

# Restaurant **POKHARA**

CUISINE INDIENNE, NÉPALAISE ET TIBÉTAINE



**TOUS LES MIDIS**  
du mardi au vendredi sauf jours fériés

**BUFFET à VOLONTÉ**

Par personne : 10,00 €

39, avenue du Dr Gaasch  
L-4818 RODANGE  
Tél. 26 65 46 06 - Fax 26 65 46 07  
GSM 691 98 36 70

**OUVERT DU MARDI AU DIMANCHE**  
11h45 À 14H00 ET DE 18H00 À 23H00

*Fermé le Lundi*

# THALI VEGETARIAN MENU

Par personne : 28,10 €

## ENTRÉE

### Dal soup

*Soupe de lentilles à la façon indienne*

## PLATS PRINCIPAUX

### Palak makai

*Épinards et maïs cuits à la sauce aigre-douce*

### Mix Vegetable curry

*Brocolis frais, choux-fleur, petit pois, champignons et fromage frais avec une sauce au curry*

### Vegetable samosa

*Triangle de farine fourrés et frits avec des légumes variés*

### Vegetable pakora

*Divers légumes panés à la farine de lentilles et frits*

### Cucumber raita

*Concombre au yaourt*

## DESSERT

### Kulfi ou Gulab jamun ou Crème glacée

# THALI NON-VEGETARIAN MENU

Par personne : 29,50 €

## ENTRÉE

### Chicken soup

*Soupe au poulet avec oignons et crème fraîche*

## PLATS PRINCIPAUX

### Palak makai

*Épinards et maïs cuit à la sauce aigre-douce*

### Lamb chops

*Couronne d'agneau marinée et grillée avec diverses épices*

### Murgh hariyali kebab

*Morceaux de poulet marinés et grillés avec sauce à la menthe et coriandre avec diverses épices*

### Prawn bhuna

*Scampis cuits dans une sauce épicée avec tomates, gingembre, oignons et ail*

## DESSERT

### Kulfi ou Gulab jamun ou Crème glacée

# THALI TIBÉTAÏN-BOUTHANAÏS

Par personne : 32,00 €

## ENTRÉE

### Cheese soup

*Soupe de fromage tibétain*

## PLATS PRINCIPAUX

### Mo-mo

*Soufflé cuit à la vapeur, fourré aux oignons, viande hachée et fines herbes*

### Chicken with tibetan cheese

*Morceaux de poulet cuit avec du fromage tibétain*

### Prawn tarkari

*Scampis sautés avec bambou frais, brocolis, champignons des petits pois et des fines herbes*

## DESSERT

### Kulfi ou Gulab jamun ou Crème glacée

## MENU ENFANT

6,50 €

### Chicken nuggets

*Blancs de poulet panés*

### Murgh fried

*Poulet mariné et frit avec des épices indiennes*

*servis avec frites et riz*

### Crème glacée 1 boule



## PLATS INDIENS EN ENTRÉE

|            |   |      |
|------------|---|------|
| <b>E1</b>  | <b>Dhal soup</b>  | 4,50 |
|            | <i>Soupe de lentilles à la façon indienne</i>   |      |
| <b>E2</b>  | <b>Chicken soup</b>   | 4,90 |
|            | <i>Soupe au poulet avec oignons et crème fraîche</i>  |      |
| <b>E3</b>  | <b>Vegetable soup</b>   | 4,10 |
|            | <i>Soupe aux légumes</i>  |      |
| <b>E4</b>  | <b>Meat samosa</b>  | 6,10 |
|            | <i>Triangles de pâte frits fourrés avec de l'agneau haché et des fines herbes</i>                   |      |
| <b>E5</b>  | <b>Vegetables samosa</b>  | 6,00 |
|            | <i>Triangles de pâte fourrés avec des légumes doux et frits</i>                                     |      |
| <b>E6</b>  | <b>Jhinga puri</b>  | 7,95 |
|            | <i>Scampis grillés au four Tandoori accompagnés avec la sauce masala sur un pain poori et frits</i> |      |
| <b>E7</b>  | <b>Vegetable pakora</b>   | 5,20 |
|            | <i>Divers légumes panés à la farine de lentilles et frits</i>                                       |      |
| <b>E8</b>  | <b>Paneer pakora</b>  | 6,00 |
|            | <i>Fromage frais pané à la farine de lentilles et frits</i>   |      |
| <b>E9</b>  | <b>Lamb keema kebab</b>   | 7,10 |
|            | <i>Saucisses à la viande hachée d'agneau grillées avec des épices</i>                               |      |
| <b>E10</b> | <b>Jhinga fried</b>   | 8,25 |
|            | <i>Scampis plongés dans une pâte recouverte de graines de sésame et frits</i>                       |      |
| <b>E11</b> | <b>Murgh fried</b>  | 5,90 |
|            | <i>Poulet mariné et frit avec des épices indiennes</i>  |      |
| <b>E12</b> | <b>Onion bhajee</b>   | 5,10 |
|            | <i>Mélange d'oignons frits avec des lentilles</i>   |      |
| <b>E13</b> | <b>Green chilli pakora</b>  | 5,50 |
|            | <i>Piments vert forts fourrés avec des pommes de terre et frits</i>                                 |      |
| <b>E14</b> | <b>Chiken tikka salad</b>   | 6,90 |
|            | <i>Salade de poulet grillé</i>  |      |
| <b>E15</b> | <b>Pawa fried</b>   | 7,10 |
|            | <i>Cuisses de grenouilles sautées à l'ail</i>   |      |
| <b>E16</b> | <b>Fish fried</b>   | 5,90 |
|            | <i>Poisson mariné dans des épices indiennes et frit</i>   |      |

|            |  |              |
|------------|--|--------------|
| <b>E17</b> | <b>Jhinga cocktail</b><br><i>Cocktail de crevettes</i>                             | <b>7,20</b>  |
| <b>E18</b> | <b>Mixed starter for 2 persons</b><br><i>Assortiment d'entrées</i>                 | <b>16,50</b> |
| <b>E19</b> | <b>Mixed salad</b><br><i>Salade verte, carottes concombres, oignons et tomates</i> | <b>5,50</b>  |
| <b>E20</b> | <b>Cucumber raita</b><br><i>Concombres au yaourt</i>                               | <b>4,10</b>  |

## POULET

*Tous les plats principaux sont servis avec du riz nature ou aromatisé au safran*

|            |  |              |
|------------|--|--------------|
| <b>C1</b>  | <b>Chicken curry</b><br><i>Morceaux de poulet grillés, cuits dans une sauce avec tomates, oignons, ail, gingembre et épices spéciales au curry</i>           | <b>14,10</b> |
| <b>C2</b>  | <b>Chicken madras</b><br><i>Morceaux de poulet cuits dans une sauce légèrement relevée</i>   | <b>14,85</b> |
| <b>C3</b>  | <b>Chicken dahika</b><br><i>Morceaux de poulet cuits dans une sauce à base de yaourt</i>   | <b>14,95</b> |
| <b>C4</b>  | <b>Chicken dal</b><br><i>Morceaux de poulet cuits avec du gingembre, ail, épinards et des lentilles dans une sauce masala</i>                                | <b>15,10</b> |
| <b>C5</b>  | <b>Chicken special</b><br><i>Morceaux de poulet grillés au four tandoori avec une crème masala aux noix de cajou</i>   | <b>16,95</b> |
| <b>C6</b>  | <b>Chicken shimali</b><br><i>Morceaux de poulet préparés avec la crème d'amande d'ail, dans une sauce légèrement épicée</i>                                  | <b>16,85</b> |
| <b>C7</b>  | <b>Chicken jhoiya (Plat du chef)</b><br><i>Morceaux de poulet sautés et servis dans une sauce masala avec paprika, oignon, ail, grillés au four Tandoori</i> | <b>19,50</b> |
| <b>C8</b>  | <b>Chicken bhuna</b><br><i>Morceaux de poulet sauté à la mode népalaise avec oignon, tomates, poivrons, gingembre et ail</i>                                 | <b>15,25</b> |
| <b>C9</b>  | <b>Chicken korma</b><br><i>Morceaux de poulet cuit dans une sauce douce à base de noix de cajou et crème</i>   | <b>14,60</b> |
| <b>C10</b> | <b>Chicken nariyal</b><br><i>Morceaux de poulet cuits dans une sauce à base de lait de coco</i>  | <b>14,75</b> |

|            |  |              |
|------------|--|--------------|
| <b>C11</b> | <b>Chicken vindaloo</b>  | <b>15,20</b> |
|            | <i>Morceaux de poulet cuits dans une sauce piquante avec pommes de terre et jus de citron</i>                                    |              |
| <b>C12</b> | <b>Chicken tikka masala</b>  | <b>16,50</b> |
|            | <i>Morceaux de poulets grillés au four Tandoori avec des poivrons et une sauce tomate masala</i>                                 |              |
| <b>C13</b> | <b>Chicken saag</b>  | <b>14,75</b> |
|            | <i>Morceau de poulets cuits avec des épinards hachés</i>   |              |
| <b>C14</b> | <b>Chicken jhal frezy</b>  | <b>16,85</b> |
|            | <i>Morceaux de poulets sauté avec oignons, poivrons dans une sauce masala</i>  |              |
| <b>C15</b> | <b>Chicken kadhai</b>  | <b>16,95</b> |
|            | <i>Morceaux de poulets préparés dans une sauce avec épices douces, tomates, oignons, ail, gingembre, épinards et champignons</i> |              |
| <b>C16</b> | <b>Chicken markhani</b>  | <b>15,75</b> |
|            | <i>Morceaux de poulets grillés avec du beurre au four Tandoori et cuits dans une sauce masala</i>                                |              |
| <b>C17</b> | <b>Chicken tarkari</b>   | <b>16,10</b> |
|            | <i>Morceaux de poulet sautés avec bambou frais, brocolis, champignons, petits pois et herbes</i>                                 |              |
| <b>C18</b> | <b>Chicken aamwala</b>   | <b>15,60</b> |
|            | <i>Morceaux de poulet cuits dans une sauce à base de pulpe de mangue</i>   |              |

## **BOEUF**

***Tous les plats principaux sont servis avec du riz nature ou aromatisé au safran***

|           |  |              |
|-----------|--|--------------|
| <b>B1</b> | <b>Beef curry</b>  | <b>13,75</b> |
|           | <i>Morceaux de bœuf doux cuits dans une sauce tomate avec oignons, ail, gingembre et relevée au curry</i>  |              |
| <b>B2</b> | <b>Beef madras</b>   | <b>13,95</b> |
|           | <i>Morceaux de bœuf cuits dans une sauce légèrement relevée</i>  |              |
| <b>B3</b> | <b>Beef dahika</b>   | <b>15,25</b> |
|           | <i>Morceaux de bœufs cuits dans une sauce à base de yaourt</i>   |              |
| <b>B4</b> | <b>Beef dal</b>  | <b>15,75</b> |
|           | <i>Morceaux de bœuf cuits avec du gingembre, ail, épinards et des lentilles dans une sauce masala</i>  |              |
| <b>B5</b> | <b>Beef saag</b>   | <b>13,90</b> |
|           | <i>Morceaux de bœuf doux cuits avec des épinards hachés</i>  |              |
| <b>B6</b> | <b>Beef kadai</b>  | <b>15,90</b> |
|           | <i>Morceaux de bœuf doux préparés avec des champignons, poivrons, tomate, épinards, oignons, gingembre et ail dans une sauce légèrement épicée</i> |              |

- |            |   |              |
|------------|---|--------------|
| <b>B7</b>  | <b>Beef vindaloo</b>  | <b>15,10</b> |
|            | <i>Morceaux de bœuf doux cuits dans une sauce piquante avec des pommes de terre et du jus de citron</i>                   |              |
| <b>B8</b>  | <b>Beef do pyaza</b>  | <b>15,10</b> |
|            | <i>Morceaux de bœuf cuits avec des oignons frais dans une sauce masala</i>  |              |
| <b>B9</b>  | <b>Beef bhuna</b>   | <b>15,60</b> |
|            | <i>Morceaux de bœuf sautés à la népalaise avec oignons, poivre, tomates, gingembre et ail</i>                             |              |
| <b>B10</b> | <b>Beef jhoiya (Plat spécial du chef)</b>   | <b>19,50</b> |
|            | <i>Morceaux de bœuf sautés au four Tandoori et servis dans une sauce masala avec paprika, oignons, ail et champignons</i> |              |
| <b>B11</b> | <b>Beef aamwala</b>   | <b>14,90</b> |
|            | <i>Morceaux de bœuf doux dans une sauce à base de pulpe de mangue</i>   |              |

## AGNEAU

***Tous les plats principaux sont servis avec du riz nature ou aromatisé au safran***

- |           |   |              |
|-----------|---|--------------|
| <b>L1</b> | <b>Lamb curry</b>   | <b>15,10</b> |
|           | <i>Morceaux d'agneau doux cuits dans une sauce tomate avec oignons, ail, gingembre et épices au curry</i> |              |
| <b>L2</b> | <b>Lamb madras</b>  | <b>15,25</b> |
|           | <i>Morceaux d'agneau cuits dans une sauce masala légèrement relevée</i>                                   |              |
| <b>L3</b> | <b>Lamb dal</b>   | <b>15,50</b> |
|           | <i>Morceaux d'agneau cuits avec du gingembre, ail, épinards et des lentilles dans une sauce masala</i>    |              |
| <b>L4</b> | <b>Lamb dahika</b>  | <b>15,90</b> |
|           | <i>Morceaux d'agneau cuits dans une sauce à base de yaourt</i>  |              |
| <b>L5</b> | <b>Lamb special</b>   | <b>16,95</b> |
|           | <i>Morceaux d'agneau grillés au four Tandoori avec une crème masala aux noix de cajou</i>                 |              |
| <b>L6</b> | <b>Lamb korma</b>   | <b>15,60</b> |
|           | <i>Morceaux d'agneau cuits dans une sauce douce à base de noix de cajou et de la crème</i>                |              |
| <b>L7</b> | <b>Lamb nariyal</b>   | <b>15,75</b> |
|           | <i>Morceaux d'agneau cuits dans une sauce à base de lait de coco</i>                                      |              |
| <b>L8</b> | <b>Lamb vindaloo</b>  | <b>15,65</b> |
|           | <i>Morceaux d'agneau cuits dans une sauce piquante avec des pommes de terre et du jus de citron</i>       |              |

- |            |   |              |
|------------|---|--------------|
| <b>L9</b>  | <b>Lamb tikka masala</b>  | <b>16,55</b> |
|            | <i>Morceaux d'agneaux doux grillés au four Tandoori avec des poivrons et préparé dans une sauce tomate masala</i>                                 |              |
| <b>L10</b> | <b>Lamb bhuna</b>   | <b>15,85</b> |
|            | <i>Morceaux d'agneau doux sauté à la façon népalaise avec poivrons, oignons, tomates, gingembre et ail</i>  |              |
| <b>L11</b> | <b>Lamb kadhai</b>  | <b>17,10</b> |
|            | <i>Morceaux d'agneaux doux préparés avec poivrons, tomates, épinards, oignons, gingembre, ail et champignons dans une sauce légèrement épicée</i> |              |
| <b>L12</b> | <b>Lamb saag</b>  | <b>14,95</b> |
|            | <i>Morceaux d'agneau doux cuits avec des épinards hachés</i>  |              |
| <b>L13</b> | <b>Lamb jhal frezi</b>  | <b>16,95</b> |
|            | <i>Morceaux d'agneau doux sautés avec poivrons, oignons et oignons dans une sauce masala</i>  |              |
| <b>L14</b> | <b>Lamb seek kebab curry</b>  | <b>14,50</b> |
|            | <i>Saucisses d'agneau grillées et cuites dans une sauce tomate avec oignons, ail, gingembre et épices au curry</i>                                |              |
| <b>L15</b> | <b>Lamb jhoiya (plat spécial du chef)</b>   | <b>20,10</b> |
|            | <i>Morceaux d'agneau sautés au four Tandoori et servis dans une sauce masala avec paprika, oignons et ail</i>                                     |              |
| <b>L16</b> | <b>Lamb aamwala</b>   | <b>16,80</b> |
|            | <i>Morceaux d'agneau doux cuit dans une sauce à base de pulpe de mangue</i>   |              |
| <b>L17</b> | <b>Lamb tarkari</b>   | <b>16,95</b> |
|            | <i>Morceaux d'agneau doux sautés avec bambou frais, brocolis, champignons, petits pois et épices</i>  |              |

## CANARD

*Tous les plats principaux sont servis avec du riz nature ou aromatisé au safran*

- |           |   |              |
|-----------|---|--------------|
| <b>D1</b> | <b>Special duck</b>   | <b>18,90</b> |
|           | <i>Morceaux de canard grillés au four Tandoori avec une crème masala aux noix de cajou</i>    |              |
| <b>D2</b> | <b>Duck jhoiya (plat spécial du chef)</b>   | <b>21,10</b> |
|           | <i>Morceaux de canard doux marinés avec diverses épices, grillés et servis dans un Sizler</i> |              |

## RIZ HYDERABADI BIRYANI

*Tous les plats principaux biryanis sont servis  
avec de la sauce au curry et du yaourt au concombre*

- |           |   |              |
|-----------|---|--------------|
| <b>R1</b> | <b>Lamb biryani</b>   | <b>16,10</b> |
|           | <i>Riz sauté avec des morceaux d'agneaux doux, des oignons, des petits pois et des noix</i>           |              |
| <b>R2</b> | <b>Chicken biryani</b>  | <b>15,85</b> |
|           | <i>Riz sauté avec des morceaux de poulet doux, des oignons, des petits pois et des noix</i>           |              |
| <b>R3</b> | <b>Vegetable biryani</b>  | <b>14,20</b> |
|           | <i>Riz sauté avec divers légumes</i>  |              |
| <b>R4</b> | <b>Prawn biryani</b>  | <b>18,10</b> |
|           | <i>Riz sauté avec des scampis, des oignons, des petits pois et des noix</i>                           |              |
| <b>R5</b> | <b>Shrimps biryani</b>  | <b>17,90</b> |
|           | <i>Riz sauté avec des crevettes, des oignons, des petits pois et des noix</i>                         |              |
| <b>R6</b> | <b>Pokhara special biryani</b>  | <b>22,10</b> |
|           | <i>Riz sauté avec des morceaux de poulet, d'agneau, de boeuf, de scampis, de crevettes et légumes</i> |              |

## FRUITS DE MER

*Tous les plats principaux sont servis avec du riz nature ou aromatisé au safran*

- |           |   |              |
|-----------|---|--------------|
| <b>F1</b> | <b>Fish tandoori curry</b>  | <b>15,90</b> |
|           | <i>Morceaux de poissons grillés et cuits dans une sauce tomate, avec oignons, ail, gingembre et épices au curry</i>             |              |
| <b>F2</b> | <b>Fish tikka vindaloo</b>  | <b>16,90</b> |
|           | <i>Morceaux de poissons grillés au four Tandoori et cuits dans une sauce piquante avec des pommes de terre et jus de citron</i> |              |
| <b>F3</b> | <b>Fish tikka masala</b>  | <b>16,95</b> |
|           | <i>Morceaux de poissons grillés au four Tandoori et préparé avec poivrons dans une sauce tomate masala</i>                      |              |
| <b>F4</b> | <b>Prawns curry</b>   | <b>16,10</b> |
|           | <i>Scampis cuits dans une sauce tomate, avec oignons, ail, gingembre et épices au curry</i>                                     |              |
| <b>F5</b> | <b>Shrimps curry</b>  | <b>15,10</b> |
|           | <i>Crevettes cuites dans une sauce tomate, avec oignons, ail, gingembre et épices au curry</i>                                  |              |

|            |  |              |
|------------|--|--------------|
| <b>F6</b>  | <b>Prawns tikka masala</b>   | <b>17,95</b> |
|            | <i>Scampis grillés au four Tandoori préparé avec poivrons et sauce tomate masala</i>                     |              |
| <b>F7</b>  | <b>Prawns bhuna</b>  | <b>16,50</b> |
|            | <i>Scampis cuits dans une sauce épicée avec tomates, oignons, gingembre et ail</i>                       |              |
| <b>F8</b>  | <b>Prawns korma</b>  | <b>16,50</b> |
|            | <i>Scampis cuits dans une sauce douce à base de noix de cajou et crème</i>                               |              |
| <b>F9</b>  | <b>Prawns nariyal</b>  | <b>16,95</b> |
|            | <i>Scampis cuits dans une sauce à base de lait de coco</i>   |              |
| <b>F10</b> | <b>Prawns vindaloo</b>   | <b>17,10</b> |
|            | <i>Scampis cuits dans une sauce piquante avec pommes de terre et jus de citron</i>                       |              |
| <b>F11</b> | <b>Prawns jhoiya (Plat du chef)</b>  | <b>20,50</b> |
|            | <i>Scampis sautés au four Tandoori et servis dans une sauce au paprika avec champignons, oignon, ail</i> |              |
| <b>F12</b> | <b>Prawns aamwala</b>  | <b>16,90</b> |
|            | <i>Scampis cuits dans une sauce à base de pulpe de mangue</i>  |              |
| <b>F13</b> | <b>Prawns tarkari</b>  | <b>17,50</b> |
|            | <i>Scampis sautés avec bambous frais, brocolis, champignons, petits pois et fines herbes</i>             |              |

## SPÉCIAL TANDOORI GRILL

*Tous les plats principaux sont servis avec du riz nature ou aromatisé au safran*

|           |   |              |
|-----------|---|--------------|
| <b>T1</b> | <b>Special mixed grill</b>  | <b>21,10</b> |
|           | <i>Sélection de diverses recettes grillées au four Tandoori</i>   |              |
| <b>T2</b> | <b>Murgh hariyali kebab</b>   | <b>16,10</b> |
|           | <i>Morceaux de poulet marinés dans une sauce à la menthe fraîche et coriandre, avec diverses épices</i> |              |
| <b>T3</b> | <b>Murgh begani kebab</b>   | <b>15,95</b> |
|           | <i>Morceaux de poulet marinés avec une sauce douce aux noix de cajou</i>                                |              |
| <b>T4</b> | <b>Chicken tikka</b>  | <b>15,90</b> |
|           | <i>Morceaux de poulet marinés avec diverses épices</i>  |              |
| <b>T5</b> | <b>Chicken tandoori</b>   | <b>13,90</b> |
|           | <i>Cuisses de poulet marinés et grillées avec diverses épices</i>                                       |              |
| <b>T6</b> | <b>Lamb chops</b>   | <b>19,95</b> |
|           | <i>Couronne d'agneau marinée et grillée avec diverses épices</i>  |              |
| <b>T7</b> | <b>Lamb tikka</b>   | <b>18,50</b> |
|           | <i>Morceaux d'agneau doux marinés et grillés avec diverses épices</i>                                   |              |

|            |  |              |
|------------|--|--------------|
| <b>T8</b>  | <b>Fish tikka</b>  | <b>21,10</b> |
|            | <i>Morceaux de poissons marinés et grillés avec diverses épices</i>  |              |
| <b>T9</b>  | <b>Prawns tandoori</b>   | <b>20,50</b> |
|            | <i>Scampis marinés et grillés avec diverses épices</i>   |              |
| <b>T10</b> | <b>Paneer tikka</b>  | <b>15,95</b> |
|            | <i>Morceaux de fromage indien marinés et préparés avec des poivrons , oignons et grillés au four tandoori.</i> |              |

## LÉGUMES

*Tous les plats principaux sont servis avec du riz nature ou aromatisé au safran*

|            |  |              |
|------------|--|--------------|
| <b>V1</b>  | <b>Mixed vegetable curry</b>   | <b>14,50</b> |
|            | <i>Brocolis frais, choux-fleur, petit pois, champignons et fromage frais avec une sauce au curry</i>                         |              |
| <b>V2</b>  | <b>Mushroom kadhai</b>   | <b>13,00</b> |
|            | <i>Champignons frais préparés avec épinard, tomates, oignons et ail dans une sauce légèrement épicée</i>                     |              |
| <b>V3</b>  | <b>Kofta manpasand</b>   | <b>13,55</b> |
|            | <i>Boulettes de légumes frits et cuites dans une sauce aux noix de cajou</i>   |              |
| <b>V4</b>  | <b>Sabnam kerau</b>  | <b>13,95</b> |
|            | <i>Champignons, petits pois, et cubes de fromage au curry</i>  |              |
| <b>V5</b>  | <b>Paneer dilkhush</b>   | <b>14,20</b> |
|            | <i>Cubes de fromages fait maison frits avec un écrou de noix de cajou dans une sauce crémeuse</i>                            |              |
| <b>V6</b>  | <b>Palak makai</b>   | <b>11,00</b> |
|            | <i>Epinards frais et maïs cuits à la sauce aigre-douce</i>   |              |
| <b>V7</b>  | <b>Palak paneer</b>  | <b>12,00</b> |
|            | <i>Fromage frais aux épinards hachés</i>   |              |
| <b>V8</b>  | <b>Navaratan korma</b>   | <b>13,00</b> |
|            | <i>Brocolis frais, choux-fleur, champignons et fromage frais avec une sauce aux noix de cajou et crème masala</i>            |              |
| <b>V9</b>  | <b>Aloo chana</b>  | <b>11,00</b> |
|            | <i>Pomme de terre cuites dans une sauce légèrement épicée avec pois chiches, gingembre et ail</i>                            |              |
| <b>V10</b> | <b>Dal tadka</b>   | <b>10,50</b> |
|            | <i>Plat traditionnel de lentilles cuites dans une sauce masala légèrement épicée avec oignons, tomates, ail et gingembre</i> |              |

|            |   |              |
|------------|---|--------------|
| <b>V11</b> | <b>Aloo gobi masala</b>   | <b>12,00</b> |
|            | <i>Pommes de terre et choux-fleur frits, cuisinés dans une sauce masala avec coriandre, tomates, gingembre et ail</i>               |              |
| <b>V12</b> | <b>Dal markhani</b>   | <b>11,50</b> |
|            | <i>Plat traditionnel de lentilles cuites dans une sauce masala épaisse avec du beurre</i>   |              |
| <b>V13</b> | <b>Bombay potatoes</b>  | <b>11,50</b> |
|            | <i>Pommes de terre rôties avec oignons, gingembre, ail, tomates fraîches panées, avec des graines kalonji dans une sauce masala</i> |              |
| <b>V14</b> | <b>Panner markhani</b>  | <b>13,00</b> |
|            | <i>Cubes de fromage frais népalais mijotés dans une crème masala au beurre</i>  |              |
| <b>V15</b> | <b>Aloo saag</b>  | <b>11,50</b> |
|            | <i>Pommes de terre cuites dans une sauce masala avec coriandre, épinards frais et tomates</i>                                       |              |
| <b>V16</b> | <b>Baigan bhurta</b>  | <b>12,50</b> |
|            | <i>Aubergines grillées et cuites dans une sauce légèrement épicée</i>   |              |

## SPÉCIALITÉS TIBÉTAINES ET BOUTHANAISES

*Tous les plats principaux sont servis avec du riz nature ou aromatisé au safran*

### Entrées

|            |   |             |
|------------|---|-------------|
| <b>SP1</b> | <b>Cheese soup</b>  | <b>4,00</b> |
|            | <i>Soupe au fromage tibétain</i>  |             |
| <b>SP2</b> | <b>Shrimps soup</b>   | <b>6,00</b> |
|            | <i>Soupe bouthanaise avec crevettes sautées à l'ail</i>                     |             |
| <b>SP3</b> | <b>Bamboo soup</b>  | <b>5,50</b> |
|            | <i>Soupe bouthanaise avec pousses de bambous</i>                            |             |
| <b>SP4</b> | <b>Himali soup</b>  | <b>4,10</b> |
|            | <i>Soupe traditionnelle népalaise</i>                                       |             |
| <b>SP5</b> | <b>Mo-mo</b>  | <b>6,00</b> |
|            | <i>Soufflé cuit à la vapeur, farci aux oignons, viande hachée et herbes</i> |             |
| <b>SP6</b> | <b>Prawn soup</b>   | <b>6,50</b> |
|            | <i>Soupe de scampis sautés à l'ail et gingembre</i>                         |             |

## **Plats**

- |             |  |              |
|-------------|--|--------------|
| <b>SP7</b>  | <b>Tibetan cheese chicken</b>  | <b>17,10</b> |
|             | <i>Morceaux de poulet cuits avec du fromage tibétain</i>                         |              |
| <b>SP8</b>  | <b>Chilli chicken</b>  | <b>17,90</b> |
|             | <i>Morceaux de poulet sautés avec du piment vert, des poivrons et des épices</i> |              |
| <b>SP9</b>  | <b>Mixed meat</b>  | <b>18,20</b> |
|             | <i>Morceaux de poulet, de bœuf et d'agneau cuits à la façon du chef</i>          |              |
| <b>SP10</b> | <b>Prawn lasuni</b>  | <b>21,10</b> |
|             | <i>Gambas marinées avec des épices spéciales, de l'ail et grillées</i>           |              |

## **Naan**

- |            |   |             |
|------------|---|-------------|
| <b>N1</b>  | <b>Plain naan</b>   | <b>3,20</b> |
|            | <i>Pain indien cuit au four typique Tandoori</i>  |             |
| <b>N2</b>  | <b>Butter naan</b>  | <b>3,40</b> |
|            | <i>Pain indien au beurre cuit au four typique Tandoori</i>  |             |
| <b>N3</b>  | <b>Garlic naan</b>  | <b>3,60</b> |
|            | <i>Pain indien à l'ail cuit au four typique Tandoori</i>  |             |
| <b>N4</b>  | <b>Peshwari naan</b>  | <b>4,50</b> |
|            | <i>Pain indien fourré avec noix de cajou, amandes, noix de coco, pistaches, cerises et raisins cuits au four typique Tandoori</i> |             |
| <b>N5</b>  | <b>Khandani naan</b>  | <b>4,90</b> |
|            | <i>Pain indien fourré avec noix de cajou et noix au four typique Tandoori</i>   |             |
| <b>N6</b>  | <b>Cheese kulcha</b>  | <b>4,60</b> |
|            | <i>Pain indien fourré avec du fromage tibétain cuit au four typique Tandoori</i>  |             |
| <b>N7</b>  | <b>Tandoori roti</b>  | <b>1,90</b> |
|            | <i>Pain indien cuit au four typique Tandoori</i>  |             |
| <b>N8</b>  | <b>Paratha</b>  | <b>3,50</b> |
|            | <i>Pain indien complet feuilleté au beurre et cuit au four typique Tandoori</i>   |             |
| <b>N9</b>  | <b>Chilli naan</b>  | <b>3,00</b> |
|            | <i>Pain indien fourré aux piments vert et cuit au four typique Tandoori</i>   |             |
| <b>N10</b> | <b>Keema naan</b>   | <b>4,50</b> |
|            | <i>Pain indien fourré avec de l'agneau haché aromatisé et cuit au four typique Tandoori</i>                                       |             |