

Menu 39,90 €

Manger au menu permet de bien casser la crout sans se casser la tête ni trop casser sa tirelire

Baisse de TVA et Prix aussi **35,90 €**

Entrées / Starters

SAFRANI POULET TIKKA

Suprême de volaille façon tikka en robe de sauce au safran

Special order chicken tikka supreme in a safran dressing

ou

YELLOW SAMOSAS

Cornets frits de légumes légèrement relevés et leur trio de sauces

Vegetarian cornets slightly spiced with three sauces

ou

FAISHIONABLE SHRIMP PAKORAS

Beignets de crevettes à la coriandre et au cumin

Shrimp fritters with cumin and coriandre

Plats / Main courses

MADHURI'S ROGAN JOSH

Traditionnel curry d'agneau aux amandes et au safran

Traditionnal lamb curry with almonds and saffron

ou

SHAHRUKH'S ST JAUQUES

Noix de st jaques grillé en robe de coco et champignons sharukh's special

ou

KAJOL'S CHICKEN TIKKA MASALA

Suprême de poulet rouge préparé en sacue masala de 12 épices Kajol's favoris

Red chicken supreme prepared in a 12 spices sauce Kajol's favorites

Desserts / Sweets

CARPACCIO D'ANANAS

Fresh pineapple slices

ou

TARTE DE POMMES **BIO**

ou

KHEER BENARASI

Riz au cardamome fruits secs et au lait

Vins / wines

On ne peut avoir de culture gastronomique sans vins

Blancs / whites :

Muscadet sèvre & maine sur lie domaine de l'aurière	18 €	11 €
Sancerre cave du château de crézancy	28 €	18 €

Rouges / reds :

Vacqueyras château des hautes ribes	22 €	14 €
Saumur champigny les andides	24 €	16 €
Brouilly domaine L. bertrand bonnège	22 €	14 €
Lussac saint - emillion	24 €	16 €

Rosés :

Bandol domaine de la frégate	25 €	17 €
Côtes de provence roubine	19 €	12 €

Vins indiens / indian wines :

Grover vineyards rouge cabernet - shiraz	22 €	14 €
Grover vineyards rouge la réserve	26 €	
Grover vineyards rosé	22 €	14 €
Grover vineyards blanc	22 €	14 €

Demandez à voir nos vins au verre du moment
aks for the seasonal glasses of table wines 5.50 €

Vins / wines **BIO**

Vin de Pays d'Oc

ROUGE Cabernet	22 €
ROSE Syrah	22 €
BLANC Chardonnay	22 €

Menu 29,90€

*Manger au menu permet de bien
casser la crout sans se casser la
tête ni trop casser sa tirelire*

Entrées / Starters

POULET TANDOORI

*Cuisse de poulet, mariné grillé
Marinated chicken leg grilled*

ou

CRAZY PAKORA

*Fritures coquines d'aubergine, pommes de
terre et oignons*

*Mischievous aubergine, onion and
potato friters*

Plats / Main courses

DEVNAS BUTTER CHICKEN

*Carrés de poulet grillés et nappés d'une
sauce de tomates fraîche au beurre
Grilled chicken squares dressed with fresh
tomato and butter sauce*

ou

ANILS AGNEAU VINDALOO

*Traditionnel curry d'agneau pimenté
Traditionnal chily lamb curry*

ou

ALOO PALAK **BIO**

*Caviar d'épinards bio avec pomme de terre
Spinach caviar bio with potatos*

Desserts / Sweets

SUJI HALWA

*Douceur de semoule à la noix de coco et
aux raisins secs*

Semolina cake with coconut and dry grapes

ou

SALADE DE FRUITS

ou

SOAN PAPRI

Gâteau indien aux mille feuilles

Le coin des thés 3,50 €
Bollywood tea House

Thé tchaï aux épices

spicy tchai tea

Thé ceylan kandyan cha

ceylon kandyan cha tea

Thé noir indien earl grey bergamote

black tea earl grey bergamote

Thé noir indien à la fleur d'hibiscus

black tea with hibiscus flower

Thé darjeeling déthéiné à la verveine

caffein free darjeeling tea with verbena

Thé vert de ceylan

Ceylan green tea

Thé vert d'Inde du sud tonique citronnelle et guarana

Tonic green tea with lemon grass and guarana

Thé vert d'Inde du sud gingembre et citron vert

Green tea with ginger and lime

Thé vert à la menthe fraîche

Green tea with fresh mint leaves

Infusions / herbal teas

Chimborazo

menthe, aneth, romarin / mint, dill, rosemary

Riobamba

menthe, citrannelle, thym / mint, lemon grass, thyme

Café expresso

2,50 €

expresso coffee

Déca, noisette / deca, milk

2,80 €

**GATEAUX
D'ANNIVERSAIRE 40 €**

TRIO DE CHOCOLAT
FRAISIER AU TIRAMISU

Apéritifs / aperitives

Ricard	5 €
Martini rosso	5 €
Martini blanco	5 €
Kir	5 €
<i>Cassis, pêche, mûre / blackcurrant, peach, blackberry</i>	
Coupe de champagne	8 €
Kir royal / royal kir	9 €
Kir royal maharadjah	9,50 €
<i>(gingembre / ginger)</i>	
Kir royal maharani	9,50 €
<i>(mangue / mango)</i>	

Whisky / malts (4cl)

Chivas	9 €
Johnnie walker black label	9 €
J&B	7 €
Jack daniel's	9 €
Sikkim himalayan malt	7 €

Bières / beers

<i>Pression / draft beers</i>	25cl	50cl
Heineken	4 €	7 €
Affligem abbaye blonde	5 €	9 €
<i>Bouteille / Bottle</i>	33cl	
King Fisher	5 €	

Digestifs / digestives

Baileys	6,50 €
Get 27, get 31	6,50 €
Cognac	8,00 €
Liqueurs indiennes / indian liquors	6,50 €
<i>tea, mango, litchee, melon, coconut, ginger, cardamom, paan (betel nut)...</i>	

Cocktails Masala Spirit

Umrao Jaan	9 €
<i>Gin, liqueur de paan (betel) , sirop de canelle, ginger ale, orange, litchi, lotus</i>	
<i>Gin, paan liquor (betel) cinnanon syrup, ginger ale, orange, litchee</i>	
Goa Sunrise	10 €
<i>Gin citron indien, mangalore, litchi, lotus, orange, citron vert</i>	
<i>Indian lemon gin, mangalore (Chili liquor with spices)litchee, orange, lime</i>	
Devdas	11€
<i>Champagne, whisky, orange, litchi, grenadine, citron</i>	
<i>Champagne, whisky, orange, litchee, grenadine, lemon</i>	
Surinder's Dream	10 €
<i>Whisky, liqueur de thé limonade</i>	
<i>Whisky, tea liquor, limonade</i>	
Kama Sutra	10 €
<i>Tequila, liqueur de gingembre et de cacao, banane, carotte</i>	
<i>Tequila, ginger and cacao liquor, banana, carrot</i>	
Black Rajah	10 €
<i>Cachaça, liqueur de cardamome, shaaz, orange, mangue</i>	
<i>Cachaça, cardamome liquor, shaaz, orange, mango</i>	
Vishnu	10 €
<i>Rhum indien, mangalore, cannelle, ananas, mangue</i>	
<i>Indian rhum, mangalore, cinnamon, pineapple, mango, strawberry</i>	
Andaman Sunset	10 €
<i>Baccardi, malibu, goyave, lait de coco, lime</i>	
<i>Baccardi, malibu, guava, coconut milk, lime</i>	
Darjeeling Sling	10 €
<i>Vodka, liqueur de thé, orange, citron vert, cactus, piment, lime</i>	
<i>Vodka, tea liquor, orange, lime, cactus, chili, lime</i>	
Bangalore	9 €
<i>Vodka, grenadine, citron, soda, lime</i>	
<i>Vodka, grenadine, lemon, lime soda</i>	

Softs

Coca cola, Coca cola light, Sprite,
Perrier (33cl) 4 €

Dark Dog energy drink, Orangina,
Ice tea pêche, Schweppes ginger,
Schweppes indian tonic (20cl) 4 €

Limonade (25cl) 2,50 €

Khali diabolos (25cl) 3 €
sirops de grenadine, menthe,
pêche, fraise, cannelle,
gingembre...

Boissons TAO / TAO drinks (25cl) 5 €

*ginseng, acerola, cassis / ginseng, acerola,
blackcurrent

*kombucha, guarana / kombucha, guarana

*gingembre, cardamome, passiflore /
ginger, cardamom, passionflower

*thé vert, ginko biloba / green tea, ginko
biloba

Jus et nectars 4,50 €

Orange
Ananas / *pineapple*
Mangue / *mango*
Goyave / *guava*
Litchi / *litchee*
Tomate / *tomatoe*
Carotte / *carrot*

20 cl

Eaux / waters 3,50 €

Evian (50cl)
San Pellegrino (50cl)

Champagnes

Jacques copin tradition 49 €
La demoiselle de champagne
EO tête de cuvée 65 €
Sans alcool 30 €

Cocktails de bière

Dark sangaree 7 €
Bière brune, eau gazeuse, sauce de canne,
muscade
Dark Ale, soda, canne sucer, nutmeg

Khajuraho sangaree 7 €
Bière blonde, vodka, gingembre, sauce de
canne, muscade
Beer, vodka, ginger, canne sucer, nutmeg

Jodhpur 7 €
Bière blonde, ginger ale, citron
Beer, ginger ale, lemon

Cocktails (sans alcool / non alcoholics)

Silky Madras 6 €
Orange, mangue, ananas, lait de coco et sirop
de cannelle
Orange, mango, pineapple, coconut milk and
cinnamon sirup

Green Karma 6 €
Orange, citron vert, coctus et piment
Orange, lime, cactus, chili

Bindi's Delight 6 €
Carotte, orange, goyave et cardamome
Carrot, orange, guava, cardamon

Lassi 4,50 €

Boisson indienne à base de yourt
et de lait /
Indian drink with yaourt and milk

Mangue / *mango*

Noix de coco / *coconut*

Cardamome / *cardamom*

Ananas / *pineapple*

Salé / *salted*

Vodka Martini

Vodka, martini, lime

Bloody Mary

Vodka, tomate, citron, worcestershire, tabasco

Black Russian

Vodka, liqueur de café

Mojito

Rhum, citron vert, menthe fraîche

Cuba Libre

Rhum, coco cola, citron vert

Pina Colada

Rhum, ananas, crème de coco

Caipirinha

Cachaça, citron vert

Batida de Coco

Cachaça, crème de coco, lait

Margarita

Tequila, citron vert, curaçao

Tequila Sunrise

Tequila, orange, grenadine

Whisky Coca

Baccardi Coca

Vodka Orange

Gin Tonic..



Silence..... (Entrées / Starters)

Tomator Chorba 7,00 €

Soupe flamboyante de tomates au cumin
Blazing tomato soup with cumin

Crazy Pakoras 7,50 €

Legumes croquants en habit d'or
Crispy vegetables in a golden dress

Yellow Samossa (2 pièces) 7,50 €

Triangle feuilleté aux pommes de terre et petits pois
Cornets of a potatoes and a peas slightly spicy

Fashionable Shrimp Pakoras 11,50 €

Les entortillés de crevettes aux fils de pomme de terre
The twisted of shrimps with its threads of potato

Casting Mixte 15 €

Tour de tous les fritures: samose, shrimps et crazy
Some of all the fryings: samossas, shrimps and crazy

Poulet Tandoori 8,50 €

Cuisse de poulet et sa robe de masalas rouge
Chicken leg and its red dress of masalas

Safrani Chicken Tikka 9,00 €

Suprême de volaille et ses pistils safranés
Supreme of poultry and its pistils of saffron

Lollypops 10,00 €

Ailes de poulet en sucette et ses trois saveurs
Chicken wings in lollipop and its three flavours

Kashmiri Sheekh Kebab 10,50 €

Brochettes d'agneau haché aux épices douces
et aux fruits secs
Lamb kebabs with a soft spices and dried fruits

Agneau Boti 10,50 €

Noix d'agneau marinées soufflées au tandoor
Round fillet of marinated lamb grilled in the tandoor

Tasty Testing 17,50 €

Tour de grille safrani, lollypops, kashmiri kabab
Around the grille safrani, lollypops and kashmiri kabab

Fish Tikka 9 €

Mignonnettes de poisson blanc aux épices
Fried and spicy white fish pieces

St Jacques et ses feuilles 12,00 €

Noix aux feuilles de curry vertes soufflées au tandoor et leur
nectar de coco
*Scallop with the green leaves of curry grilled in the tandoor and
its nectar of coconut*

Pushkar Salade 7,50 €

Entre légumes et fruit, la salade fait ses siennes avec douceur
Between vegetables and fruits

Raita 6,00 €

Fraicheur yaourtière et ses légumes croquants
Freshness of yoghurt and its crisp vegetables

Moteur.... (Plats / Main Course)

Devdas Butter Chicken 17 €

Poulet grillé au beurre bourgeois sauce rouge
Chicken grilled with the bourgeois butter red sauce

Kajol Chicken Tikka Masala 18,50 €

Tendres de poulet grillé, aux épices et leur sauce masala
Chicken with a soft spices and its masala sauce

Sonu Chicken Vindaloo 17 €

Tendre de poulet aux 12 épices, nous les avons comptés
Chicken with 12 spices, We counted them

Khan Angeau Tikka Masala 20,50 €

Noix d'agneau grillé, aux épices et leur sauce masala
Round fillet of lamb grilled with spices and its masala sauce

Preety Agneau Vindaloo 17 €

Noix d'agneau aux 12 épices, nous les avons comptés
Round fillet of lamb with 12 spices, We counted them

Madhuri Rogan Josh 18,50 €

Curry d'agneau aux amandes et pistils safranés
Lamb curry with almonds and pistils of saffron

Maharani Molee Fish Masala 17 €

Papillote de poisson à la noix de coco et sa feuille de bananier
Fish cooked in banana tree leaf with coconuts

Fashionnable Goan Palak Shrimps 20 €

Crevettes décortiquées aux épinards bio et leur crème épicée
Shrimps peeled with spinach and its spicy cream

Bengali Mussel 15 €

Moules fraîches à l'ail, aux champignons et leur crème de coco
Fresh mussels with garlic, mushrooms and its cream of coconut

Aishwarya Tiger Prawns 22 €

Gambas grillées et leur généreuse sauce délicieusement épicée
Grilled gambas and its generous delicious spicy sauce

Sharukhan's St Jacques 22 €

Noix de St jacques champignons et leur crème de coco
Scallop with mushrooms and its cream of coconut

Tous nos plats sont accompagnés de riz basmati au safran
All our dishes are served with basmati rice with saffron

Dal Maharani - 8,50 €

Trio coloré de lentilles indiennes au beurre doux
Colourful trio of indian lentils with soft butter

Bengan Burtha - 8,50 €

Caviar doux d'aubergines, tomates, oignon,
coriandre et gingembre
*Soft aubergine caviar with tomatoes, onions,
coriander and ginger*

Zeera Aloo - 8,50 €

Pomme de terre au beurre clarifié et au cumin
Potatoes with sweet butter and cumin

Kadai Subzy BIO - 8,50 €

Traditionnel curry de légumes variés cuisinés selon
la recette punjabi
*Traditional curry of varied vegetables cooked according to
the punjabi recipe*

Corn Palak BIO - 8 €

Mariage de caviar d'épinards et de croquants de maïs
A duo of spinach's caviar and crisp's corn

Palak Paneer BIO - 9 €

Caviar d'épinards et petits dés de fromage de soja
Caviar of spinach and dices of cheese of soya

Matur Paneer Pasanda BIO - 9 €

Dés de fromage de soja et petits pois en sauce curry
Dices of cheese of soya and green peas with a curry sauce

Aloo Palak BIO - 8 €

Pommes de terre et leur rabe verte d'épinards
Potatoes and its green dress of spinach

Riz Safrané - 4,50 €

Riz basmati coloré aux pistils de safran
Basmati rice with pistils of saffron



Le biryani est un plat complet typiquement mughol. (Plats des Maharajas aux pays des éléphants et tigres)
Un riz long mijoté aux noix de cajou, herbes, raisins secs, amandes, bouquet d'épices, sauces
et viandes ou volailles, fruits de mer ou simplement légumes...

The biryani is a complete dish typically mughol (Dishes of Maharajas, in the countries of the elephants and the tigers) A long rice, simmered with cashew nuts, herbs, raisins, almonds, spices, sauces, and meats or poultry, seafoods or simply vegetables...

Poulet / Chicken - 18 €

Agneau / Lamb - 22 €

Végétarien / Vegetarian - 14 €

Fruits de mer / Sea food - 22 €

Noix de St Jaques / Scallop 24 €



Les Pains Indiens / Indian Breads

Naan Nature - 2 €

Pain traditionnel indien
Traditional indian bread

Cheese Naan - 4 €

Pain traditionnel indien au fromage
Traditional indian bread with cheese

Spicy Cheese Naan - 5 €

Pain traditionnel indien au fromage et aux épices
Traditional indian bread with cheese and spices

Garlic Naan - 4 €

Pain traditionnel indien à l'ail
Traditional indian bread with garlic

Nan Paratha - 3 €

Pain traditionnel grillé au beurre
Traditional butter baked bread



Ca Tourne..... (Desserts / Sweets)

Sunny Pineapple - 7 €

*Carpaccio d'ananas et son sorbet à la mangue
Carpaccio of pineapple and its sorbet of mango*

Kapoori Crispy Pommes **BIO** - 7,50 €

*Tarte de pomme, spécialité maison
Apple tart, house speciality*

Haldi's Soan Papri - 7 €

*Gâteau mille feuilles au lait et à la cardamome
Cake thousand layers with milk and cardamom*

Benarasi Malai Kheer - 6 €

*Riz fondant au safran et à la cardamome
Tender rice with saffron and cardamom*

Nargisi Suji Halwa- 5 €

*Douceur de semoule à la noix de coco et aux raisins secs
Semolina cake with coconut and dry grapes*

Karina's Fruits (exotique) - 7 €

*Salade de fruits exotiques
Salad of exotic fruits*

Rani Kulfi - 7 €

*Glace indienne maison : pistache et cardamome
Indian ice : pistachio nut and cardamom*

Ice Creams – 3 Boules / 3 Iceballs - 5 €

*Mangue, citron, noix de coco, vanille de Madagascar, chocolat, fraise
Mango, lemon, coconut, Madagascar vanilla, chocolate, strawberry*

Manger au menu permet de bien casser la crout sans se casser la tête ni trop casser sa tirelire

Baise de TVA et Prix aussi **25,90 €**

Silence..... (Entrées / Startes)

Kashmiri Sheekh Kebab

Brochettes d'agneau haché aux épices douces et aux fruits secs

Lamb kebabs with a soft spices and dried fruits

ou / or

Lollypops

Ailes de poulet en sucette et ses trois saveurs

Chicken wings in lollipop and its three flavours

ou / or

Safrani Chiken Tikka

Suprême de volaille et ses pistils safranés

Supreme of poultry and its pistils of saffron

Moteur..... (Plat / Main course)

Poulet Biryani / Chicken Biryani

Riz basmati mijoté aux fruits secs, herbes, délicieusement épices aux suprême de volaille safrané

Basmati rice, simmered with dried fruits, herbes, deliciously spiced with supreme of saffron poultry

ou / or

Khan's Angeau Tikka Masala

Noix d'agneau grillé aux épices et leur sauce masala

Round fillet of lamb grilled with spices

and its masala sauce

ou / or

Fashionnable Goan Palak Shrimps

Crevettes décortiquées aux épinards **BIO**

et leur crème épicée

*Shrimps peeled with **BIO** spinach and its spicy cream*

Nos plats sont accompagnés de riz basmati au safran

Our dishes are served with a saffron basmati rice

Ca Tourne..... (Dessert / Sweet)

Haldi's Soan Papri

Gâteau mille feuilles au lait et à la cardamome

Cake thousand layers with milk and cardamom

Kapoori Crispy Pommes **BIO**

Tarte de pomme, Spécialité maison

Apple tart, house speciality



Entrée + Plat + Dessert / Starter + Main course + Desert

Silence..... (Entrées / Startres)

Tomator shorba

Soupe flamboyante de tomates au cumin

Blazing soup of tomato with cumin

ou / or

Chicken Tandoori

Cuisse de poulet et sa robe de masalas rouge

Chicken leg and its red dress of masalas

Moteur..... (Plat / Main course)

Madhuri Rogan Josh

Curry d'agneau aux amandes et pistils safranés

Traditionnal lamb curry with almonds and saffron

ou / or

Kajol Chicken Tikka Masala

Tendres de poulet grillé aux épices et leur sauce masala

Chicken with a soft spices and its masala sauce

ou / or

Fashionnable Goan Palak Shrimps **BIO**

Crevettes décortiquées aux épinards et leur crème épicée

Shrimps peeled with spinach and its spicy cream

Ca Tourne..... (Dessert / Sweet)

Haldi's Soan Papri

Gâteau mille feuilles au lait et à la cardamome

Cake thousand layers with milk and cardamom

ou / or

Karina's Salade (exotique)

Salade de fruits exotiques

Salad of exotic fruits



Menu Tasty 15,90 €

(Sauf le week-end et jours fériés)

(Not on week-end and hollydays)

Silence..... (Entrées / Startes)

Assortiment de douceurs salées / Assorted Starters

Crazy Pakora

Légumes croquants en habit d'or
Crispy vegetables in a golden dress

ou / or

Raita

Fraicheur yaourtière et ses légumes croquants
Freshness of yoghurt and its crisp vegetables

Moteur..... (Plat / Main course)

Dall Maharani

Trio coloré de lentilles indiennes au beurre doux
Colourful trio of indian lentils with soft butter

ou / or

Maharani Molee Fish Masala

Papillote de poisson à la noix de coco et sa feuille de bananier

Fish cooked in banana tree leaf with coconuts

ou / or

Poulet Curry

Cuisse de poulet au sauce curry
Chicken leg with spicy curry sauce

Nos plats sont accompagnés de riz basmati au safran

Our dishes are served with a saffron basmati rice

Ca Tourne..... (Dessert / Sweet)

Nargisi Suji Halwa

Douceur de semoule à la noix de coco et aux raisins secs
Semoling cake with coconut and dry grapes

ou / or

Benarasi Malai Kheer

Riz fondant au safran et à la cardamome
Tender rice with saffron and cardamom

