



« MENUS »

Menu dégustation 4 temps - 20€

Disponible du vendredi au dimanche uniquement en pré-commande

Entrée 1 / Entrée 2 / Plat / Dessert

(Quantités adaptées pour 1 personne)

Menu street food - 14€

Naan roll au choix + accompagnement + dessert

Menu brunch - 20 €

Disponible jusqu'à 14h le samedi et dimanche uniquement en pré-commande

« ACCOMPAGNEMENT »

Patate douce sortie du four, sauce raïta, menthe, grenade - 5€

Patatas bravas, paprika fumé - 3,5€
(Supp. Fromage Raclette Peltier +1€)

Chou-fleur du tandoor, beurre noisette, oignon cébette - 4,5€

Légumes manchuri - 5€

Riz biryani, coriandre - 5€

NAANS ROLLS

Nous façonnons nos pains chaque jour avec une farine bio et locale et les garnissons de produits cuisinés sur place.

Poulet tandoori- 8 €

poulet de Janzé mariné, épices tandoori, oignons/carottes rôties, pickles, coriandre, sauce garam masala, cacahuètes

Pork Vindaloo - 8€

épaule de cochon braisé mariné, carotte/oignons, pickles, sauce vindaloo, basilic

Gobi - 7,5€

chou fleur rôti, patatas bravas, roquette, menthe, pickles, sauce béchamel noisette -

Sapana (signifie rêve en Hindie) - 7,5€

dhal (curry de lentilles), épinard, oignons/carottes rôties, pickles, sauce raïta (sauce yaourt), citron confit

TENDRESSE

Dessert lacté - 5€

Ganache chocolat/crumble chocolat/caramel beurre salé/chantilly dulce de leche

Dessert fruité - 5€

Crèmeux citron/crumble chocolat blanc/chantilly citron vert