 / Non-alcoholic 8

Gin, gingembre, jus d'ananas, coco

### MAI TAI 12

Rhum brun, triple sec, jus de goyave, citron vert

### DARK N' BOLLY 12

Rhum noir, ginger beer, citron vert

## Bières

### VEDETTE EXTRA BLOND 33cl 3.5

### VEDETTE EXTRA WHITE 33cl 3.5

### VEDETTE IPA 33cl 4

### CHOUFFE 33cl 5.5

### LIEFMANS FRUITESSE 25cl 3.5

### DUVEL 33cl 6

### DUVEL 666 33cl 6.5

### KINGFISHER 33cl 5

### COBRA 33cl 5

## Softs

### MANGO LASSI 5

Yaourt, mangue et une touche de cardamome

Ajoutez un shot de Rhum +5

### COLA REGULAR 20cl 2.9

### COLA ZERO 20cl 2.9

### SPRITE 20cl 2.9

### FANTA ORANGE 20cl 2.9

### INDIAN TONIC 3

Schweppes 20cl

### GINGER BEER 4

Soda 100% Naturel Fever tree 33cl

### WATER 4

Chaudfontaine 50cl Plate/Pétillante

### JUICE 3

Mangue / Ananas / Goyave rose

## Vins

### Les Bulles

#### INDIAN GROVER – Soirée Brut 8 / 35

#### INDIAN GROVER – Soirée Brut Rosé 10 / 38

### Vins Blancs

#### INDIA

##### GROVER 6 / 26

Sauvignon Blanc, notes florales et pamplemousse

#### AUSTRALIA

##### CORAL REEF 5 / 21

Force du fruit chardonnay, finesse et fraîcheur de Sémillon

#### ITALIA

##### PINOT GRIGIO "Vivaldi" 22

Léger, fuité, belle longueur

### Vin Rosé

#### INDIA

##### INDIAN GROVER Shiraz 26

Souple, fruité et parfumé

### Vins rouges

#### INDIA

##### GROVER Assemblage sauvignon Shiraz 6 / 26

Fruité, note épicées. Souple et parfumé

#### AUSTRALIA

##### CORAL REEF 21

Robustesse, fruit de la Syrah, finesse et rondeur de Carbernet

#### CHILI

##### CARMENERE "RESERVA" Luis Felipe Edwards 24

Explosion d'arômes et savoureux fruits mûrs

#### ITALIA

##### NERO d'AVOLA "Terre Siciliane" La Calla 25

Bouquet épicés et note de figues

## Thé & Café

#### CUTTING CHAI 2

Thé noir, épices et lait

#### COFFEE/ESPRESSO 2.5

#### MINT THE 3

## Digestifs

#### RAAJA 5

Cardamome Liquor 25%

#### OLD MONK 8

7 years old blended 42,8%

