



New Delhi

RESTAURANT



Entrées

Raita Concombres, tomates et oignons, dans une sauce fromage blanc et cumin 🌿	5,00€
Poulet Tikka Blanc de poulet mariné/grillé au four Tandoor	7,00€
Pakora 5 beignets de pommes de terre 🌿	7,00€
Bagen pakora 5 beignets d'aubergines 🌿	7,00€
Oignon bahja 5 beignets d'oignons 🌿	7,00€
Samossa légumes 2 samossas de pommes de terre et petits pois 🌿	8,50€
Samossa boeuf 2 samossas de boeuf haché et petits pois	8,50€
Samossa poulet 2 samossas de poulet haché	8,50€
Salade au thon Salade composée avec tomates, concombres, olives et thon 🌿	8,50€
Salade Indienne Salade avec tomates, concombres, olives et poulet Tikka	8,50€
Mix pakora 2 Pakora, 2 Bagen pakora, 2 oignon bahja 🌿	9,00€
Méli-mélo légumes 1 samossa légumes, 1 Pakora, 1 Bagen, 1 oignon bahja 🌿	9,00€
Méli-mélo viande 1 samossa boeuf ou poulet, 1 Pakora, 1 Bagen, 1 oignon bahja	9,50€
Trio Samossa 1 samossa légumes, 1 samossa boeuf, 1 samossa poulet	10,00€
Sissi Entrée fumante à partager, à base de poulet tikka, poivrons, dall, crème fraîche	21,00€



Petites sauces pour accompagner votre entrée

Sauce pruneaux tamarin, sauce menthe coriandre, sauce piment

Nos plats en sauce

Voyagez avec nos plats en sauce onctueux et délicatement parfumés,
accompagnés de leur riz basmati à la cuisson parfaite !

Poulet korma



Riz basmati

Poulet en sauce

Blanc de poulet

Poulet curry Sauce aux épices curry et riz basmati	14,00€
Poulet madras Sauce au curry de madras et riz basmati	14,50€
Poulet vindalou Sauce aux épices vindalou et riz basmati	14,50€
Poulet massala Sauce aux poivrons, oignons, tomates et riz basmati	15,00€
Poulet tikka massala Poulet tikka, Sauce poivrons, oignons, tomates, riz	15,50€
Poulet dall Sauce aux lentilles corail, crème fraîche et riz basmati	16,00€
Poulet palak Sauce aux épinards hachés, crème fraîche et riz basmati	16,00€
Butter chicken Poulet tikka, crème fraîche, amandes, citron, beurre et riz	16,50€
Poulet jalfrazy Sauce crème fraîche, oeuf, oignons frits et riz	16,50€
Poulet bartha Caviar d'aubergines hâchées, crème fraîche et riz basmati	16,50€
Poulet korma Sauce crème fraîche, noix de cajou, coco râpée, amandes raisins et riz basmati	16,50€

Boeuf en sauce

Jarret de boeuf désossé et dégraissé

Boeuf curry	Sauce aux épices curry et riz basmati	15,00€
Boeuf madras	Sauce au curry de madras et riz basmati	15,50€
Boeuf vindalou	Sauce aux épices vindalou et riz basmati	15,50€
Boeuf massala	Sauce aux poivrons, oignons, tomates et riz basmati	16,50€
Boeuf palak	Sauce aux épinards hachés, crème fraîche et riz basmati	16,50€
Boeuf dall	Sauce aux lentilles corail, crème fraîche et riz basmati	17,00€
Boeuf bartha	Caviar d'aubergines hachées, crème fraîche et riz basmati	17,00€
Boeuf korma	Sauce crème fraîche, noix de cajou, coco râpée, amandes raisins et riz basmati	17,00€

Kofta en sauce

Boeuf haché fourré au fromage

Kofta curry	Sauce aux épices curry et riz basmati	15,00€
Kofta madras	Sauce au curry de madras et riz basmati	15,50€
Kofta vindalou	Sauce aux épices vindalou et riz basmati	15,50€
Kofta massala	Sauce aux poivrons, oignons, tomates et riz basmati	16,50€
Kofta palak	Sauce aux épinards hachés, crème fraîche et riz basmati	16,50€
Kofta bartha	Caviar d'aubergines hachées, crème fraîche et riz basmati	17,00€
Kofta korma	Sauce crème fraîche, noix de cajou, coco râpée, amandes raisins et riz basmati	17,00€

Crevettes en sauce

Crevettes congelées/décortiquées

Crevettes curry Sauce aux épices curry et riz basmati	15,00€
Crevettes madras Sauce au curry de madras et riz basmati	15,50€
Crevettes vindalou Sauce aux épices vindalou et riz basmati	15,50€
Crevettes massala Sauce aux poivrons, oignons, tomates et riz basmati	16,00€
Crevettes bartha Caviar d'aubergines hâchées, crème fraîche et riz basmati	16,50€
Butter shrimp Sauce curry aux amandes, noix de coco et citron et riz basmati	16,50€
Crevettes korma Sauce crème fraîche, noix de cajou, coco râpée, amandes, raisins et riz basmati	16,50€

Biryani

La véritable Paëlla Indienne, ce plat savoureux faisant mijoter le riz dans un mélange de 25 épices vous fera découvrir l'Inde à travers chaque bouchée.



Biryani végétarien Riz et légumes mijotés dans un mélange d'épices 🌿	12,00€
Poulet biryani Riz et blanc de poulet mijotés dans un mélange d'épices	15,00€
Crevettes biryani Riz et crevettes mijotées dans un mélange d'épices	16,00€
Boeuf biryani Riz et boeuf mijotés dans un mélange d'épices	16,00€
Royal biryani Riz, poulet/boeuf/crevettes mijotés dans un mélange d'épices	18,00€

Le sissi

Signature New Delhi

Votre plat à déguster fumant et frémissant,
servi par le chef en personne !

Un mélange savoureux imaginé par le chef, que vous ne trouverez nulle part ailleurs.



Dans un plat en fonte, vous dégusterez du poulet tikka cuit en brochette au four tandoor, sur un lit de poivrons, oignons grillés et dall (curry de lentilles corail cuisiné avec lait et crème fraîche).

21€

Assiettes composees

Servies uniquement du lundi au vendredi midi

Assiette tikka

Assiette légumes 🌱 13,90€

Riz cuisiné avec des oignons frits, des petits pois et du beurre. Accompagné d'une salade et de beignets de légumes.

Assiette tikka 13,90€

Riz cuisiné avec des oignons frits, des petits pois et du beurre. Accompagné d'une salade et de poulet tikka (blanc de poulet cuit au tandoor).



Plateau Thali

Plateau traditionnel de dégustation et de découverte



Palak

Curry d'épinards hachés et crème fraîche

Beignets de légumes ou Poulet tikka

Riz basmati

Raïta

Concombres, tomates et oignons, dans une sauce fromage blanc et cumin

Dall

Curry de lentilles corail et crème fraîche

19€

Thali 5 bols

Entrée :

Poulet tikka
Raïta

Plat :

Riz basmati
Dall (lentilles)
Palak (épinards)

Version végétarienne 🌿

Remplacement du poulet tikka par des beignets de légumes (pakora)

21,50€

Thali 6 bols

Entrée :

Poulet tikka
Raïta

Plat :

Riz basmati
Dall (lentilles)
Palak (épinards)

Dessert :

Goulab jamun

Version végétarienne 🌿

Remplacement du poulet tikka par des beignets de légumes (pakora)

❗ Si plusieurs Thalys sont commandés, l'intensité de piment sera le même pour tous les plateaux.

Aucune modification de bols possible.

Plats végétariens.

Préparés à base de lait et crème

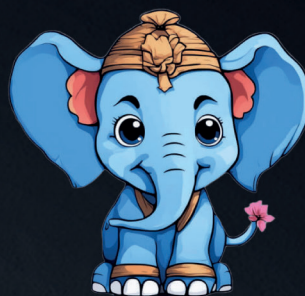
Riz simple Riz basmati	2,50€
Sauce curry Sauce aux épices curry	8,00€
Sauce massala Sauce aux poivrons, oignons et tomates	8,50€
Sauce korma Sauce crème fraîche, noix de cajou, coco râpée, amandes, et raisins	9,00€
Dall Curry de lentilles corail, crème fraîche	9,50€
Dall makhani Curry aux lentilles corail, crème fraîche, cuisinées dans du beurre	9,50€
Palak Curry aux épinards hachés, crème fraîche	9,50€
Palak panir Curry aux épinards hachés, crème fraîche et fromage	10,00€
Bartha Caviar d'aubergines hachées, crème fraîche	9,50€
Mutter Curry de petits pois	9,50€
Mutter panir Curry de petits pois et fromage	10,00€

Naans

Pain traditionnel

Popodum Chips XXL au cumin	1,00€	Naan ail-fromage	3,50€
Naan nature	2,30€	Naan oignon-fromage	3,50€
Naan fromage	3,00€	Naan piment-fromage	3,50€
Naan ail	3,00€	Naan chèvre-miel	4,50€
Naan oignon	3,00€	Naan chèvre-piment	4,50€
Naan piment	3,00€	Pashawari Sucré Fromage & Coco	4,00€

menu **Enfant** -10 ans



Menu enfant obligatoire ou droit du couvert 5,00€



9,50€

Menu simple sans sauce

Poulet tikka et riz blanc
1 boule de glace et chantilly
Verre de sirop au choix



13,50€

Menu gourmand avec sauce

Mini poulet curry
1 boule de glace et chantilly
Verre de sirop au choix