Au Coeur de l'Inde

Indian Grill



CARTE
MENU

Entrées



Chicken Tandoori 9,00 €
3 pilons de poulet au paprika et épices indiennes cuits au four tandoori

Trio de Poulet Tikka 10,00 €
Blanc de poulet cuit en brochette. 3 saveurs : crème, menthe, tandoori aux épices indiennes douces.

Agneau Tikka 11,00 €
Dés d'agneau désossés légèrement marinés aux épices saisis au tandoori

Seekh Kebab 11,00 €
Brochettes de poulet haché, délicatement assaisonnées aux épices tandoori et grillées pour une saveur authentique.

Malai Machali Tikka 12,00 €
Filet de saumon mariné aux diverses épices farci aux épinards à la crème

Gambas Tandoori 16,50 €
Gambas marinées au gingembre, yaourt et épices moulues saisies au tandoori

Samossa aux légumes 7,50 €
Beignets triangulaires composés d'une pâte de blé qui enrobe une farce traditionnellement faite aux petits pois, oignons, pommes de terre, coriandre, piment doux et épices

Mix Pakora 7,00 €
Beignet d'oignons, aubergines et pommes de terre à la farine de pois chiches



Raita 6,50 €
Concombre, tomate, carotte râpée, épices, le tout au yaourt

Aloo Tikki 6,50 €
Galette de pomme de terre à la farine de pois chiches, épices indiennes

Accompagnements



Cheese nan 2,90 €
Pain fromage fondu

Piazza nan 2,90 €
Pain fromage fondu, oignons, poivrons

Nan nature 2,50 €
Pain blanc au beurre

Keema nan 2,90 €
Pain fourré à la viande hachée aux épices

Garlic nan 2,90 €
Pain à l'ail et au piment doux

Aloo paratha 2,90 €
Pain farci de pomme de terre cuite au tandoori

Cheese garlic nan 2,90 €
Fromage fondu à l'ail + 1 Garlic, coriandre, épices indiennes

Gobi paratha 2,90 €
Pain farci d'une garniture aux épices douce et de chou fleur rapé (gobi), beurre, cuit au tandoor

Plats Végétariens

Nos plats sont servis avec riz Basmati à volonté



Palak Panner 17,50 €
Épinards aux épices douces à la coriandre et au fromage

Dal Makhni 17,50 €
Lentilles indiennes relevées au beurre doux avec oignons, tomates, coriandre et sauce curry

Sag Aloo 17,50 €
Curry de pommes de terre et épinards préparés avec oignons, poivrons, tomates, ail, gingembre

Allo Matar 17,50 €
Pommes de terre, petits pois préparés, oignons, tomates, coriandre aux épices indiennes

Rajma Chawal 17,50 €
Haricots rouges, pommes de terre, oignons frits, tomates garlic, gingembre, coriandre, épices indiennes

Chana Masala 17,50 €
Pois chiches, pommes de terre, curry, tomates, garlic, gingembre, oignons frits, coriandre, épices indiennes

Plats



Murghi Poulet

Nos plats sont servis avec riz Basmati à volonté

Murghi Tikka Masala 19,00 €
Blanc de poulet mariné légèrement citronné, oignons, tomates, poivrons, gingembre et coriandre, le tout servi d'une sauce épicée sur une plaque chaude

Poulet Korma 18,50 €
Blanc de poulet, noix de cajoux, amandes, crème fraîche préparée, poudre de coco, miel avec épices douces

Murgi Tandoori Palak 18,00 €
Morceaux de poulet grillés marinés avec épinards à la crème et épices douces

Butter Chicken 19,00 €
Blanc de poulet au gingembre, ail, tomates avec sa crème de noix de cajou, poudre d'amande, miel

Murghi curry 18,00 €
Blanc de poulet préparé avec une sauce au curry et aux épices indiennes

Murghi Madras 18,00 €
Blanc de poulet préparé avec sauce madras légèrement citronnée, coriandre



Gosht Agneau

Nos plats sont servis avec riz Basmati à volonté

Agneau Tikka Masala 20,00 €
Dés d'agneau marinés légèrement citronnés, oignons, poivrons, gingembre coriandre, le tout servi avec une sauce épicée sur plaque chauffante

Agneau Korma 19,50 €
Agneau désossé noix de cajou, amandes, crème fraîche préparée, miel avec épices douces

Agneau Madras 19,50 €
Agneau désossé préparé avec sauce madras légèrement citronnée, coriandre

Sag Gosht 19,50 €
Morceaux d'agneau cuits au tandoori et aux épices indiennes servis sur un lit d'épinards

Agneau Vindaloo 20,00 €
Morceaux d'agneau désossés avec des tomates, oignons, pommes de terre gingembre, coriandre, légèrement relevés et épicés

Machali Fruits de mer

Nos plats sont servis avec riz Basmati à volonté



Crevettes Malai 19,50 €
Crevettes préparées avec une base crème aux amandes et de noix de cajou, miel

Crevettes Masala 19,50 €
Crevettes cuisinées aux oignons, tomates, gingembre, piment doux et coriandre

Shai Malai Machali 19,00 €
Saumon à la crème de noix de cajou avec des amandes, épices, miel saisi dans une sauce aux oignons

Machali Bona 19,00 €
Pavé de saumon mariné aux épices et feuille de citron frit, le tout mijoté à la sauce curry et piment doux

Jinga Punjab 22,00 €
Gambas relevées dans une sauce coriandre, piment, trois poivrons et citron

Saumon Tandoori Palak 20,00 €
Pavé de saumon mariné aux épices et cuit au tandoor en brochettes, préparé avec épinards et épices douces

Crevettes Palak 20,00 €
Crevettes préparées avec épinards, oignons, gingembre, tomates, coriandre et épices indiennes

Byriani



Le Byriani est un plat indien traditionnel à base de riz Basmati, sauce et épices douces

Byriani Légumes 17,50 €
Plat traditionnel indien à base de légumes et de riz

Byriani Poulet 18,50 €
Suprême de poulet aux noix de cajou, raisins secs, poivrons, épices accompagné de sa sauce spéciale Byriani

Byriani Agneau 19,00 €
Riz préparé accompagné d'agneau fricassé le tout accompagné de sauce spéciale Byriani

Byriani Crevettes 19,00 €
Riz basmati aux nombreuses épices indiennes agrémenté de crevettes

Menus



Sur Place / à Emporter / En Livraison

Menu Midi

Menu dégustation Thali 13,90 €
Ce menu est proposé par le Chef qui vous propose chaque jour
2 entrées
2 plats
riz Basmati à volonté

Menu Midi et Soir



Menu Royal Découverte 20,90 €
Ce menu est proposé par le Chef qui vous propose chaque jour
3 entrées
2 plats
riz Basmati à volonté

Vente à Emporter

Hors Menu -50%
Sur le 2ème, 4ème et 6ème plats
Commande par téléphone ou sur notre site

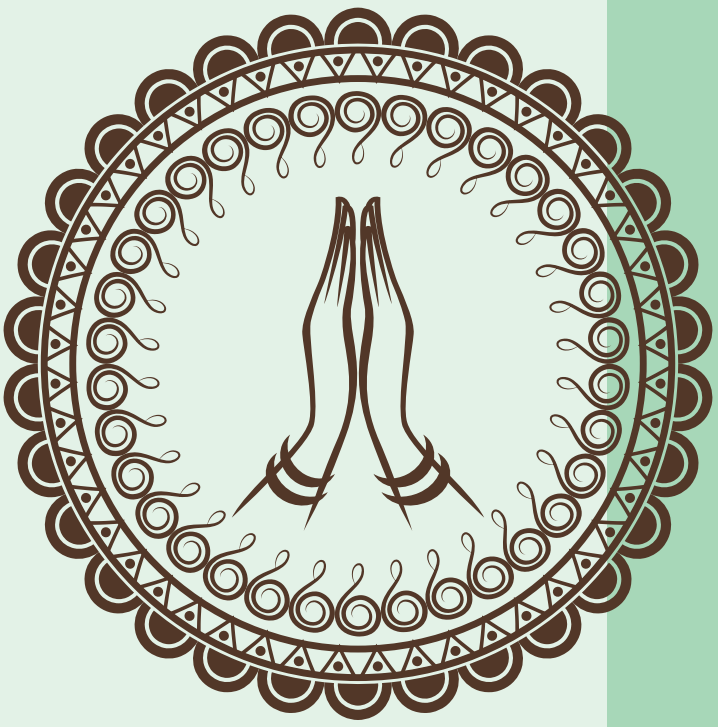


-20%
Pour toute réservation sur notre site, hors menu et hors boissons.

aucoeurdelinde.eatbu.com

Enfant

Gratuit pour les moins de cinq ans



“Bienvenue Au Cœur de l’Inde,

où l’art de la cuisine indienne s’exprime avec élégance, sublimant des ingrédients d’exception et des épices précieuses pour éveiller vos sens dans une expérience gastronomique raffinée.”

Au Coeur de l'Inde

Indian Grill

Photos non contractuelles - DVDWEB59.fr