

Boissons

Bières

Bière Indienne - Kingfisher (Blonde) 33cl	6,50€
Bière fût Affligem 25cl - 5,50€	50cl - 9,50€
Brewdog IPA Blond 5.4° / 0.0° - 33cl	5,50€
Grimbergen Ambrée / Blonde / Blanche	5,50€

Boissons Fraiches

Jus de Fruit (Fraise, Abricot, Orange, Nectar, Ananas, Cocktail tropical)	3,50€
Jus de Fruit MAZA (Mangue Indienne) 33cl	4,50€
Coca Cola / Zero - 33cl	3,50€
Sirops (framboise, fraise, menthe, Grenadine, Orgeat)	2,50€
Ice tea	3,50€
Perrier eau minérale naturelle gazeuse 33cl	3,50€
Limonade – 33cl	4,00€
Orangina – 33cl	3,50€

Apéritifs Alcool

Ricard, Pastis 51 2cl	3,50€
Tomate, Perroquet, Moresque 4cl	4,00€
Martini (Blanc/Rouge) 6cl	5,50€
Gin Gordon 6cl	6,50€
Gin Bombay 6cl	7,00€
Bacardi 4cl	6,50€
Whisky Ballantine's Finest 6cl	7,00€
Whisky Jack Daniel's 6cl	8,00€
Vodka 6cl	6,50€
Supplément (Coca/Jus de Orange)	2,00€

Digestifs

Limoncello 6cl	6,00€
Get 27 6cl	7,00€
Manzana 6cl	6,00€
Cognac 4cl	8,00€
Armagnac 4cl	7,00€
Tequila 4cl	7,00€

Eau Minéral

Badoit 1/2l	3,50€
Badoit 1l	5,50€

Nos Vins

Vins Rouges

	37.5cl	12cl	75cl
AOP Pierrevert Domaine La Blaque «BIO» (Sec) 	23€	5,50€	32€
Grover Vin Indienne (Souple et léger)		5,00€	30€
AOP Luberon Grand Toque (Fruité)		4,00€	24€
IGP Domain de Rousset Classique  (Vin structuré tout en souplesse aux notes de fruits noirs et chocolat)		4,00€	24€
Carafe à vin	25cl - 6,00€		50cl - 9,50€

Vins Rosés

	37.5cl	12cl	75cl
AOP Pierrevert Domaine La Blaque «BIO» (Sec) 	23€	5,50€	32€
AOP Luberon Marrenon Roséfine (Fruité) 		4,00€	24€
IGP Domain de Rousset Les Bambines  (Rosé intense et fruité aux arômes d'agrumes)		5,00€	30€
Carafe à vin	25cl - 6,00€		50cl - 9,50€

Vins Blancs

	37.5cl	12cl	75cl
AOP Pierrevert Domaine La Blaque «BIO» (Sec) 	23€	5,50€	32€
AOP Marrenon Chardonnay Les Grains (Fruité)		4,00€	24€
IGP Domain de Rousset Coquelicots  (Sec avec des parfums de fruits exotiques)		4,00€	24€

Nos Entrées Grillades/Tandoor

Le tandoor est un four indien en argile cuite qui sert à griller poulets et poissons

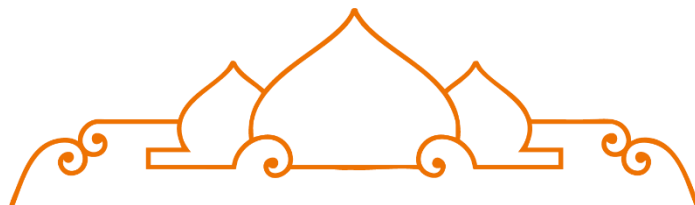
1. **Tandoori Chicken** (1 cuisse de poulet) 9,50€
Cuisse de poulet mariné puis grillée au tandoor
2. **Tangdi Kabab** (3 Pions de poulet) 9,90€
Pions de poulet mariné puis grillée au tandoor
3. **Poulet Tikka** 9,90€
Brochette de poulet mariné dans une sauce au citron et grillée au tandoor
4. **Fish Tikka** 9,90€
Poissons (saumon) marinés et grillés au tandoor

Nos Entrées Beignets

5. **Mix Pakora** 5,50€
Beignets d'aubergines, de pommes de terre et d'oignons à la farine de pois chiche
6. **Poisson Pakora** 6,50€
Beignets de poisson (Dos de cabillaud) à la farine de pois chiche
7. **Veg Samossa (x2)** 5,50€
Petits pois, pommes de terre, farine de blé et épices indiennes

Petits Accompagnements

8. **Pickel Mangue** 1,50€
Condiment traditionnel à base de mangues crues, d'épices et d'huile
9. **Paapad (X2)** 1,50€
Galette Croustillante
10. **Raita Mix / Boondi Raita** 2,50€
Yaourt aux crudités et aux épices
11. **Salade Verte** 3,00€
Salade avec tomate



Nos Pains

**Tous nos pains sont cuits dans le Tandoor et servis chauds*

- 12. **Butter Naan Nature** 2,50€
Galette de blé au beurre
- 13. **Cheese Naan** 4,00€
Galette de blé fourrée au fromage
- 14. **Garlic Naan** 3,50€
Galette de blé fourrée à l'ail
- 15. **Cheese Garlic Naan** 4,50€
Galette de blé fourrée au fromage et l'ail
- 16. **Namaste Special Naan** 5,00€
Galette de blé fourrée aux noix de cajou, amandes, pistaches et aux raisins secs

**Nous informons notre aimable clientèle que nos plats sont parfumés et peu pimentés. Les amateurs de cuisine pimentée sont priés de le mentionner au moment de commande.*

***Toutes nos currys sont faits avec Noix De Cajou, Cacahuètes, du beurre, de l'oignon, de la tomate, des épices et de la crème.*

Nos Plats - Poulet



- 17. **Butter Chicken** 13,90€
Filet de poulet cuit au curry
- 18. **Chicken Tikka Massala** 13,90€
Poulet tikka cuisiné dans une sauce composée d'épices, de poivrons, d'oignons et de tomates fraîches
- 19. **Shahi Chicken Korma** 14,00€
Poulet à la crème, aux raisins, noix de cajou et amandes
- 20. **Namaste Spécial Chicken** 15,00€
Poulet curry aux poivrons, oignons, tomates et noix de cajou
- 21. **Chicken curry** 12,00€
Poulet au curry traditionnel des tomates et épices
- 22. **Chicken Madras** 13,00€
*Poulet au curry traditionnel **Madras (Inde du sud)** et épices*
- 23. **Chicken Vindaloo** 12,50€
*Poulet au curry préparé à la sauce Vindaloo (**Fort**)*

Nos Plats - Poisson

24. **Fish Curry** 13,00€
Poisson (Dos de cabillaud) cuit dans un curry
25. **Fish Makhani** 13,50€
Poisson (Dos de cabillaud) grillé puis cuit dans une sauce tomate à la crème, avec des noix de cajoux
26. **Crevettes Curry** 13,50€
Crevettes cuites dans un curry
27. **Fish Vindaloo** 13,50€
Poisson (Dos de cabillaud) au curry préparé à la sauce Vindaloo (Fort)

Nos Plats - Agneau

28. **Agneau Vindaloo** 16,50€
Morceaux d'agneau cuits avec des oignons, des tomates et des pommes de terre
29. **Agneau Roghan Josh** 17,00€
Agneau préparé traditionnellement avec une variété d'épices
30. **Agneau Madras** 17,00€
Agneau préparé au curry traditionnel Madras (Inde du sud) et épices
31. **Agneau Korma** 17,50€
Agneau préparé à la crème, aux raisins, noix de cajou et amandes

Nos Plats – Paneer

(Fromage Indien fait maison)

32. **Paneer Tikka Masala** 13,00€
Paneer au curry (traditionnel) avec Poivron
33. **Paneer Butter Masala** 13,00€
Paneer au curry avec du beurre
34. **Namaste Special Paneer** 14,00€
Paneer au curry avec sauce de Makhani avec des poivrons
35. **Mutter Paneer** 13,00€
Paneer au curry avec des petits pois
36. **Shahi Paneer** 13,50€
Paneer au curry avec des tomates et noix de cajoux
37. **Palak Paneer** 13,50€
Paneer au curry avec des épinards

Nos Plats – Végétariens

- | | |
|---|--------|
| 38. Chole Masala | 9,50€ |
| <i>Pois chiches au curry</i> | |
| 39. Rajma Masala | 10,00€ |
| <i>Haricot rouge au curry</i> | |
| 40. Veg Kadai | 11,00€ |
| <i>Assemblage de légumes dans un curry aux poivrons (plat traditionnel)</i> | |
| 41. Baigan Burtha | 11,50€ |
| <i>Aubergine au curry de tomates et oignons</i> | |
| 42. Mix veg | 10,00€ |
| <i>Assemblage des légumes dans un curry</i> | |
| 43. Jeera Aloo | 10,00€ |
| <i>Pommes de terre et cumin dans un curry</i> | |
| 44. Aloo Palak | 10,00€ |
| <i>Pommes de terre dans un curry avec des épinards</i> | |

Nos Dal (Lentilles)

- | | |
|---|--------|
| 45. Dal Makhani | 10,50€ |
| <i>Lentilles au curry et sauce Makhani</i> | |
| 46. Dal Tadaka | 10,00€ |
| <i>Lentilles (jaune) dans un curry aromatisé</i> | |
| 47. Mix Dal | 10,00€ |
| <i>Variétés de lentilles assemblées dans un curry</i> | |
| 48. Dal Palak | 10,00€ |
| <i>Lentilles assemblées dans un curry avec des épinards</i> | |

Riz/Biryani

49. **Veg Biryani** 11,00€
Différents légumes mijotés avec un riz Basmati
50. **Paneer Biryani** 13,50€
Paneer mijotés avec un riz Basmati
51. **Chicken Biryani** 14,00€
Poulet mijoté avec un riz Basmati parfumé
52. **Jeera Rice** 5,50€
Riz Basmati cuit avec du cumin
53. **Riz Nature** 4,00€
Riz Basmati nature
54. **Kashmiri Pulao** 9,50€
Riz cuit avec légumes et fruits secs (spécialité de Kashmir)
55. **Crevettes Biryani** 14,00€
Crevettes mijotées avec un riz Basmati parfumé
56. **Agneau Biryani** 15,00€
Agneau mijoté avec un riz Basmati parfumé



Menus Midi

Uniquement le midi, Sauf Week-end et jour fériés

57. Menu Midi Végétarien 15,00€

*(Uniquement du lundi au vendredi sauf le week-end et jour férié)
(Supplément de 1,50€ pour un Naan Fromage)*

- Plat Végétarien du jour
- Butter Naan Nature
- Dal (Lentilles) du jour avec du Riz basmati
- Dessert de jour

58. Menu Midi Viande 17,00€

*(Uniquement du lundi au vendredi sauf le week-end et jour férié)
(Supplément de 1,50€ pour un Naan Fromage)*

- Poulet du jour
- Butter Naan Nature
- Dal (Lentilles) du jour avec du Riz basmati
- Dessert de jour

59. Menu Rapid midi (Végétarien/ Viande) 11,00€

(Uniquement du lundi au vendredi sauf le week-end et jour férié)

- Poulet du jour **ou** Dal (Lentilles) du jour
- Riz Basmati

*(Supplément de 2,50€ pour un Naan Nature et 4,00€ pour un Naan Fromage)
Naan Nature **ou** Naan Fromage*

Menus Thali

Uniquement le Soir

60. Thali Légumes 19,90€

- Samossa
- Butter Naan Nature
- Plat Paneer du jour
- Plat Végétarien du jour
- Dal (Lentilles) du jour
- Riz Basmati
- Salade
- Dessert de jour

61. Thali Viande 22,90€

- Samossa
- Butter Naan Nature
- Poulet du jour pour thali
- Fish masala
- Dal (Lentilles) du jour
- Riz Basmati
- Salade
- Dessert de jour

Desserts

62. **Gulab Jamun** 6,00€
Beignets macérés dans le nectar de rose
63. **Suji Halwa** 6,00€
Gâteau de semoule
64. **Lassi (Boisson Maison)** 6,50€
Mangue ou Vanille ou Rose
65. **Kulfi** 6,50€
Glace Indienne maison à la pistache et cardamome

Desserts Glace

Glace artisanal

66. **Glace / Sorbet** 1 Boule - 3,00€ 2 Boules - 5,00€ 3 Boules - 7,00€
(Glace - Chocolat Noir, Rhum Raisins, Caramel, Café, Vanille, Chocolat Au Lait, Pistache, Fraise Sorbet – Mangue, Framboise, Citron)

Boissons Chaudes

- Thé Vert BIO** (Jasmin ou Menthe ou Gunpowder) 2,50€
Thé Indien (Gingembre ou Cardamome) 3,00€
Masala Chai (thé au lait et aux épices indiennes) 4,00€

(Malongo grande réserve 100% Arabica)

- Café Espresso** 2,00€
Café Double Espresso 3,50€
Café Décaféiné 2,50€
Café Allongé 3,00€

