

लालबागवाले



Toutes nos viandes sont halal

Livraison (+3.00 € frais de livraison) / à emporter

SPECIALITE NOS PAINS

Naan fromage	2.75
Pâte levée fourrée au fromage (spécialité du chef)	
Naan nature	1.10
Pâte levée	
Naan à l'ail	2.75
Pâte levée fourrée à l'ail et fromage	
Keema Naan	2.75
Pain fourré à la viande	

LES ENTREES

Poulet Tikka	5.50
Filet de poulet, mariné et grillé au Tandoor (four indien)	
Sheekh Kabab	5.00
Brochette de viande hachée, coriandre, épices	
Oignons Bhaja	4.50
Beignets d'oignons, épices	
Poulet Pakora	5.00
Beignets de poulet, épices	
Samosa viande	5.00
Beignets triangulaires de viande hachée, épices	
Saumon Pakora	5.00
Beignets de saumon, épices	
Crevettes Pakora	5.00
Beignets de crevettes, épices	
Samosa Légumes	5.00
Beignets triangulaires de légumes, épices	
Bengan Pakora	4.50
Beignets d'aubergines, épices	



LES PLATS /POULET accompagnés de riz basmati

Poulet Shahi Korma	12.00
Poulet aux noix de cajou, amandes, crème	
Poulet Tikka Massala	12.00
Poulet grillé au Tandoor, sauce curry avec oignons et poivron	
Poulet Vindaloo	12.00
Curry aux épices Vindaloo et aux pommes de terre	
Poulet Zalfarezi	12.00
Poulet sauce crème, tomate, fromage, poivrons	
Butter Chicken	12.00
Poulet grille au Tandoor puis cuisiné au curry et tamarin	
Poulet Mango	12.00
Filet de poulet cuisiné avec un curry à la mangue	
Chicken Khombas	12.00
Filet de poulet mariné, cuisiné avec un curry aux champignons	

LES PLATS /AGNEAU accompagnés de riz basmati

Agneau Shahi Korma	13.00
Agneau aux noix de cajou, amandes et crème	
Agneau Vindaloo	13.00
Curry d'agneau sauce vindaloo aux pommes de terre	
Agneau au gingembre	13.00
Curry d'agneau au gingembre	
Agneau Tikka Massala	13.00
Agneau mariné aux épices et grillé au tandoor avec oignons et poivron	
Dall ghosht	14.00
Ragoût d'agneau aux lentilles indiennes	

LES PLATS /POISSONS ET CREVETTES accompagnés de riz basmati

Crevettes Shahi Korma	13.00
Crevettes aux noix de cajou, amandes, crème	
Crevettes Massala	13.00
Curry sauce Massala relevée	
Saumon Maharajah	14.00
Filet de saumon mariné aux épices, sauce du chef	
Poisson Kashmir	13.00
Filet de colin, sauce crème, poivron, épices, cajou	
Jhinga Matchi Tandoori	15.50
Gambas grillées au tandoor, sauce du chef	
Jhinga Matchi Curry	15.50
Gambas cuisinées avec une sauce curry	



LES PLATS /CANARD

accompagné de riz basmati

Magret Khalid	14.00
Magret de canard émincé, mariné aux épices, servi avec la sauce du chef	

LES PLATS /VEGETARIENS

accompagnés de riz basmati

Dall	10.50
Lentilles indiennes au curry, épices	
Aubergines au curry	10.50
Caviar d'aubergine au curry,épices	
Palak Paneer	10.50
Epinards au curry et crème, fromage, épices	

LES PLATS /BIRYANI

Mélange de riz Basmati, de viande et d'épices

Le Biryani est un plat longuement mijoté qui donne au riz Basmati ses lettres de noblesse.

Agneau Biryani	13.00
Poulet Biryani	12.00
Crevettes Biryani	13.00
Maharajah Biryani	14.00
Agneau, poulet, crevettes (spécialité du chef)	

LES BOISSONS

Bouteille	3.50
Coca 1.25L, Coca zéro1.25L, Orangina 1.50L, Ice tea 1.50L	

LES DESSERTS

Tiramisu (spéculos, chocolat-noisette, daim)	3.50
Part de tarte daim ou snickers	3.50