

# tandoor



## The Indian Clay Oven

Le tandoor est un four traditionnel en terre cuite en forme de jarre, chauffé par des braises de charbon. Il est utilisé dans la cuisine indienne pour cuire le pain indien et les différents types de grillades, dite Tandoori.





## 01. SALADE VARIEE :

Salade variée multi-couleur de crudités saison.

400 Da

## 02. DHAL PALAK :

un crémeux de lentilles agrémentés d'épinards sauté

450 Da



## 03. MANCHOW SOUP :

soupe de légumes au piment avec des morceaux de légumes avec de la sauce soja.

03. Vegeterian 500 Da



soupe de poulet au piment avec des morceaux de poulets avec de la sauce soja.

04. Poulet 600 Da



## 05. SAMOSA :

une pate très légère farcie de pommes de terre, petits pois et garam masala.

05- VEGETERIAN 300 Da

du fromage indien(paneer) épicé avec petit pois enveloppé dans une pate.

06- PANNER 400 Da

du poulet haché épicé enveloppé dans une pate tres légère et frit.

07- POULET 450 Da





## 08. LOLYPOP FRIED :

Ailerons de poulet marinés aux épices en friture.

700 Da

## 09. CHILLI GOBI MANCHURIAN :

une entrée à base de chou fleur frit puis melanger à la sauce soja.

700 Da



## 10. CHILLY VEGETABLE MANCHURIAN :

une entrée à base de mix de légumes hachés épicés frit puis melanger à la sauce soja.

750 Da



## 11. PANEER 65 :

Fromage indien (paneer), marinée ,sauter a la sauce soja.

800 Da



## 12. CHICKEN 65 :

Sorceaux de cuisses de poulet, marinée, sauter a la sauce soja.

850 Da





### 13. PAKODA CHICKEN :

à base de farine de pois chiches, de poulet, d'épices et d'herbes et frit.

950 Da

### 14. MIX RAITHA :

Yaourt nature mélangé avec des concombres, oignons et carottes.

250 Da



### 15. PANEER TIKKA :

morceaux de fromage indien ( paneer) marinés aux épices et grillés au tandoor.

950 Da



## . SPRING ROLL :

une pate à base de légumes sauté et enrouler dans une pate puis frite.

16. Vegetable 600 Da

une pate à base de poulet sauté et enrouler dans une pate puis frite.

17. Poulet / Chicken 850 Da

## 18. PANEER BURJI :

fromage indien(paneer) émietté dans un mélange de sauce tomate, épices et des petits pois.

800 Da



## 19. EGG BHURJI :

une entrée à base d'œuf brouillé et petits pois.

700 Da





*specialite grillade*

## 20. TANDOORI WINGS :

Ailes de poulet marinée aux épices ,cuite au tandoor.

1100 Da 🌙



## 21. KALMI CHICKEN :

Pilons de poulet parfumés de cardamome d'ail cuit au tandoor.

1350 Da



## 22. TANDOORI CHICKEN :

Cuisse de poulet marinée aux épices et yaourt,cuite au tandoor.

1350 Da 🌙



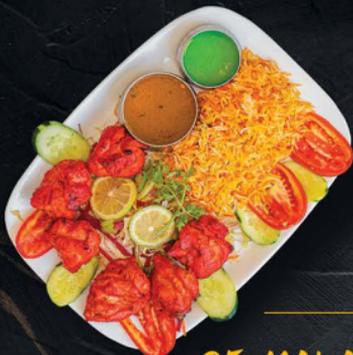
## 23. TANDOORI FISH :

Poisson(Dorade) marinée aux épices , cuite au tandoor.

1800 Da 🌙

### Accompagnements

Un riz légèrement épicé, un ramequin de yaourt à la menthe et du pain indien (naan)



## 24. CHICKEN TIKKA :

Cuisse de poulet marinée aux épices et yaourt, cuite au tandoor.

1350 Da



## 25. MALAI TIKKA :

morceaux de cuisse de poulet désossée mariné a la noix de cajou et fromage cuit au tandoor.

1400 Da



## 26. PAHADI TIKKA:

morceaux de cuisse de poulet désossée mariné dans une sauce a base de menthe fraîche, epinard et coriandre, cuit au tandoor

1350 Da

## 27. BENJARA TIKKA :

Morceaux de cuisse de poulet mélangé au gingembre , cuit au tandoor.

1350 Da



### Accompagnements

Un riz légèrement épicé, un ramequin de yaourt a la menthe et du pain indien (naan)

## 28. KALIMIRI CHICKEN TIKKA :

Morceaux de cuisse de poulet désossée cuit au tandoor relevée de poivres noir.

1350 Da



## 29. RECHMI TIKKA :

Morceaux de cuisse de poulet désossée marinée au yaourt gingembre et garnis de fromage cheddar cuit au tandoor.

1400 Da



## 30. AACHARI TIKKA:

Morceaux de cuisse de poulet désossé mariné dans un mélange très spécial et piquant de l'inde cuit au tandoor.

1400 Da



## 31. ROZALI KEBAB :

blanc de poulet désossée farcie de poulet haché, sauce à la menthe et fromage cheddar

1550 Da

### Accompagnements

Un riz légèrement épicé, un ramequin de yaourt a la menthe et du pain indien (naan)



### 32. CHOPS MUTTON :

cote d'agneau marinée aux épices ,cuite au tandoor.

2000 Da

### 33. BOTI KEBAB :

morceau de gigot d'agneau marinée aux épices ,cuite au tandoor.

1900 Da



### 34. ESCALOPE GRILLÉ :

Escalope de poulet grillé garnis avec riz et Salad.

1200 Da



### 35. AFGHANI CHICKEN :

poulet mariné dans un mélange de yaourt noix de cajou et épices douces ,cuit au tandoor ( 2 PERSONNES).

2100 Da



#### Accompagnements

Un riz légèrement épicé, un ramequin de yaourt a la menthe et du pain indien (naan)



### 36. TIKKA PLATTER :

Un assortiment de tikka.

1700 Da



### 37. SEEKH KEBAB PLATTER :

Kebab de viande d'agneau haché  
et de poulet haché.

1700 Da



### 38. SPECIAL PLATTER :

Un assortiment des grillades varier mariné  
et cuits au tandoor.

2200 Da

#### Accompagnements

Un riz légèrement épicé, un ramequin de yaourt a la menthe et du pain indien (naan)



*specialite Sauces*



### 39. BUTTER CHICKEN : (MURG MAKHANI)

Blanc de poulet rôti au tandoor avec une sauce tomate montée au beurre pure et noix de cajou.

1300 Da

### 40. CHICKEN TIKKA MASALA:

Blanc de poulet désossé mariné et cuit au tandoor dans une sauce piquante.

1300 Da



### 41. EGG MASALA :

Oeuf brouiller dans un crémeux au différentes épices.

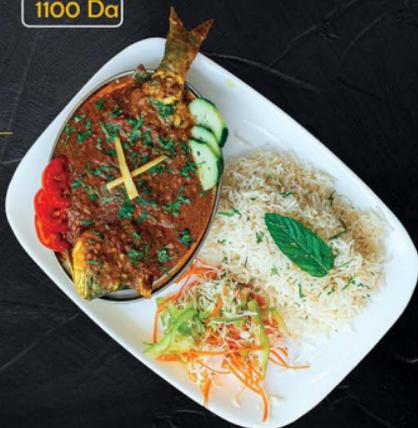
1100 Da



### 42. FISH CURRY :

Poisson(dorade)cuit dans une sauce curry.

1800 Da



### 43. CHICKEN MANCHURIAN :

Cuisse de poulet désosée marinée , puis frite et servi avec riz frit au poulet.

1650 Da

### CHICKEN/MUTTON/BEEF MASALA :

un crémeux au différentes épices.

44. Poulet 1300 Da

45. Agneau 1650 Da

46. Bœuf 1550 Da

### CHICKEN/MUTTON/BEEF KADAI :

une sauce oignon aux tomates et poivrons

47. Poulet 1300 Da

48. Agneau 1650 Da

49. Bœuf 1550 Da

### CHICKEN/MUTTON/BEEF HANDI :

une délicieuse sauce corsée d'épices  
indiennes, poivron et oignon frits

50. Poulet 1300 Da

51. Agneau 1650 Da

52. Bœuf 1550 Da

## JALFREZI :

une délicieuse sauce sauté aux oignon, choux-  
, tomates et poivrons parfumés aux épices

53. Poulet 1350 Da

54. Agneau 1700 Da

55. Bœuf 1600 Da



## BHUNA PALAK :

une délicieuse sauce sautée au épinards et  
différentes épices

56. Poulet 1300 Da

57. Agneau 1650 Da

58. Bœuf 1650 Da



## HYDERABADI :

parfumé aux épices, crémeux aux épinards  
, menthe fraîche et coriandre

59. Poulet 1300 Da

60. Agneau 1650 Da

61. Bœuf 1550 Da



## 62. LIVER MASALA :

foie d'agneau cuit dans un crémeux au  
masala ( différentes épices )

1800 Da



Un riz basmati blanc, salade de crudités et traditionnel pain indien (naan)



## SPÉCIALITÉ BIRYANI ET RIZ

### . BIRYANI :

curry indien selon le choix en sauce avec du riz basmat.



66. Poulet 1400 Da

67. Agneau 1650 Da

68. Boeuf 1550 Da

69. Vegetarian 1100 Da

70. Fruits de mer 2100 Da

71. Egg 1100 Da

72. Paneer 1100 Da

### . HYDERABADI BIRYANI :

riz basmati a base du melange de Curry indien et de pâte de feuilles de menthe fraiche et de coriandre.



73. Hyderabadi chicken 1400 Da

74. Hyderabadi mutton 1650 Da

## . RICE :



75. Steam 500 Da



76. Biryani 600 Da



77. zeera 550 Da

## . FRIED RICE :



78. Vegetable 700 Da



79. Poulet 800 Da



80. Egg 600 Da



81. Crevettes 900 Da

## . PULAO :



82. Pulao 600 Da



83. Paneer 750 Da



84. Mutter 600 Da



85. Vegetable 700 Da



86. Kashmiri 900 Da

## SPECIALITÉ PAIN INDIEN / NAAN

### 87. TANDOORI NAAN :

Pain indien au Tandoor

100 Da

### 88. TANDOORI BUTTER

NAAN :

Pain indien au beurre au Tandoor

150 Da

### 89. TANDOORI GARLIC

NAAN :

Pain à l'ail indien au Tandoor

200 Da

### 90. TANDDORI CHEESE

NANN :

Pain au fromage cheddar au Tanddor

450 Da

### 91. PANEER NAAN :

naan fourée avec du fromage indien aux épices

350 Da

### 92. CHICKEN KEEMA

NAAN :

naan fourée avec du poulet haché indien aux épices

400 Da

### 93. MUTTON KEEMA

NAAN :

naan fourée avec du viande hachée d'agneau aux épices

450 Da

### 94. AALOO NAAN :

naan fourée avec dupomme de terre aux épices

300 Da

### 95. ONION NAAN :

naan fourée avec du oignon aux épices

200 Da

### 96. ROTI :

pain indien au blé complet au Tandoor

150 Da

SPECIALITÉ ENFANT:



97 LOLLYPOP KIDS :

600 Da



98. CHICKEN SANDWICH :

650 Da



99. TANDOORI CHICKEN SANDWICH :

750 Da





101. DOUBLE CHICKEN  
CHEESE BURGER :

900 Da



100. CHICKEN CHEESE  
BURGER :

650 Da



103. BURGER VIANDE  
HACHÉE DOUBLE :

1000 Da



102. BURGER VIANDE  
HACHÉE :

750 Da





104. MANGO KULFI : 500 Da



105. FONDANT AVEC  
GLACE ARTISANALE :



106. GULAB JAMUN : 300 Da



107. NOUGAT GLACEE  
AU MIEL :



108. KHEER (M'HALBI)

300 Da



### 109. MOUSE AU CHOCOLAT :

350 Da



### 110. FLAN Caramel : 300 Da



### 111. TIRAMISU :

350 Da

### 112. FONDANT 113. ENTREMET 114. CREPE AU CHOCOLAT

400 Da

350 Da

### NUTELLA :

450 Da

### 115. GAUFRE AU CHOCOLAT NUTELLA

450 Da

### 116. CREPE AU CHOCOLAT NUTELLA ET NOIX

550 Da

### 117. GAUFRE AU CHOCOLAT NUTELLA AVEC GLACE

600 Da

### 118. CREPE AU CHOCOLAT NUTELLA ET BANANE

500 Da

## SPÉCIALITÉ VÉGÉTARIEN



119. BUTTER PANEER :

900 Da



120. MUTTER (PETIT POIS)  
PANEER :

900 Da



121. MIX VEGETERIAN  
MASALA :

850 Da



122. KADAI PANEER :

850 Da



123. CHANA MASALA :

800 Da



124. DHAL TADKA :

700 Da



125. HYDERABADI  
PANEER :

850 Da



126. HANDI PANEER :

850 Da

**SUPPLEMENT SPECIALITE GRILLADE :**

**127. TANDOORI WINGS :** **128. KALMI CHICKEN :** **129. TANDOORI CHICKEN :**



**900 Da**



**1100 Da**



**1100 Da**

**130. TANDOORI FISH :** **131. CHICKEN TIKKA :** **132. MALAI TIKKA :**



**1500 Da**



**1100 Da**



**1150 Da**

**133. PAHADI TIKKA :** **134. BENJARA TIKKA :** **135. KALIMIRI TIKKA :**



**1100 Da**



**1100 Da**



**1100 Da**

**SUPPLEMENT SPECIALITEE GRILLADE :**

**136. RECHMI TIKKA :**



**1150 Da**

**137. AACHARI TIKKA :**



**1150 Da**

**138. ROZALI KEBAB :**



**1300 Da**

**139. CHOPS MUTTON :**



**1750 Da**

**140. BOTI KEBAB :**



**1650 Da**

**141. AFGHANI CHICKEN :**



**1250 Da**

**142. TIKKA PLATTER :**



**1450Da**

**143. SEEKH KEBAB  
PLATTER :**



**1450 Da**

**144. SPECIAL PLATTER :**



**1950 Da**

SUPPLÉMENT SPÉCIALITÉ POULET :

145. CHICKEN BUTTER :



1050 Da

146. TIKKA MASALA :



1050 Da

147. CHICEN MANCHURIAN :



1050 Da

148. MASALA :



1050 Da

149. KADAI :



1050 Da

150. HANDI :



1050 Da

151. JALFREZI :



1100 Da

152. HYDERABAD :



1050 Da

153. BHUNA PALAK :



1050 Da

SUPPLÉMENT SPÉCIALITÉ MOUTON :

154. KADAI :



1400 Da

155. MASALA :



1400 Da

156. HANDI :



1400 Da

157. BHUNA PALAK :



1350 Da

158. HYDERABAD :



1400 Da

159. JALFREZI :



1450 Da

160. ROGHAN JOSH :



1400 Da

SUPPLÉMENT SPÉCIALITÉ BOEUF :

161. KADAI :



1300 Da

162. MASALA :



1300 Da

163. HYDERABAD :



1300 Da

164. HANDI :



1300 Da

165. JALFREZI :



1350 Da

166. KEEMA MASALA :



1400 Da

167. BHUNA PALAK :



1400 Da

AUTRE :

168. LIVER MASALA :



1450 Da

169. FISH CURRY :



1450 Da

170. EGG MASALA :



750 Da

# BOISSONS

## EAU :

171. Eau Minérale 50Cl	_____	50 Da
172. Eau Minérale 1.5L	_____	150 Da

## LIMONADE/JUS :

173. Soda en canette	_____	200 Da
174. Soda 1ltr	_____	250 Da
175. Jus de fruits 33cl	_____	100 Da
176. Jus de fruits 1ltr	_____	250 Da

## JUS NATUREL DES FRUITS SAISON :

177. Jus d'orange 33cl	_____	350 Da
178. Jus d'orange 1ltr	_____	900 Da
179. Jus de fruit MIX saison 33cl	_____	450 Da
180. Jus de fruit MIX saison 1ltr	_____	1200 Da
181. Jus de grenadine 33cl	_____	400 Da
182. Jus de grenadine 1ltr	_____	1200 Da
183. Jus de citron 33cl	_____	400 Da
184. Jus de citron 1ltr	_____	1100 Da
185. Jus de Fraise 33cl	_____	400 Da
186. Jus de Fraise 1ltr	_____	1100 Da
187. Mojito 33cl	_____	400 Da
188. Mojito 1ltr	_____	1100 Da
189. Mango lassi 33cl	_____	450 Da
190. Mango lassi 1ltr	_____	1400 Da

## BOISSON CHAUDE:

191. Café capsule nespresso/ily	_____	250 Da
192. Thé maison	_____	100 Da
193. Thé Indien (CHAI)	_____	250 Da