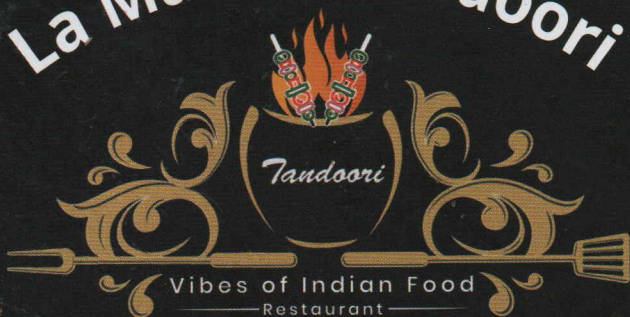


TAKE-AWAY

CUISINE INDIENNE

La Maison Tandoori



Du Lundi au Samedi

11h30 - 14h00

18h00 - 21h00

La Maison Tandoori
Rue de l'industrie 4
1030 Bussigny-près-Lausanne
maisontandoori@gmail.com
021 701 59 15



Entrées / Starters

1. **Tomato, Avocado, mangue & mozzarella tartare** 12.00
Tartare de Tomate, avocat, mangue et mozzarella
2. **Vegetable Samosa 2pcs** 9.00
Triangle de pâte farci aux légumes
3. **Onions Bhazii** 9.00
Beignets d`oignons avec farine de pois-chiche / Fried onion with gram flour
4. **Chicken Wings Tandoori** 12.00
Ailerons de poulets marinés, grillés au four tandoori
5. **Prawns Till Tandoori** 12.00
Crevettes avec sésame blanc mariné aux épices tandoori, grillées au four
6. **Ratia** 5.00
Yogourt, concombre, carotte et épices de raita et poivre

Special Tandoori

7. **Paneer Tikka Tandoori** 23.00
Fromage maison mariné aux épices, grillé au four Tandoori
Homemade paneer cheese marinated with herbs and spices
8. **Gambas Tandoori** 30.00
Scampis géants, marinés, grillés au four
Mildly spiced succulent Scampis
9. **Chicken Tikka** 28.00
Filet de poulet mariné aux épices, grillé au four Tandoori
Chicken tikka (boneless) roasted in the tandoori
10. **Mint Seekh Kabab** 29.00
Agneau haché, mariné au gingembre, menthe, coriandre et épices, grillé au four Tandoori
Lamb meat marinated in ginger, garlic, coriander, spinach, menthe et spices, grilled in the Tandoori
11. **Salmon Cajou Tikka** 34.00
Brochette de saumon marinée à la pâte de cajou, yogourt et aux épices, grillée au four Tandoori
Salmon fish marinated with cashew paste curd and spices, grilled in Tandoori

Special Hyderabad Biryani

12. **Matka Hyderabad Biryani** 28.00
*Agneau et riz basmati mijoté aux épices
Hyderabad Lamb simmered with basmati rice
and spices of Hyderabad*
13. **Matka Chicken Biryani** 25.00
*Ragoût de poulet et riz basmati, mijoté aux
épices
Chicken simmered with basmati rice and spices*

Chef's Currys

14. **Lamb Vindaloo (very hot)** 28.00
*Ragoût d'agneau vindaloo sauce ,oignons, ail,
piment rouge et façon kerala
Traditional Kerala lamb with vindaloo sauce ,
onions, garlic red chili*
15. **Lamb Korma** 28.00
*Curry d'agneau, gingembre, lait de coco, crème,
amandes poudre, miel et épices
Lamb curry with ginger, coconut milk, cream,
almonds powder, honey and spices*
16. **Lamb Madras** 28.00
*Curry d'agneau au gingembre, oignons, coco
poudre, graines de moutarde et épices de
Madras - Lamb curry, with ginger, onions,
coconut powder, garlic, mustard seed and
spices of Madras*
17. **Jheenga Narial** 32.00
*Crevettes, lait de coco curry, crème, noix de coco
et épices
Calcutta Scrimps curry, with coconut milk,
coconut powder and spices Calcutta*
18. **Beef Jalfrezi** 30.00
*Sauté de bœuf curry au gingembre, tomates,
oignons, ail, poivrons, œuf brouillé et épices
Beef curry, with ginger, tomato, garlic, peperoni,
scramble egg and spices*
19. **Butter Chicken** 26.00
*Filet de poulet mariné grillé au four, sauce au
gingembre, tomate, miel , cajou et épices Delhi
Marinated chicken simmered in cream and
cashew nuts sauce Traditional Delhi*



20. **Chicken Vindaloo (very hot)** 26.00
Ragoût de poulet vindaloo sauce, oignons, ail, piment rouge et façon kerala
Traditional Kerala with with chicken, vindaloo sauce , onions, ail red chilli
21. **Chicken Korma** 26.00
Ragoût de poulet, crème, amandes et épices
Chicken curry with cream, almond & spices
22. **Chicken Tikka Masala** 26.00
Filet de poulet grillé au four tandoori, sauce au gingembre, oignons, tomates, ail et épices
Marinated Chicken breast grilled in tandoor, with sauce of garlic, ginger, onion fresh tomato and spices
23. **Chicken Madras** 26.00
Ragoût de poulet mijoté au gingembre, ail, graines de moutarde, tomate et épices Madras
Chicken curry with onions, garlic, ginger , mustard seed, tomato and spices Madras

Plats végétariens / vegetables dishes

24. **Mix Legumes** 16.00
Mélange de légumes ,ail, gingembre ,oignons et épices indiennes
Mix vegetable, garlic, ginger, onions and spice
25. **Dal Tarka (Yellow)** 14.00
Trois sortes de Lentilles cuites avec ail, gingembre, oignons, cumin et épices
Three kind of Lentils tempered with ginger, garlic, cumin seeds, onions
26. **Baingan Bhatha** 16.00
Caviar d'aubergines au gingembre oignons, tomates et épices - Roasted eggplant chopped, sauce with onions, ginger, tomato and spices
27. **Palak Paneer** 16.00
Epinards mijotés au fromage, sauce au gingembre, ail, tomate, crème et épices
Spinach mixed with cottage cheese, garlic, ginger, cream and spices
28. **Village Chana Masala** 16.00
Pois cheches curry aux cinq épices
Chickpeas curry with five spices
- 

Riz / Rice

- | | | |
|-----|--|------|
| 30. | Sada Chawal | 5.00 |
| | <i>Riz basmati nature / Plain basmati rice</i> | |
| 31. | Lemon Rice | 6.00 |
| | <i>Riz basmati au citron / Lemon rice</i> | |

Pain Tandoori / Naan

- | | | |
|-----|--|------|
| 32. | Chapati / Roti tandoori | 4.00 |
| | <i>Galette de pain, farine de froment</i> | |
| | <i>Wheat flour chapati</i> | |
| 33. | Plain Naan | 5.00 |
| | <i>Pain au four Tandoori</i> | |
| 34. | Cheese Naan | 6.00 |
| | <i>Pain au fromage</i> | |
| | <i>Naan with cheese</i> | |
| 35. | Garlic Naan | 6.00 |
| | <i>Pain à l'ail</i> | |
| | <i>Naan with garlic</i> | |
| 36. | Cheese Gralic | 7.00 |
| | <i>Pain au four Tandoori au fromage-et ail</i> | |
| | <i>Naan with Cheese and-garlic</i> | |
| 37. | Kashmiri Naan | 8.00 |
| | <i>Pain farci aux fruits secs</i> | |
| | <i>Naan stuffed with dry fruits</i> | |

Dessert

- | | | |
|-----|-------------------------------|------|
| 51. | Mango Cream | 6.00 |
| | <i>Crème de Mangue Maison</i> | |

Boissons Maison House Drinks

- | | | |
|-----|--|------|
| 52. | Mango Lassi/Rose Lassi | 6.00 |
| | <i>Boisson au yaourt, parfumé à la mangue ou à la rose</i> | |
| | <i>Yaourt drink flavored with mango or rose</i> | |
| 53. | Mitthi Lassi/ Khari Lassi | 5.00 |
| | <i>Yaourt sucré ou salé</i> | |
| | <i>Sweet yoghurt drink or salty yoghurt drink</i> | |

Pizza

60.	Margherita <i>Sauce tomate, mozzarella et origan</i>	13.00
61.	Napoli <i>Sauce tomate, mozzarella, anchois, câpres olives noires et origan</i>	17.00
62.	4 Fromages <i>Sauce tomate, mozzarella, chèvre, gorgonzola et grana Padano</i>	17.00
63.	Végétarienne <i>Sauce tomate, mozzarella, aubergines, courgettes, oignons poivrons et origan</i>	16.00
64.	Pizza Maison <i>Sauce tomate, mozzarella, oignons, poivrons, poulet tandoori et origan</i>	18.00

Bières Indiennes

King Fisher blonde (bt 33cl)	5.00
Cobra blonde (bt 33cl)	5.00

Déclaration des allergènes Declaration of Allergens

*Cher Client, chère cliente,
Sur demande, nos collaborateurs vous donneront volontiers des
informations sur les mets qui peuvent déclencher des allergies ou
des intolérances.*

Provenance des viandes

Volaille/Chicken : Suisse /Brésil
Agneau/lamb : Irlande /Nouvelle Zélande
Bœuf/Beef : Suisse/France
Poissons et crustacés/sea food : Inde /Vietnam

Also Halal Meat
Viande Halal sur réservation