

## Entree

- Dal Soupe  8.-  
*Soupe de lentilles avec épice*
- Salade tomate, avocat, mangue et mozzarella tartare 12.-  
*Salad with tomatoes, avocat, Mango and mozzarella*
- Punjabi samosa chatt 12.-  
*Triangle de pate farci aux légumes sur lit de pois chiches*  
*Triangle of pastry stuffed with vegetables on a bed of chick peas*
- Chicken Wings Tandoori 14.-  
*Ailerons de poulet marinés grillés au four tandoori* 
- Prawns Till Tandoori  14.  
*Crevettes avec Sésame blanc marinés, épicées,*  
*grillées au tandoori*  
*Schrimps mix with till in tandoori spice and*  
*grill in tandoor*
- Onion Bhajji   10.-  
*Beignets d'oignons avec farine de pois chiche*  
*Fried onions with gram flour*
- Raita  5.-  
*Yogourt, concombre, carotte et épices de raita*

### Provenance des viandes :

**Volaille :** Suisse / Brésil

**Agneau :** Ireland / Nouvelle-Zélande

**Bœuf :** Suisse/France

**Provenance des poissons et crustacés :** Inde / Vietnam

### Allergies :

Chère cliente, cher client,

C'est avec plaisir que nos collaborateurs vous donneront les informations nécessaires concernant la composition des plats afin d'éviter toute allergie ou intolérance.



**Sans gluten** 

**Sans lactose** 

## Spécialités tandoori

- Paneer Tikka Tandoori  24.-  
*Fromage maison mariné aux épices et grillé au four tandoori*  
*Homemade paneer marinated with spice and grill in tandoor*
- Haryali Tikka Tandoori  28.-  
*Filet de poulet mariné menthe, épicés tandoori et grillés au tandoor*  
*Chicken breast marinated menthe with spice tandoori n grill in tandoori*
- Chicken Tikka  28.-  
*Filets de poulet marinés, épicés et grillés à la façon tandoori*  
*Chicken breast marinated with spice tandoori n grill in tandoori*
- Mint Seekh Kabeb   29.-  
*Viande hachée d'agneau à la menthe et aux épices grillées au four tandoori*  
*Lamb meat marinated with mint, spice tandoori and grille in tandoor*
- Prawn Tandoori  33.-  
*Scampis géants marinés aux épices tandoori et grillés au tandoori*  
*Prawns mix with in tandoori spice and grill in tandoor*
- Salmon Cajou Tandoori  35.-  
*Brochette de saumon mariné à la sauce cajou, épicé et grillé au four tandoori*  
*Salmon fish marinates with cashew paste, spice n grille in tandoor*

## Matka special biryani

- Matka Lamb Hyderabad Biryani  32.-  
*Agneau et riz basmati mijotés aux épices d'Hyderabad*  
*Lamb simmered with basmati rice and spices of Hyderabad*
- Matka Chicken Hyderabad Biryani  29.-  
*Poulet et riz basmati mijotés aux épices d'Hyderabad*  
*Chicken simmered with basmati rice and spices of Hyderabad*









Épice Tandoori : sauce au gingembre, ail, yogourt et épices indiennes  
Spice Tandoori : paste with ginger, garlic, curd and Indian spice

# La maison des currys


## Choisissez votre viande/ Select your meat

- Poulet / Chicken 27.-
- Agneau / Lamb 28.-
- Bœuf / Beef 29.-





## Choisissez votre sauce/ Select your sauce

- Vindaloo (Very Hot)      
*Sauce curry au gingembre, oignons, piment rouge, pomme de terre et vindaloo paste recette traditionnel du Kerala*  
*Ginger curry sauce with onions, red chilli, potato and vindaloo paste with traditional Kerala*
- **Madras**     
*Sauce au gingembre, oignons, tomates, ail, peanuts*  
*Lait de coco, graines de moutarde et épices traditionnelles de Madras*  
*Curry sauce with ginger, garlic, tomatoes, peanuts*  
*Coconut milk, mustard seed, and spice traditional of Madras*
- Masala    
*Sauce au amandes, crème, tomates, oignons, ail et épices*  
*Almonds curry with tomatoes, onions, garlic and spice*
- Korma   
*Sauce à la crème, amandes, cajou, miel et épices*  
*Curry creme with cashew paste, almonds honey and spice*

## La mer /the sea

- Jheenga Coco  32.-  
*Crevettes géantes avec une sauce au lait de coco, à la crème et aux épices traditionnelles de Goa*  
*King Prawns with coconut milk, coconut, crème, and spice traditional of Goa*

## Spécialités du chef

- Butter Chicken  28.-  
*Filets de poulet mariné grillés au four, sauce curry aux tomates, gingembre, crème, noix de cajou et épices traditionnelles de New Delhi*  
*Marinated chicken simmered in creme, tomato curry, cashew and spice traditional New Delhi*
- Lamb Spécial   34.-  
*Ragout d'agneau aux courgettes, aubergine, champignons et épice*  
*Lamb, eggplant, mushroom, courgette and spice traditional*
- Jheenga Mughlai  38.-  
*Crevettes, oignons, crème, safran, cajou paste, œuf, et épice*  
*Prawns, onions, crème, Safran, cashew paste, egg and spice*

## Plats végétariens

- Dal Tarka (yellow)  16.-  
*Trois sortes de lentilles cuites avec oignons, ail, cumin et épices*  
*Three kinds of lentils tempered with cumin seed, garlic, onion and spice*
- Village Channa Masala  16.-  
*Pois chiche au curry, cinq épices à la mode campagnarde*  
*Chickpeas curry with five spices in village style*
- Palak Paneer  17.-  
*Epinards mijotés au fromage, ail, crème et épices du Punjab*  
*Spinach mixed with paneer, ginger, garlic, creme and spice Punjab*
- Vegetable Jalfrazi   17.-  
*Mélange de légumes, poivrons, oignons, tomate et épices*  
*Mix vegetable, paprika, onions, tomato and spice of north*
- Baigan Bhartha  17.-  
*Cavier d'aubergines au gingembre, oignons, tomates et épice*  
*Roasted eggplant chopped with onions, ginger, tomatoes and spice*
- Vegetable Kofta Curry 17.-  
*Bollottes de légumes, sauce au gingembre, ail, tomates et épices*  
*Mix vegetables ball with curry ginger, garlic, tomatoes and spice*

## Riz

- Sada Rice 5.-  
*Riz Basmati nature*
- Lemon Rice 7.-  
*Riz basmati avec sauce traditionnelle du sud*  
*Basmati rice with South style*
- Safrani Rice 8.-  
*Riz basmati au safran avec un mélange de fruits secs*  
*Basmati rice mixes with dry fruits and Safran*

## Naan/pain

- Roti Tandoori 4.-  
*Galette (pain) a la farine de froment*  
*Wheat flour chapati*
- Plain Naan 4.-  
*Galette nature au four tandoori*  
*Classic naan tandoori*
- Butter Naan 5.-  
*Galette au beurre*  
*Naan tandoori with butter*
- Garlic Naan 6.-  
*Galette l'ail*  
*Naan tandoori with garlic*
- Cheese Naan 6.-  
*Galette au fromage*  
*Naan tandoori with cheese*
- Garlic Cheese Naan 8.-  
*Galette à l'ail et fromage*  
*Naan tandoori mixed with garlic and cheese*
- Kashmiri Naan 9.-  
*Galette à la crème, coco poudre et fruits secs et Sesam blanc*  
*Naan tandoori with crème, coconut powder and dry fruits*

## Le coin des enfants

- Chicken Korma avec riz et légumes 15.-  
*Emincé de poulet au curry, à la crème, poudre d'amandes et miel*  
*Chicken with sauce creme, almonds powder and honey*
- Ma1ai Tikka avec riz et légumes 15.-  
*Filets de poulet mariné, à la crème et grillé au four tandoori*  
*Chicken marinated with creme and grill in tandoor*
- Chicken Nuggets avec frites 12.-

*Tout le menu pour enfant sont accompagnés d'un dessert*

## Boisson maison

- Mango Lassi / Rose Lassi (300ml) 6.-  
*Boisson au yaourt parfume á la mangue ou á la rose*  
*Curd drink with flavour mango or rose*
- Jheera Lassi 6.-  
*Boisson au yaourt au cumin rôti et épice*  
*Curd drink with roasted cumin seed and spice*
- Masala Chai 5.-  
*Thé au lait, épice chai et cardamone vert*  
*Tea with milk, masala chai and green Cardamone*
- Thé Vert Maison 5.-  
*Thé (feuilles de thé vert), cardamone verte et menthe*  
*Tea with green tea leaves, green Cardamone and mint*

## Bière indien

- Kingfisher (blonde) 330ml 6.-
- Cobra (blonde) 330ml 6.-

## PIZZA

- Margherita 15.-  
*Sauce tomate, mozzarella et origan*
- Romana 19.-  
*Sauce tomate, mozzarella, jambon, champignons et olives*
- Napoli 19.-  
*Sauce tomate, mozzarella, anchois, capres et origan*
- Thon 19.-  
*Sauce tomate, mozzarella, oignons, olives, thon et origan*
- Végétarien 17.-  
*Sauce tomate, mozzarella, aubergines, courgettes et poivrons*
- Siciliana 17.-  
*Sauce tomate, mozzarella, jambon, poivrons et origan*
- Tandoori Poulet 23.-  
*Sauce tomate, mozzarella, poulet tandoori, oignons et poivrons*
- Tandoori Jheenga 23.-  
*Sauce tomate, mozzarella, tandoori crevettes, oignons et poivrons*

## NOS DESSERTS

- Crème Mangue 7.-
- Kulfi 8.-  
*Glace pistache*
- Fondant au chocolat 12.-  
*Glace vanille*
- Tarte Tatin 12.-  
*Glace vanille*
- Coupe limoncello 10.-
- Carpaccio Ananas 12.-  
*Sirup licites, poudre coco et glace coco*

La Maison Tandoori