

 Choisissez l'intensité de piment de vos plats

 Tous nos plats sont à base de laitages

 Végétarien



New Delhi

RESTAURANT

Doggybag

petit 50ct

grand 90ct



Entrées

Sauces maison offertes
pour accompagner nos entrées



Poulet tikka

7,90€

5 morceaux de blanc de poulet marinés aux épices indiennes puis grillés au Tandoor.



Gambas tandoori **NEW !**

9,20€

3 gambas marinées aux épices traditionnelles indiennes et grillées au Tandoor.



Poulet tandoori

7,90€

Cuisse de poulet marinée aux épices indiennes puis grillée au four Tandoor.



Seekh d'agneau **NEW !**

9,90€

Une savoureuse brochette d'agneau haché assaisonnée aux épices indiennes, cuite au four Tandoor pour une texture tendre et fondante.



Pakora

8,90€

4 beignets de pommes de terre trempés dans une farine de pois chiches puis frits jusqu'à obtenir une texture dorée et croustillante.



Bagen pakora

8,90€

4 beignets d'aubergine trempés dans une farine de pois chiches puis frits jusqu'à obtenir une texture dorée et croustillante.



Oignon bahja

8,90€

4 beignets de rondelles d'oignons trempés dans une farine de pois chiches puis frits jusqu'à obtenir une texture dorée et croustillante..



Mix pakora

7,50€

Assortiment gourmand de nos beignets traditionnels : 1 pakora de pomme de terre, 1 bagen pakora à l'aubergine et 1 oignon bhaja.



Duo Samossa légumes

9,20€

2 généreux chaussons croustillants garnis d'une préparation parfumée à base de pommes de terre et de petits pois.



Duo Samossa boeuf

9,90€

2 généreux chaussons croustillants garnis d'une préparation parfumée à base de bœuf haché et petits pois.



Duo Samossa poulet

9,90€

2 généreux chaussons croustillants garnis d'une préparation parfumée à base de poulet haché au curry.



Trio Samossa

12,90€

3 samossas croustillants aux saveurs complémentaires : légumes, bœuf et poulet, pour une découverte gourmande de nos spécialités.



Méli-mélo légumes

11,90€

Une généreuse dégustation réunissant 1 samossa aux légumes, 1 pakora de pomme de terre, 1 beignet d'aubergine et 1 beignet d'oignon.



Méli-mélo viande

11,90€

Une généreuse dégustation réunissant 1 samossa au bœuf ou au poulet, 1 pakora de pomme de terre, 1 beignet d'aubergine et 1 beignet d'oignon.



Sissi Dall (Pour 2 à 3 personnes)

23,90€

Servie sur plaque chaude et crépitante, cette spécialité associe de tendres morceaux de poulet Tikka grillés au Tandoor, des poivrons et oignons grillés fondants, un Dall de lentilles corail et une touche de crème fraîche.



Sissi Bartha (Pour 2 à 3 personnes) **NEW !**

24,90€

Servie sur plaque chaude et crépitante, cette spécialité associe de tendres morceaux de poulet Tikka grillés au Tandoor, des poivrons et oignons grillés fondants, un caviar d'aubergines et une touche de crème fraîche.



Raïta

6,00€

L'alliance rafraîchissante de concombres, tomates et oignons croquants, associée à une sauce onctueuse au fromage blanc parfumée au cumin.

Salades



Popodum : 1,90€

Grande chips indienne légère et croustillante parfumée au cumin.



Salade au thon

12,90€

Une assiette généreuse mêlant tomates, concombres, oignons rouges, olives et thon de qualité, pour une entrée fraîche et savoureuse.



Salade Indienne

12,90€

Une assiette généreuse mêlant tomates, concombres, oignons rouges, olives et poulet tikka mariné selon la tradition indienne.

Naans

Pain traditionnel façonné à la main et cuit dans notre four Tandoor, à découvrir dans différentes saveurs gourmandes.



Naan nature

2,80€

Naan oignon-fromage

3,90€

Naan fromage

3,50€

Naan piment-fromage

3,90€

Naan ail

3,40€

Naan chèvre-miel

4,50€

Naan oignon

3,40€

Naan chèvre-piment

4,50€

Naan piment

3,40€

Pashawari

4,50€

Naan ail-fromage

3,90€

Un naan moelleux garni de fromage fondant et de coco râpée pour une expérience douce et unique.

Poulet en sauce

De tendres morceaux de blanc de poulet lentement mijotés dans nos sauces riches en saveurs. Accompagnés de riz.



Butter chicken

Poulet curry Sauce traditionnelle aux épices curry	16,90€
Poulet madras Sauce traditionnelle au curry de madras	16,90€
Poulet vindalou Sauce traditionnelle aux épices vindalou	16,90€
Poulet massala Sauce aux tomates, oignons et poivrons mijotés	17,90€
Poulet tikka massala Poulet tikka avec une sauce aux tomates, oignons et poivrons	18,40€
Poulet dall Sauce aux lentilles corail et crème fraîche	18,90€
Poulet palak Sauce onctueuse aux épinards hachés et crème fraîche	18,90€
Poulet korma Sauce crème fraîche aux noix de cajou, coco rapée, raisins et amandes	19,90€
Poulet jalfrazy Sauce crémeuse aux œuf, crème fraîche et oignons frits	19,90€
Poulet bartha Caviar d'aubergines haché et crème fraîche	19,90€
Butter chicken Poulet tikka dans une sauce crémeuse amandes, beurre et citron	19,90€

Seekh d'agneau NEW !

2 savoureuses brochettes d'agneau haché grillées au four Tandoor, accompagnées de nos sauces savoureuses et servies avec du riz.



Seekh massala

Seekh curry Sauce traditionnelle aux épices curry	19,90€
Seekh madras Sauce traditionnelle au curry de madras	19,90€
Seekh vindalou Sauce traditionnelle aux épices vindalou	19,90€
Seekh massala Sauce aux tomates, oignons et poivrons mijotés	20,90€
Seekh dall Sauce aux lentilles corail et crème fraîche	21,90€
Seekh palak Sauce onctueuse aux épinards et crème fraîche	21,90€
Seekh bartha Caviar d'aubergines haché et crème fraîche	21,90€
Seekh korma Sauce crème fraîche aux noix de cajou, coco rapée, raisins et amandes	21,90€

Boeuf en sauce

De tendres morceaux de jarret de bœuf désossé et dégraissé, mijotés dans nos sauces riches en saveurs. Servis avec du riz.



Boeuf palak

Boeuf curry Sauce traditionnelle aux épices curry	17,90€
Boeuf madras Sauce traditionnelle au curry de madras	17,90€
Boeuf vindalou Sauce traditionnelle aux épices vindalou	17,90€
Boeuf massala Sauce aux tomates, oignons et poivrons mijotés	18,90€
Boeuf dall Sauce aux lentilles corail et crème fraîche	19,90€
Boeuf palak Sauce onctueuse aux épinards et crème fraîche	19,90€
Boeuf bartha Caviar d'aubergines haché et crème fraîche	19,90€
Boeuf korma Sauce crème fraîche aux noix de cajou, coco rapée, raisins et amandes	19,90€
Butter beef Sauce crémeuse amandes, beurre et citron NEW !	19,90€

Kofta en sauce

2 savoureuses brochettes de bœuf haché farcies au fromage et grillées au four Tandoor, mijotées dans nos sauces et servies avec du riz.



Kofta korma

Kofta curry Sauce traditionnelle aux épices curry	17,90€
Kofta madras Sauce traditionnelle au curry de madras	17,90€
Kofta vindalou Sauce traditionnelle aux épices vindalou	17,90€
Kofta massala Sauce aux tomates, oignons et poivrons mijotés	18,90€
Kofta palak Sauce onctueuse aux épinards et crème fraîche	19,90€
Kofta bartha Caviar d'aubergines haché et crème fraîche	19,90€
Kofta korma Sauce crème fraîche aux noix de cajou, coco rapée, raisins et amandes	19,90€

Crevette en sauce

De délicates crevettes décortiquées mijotées dans nos sauces maison. Servies avec du riz basmati parfumé.

Crevette bartha



Crevettes curry Sauce traditionnelle aux épices curry	17,90€
Crevettes madras Sauce traditionnelle au curry de madras	17,90€
Crevettes vindalou Sauce traditionnelle aux épices vindalou	17,90€
Crevettes massala Sauce aux tomates, oignons et poivrons mijotés	18,90€
Crevettes bartha Caviar d'aubergines haché et crème fraîche	19,90€
Crevettes korma Sauce crème fraîche aux noix de cajou, coco rapée, raisins, amandes	19,90€
Butter shrimp Sauce crémeuse amandes, beurre et citron NEW !	19,90€

Saumon en sauce

Pavé de saumon délicatement mariné aux épices Tandoori puis grillé au four Tandoor, sublimé par nos sauces et servi avec du riz.



Saumon curry Sauce traditionnelle aux épices curry	19,90€
Saumon madras Sauce traditionnelle au curry de madras	19,90€
Saumon vindalou Sauce traditionnelle aux épices vindalou	19,90€
Saumon massala Sauce aux poivrons, oignons, tomates et riz basmati	20,90€
Saumon palak Sauce onctueuse aux épinards et crème fraîche	21,90€
Saumon bartha Caviar d'aubergines haché et crème fraîche	21,90€
Saumon korma Sauce crème fraîche aux noix de cajou, coco rapée, raisins et amandes	21,90€
Butter Saumon Sauce crémeuse amandes, beurre et citron NEW !	21,90€

Servies uniquement du lundi au vendredi midi

Assiettes du Tandoor

Préparées à la minute, nos assiettes associent des spécialités grillées au four Tandoor, une salade fraîche et un généreux riz basmati parfumé.

Assiette légumes 🌱

15,90€

Riz cuisiné accompagné d'une salade et de beignets de légumes frits

Assiette poulet tikka

16,90€

Riz cuisiné accompagné d'une salade et de poulet tikka

Assiette poulet tandoori

16,90€

Riz cuisiné accompagné d'une salade et de poulet tandoori

Assiette gambas tandoori **NEW !**

21,90€

Riz cuisiné accompagné d'une salade et de gambas tandoori

Assiette saumon tikka **NEW !**

21,90€

Riz cuisiné accompagné d'une salade et d'un pavé de saumon

Riz cuisiné aux petits pois et curry



Assiette tikka

Biryani

Spécialité emblématique de l'Inde, ce plat associe du riz basmati à un subtil mélange de plus de 25 épices pour une explosion de saveurs à chaque bouchée.



Selon la tradition indienne, le Biryani est toujours accompagné d'une Raiïa, dont la fraîcheur équilibre parfaitement les épices du plat.
Petite Raiïa : +3,00€



Biryani légumes 🌱 | Riz et légumes mijotés dans un mélange d'épices

15,40€

Poulet biryani | Riz et blanc de poulet mijotés dans un mélange d'épices

17,90€

Crevettes biryani | Riz et crevettes mijotées dans un mélange d'épices

18,90€

Boeuf biryani | Riz et boeuf mijotés dans un mélange d'épices

19,90€

Royal biryani | Riz, poulet/boeuf/crevettes mijotés dans un mélange d'épices

20,90€

Le Sissi

La signature du chef

Servi sur une plaque chaude et crépitante, le Sissi est une exclusivité du New Delhi. Une rencontre entre le savoir-faire du Tandoor, la générosité des légumes grillés et l'onctuosité de nos sauces maison.

Une expérience gourmande et spectaculaire à partager... ou pas.



Sissi Dall

De tendres morceaux de poulet Tikka grillés au four Tandoor, déposés sur un lit de poivrons et d'oignons grillés, puis nappés d'un mélange onctueux de lentilles corail, lait et crème fraîche.

23,90€

Sissi Bartha **NEW !**

De tendres morceaux de poulet Tikka grillés au four Tandoor, déposés sur un lit de poivrons et d'oignons grillés, puis nappés d'un caviar d'aubergines onctueux.

24,90€



Accompagnez votre sissi d'un bol de riz : +2,50€

Si vous aimez le goût généreux des poivrons et oignons grillés au barbecue, vous allez adorer le Sissi !

Plateau Thali

Le Thali est le plateau de dégustation traditionnel indien. Une sélection harmonieuse de spécialités servies dans plusieurs bols, permettant de découvrir différentes saveurs, textures et épices au cours d'un même repas.



22,90€

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)

24,90€

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)

28,90€

Thali 7 bols

Entrée :

Poulet tikka, Raïta

Plat :

Riz basmati
Dall (lentilles)
Palak (épinards)
Poulet curry

Dessert :

Goulab jamun

Version végétarienne

Remplacement du poulet par des beignets de légumes (pakora) et du bartha (curry d'aubergines)



Si plusieurs Thalys sont commandés, l'intensité de piment sera le même pour tous les plateaux. Aucune modification de bols possible.

Plats végétariens

Des recettes généreuses inspirées des traditions indiennes.
Préparées à base de lait et crème.

Riz simple Riz basmati parfumé cuit à la vapeur	2,50€
Sauce curry + riz Sauce traditionnelle aux épices curry	11,90€
Sauce massala + riz Sauce aux poivrons, oignons, tomates et riz basmati	12,40€
Sauce korma + riz Sauce crémeuse aux noix de cajou, coco rapée, raisins, amandes	13,90€
Dall + riz Lentilles corail mijotées et crème fraîche	13,40€
Dall makhani + riz Lentilles corail mijotées au beurre et à la crème fraîche	13,90€
Soupe dall Velouté de lentilles corail aux épices douces	11,90€
Palak + riz Curry onctueux aux épinards et crème fraîche	13,40€
Palak panir + riz Épinards mijotés et fromage fondant	13,90€
Bartha + riz Caviar d'aubergines aux épices traditionnelles	13,90€
Mutter + riz Curry parfumé aux petits pois	13,40€
Mutter panir + riz Petits pois mijotés et fromage fondant	13,90€



Popodum : 1,90€

Grande chips indienne légère et croustillante
parfumée au cumin, accompagnée de trois sauces
pour varier les saveurs.

Lassi

Boisson traditionnelle indienne à base de yaourt
et de fruits mixés, onctueuse et rafraîchissante.

7,00€

Saveurs traditionnelles au choix :

Nature sucré, Banane,
Fraise, Rose, Mangue



8,90€

Version alcoolisée

Lassi Rhum
Banane

-10 ans

Menu Enfant

Menu enfant obligatoire ou droit du couvert 5,00€



Menu tikka avec riz

Poulet tikka et riz blanc
(Blanc de poulet mariné et grillé au four Tandoor)
1 boule de glace et chantilly
Verre de sirop au choix

9,50€



Menu nuggets

Nuggets de poulet et frites
1 boule de glace et chantilly
Verre de sirop au choix

10,50€



Menu tikka avec frites

Poulet tikka et frites
(Blanc de poulet mariné et grillé au four Tandoor)
1 boule de glace et chantilly
Verre de sirop au choix

12,00€



Menu gourmand

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

13,50€