

## ENTREES / GRILL SPECIALITIES

- .CHICKEN TANDURI.....5.00 E**  
Cuisse de poulet cuit à la broche au TANDUR / Chicken marinated in a mix of herbs & spices, fresh yougurt, lemon juice & fresh coriander barbecued on skewers.
- .CHICKEN TIKKA.....6.50 E**  
Poulet désossé, mariné et cuit à la broche / Tender pieces of chicken marinated with yougurt, mint, garlic & seasoning grilled in the clay oven.
- .SHEEK KABAB.....6.30 E**  
Gigot d'agneau avec pincé d'herbes, cuit en brochettes au TANDUR / Freshly minced lamb with onions, fresh herbs, garlic, ginger, skewered & grilled in the clay oven.
- .PAKORA.....5.50 E**  
Beignets de différents legumes / Sliced vegetables mixed with herbed gram flour & fried.
- .HIMALAYA PAKORA.....5.50 E**  
Poulet marine dans différentes sauces, cuit en beignets / Sliced chicken mixed with herbed gram flour.
- .PRAWN PAKORA.....6.50 E**  
Beignets de crevettes décortiquées / Pieces of prawn mixed with gram flour & fried.
- .FISH PAKORA.....6.50 E**  
Morceaux de poisson cuit en beignets / Pieces of fish marinated & mixed with gram flour & fried.
- .JHINGA TANDURI.....19.30 E**  
Gambas épicées é cuites en brochettes au TANDUR / King prawn grilled n the clay oven.
- .MIX GRILL.....15.00 E**  
Panache de viande grillé, chicken tikka, sheek kabab, lamb tikka, beignets de légumes... / Tender pieces of chicken tikka & meat, sheek kabab, pakora...
- .PRAWN RAITA.....6.10 E**  
Crevettes décortiquées avec yaourt, concombres & tomates / Prawns with yougurt, cucumber & tomatoes with light spices.
- .FRESH SALAD.....3.50 E**  
Laitue avec tomates, concombres saupoudrés de vinaigre & de jus de citron / Salad fresh with cucumber, tomatoes...

## PAINS MAISON / HOME MADE BREAD

Pains réalisés à la façon pakistanaise dans une jarre & cuits au charbon de bois.

.NAN.....	1.60 E
.STUFF PARATA ( avec légumes ).....	2.30 E
.CHEESE NAN.....	3.50 E
.KEEMA NAN ( avec viandes hachés ).....	4.00 E

## LA CARTE / MEAT DISHES

- .LAMB BANGUN ( spécialité du CHEF ).....14.00 E**  
Gigot d'agneau cuit avec des aubergines / Pieces of lamb cooked in medium spices with egg-plant.
- .LAMB TIKKA MASALA..... 11.00 E**  
Gigot d'agneau épicé cuit en brochettes avec des tomates & crème fraîche / Lamb pieces cooked in rich spices with hot chillies & fresh tomatoes.
- .LAMB SHAHI KORMA.....11.00 E**  
Gigot d'agneau mariné dans une sauce d'amandes & de noix de cajou / Pieces of lamb cooked in a mild sauce of almonds & cream.
- .LAMB VINDALOU.....11.00 E**  
Morceaux d'agneau désossé pimenté avec des pommes de terres / Pieces of lamb cooked in rich spices with hot potatoes.
- .CHICKEN MUSHROOM ( spécialité du CHEF ).....12.50 E**  
Morceaux de poulet mariné dans des épices, puis grillés & cuit avec des champignons / Tender pieces of chicken marinated in spicy sauce & cooked with fresh mushrooms.
- .CHICKEN SAGWALA ( spécialité du CHEF ).....12.50 E**  
Poulet désossé cuit avec des épinards / Pieces of chicken roasted with spinach.
- .CHICKEN TIKKA MASALA..... 10.00 E**  
Poulet grillé & préparé avec des tomates fraîches / Chicken roasted & cooked with fresh tomatoes.
- .CHICKEN SHAHI KORMA.....10.00 E**  
Poulet mariné dans une sauce d'amandes et de noix de cajou / Tender pieces of chicken cooked in a mild creamy sauce with almonds.
- .GAMBAS HIMALAYA.....20.30 E**  
Gambas très longuement grillées au TANDUR, légèrement pimentées & mijotées dans du beurre / King prawn lightly spicy grilled in the clay oven & cooked in butter.
- .FISH PUNJABI..... 10.50 E**  
Poisson grillé dans le TANDUR & cuit dans du lait de noix de coco / Fish roasted in the clay oven & cooked with coconut milk.
- .PRAWN HIMALAYA..... 10.00 E**  
Crevettes décotiquées cuisinées par le CHEF/ Freshwater prawns cooked with chilies.

## BIRYANIS

- .LAMB BIRYANI.....13.50 E**  
Agneau désossé mijoté dans le riz / Pieces of lamb cooked in the rice, lightly spiced.
- .PRAWN BIRYANI.....13.50 E**  
Crevettes décortiquées mijotées dans le riz / Prawns cooked in the rice.
- .CHICKEN BIRYANI.....13.00 E**  
Morceau de poulet désossé dans le riz, légèrement épicé / Pieces of chicken cooked in the rice, lightly spiced.
- .VEGETABLE BIRYANI.....6.85 E**  
Riz avec des légumes, petits pois, carottes... / Rice with vegetables like beans, carrots...
- .PULAO RICE.....3.05 E**  
Riz basmati blanc nature / Steamed basmati rice.

## LEGUMES / VEGETABLES

- .BANGUN BHARTA.....7.50 E**  
Plat d'aubergines bien cuites / hot dish of egg-plant
- .DAL.....4.70 E**  
Curry de lentilles pakistanaïses / Lentils garnished with fresh coriander.
- .PALK PANEER.....4.70 E**  
Curry d'épinards haché avec du beurre / Spinach cooked with cheese.
- .MIX VEGETABLE.....4.70 E**  
Plat de différent légumes / A selection of mixed vegetable cooked in a curry sauce.

## DESSERTS

- .MANGO FRESH.....6.00 E**
- .MANGO ICE CREAM.....5.50 E**
- .QULFI: Glace maison faite de pistaches / Ice-cream made from almonds.....4.90 E**
- .HALWA: Gateau a base de semoule avec amandes / Sweet cake made with almonds.....3.90 E**
- .COLONEL: Sorbets citron vert avec de la vodka / Sorbet lemon with vodka.....4.90 E**
- .BANANA SPLIT : Sorbets fraise, vanille & chocolat avec crème chantilly / Sorbet strawberry, vanilla & chocolate with crème ( ~~SURREE~~ ).....4.90 E**
- .TUTTI-FRUTTI : Sorbets citron vert, ananas & mangue accompagné de morceaux de fruits / Sorbet lemon, mango & pineapple with sliced fresh fruits.....4.90 E**
- .SORBETS : 2 boules au choix, vanille, chocolat, citron, pistache, mangue.....3.90 E**

MENU ENFANT 10.00€

UNE BOISSON (jus de fruit ou soda) + CHICKEN TIKKA avec FRITES ou RIZ + UN SORBET (2 boules au choix)

**MENU MIDI & SOIR / LUNCH & DINER MENU 17.00€**

**. PAKORA.**

Beignets de différents légumes / Sliced vegetables mixed, with herbed gram flour..

OU / OR

**. CHICKEN TANDURI**

Cuisse de poulet cuit au TANDUR / Chicken marinated in a mix of herbs & spices & grilled in the clay oven.

AVEC / WITH NAN

**. CHICKEN TIKKA MASALA.**

Poulet grillé avec des tomates fraîches / Chicken roasted with fresh tomatoes.

**. KEEMA ALOO.**

Gigot d'agneau haché avec des pommes de terre / Pieces of lamb with potatoes

**. PRAWN HIMALAYA.**

Crevettes décortiquées cuisinées par le CHEF / Freshwater prawns cooked with chillies.

AVEC / WITH PULAO RICE

**. HALWA.** (gâteau de semoule avec amandes / Sweet cake with almonds)

**MENU MIDI & SOIR / LUNCH & DINER MENU 22.00€**

**. CHICKEN TANDURI.**

Cuisse de poulet, cuit en brochettes au TANDUR / Chicken roasted in the clay oven.

**. PRAWN RAITA.**

Crevettes décortiquées avec yaourt, concombres & tomates / Prawns with yogurt, cucumber & fresh tomatoes.

**. SHEEK KABAB.**

Gigot d'agneau haché avec pincée d'herbes, cuit en brochettes / Freshly minced lamb with onions, fresh herbs, garlic, ginger & grilled in the clay oven.

AVEC / WITH NAN OU / OR CHEESE NAN

**. LAMB VINDALOU.**

Morceau d'agneau désossé épicé cuit avec des pommes de terre / Pieces of lamb cooked in rich spices with hot potatoes.

**. CHICKEN TIKKA MASALA.**

Poulet grillé & cuit avec des tomates fraîches / Chicken roasted with tomatoes.

**FISH PUNJABI.**

Poisson grillé dans le TANDUR / Fish roasted in the clay oven.

AVEC / WITH PULAO RICE

CREME GLACEE OU / OR HALWA