



AUTHENTIC INDIAN | TIBETAN | NEPALI CUISINE

**GRAND BUFFET À VOLONTÉ**  
LE MIDI DU MARDI AU VENDREDI SAUF JOUR FÉRIÉS  
TOUS LES JOURS DES NOUVEAUX PLATS !

Commandez en ligne  
[WWW.RESTAURANTPOKHARA.COM](http://WWW.RESTAURANTPOKHARA.COM)

Nous organisons aussi vos  
**ANNIVERSAIRE À DOMICILE**

Notre service traiteur peut livrer  
**VOTRE DÉJEUNER AU BOULOT**



*Winner*  
de 2015 à 2019

**CERTIFICATION D'EXCELLENCE**



**Best Food Delivery & Best Service**  
Restaurant GURU • 2024



**Ouvert du Mardi au Dimanche • 11h45 - 14h00 / 18h00 - 22h30 • Fermé le LUNDI**  
39 av. Dr Gaasch • L-4818 RODANGE • Tél. 26 65 46 06 • GSM 691 629 891 • Fax 26 65 46 07

Chez clients,  
veuillez avertir notre personnel au préalable  
si vous avez une allergie ou une intolérance alimentaire.

Merci.

### Les 14 allergènes, intolérances alimentaires à déclarer

- 1 **Céréales** contenant du gluten et produits de base de ces céréales
- 2 **Crustacés** et produits à base de crustacés
- 3 **Œufs** et produits à base d'œufs
- 4 **Poissons** et produits à base de poissons
- 5 **Arachides** et produits à base d'arachides
- 6 **Soja** et produits à base de soja
- 7 **Lait** et produits à base de lait
- 8 **Fruits à la coque** et produits à base de ces fruits
- 9 **Céleri** et produits à base de céleri
- 10 **Moutarde** et produits à base de moutarde
- 11 **Graines de sésame** et produits à base de graines de sésame
- 12 **Sulfites** en concentration de plus de 10 mg/kg ou 10 mg par litre
- 13 **Lupin** et produits à base de lupin
- 14 **Mollusques** et produits à base de mollusques



TOUTES LES ENTRÉES SONT ACCOMPAGNÉES DE SAUCES FAITES PAR LA MAISON

## ENTRÉES / STARTERS

- |  |          |              |
|--|----------|--------------|
| <b>1. DHAL SOUP</b>  | (7)      | <b>7,50</b>  |
| <i>- Soupe de lentilles à la façon indienne</i>  |          |              |
| <b>2. VEGETABLE SOUP</b>   |          | <b>7,20</b>  |
| <i>- Soupe de légumes frais préparée à la façon népalaise</i>                                      |          |              |
| <b>3. CHICKEN SOUP</b>   | (7)      | <b>7,95</b>  |
| <i>- Soupe au poulet avec oignons et légumes</i>   |          |              |
| <b>4. LAMB SAMOSA</b>  | (1)      | <b>9,10</b>  |
| <i>- Triangles de pâte frits fourrés avec de l'agneau haché et des fines herbes</i>                |          |              |
| <b>5. VEGETABLE SAMOSA</b>   | (1)      | <b>8,95</b>  |
| <i>- Triangles de pâte fourrés avec des légumes doux et frits</i>                                  |          |              |
| <b>6. JHINGA PURI</b>  | (1-2)    | <b>10,25</b> |
| <i>- Scampis grillés au four tandoori dans une sauce masala servis dans un pain poori et frits</i> |          |              |
| <b>7. VEGETABLE PAKORA</b>   | (3-7)    | <b>8,10</b>  |
| <i>- Divers légumes panés, à la farine de lentilles et frits</i>                                   |          |              |
| <b>8. PANEER PAKORA</b>  | (1-7)    | <b>8,75</b>  |
| <i>- Fromage frais pané à la farine de lentilles et frits</i>                                      |          |              |
| <b>9. PANEER PARA</b>  | (1-7)    | <b>8,75</b>  |
| <i>- Piments verts fourrés avec du fromage, des épices et frits</i>                                |          |              |
| <b>10. LAMB KEEMA KEBAB</b>  | (3)      | <b>11,50</b> |
| <i>- Saucisses à la viande hachée d'agneau grillées avec des épices</i>                            |          |              |
| <b>11. JHINGA FRIED</b>  | (1-2-11) | <b>10,25</b> |
| <i>- Scampis plongés dans une pâte recouverte de graines de sésame et frits</i>                    |          |              |
| <b>12. MURGH FRIED</b>   | (1)      | <b>8,80</b>  |
| <i>- Poulet mariné et frit avec des épices indiennes</i>   |          |              |
| <b>13. ONION BHAJEE</b>  |          | <b>8,30</b>  |
| <i>- Mélange d'oignons frits avec des lentilles</i>  |          |              |
| <b>14. GREEN CHILLI PAKORA</b>   | (1)      | <b>8,90</b>  |
| <i>- Piments vert forts fourrés avec des pommes de terre et frits</i>                              |          |              |
| <b>15. CHICKEN TIKKA SALAD</b>   | (7)      | <b>11,95</b> |
| <i>- Salade de poulet grillé</i>   |          |              |
| <b>16. PAWA FRIED</b>  | (1-2)    | <b>11,50</b> |
| <i>- Cuisses de grenouilles sautées à l'ail</i>  |          |              |
| <b>17. MIXED STARTER FOR 2 PERSONS</b>   | (2-3)    | <b>21,50</b> |
| <i>- Assortiment d'entrées (poulets, scampis, agneaux, légumes)</i>                                |          |              |
| <b>18. MIXED SALAD</b>   | (7)      | <b>9,50</b>  |
| <i>- Salade verte, carottes, concombres, oignons et tomates</i>                                    |          |              |
| <b>19. DAHI RAITA</b>  | (7)      | <b>8,10</b>  |
| <i>- Yaourt aux concombres et tomates fraîches</i>   |          |              |



TOUS LES PLATS PRINCIPAUX SONT SERVIS AVEC DU RIZ NATURE OU AROMATISÉ AU SAFRAN

## POULET / CHICKEN

- 20. CHICKEN CURRY** (7) **20,50**  
- Morceaux de poulet cuits dans une sauce avec tomates, oignons, ail, gingembre et épices spéciales au curry
- 21. CHICKEN MADRAS** (7) **20,95**  
- Morceaux de poulet cuits dans une sauce légèrement relevée, mélange de noix de cajou et sauce tomate
- 22. CHICKEN DAHIKA** (7) **21,80**  
- Morceaux de poulet cuits dans une sauce à base de yaourt
- 23. CHICKEN DAL** **21,90**  
- Morceaux de poulet cuits avec du gingembre, ail, épinards et des lentilles
- 24. CHICKEN SPECIAL** (7-8) **22,80**  
- Morceaux de poulet grillés au four tandoori avec une crème masala aux noix de cajou
- 25. CHICKEN SHIMALI** (7) **21,80**  
- Morceaux de poulet préparés avec la crème d'amande et ail, dans une sauce légèrement épicée
- 26. CHICKEN JHOIYA (PLAT DU CHEF)** (6) **24,90**  
- Morceaux de poulet sautés et servis dans une sauce masala avec poivrons, oignons, ail, grillés au four tandoori
- 27. CHICKEN BHUNA** **21,90**  
- Morceaux de poulet sautés à la façon népalaise avec oignons, tomates, poivrons, gingembre et ail
- 28. CHICKEN KORMA** (7-8) **21,95**  
- Morceaux de poulet cuits dans une sauce douce à base de noix de cajou et crème
- 29. CHICKEN NARIYAL** (7-8) **21,90**  
- Morceaux de poulet cuits dans une sauce à base de lait de coco
- 30. CHICKEN VINDALOO** (7) **20,95**  
- Morceaux de poulet cuits dans une sauce piquante avec pommes de terre et jus de citron
- 31. CHICKEN TIKKA MASALA** (7) **22,90**  
- Morceaux de poulet grillés au four tandoori avec des poivrons et une sauce tomate masala
- 32. CHICKEN SAAG** (7) **21,60**  
- Morceaux de poulet cuits avec des épinards hachés
- 33. CHICKEN JALFREZY** (7) **23,50**  
- Morceaux de poulet sautés avec oignons, poivrons dans une sauce masala
- 34. CHICKEN KADHAI** (7) **21,70**  
- Morceaux de poulet préparés dans une sauce avec épices douces, tomates, oignons, ail, gingembre, épinards et champignons
- 35. CHICKEN MAKHANI** (7) **21,60**  
- Morceaux de poulet grillés avec du beurre et cuits dans une sauce masala
- 36. CHICKEN TARKARI** (7) **22,30**  
- Morceaux de poulet sautés avec bambous frais, brocolis, champignons, petits pois et fines herbes
- 37. CHICKEN AAMWALA** (7) **21,50**  
- Morceaux de poulet cuits dans une sauce à base de pulpe de mangue
- 38. CHICKEN KALI MIRCH** (8) **22,00**  
- Morceaux de poulets cuits dans une sauce de noix de cajou avec des grains de poivrons noirs et poudre de poivre noir



## BOEUF / BEEF

- 39. BEEF CURRY** (7) **19,95**  
- Morceaux de boeuf doux cuits dans une sauce tomate avec oignons, ail, gingembre et relevée au curry
- 40. BEEF MADRAS** (7) **20,10**  
- Morceaux de boeuf cuits dans une sauce légèrement relevée, mélange de noix de cajou et sauce tomate
- 41. BEEF DAHIKA** (7) **20,80**  
- Morceaux de boeuf cuits dans une sauce à base de yaourt
- 42. BEEF DAL** (7) **20,50**  
- Morceaux de boeuf cuits avec du gingembre, ail, épinards et des lentilles
- 43. BEEF SAAG** (7) **20,80**  
- Morceaux de boeuf doux cuits avec des épinards hachés
- 44. BEEF KADHAI** (7) **21,90**  
- Morceaux de boeuf doux préparés avec des champignons, poivrons, tomates, épinards, oignons, gingembre et ail dans une sauce légèrement épicée
- 45. BEEF VINDALOO** (7) **21,50**  
- Morceaux de boeuf doux cuits dans une sauce piquante avec des pommes de terre et du jus de citron
- 46. BEEF BHUNA** (7) **21,90**  
- Morceaux de boeuf sauté à la népalaise avec oignons, poivre, tomates, gingembre et ail
- 47. BEEF JHOIYA (PLAT SPÉCIAL DU CHEF)** (6) **26,90**  
- Morceaux de boeuf sauté au four tandoori et servis dans une sauce masala avec poivrons, oignons, ail et champignons
- 48. BEEF AAMWALA** (7) **21,20**  
- Morceaux de boeuf doux dans une sauce à base de pulpe de mangue
- 49. BEEF KORMA** (7-8) **21,20**  
- Morceaux de boeuf cuits dans une sauce douce à base de noix de cajou et crème
- 50. BEEF TARKARI** (7) **21,30**  
- Morceaux de boeuf sauté avec bambou frais, brocolis, champignons, petits pois et fines herbes
- 51. BEEF JHALFREZI** (7) **24,50**  
- Morceaux de boeuf sauté avec oignons, poivrons dans une sauce masala
- 52. BEEF TIKKA MASALA** (7) **24,95**  
- Morceaux de boeuf grillés au four tandoori avec des poivrons et préparé dans une sauce tomate masala



## AGNEAU / LAMB

- 53. LAMB CURRY** (7) **21,80**  
- Morceaux d'agneau cuits dans une sauce de tomates, oignons, ail, gingembre et épices
- 54. LAMB MADRAS** (7) **22,30**  
- Morceaux d'agneau cuits dans une sauce masala légèrement relevée, mélange de noix de cajou et sauce tomate
- 55. LAMB DAL** (7) **22,95**  
- Morceaux d'agneau cuits avec du gingembre, ail, épinards et des lentilles
- 56. LAMB DAHIKA** (7) **22,80**  
- Morceaux d'agneau cuits dans une sauce à base de yaourt
- 57. LAMB SPECIAL** (7-8) **23,80**  
- Morceaux d'agneau grillés au four tandoori avec une crème masala aux noix de cajou
- 58. LAMB KORMA** (7-8) **22,95**  
- Morceaux d'agneau cuits dans une sauce douce à base de noix de cajou et crème
- 59. LAMB NARIYAL** (7-8) **22,70**  
- Morceaux d'agneau cuits dans une sauce à base de lait de coco
- 60. LAMB VINDALOO** 🌶️🌶️🌶️ **22,90**  
- Morceaux d'agneau cuits dans une sauce piquante avec des pommes de terre et du jus de citron
- 61. LAMB TIKKA MASALA** 🌶️ (7) **23,95**  
- Morceaux d'agneau doux grillés au four tandoori avec des poivrons et préparé dans une sauce tomate masala
- 62. LAMB BHUNA** 🌶️ **22,95**  
- Morceaux d'agneau doux sauté à la façon népalaise avec poivrons, oignons, tomates, gingembre et ail
- 63. LAMB KADHAI** 🌶️ (7) **23,30**  
- Morceaux d'agneau doux préparés avec poivrons, tomates, épinards, oignons, gingembre, ail et champignons dans une sauce légèrement épicée
- 64. LAMB SAAG** (7) **22,70**  
- Morceaux d'agneau doux cuits avec des épinards hachés
- 65. LAMB JHALFREZI** 🌶️ (7) **23,95**  
- Morceaux d'agneau doux sautés avec poivrons et oignons dans une sauce masala
- 66. LAMB JHOIYA (PLAT SPÉCIAL DU CHEF)** 🌶️ (6) **25,90**  
- Morceaux d'agneau sautés au four tandoori et servis dans une sauce masala avec poivrons, oignons et ail
- 67. LAMB AAMWALA** (7) **22,95**  
- Morceaux d'agneau doux cuits dans une sauce à base de pulpe de mangue
- 68. LAMB TARKARI** 🌶️ (7) **23,20**  
- Morceaux d'agneau doux sautés avec bambou frais, brocolis, champignons, petits pois et épices



## CANARD / DUCK

- 69. SPECIAL DUCK** (7-8) **26,80**  
- Morceaux de canard grillés au four tandoori avec une crème masala aux noix de cajou
- 70. DUCK JHOIYA (PLAT SPECIAL DU CHEF)** (6) **27,50**  
- Morceaux de canard doux marinés avec diverses épices et grillés dans une sauce préparée par le chef
- 71. DUCK TANDOORI MASALA** (7) **26,90**  
- Morceaux de canard grillés dans une sauce masala avec des poivrons et d'oignons

## BIRYANI

TOUS NOS PLATS BIRYANI SONT SERVIS AVEC UNE SAUCE YAOURT (RAITA) ET SAUCE CURRY

- 72. LAMB BIRYANI** (7-8) **22,50**  
- Riz sauté avec des morceaux d'agneaux doux avec oignons, petits pois et noix
- 73. CHICKEN BIRYANI** (7-8) **20,75**  
- Riz sauté avec des morceaux de poulet doux avec oignons, petits pois et noix
- 74. VEGETABLE BIRYANI** (7-8) **20,10**  
- Riz sauté avec divers légumes
- 75. PRAWN BIRYANI** (2-7-8) **23,95**  
- Riz sauté avec des scampis, oignons, petits pois et noix
- 76. POKHARA SPECIAL MIXED BIRYANI** (2-7-8) **25,95**  
- Riz sauté avec des morceaux de poulet, d'agneau, de boeuf, de scampis et des légumes



## FRUITS DE MER / SEAFOOD

- 77. FISH TANDOORI CURRY** † (7) **20,40**  
- Morceaux de poisson grillés et cuits dans une sauce tomate avec oignons, ail, gingembre et épices au curry
- 78. FISH TIKKA VINDALOO** † † † † (2) **20,95**  
- Morceaux de poisson grillés au four tandoori et cuits dans une sauce piquante avec des pommes de terre et jus de citron
- 79. FISH TIKKA MASALA** † (7) **21,50**  
- Morceaux de poisson grillés au four tandoori et préparé avec poivrons dans une sauce tomate masala
- 80. PRAWNS CURRY** (2-7) **18,95**  
- Scampis cuits dans une sauce tomate avec oignons, ail, gingembre et épices au curry
- 81. PRAWNS TIKKA MASALA** † (2-7) **23,50**  
- Scampis grillés au four tandoori préparé avec poivrons et sauce tomate masala
- 82. PRAWNS BHUNA** † (2) **22,22**  
- Scampis cuits dans une sauce épicée avec tomates, oignons, gingembre et ail
- 83. PRAWNS KORMA** (2-7-8) **21,50**  
- Scampis cuits dans une sauce douce à base de noix de cajou et crème
- 84. PRAWNS NARIYAL** (2-7-8) **21,40**  
- Scampis cuits dans une sauce à base de lait de coco
- 85. PRAWNS VINDALOO** † † † (2) **21,90**  
- Scampis cuits dans une sauce piquante avec pommes de terre et jus de citron
- 86. PRAWNS JHOIYA (PLAT DU CHEF)** † (2-6) **25,90**  
- Scampis sautés au four tandoori et servis dans une sauce aux poivrons avec champignons, oignons, ail
- 87. PRAWNS AAMWALA** (2-7) **21,10**  
- Scampis cuits dans une sauce à base de pulpe de manque
- 88. PRAWNS TARKARI** (2-7) **21,95**  
- Scampis sautés avec bambou frais, brocolis, champignons, petits pois et fines herbes
- 89. PRAWNS SAAG** (2-7) **20,90**  
- Scampis cuits aux épinards hachés
- 90. PRAWNS DAHI** (2-7) **21,10**  
- Scampis cuits dans une sauce à base de yaourt



## LES GRILLADES TANDOORI

TOUS NOS PLATS GRILLADES SONT SERVIS AVEC UNE SAUCE CURRY A PART

- |   |         |              |
|---|---------|--------------|
| <b>91. SPECIAL MIXED GRILL</b>  | (2-3)   | <b>28,90</b> |
| <i>- Assortiment de diverses recettes Tandoori (poulet, agneau, scampi)</i>   |         |              |
| <b>92. SEAFOOD MIXED GRILL</b>  | (2)     | <b>29,95</b> |
| <i>- Assortiment de diverses recettes Tandoori aux fruits de mer (poisson, scampi, gambas, calamar)</i>                                   |         |              |
| <b>93. MURGH HARIYALI KEBAB</b>   | (3-8)   | <b>22,50</b> |
| <i>- Morceaux de poulet marinés aux pistaches et menthe, puis grillés au Tandoori</i>   |         |              |
| <b>94. MURGH BEGANI KEBAB</b>   | (3-8)   | <b>22,50</b> |
| <i>- Morceaux de poulet marinés avec une sauce douce aux noix de cajou</i>  |         |              |
| <b>95. CHICKEN TIKKA</b>  |         | <b>22,00</b> |
| <i>- Morceaux de poulet marinés avec diverses épices</i>  |         |              |
| <b>96. CHICKEN TANDOORI</b>   |         | <b>21,50</b> |
| <i>- Cuisses de poulet marinés et grillées avec diverses épices</i>   |         |              |
| <b>97. LAMB CHOPS</b>   |         | <b>29,20</b> |
| <i>- Côtelettes d'agneau marinées aux diverses épices, puis grillées au Tandoori</i>  |         |              |
| <b>98. LAMB TIKKA</b>   |         | <b>24,90</b> |
| <i>- Morceaux d'agneau doux marinés et grillés avec diverses épices</i>   |         |              |
| <b>99. FISH TIKKA</b>   |         | <b>26,10</b> |
| <i>- Morceaux de poissons marinés et grillés avec diverses épices</i>   |         |              |
| <b>100. PRAWNS TANDOORI</b>   | (2)     | <b>26,95</b> |
| <i>- Scampis marinés et grillés avec diverses épices</i>  |         |              |
| <b>101. KING PRAWNS TANDOORI</b>  | (2)     | <b>27,50</b> |
| <i>- Gambas marinées aux épices spéciales, puis grillées au Tandoori et servies avec une sauce forte d'ail et gingembre</i>               |         |              |
| <b>102. PANEER TIKKA</b>  | (7)     | <b>21,10</b> |
| <i>- Morceaux de fromage indien marinés et préparés avec des poivrons, oignons et grillés au four tandoori</i>                            |         |              |
| <b>103. VEGETABLES SIZLING</b>  | (7)     | <b>21,90</b> |
| <i>- Légumes frais et fromage indien marinés aux diverses épices et puis grillés</i>  |         |              |
| <b>104. CHICKEN TIRANGA</b>   | (3-7-8) | <b>23,95</b> |
| <i>- Trio de poulet mariné façon «Chef Tandoor'» à la menthe avec pistache, noix de cajou, épices variées et grillés au four tandoori</i> |         |              |
| <b>105. BEEF TIKKA</b>  |         | <b>25,95</b> |
| <i>- Brochettes de filet de boeuf marinées aux diverses épices puis grillés au Tandoori</i>   |         |              |



## PLATS LÉGUMES / VEGETABLE DISHES

- 106. MIXED VEGETABLE CURRY** (7) **19,10**  
- Brocolis frais, choux-fleur, petit pois, champignons et fromage frais avec une sauce au curry
- 107. MUSHROOM KADHAI** (7) **19,50**  
- Champignons frais préparés avec épinards, tomates, oignons et ail dans une sauce légèrement épicée
- 108. MALAI KOFTA** (7-8) **19,50**  
- Boulettes des légumes frits et cuites dans une sauce aux noix de cajou
- 109. SABNAM KERAU** (7) **18,95**  
- Champignons, petits pois et cubes de fromage au curry
- 110. PANEER KORMA** (7-8) **19,10**  
- Cubes de fromages «fait maison» frits avec noix de cajou dans une sauce crémeuse
- 111. MAKAI SAAG** (7) **17,95**  
- Épinards frais et maïs cuits à la sauce aigre-douce
- 112. PANEER SAAG** (7) **18,90**  
- Fromage frais aux épinards hachés
- 113. NAVARATAN KORMA** (7-8) **19,50**  
- Brocolis frais, choux-fleur, champignons et fromage frais avec une sauce aux noix de cajou et crème masala
- 114. ALOO CHANA** (7) **18,25**  
- Pomme de terre cuites dans une sauce légèrement épicée avec pois chiches, gingembre et ail
- 115. DAL TADKA** (7) **17,80**  
- Plat traditionnel de lentilles cuits dans une sauce masala légèrement épicée avec oignons, tomates, ail et gingembre
- 116. ALOO GOBI MASALA** (7) **19,50**  
- Pommes de terre et choux-fleur frits, cuisinés dans une sauce masala avec coriandre, tomates, gingembre et ail
- 117. DAL MAKHANI** (7) **18,50**  
- Plat traditionnel de lentilles cuits dans une sauce masala épaisse avec du beurre
- 118. BOMBAY POTATOES** (7) **17,80**  
- Pommes de terre rôties avec oignons, gingembre, ail, tomates fraîches panées, avec des graines kalonji dans une sauce masala
- 119. PANEER MAKHANI** (7) **19,50**  
- Cubes de fromage frais népalais mijotés dans une crème masala au beurre
- 120. ALOO SAAG** (7) **16,95**  
- Pommes de terre cuites dans une sauce masala avec coriandre, épinards frais et tomates
- 121. BAIGAN BHURTA** (7) **18,70**  
- Aubergines grillées et cuites dans une sauce légèrement épicée
- 122. PANEER KADHAI** (7) **18,95**  
- Cubes de fromage «fait maison» préparés avec épinards, tomates, oignons, champignons et ail dans une sauce légèrement épicée
- 123. PANEER JHALFREZY** (7) **19,50**  
- Cubes de fromages sautés avec oignons, poivrons, dans une sauce masala
- 124. ALOO BAIGAN** (7) **18,20**  
- Pommes de terre et aubergines sautés avec ail, gingembre, tomates, et diverses épices
- 125. PANEER TIKKA MASALA** (7) **21,50**  
- Cubes de fromages grillés au four tandoori avec des poivrons dans une sauce tomate masala
- 126. PANEER VINDALOO** (7) **18,95**  
- Fromage frais cuit dans une sauce très épicée, avec des pommes de terre et du jus de citron
- 127. BHINDI MASALA** (7) **18,95**  
- Gombo cuit avec des tomates, d'ail, du gingembre et des fines herbes



## PLATS TIBÉTAINS / TIBETAN DISHES

### ENTRÉE / STARTER

- 128. CHEESE SOUP** (7) **7,90**  
- Soupe au fromage tibétain
- 129. MOMO** (1) **9,90**  
- Soufflé cuit à la vapeur, fariné aux oignons, viande hachée et fines herbes
- 130. MOMO SOUP** (1) **8,50**  
- Soupe de Momo avec des herbes
- 131. PRAWN SOUP** (2) **9,90**  
- Soupe de scampis sautés à l'ail et gingembre

### PLAT PRINCIPAL / MAIN DISH

- 132. TIBETAN CHEESE CHICKEN** (1-7) **22,50**  
- Morceaux de poulet cuits dans une sauce fromagère tibétaine à la façon du chef
- 133. CHILLY CHICKEN** (1-7) **22,95**  
- Morceaux de poulet sautés avec du piment vert, poivrons et épices
- 134. MIXED MEAT** (1-7) **24,50**  
- Morceaux de poulet, de bœuf et d'agneau cuits dans une sauce fromagère tibétaine à la façon du chef
- 135. CHILLY JHINGA** (1-2-7) **25,10**  
- Scampis sautés avec des piments verts et des épices dans une sauce aigre-douce
- 136. TIBETAN LUKSHA (LAMB)** (7) **23,50**  
- Tranche d'agneau cuits avec des légumes frais dans une sauce fromagère tibétaine à la façon du chef
- 137. TIBETAN FISH** (7) **22,90**  
- Filet de poisson blanc grillé à la poêle et servi avec une sauce à l'ail et légumes
- 138. TIBETAN PAWA** (1-2-7) **24,50**  
- Cuisses de grenouille sautées à l'ail et légumes
- 139. TIBETAN CHEESE VEGETABLE** (1-7) **22,40**  
- Pommes de terre, haricots, courgettes, choux-fleur, carotte dans une sauce fromagère tibétaine à la façon du chef

## PAIN INDIEN / INDIAN BREAD

- 140. PLAIN NAAN** (1-3-7) **4,10**  
- Pain indien cuit au four typique tandoori
- 141. BUTTER NAAN** (1-3-7) **4,80**  
- Pain indien au beurre cuit au four typique tandoori
- 142. GARLIC NAAN** (1-3-7) **4,70**  
- Pain indien à l'ail cuit au four typique tandoori
- 143. PESHWARI NAAN** (1-3-7-8) **5,80**  
- Pain indien fariné avec noix de cajou, amandes, noix de coco, pistaches, cerises et raisins cuits au four typique tandoori
- 144. CHEESE KULCHA** (1-3-7) **5,95**  
- Pain indien fariné avec du fromage tibétain cuit au four typique tandoori
- 145. TANDOORI ROTI (FARINE COMPLÈTE)** (1) **3,80**  
- Pain indien cuit au four typique tandoori
- 146. PARATHA (FARINE COMPLÈTE)** (1-7) **4,80**  
- Pain indien complet feuilleté au beurre et cuit au four typique tandoori
- 147. KEEMA NAAN** (1-3-7) **5,95**  
- Pain indien fariné avec de l'agneau haché aromatisé et cuit au four typique tandoori
- 148. CHILLI NAAN** (1-3-7) **4,90**  
- Pain indien fariné avec du piment vert et cuit au four typique tandoori
- **CHAPATTI (FARINE COMPLÈTE)** (1) **3,80**  
- Pain indien complet fin cuit frais à la poêle



## DESSERTS

|  |         |              |
|--|---------|--------------|
| <b>149. LADHU</b><br>- Gâteau aux lentilles  | (7)     | <b>6,95</b>  |
| <b>150. BURFI</b><br>- Gâteau aux noix de cajou  | (7-8)   | <b>6,95</b>  |
| <b>151. COCO GIVRÉ</b><br>- Glace aux noix de coco   | (7)     | <b>7,95</b>  |
| <b>152. GULAB JAMUN</b><br>- Boules traditionnelles faites avec la farine et frits, servies dans un sirop aromatisé              | (1)     | <b>5,95</b>  |
| <b>153. TIRAMISU GLACÉ</b><br>- Glace Tiramisu   | (3,7)   | <b>6,95</b>  |
| <b>154. LYCHEES</b><br>- Des litchis   |         | <b>5,60</b>  |
| <b>155. KULFI MANGO</b><br>- Glace indienne à la mangue  | (7)     | <b>6,95</b>  |
| <b>156. KULFI PISTA</b><br>- Glace indienne à la pistache  | (7-8)   | <b>6,95</b>  |
| <b>157. MIXED INDIAN DESSERT</b><br>- Assiette gourmande   | (1-7-8) | <b>11,50</b> |
| <b>158. GULAB JAMUN FLAMBÉ</b><br>- Boules traditionnelles faites avec la farine et frits, servies flambées avec du Grand Manier | (1)     | <b>7,95</b>  |
| <b>159. ICE CREAM</b><br>- Vanille, fraise, moka ou chocolat   | (7)     | <b>2,90</b>  |
| <b>160. ICE CREAM SELECTION</b><br>- Trois boules de glace (vanille, chocolat et fraise)   | (7)     | <b>7,90</b>  |
| <b>161. SORBET</b><br>- Citron, framboise ou mangue.   |         | <b>2.90</b>  |
| <b>162. SORBET SELECTION</b><br>- Trois boules de sorbet: voir 161.  |         | <b>7,95</b>  |
| <b>163. DAME BLANCHE</b>   | (7)     | <b>8.20</b>  |
| <b>164. CAFÉ GLACÉ</b>   | (7)     | <b>7,50</b>  |
| <b>165. COLONEL</b><br>- 3 boules de sorbet de citron avec du vodka  |         | <b>8.20</b>  |



## SPECIAL SALADES

- **CHICKEN TIKKA SALAD** (7) **21,50**  
*Salade avec du blanc de poulet grillés*
- **LAMB TIKKA SALAD** (7) **22,90**  
*Salade avec des morceaux d'agneau grillés*
- **PANEER TIKKA SALAD** (7) **20,90**  
*Salade au fromage avec des légumes grillés*
- **VEGETABLE TIKKA SALAD** (7) **19,90**  
*Salade avec différents légumes grillés*
- **PRAWNS TIKKA SALAD** (2-4-7) **23,95**  
*Salade avec des scampis grillés*
- **FISH TIKKA SALAD** (4-7) **23,10**  
*Salade avec des filets de poissons grillés*

## MENU ENFANTS / KIDS MENU

- **KIDS MENU CHICKEN** (7) **11,00**  
*Frites avec ailes de poulet et blancs de poulet grillé*
- **KIDS MENU FISH** (4-7) **11,00**  
*Frites avec filets de poisson*
- **KIDS MENU PRAWNS** (2-4-7) **11,00**  
*Frites avec de scampis grillés*





**SPECIAL MIX GRILL**



**PRAWNS TIKKA SALAD**



**MOMO**



**MIX VEGETABLE CURRY**



**MIX DESSERT**



**CHICKEN JHOIJA**



**CHICKEN MANGO**



**VEGETABLE SAMOSA**