

Entrées

Voorgerechten

–Oignons Bajji – Onion Bajji

4,50€

Beignets frites de oignons épicés - *Kruidige uien in beslag gefrituurd*

–Paneer pakoras

5,50€

Beignet au fromage - *Indiase kaas in beslag gefrituurd*

–samossas végétariens

4,50€

Feuilletés fourrées aux légumes - *Bladerdeeg met groenten*

–Samosas au poulet Chiken Samosas

5,50€

Feuilletés fourrées à la viande de poulet - *Pasteitje met kip*

–Seekh kebab

7,00€

Poulet haché piquant cuit dans le tandoor - *Pikant kipgehakt geroosterd aan spiesjes*

–Aloo tikki

4,00€

galette de pomme de terre coriandre sauce tamarin - *galette aardappelen, koriander, tamarin saus*

–Dal soup (soupe de lentilles – Lizensoep)

4,90€

soup au lentille - *soep van de lens*

–Indian salade (Fromage indien – Indienne kaas)

5,00€

– Paneer puri

6,50€

beignets soufflés frites avec fromage indien

Pain Indien

Indiaas Brood

Frais du tandoor (four en argile)

Vers uit de tandoor (kleioven)

–Nan

1,90€

Pain blanc cuit dans un four en argile - *Luchting wit indiaas brood uit de kleioven*

–Nan à l'ail – Garlic nan

2,80€

Nan à l'ail - *Nan met knoflook*

–Nan au fromage – Cheese nan

2,90€

Nan au fromage - *nan met kaas*

–Peshawari nan

3,50€

Nan à la noix de coco et aux raisins secs - *Indiaas brood met kokos en rozijnen*

–Chapati

2,50€

pain à base de farine complète - *volkorenbrood*

– Keema Nan

3,90€

Nan avec viande hachée - *brood met gehakt*

Accompagnement

Bijgerechten

- Raita** **2,50€**
Sauce froide au yaourt, concombres et coriandre frais
Een kooud bijgerecht met yoghurt, komkommer en verse koriander
- Chutney à la mangue – Mango chutney** **2,50€**
sauce à la mangue - *Mangosausje*
- Mixed pickles** **2,50€**
Mangues citrons, piments verts en saumures - *Gemengde pickels met mango, citroen en groene peper*
- Portion de riz extra – Extra portie rijst** **3,00€**

Plats Tandoori

Tandoorigerechten

Tous les plats tandooris sont cuits dans un tandoor (four en argile traditionnel indien) et sont servis avec du riz pulao ou 1 nan (plat indien)

Alle tandoorigerechten worden geroosterd in de klei oven en worden geserveerd met pulaorijst of 1 nan (Indiaas brood)

- Poulet tandoori – Tandoori chicken** **13,50€**
Le célèbre poulet mariné dans du yaourt et épices
Beroemde geroosterde rode kip gemarineerd met yoghurt en Indianse kruiden
- Poulet tikka – Chiken tikka** **15,50€**
Poulet grillé avec ail, gingembre, citron et mélange d'épices
tender grilled chicken in piece with garlic, ginger, lemon and spice mix
- Agneau tikka – Lamb tikka** **16,50€**
Morceaux d'agneau rôti, ail, gingembre
Malse geroosterde stukjes lam vless met knoflook gember, gemengde kruiden en
- Mix de grillades tandoori – Tandoori mixed grillades** **18,50€**
Une combinaison de spécialités tandoori ; Poulet tikka et lamb tikka
Een combinatie van tandoorisspecialiteiten : Chiken tikka en lam tikka
- Tandoori scampi – Tandoori king prawn** **17,00€**
Grandes crevettes grillées marinées dans l'ail, du gingembre et du citron
Grote gegrilde gamalen gemarineerd met knoflook, gember en citroen
- Poisson frit – Fish fry** **13,50€**
Cabillaud frit au citron et mélange d'épices tandoori
Gebakt Cabillaud met citroen en gemengde tandoori kruiden

BIRIYANIS

BIRIYANIGERECHTEN

Tous les biriyani sont servis avec de la raita (sauce au yahourt)
Alle biriyanigerechten worden geserveerd met raita (yoghurtsaus)

- Biriyani au poulet – Chiken Biriyani** **15,00€**
Poulet en morceau préparé avec du riz basmati et des épices biriyani

Stukjes kipfilet bereid met Indiase basmatirijst en speciale biriyankruiden

–Biryani à l agneau Lamp Biryani

15,50€

Agneau préparé avec du riz basmati et des épices biriyani - *Mals lamsvlees bereid met Indiase basmatirijst en speciale biriyankruiden*

Biryani aux scampis King prawn Biryani

16,50€

Grandes crevettes pépérées avec du riz basmati et des épices biriyani
Grote garnalen bereid met Indiase basmatirijst en speciale biriyankruiden

Biryani aux légumes – Vegetable Biryani

13,50€

Mélange de légumes préparés avec du riz basmati et des épices biriyani
Gemengde groenten bereid met Indiase basmatirijst en speciale biriyani kruiden

Biryani du chef – Biryani chef

17,50€

Mélange de viandes préparées avec du riz basmati et des épices biriyani
Vleesmengsel bereid met Indiase basmatirijst en speciale biriyani kruiden

Plats au poulet

Kip Gerechten

Tous les currys au poulet sont servis avec du riz pulao ou avec un nan (pain indien)
Alle currygerechten worden geserveerd met pulaorijst of 1 nan (Indiaas brood)

–Curry au poulet – Chiken curry

13,50€

Poulet et mélange d'épices - *Stukes kipfilet met gemengde kruiden*

–Curry poulet tandoori – Tandoori chiken curry

14,00€

Poulet tandoori et mélanges d'épices - *Tandoori kipfilet met gemengde kruiden*

–Poulet palak – Chiken paladk

14,50€

Poulet et épinards - *Kipfilet en spinazie*

–Poulet au beurre (doux) Butter chiken (mild)

13,50€

Morceaux de poulet rôti servis dans une sauce tomate, épices, beurre, noix de cajou et amandes. Le côté sucré de ce plat plaît particulièrement aux enfants
Stukjes geroosterde kipfilet bereid in tomatensaus met lichte kruiden, roomboter cashewnoten en amandelen

–Poulet jhalfarezi Chiken jhalfarezi

15,00€

Poulet, oignons, poivrons, tomates et épices - *Stukes kipfilet bereid met uien, paprika, tomaten en kruiden*

–Korma au poulet (doux) – Chiken korma (mild)

13,00€

Poulet en sauce crémeuse, noix de cajou, noix de coco et raisins secs
Stukes geroosterde kipfilet bereid in een romige saus met cashewnoten, amandelen kokos en rozijne

–Poulet tikka masal – Chiken tikka masala

14,50€

Curry épais au poulet avec oignons, poivrons et mélange d'épices -
Stukes geroosterde kipfilet bereid in een curry met uien, paprika en kruiden

–Poulet karahi – Chiken karahi **12,00€**

Poulet servi dans une sauce épicée épaisse - *Stukes kipfilet bereid in een dikke kruidenpasta*

–Poulet madras (piquant) – Chiken madras (hot) **14,50€**

Curry piquant de poulet avec tomates, oignons - *Stukes kipfilet bereid met tomaten en uien in een zeer*

–Poulet vindaloo (très piquant) – Chiken vindaloo (very hot) **15,00€**

Curry très piquant de poulet avec tomates, oignons - *Stukes kipfilet bereid met tomaten en uien in eenscherpe*

–Poulet shahi – Shahi chicken **14,50€**

Filet de poulet rôti, fromage indien, piment, amandes - *Geroosterde kipfilet en indias kaas, paprika en amandelen*

–Poulet champignon – Chiken mushroom **14,50€**

Poulet, champignons, tomates et oignons - *Stukes kipfilet bereid met champignons, tomaten en uien*

–Poulet karahi (1 kg 2 pers.) – Chiken Karahi (1 kg 2 pers.) **23,50€**

Poulet servi dans une sauce épicée épaisse - *Stukes kipfilet in een dikke kruidenpasta*

Plats d'agneau

Lams Gerechten

Tous les currys d'agneau sont servis avec du riz pulao ou avec un nan (pain indien)
Alle lambsgerechten worden geserveerd met pualorijst of 1 nan (Indiaas brood)

–Curry d agneau – Lamb curry **14,50€**

Agneau et mélange d'épices - *Stukes lamsvlees met gemengde kruiden*

–Agneau et champignon – Lamb mushroom **15,00€**

Agneau, champignons, tomates et oignons - *Stukes lamsvlees bereid met champignons, tomaten en uien*

–Agneau rogan josh – Lamb rogan josh **14,50€**

Agneau dans une sauce tomate épaisse - *Stukes lamsvlees bereid in een dikke tomato curry*

–Agneau korma (doux) – Lamb korma (mild) **14,50€**

Agneau en sauce crémeuse avec noix de cajou, amandes, noix de coco et raisins secs
Stukes lamsvlees bereid in een romige saus met cashewnoten, amandalen, koko en rozijnen

–Agneau karahi – Lamb karahi **14,50€**

Agneau servi dans une sauce épicée épaisse - *Stukes lamsvlees bereid in een dikke kruidenpasta*

–Agneau palak – Lamb palak **15,50€**

Agneau épinards - *Lamsvleesn spinazie*

–Agneau madras (piquant) – Lamb madras (hot) **15,50€**

Agneau, tomates, oignons servis en curry piquant
Stukes lamsvlees bereid met tomaten en uien in een scherpe curry

–Agneau vindaloo (très piquant) – Lamb vindaloo (very hot) **15,50€**

Agneau, tomates, oignons servis en curry très piquant
Stukes lamsvlees bereid met tomaten en uien in een zeer scherpe curry

–Agneau shahi – Shahi lamb **15,00€**

Agneau, fromage indien, poivrons et amandes – *Lamsvlees, indische kaas, paprika en amandelen*

–Agneau karahi (1kg 2 pers.) – Lamb karahi (1kg 2 pers.) **32,00€**

Agneau servi dans une sauce épicée épaisse – *Lamsvlees bereid in een dikke kruidenpasta*

Curry aux scampis

Curry met garnalen

Servis avec du riz pulao ou un nan (pain indien)
Geserveerd met pualorijst of een nan (Indiaas brood)

–Curry aux scampis – King prawn curry **14,50€**

Grandes crevettes, épices et citron – *Grote garnalen met gemengde kruiden en citroen*

–Scampi korma (doux) – King prawn korma (mild) **14,50€**

Grandes crevettes en sauce crémeuse avec noix de cajou, amandes, noix de coco et raisins secs
Grote garnalen bereid in een romige saus met cashewnoten, amandelen, kokos en rozijnen

–Scampi madras (piquant) – King prawn madrasa (hot) **15,50€**

Grandes crevettes avec tomates, oignons – *Grote garnalen met tomaten en uien in een scherpe curry*

–Curry au poisson – Vis curry **13,50€**

Cabillaud, citron, mélange d'épices – *Kabeljauw met gemengde kruiden en citroen*

–Poisson madras (piquant) – Vis madrasa (hot) **14,50€**

Poisson avec tomates, oignons – *Vis met tomaten en uien in een scherpe curry*

Currys végétariens

Vegetarische currygerechten

Tous les currys sont servis avec du riz pulao ou avec un nan (pain indien)
Alle currygerechten worden geserveerd met pualorijst of 1 nan (Indiaas brood)

–Aloo gobi **9,50€**

Chou-fleurs et pommes de terre – *Bloemkoolrosjes met aardappel*

–Aloo palak **9,50€**

Épinards, pommes de terre et épices – *Spinazie bereid met aardappel en kruiden*

–Aloo mattar **9,50€**

Curry épicé de pommes de terre et petits pois – *Aardappelen en doperwten bereid in een kruidige curry*

Palak paneer **10,50€**

Curry de fromage indien avec épinard, légèrement épicé
Indische kaas met spinazie bereid in een curry met lichte specerijeb

–Mattar paneer**11,00€**

Curry tomate au fromage indien avec petits pois

*Indiase kaas met doperweten bereid in een curry met tomaten en uien***–Shahi paneer****12,50€**

Fromage indien servi avec une sauce crémeuse avec tomates et noix de cajou

*Indiase kaas bereid in een romige milde saus met tomaten en geroosterde cashewnote***Dal tarka****10,50€**

Lentilles, ail, oignons, tomates

*Linzen bereid met knoflook, uien en tomaten***Chana masala****9,50€**

Curry épais de pois chiche avec oignons, paprika et mélange d'épices

*Chik peas thick curry met uien, paprika en spices mix***Mélange de légumes – Mixed vegetables****10,50€**

Mélange de légumes et fromage indien

*Assortiment van verse groenten met indiase kaas***Korma végétarien (doux) – vegetarian korma (mild)****9,50€**

Mélange de légumes cuits dans une sauce de noix de cajou, amandes raisins secs et coco

*Gemengde groenten bereid in een romige saus met cashewnoten, amandelen, koko en rozijnen***Bhindi (okra)****10,00€**

Curry d'okra (gombo)

*Curry met okra***Desserts****Nagerechten****Gajrella****4,50€**

Pudding de carottes aux amandes, pistaches et cardamome

*Wortel pudding met amandelen, pistaches en kardemom***Kheer****4,00€**

Pudding de riz indien aux amandes, pistaches et cardamome

*Indiaas rijstpudding met amandelen, pistaches en kardemom***Rasgulla****3,50€**Dessert traditionnel du Bengale - *Traditioneel dessert van Bengalen***Kulfi****5,00€**Glace indienne aux amandes, pistaches et cardamome - *Indiase ijs met amandelen, pistache en kardamon***Banana splite****5,00€****Milk Shake****5,00€**

Vanille – fraise – pistache

Boissons

–Boissons fraîches (Coca, Fanta)

2,50€

–Jus (pomme, orange)

2,00€

–Jus de lychee ou mangue

2,50€

–Lassi

3,00€

–Lassi à la mangue – Mango lassi

3,50€

–Café

2,30

–Thé indien – Indian tea

2,90€

Lait, thé, cardamome - Milk, tea, cardamom

Bières

– Jupiler

2,90€

– Left

4,00€

–Un verre de vin maison

3,50€

– 1/2 vin maison

10,90€

Vin blanc

Château Fonfroide

vin maison

Bordeaux (2012)

18,00€

Lion s Land

Afrique du Sud

Chardonnay Viognier (2013)

15,00€

Vin Rosé

Coteaux du Languedoc

Saint-Saturnin (2012)

19,00€

Vin Rouge

Chateau Fonfroide

vin maison

Bordeaux (2012)

18,00€

Coteaux du languedoc

Saint-Saturnin (2011)

21,00€

Antico Blasone

Italien

Biferno Riserva (2009)

13,00€

Taste Of Ragi