Légendes indiennes

ENTREES / SUR LE POUCE
STARTERS / SNACKS

Sélection végétarienne / *Vegetarian options*

Samossas aux légumes / *Vegetable samossas* ---------- **4 500**
Beignets croustillants farcis au cumin rôti, pommes de terre et légumes, servis avec une sauce au tamarin et à la menthe (chutney)
Fried shell shaped pastries stuffed with potato and vegetables served with tamarind and mint sauce (chutney)

Hara bhara kebab ---------- **5 500**
Galettes savoureuses de pommes de terre tendres bouillies, épinards, petit pois et épices aromatiques, légerement frites. Accompagné d'un chutney à la menthe
Expertly blended into savory patties of tender boiled potatoes, spinach, peas and aromatic spices, shallow-fried. Accompanied by a mint chutney

Sélection Non-Végétarienne / *Non – Vegetarian options*

Samossas au poulet / *Chicken samossas* ---------- **5 500**
Beignets croustillants farcis au poulet haché et aux noix, servis avec une sauce au tamarin et à la menthe (chutney)
Fritters shaped pastry stuffed with minced chicken and nuts served with tamarind and mint sauce (chutney)

Samossas au bœuf / *Beef samossas* ---------- **6 000**
Beignets croustillants farcis au bœuf haché et aux noix, servis avec une sauce au tamarin et à la menthe (chutney)
Frietters shaped pastry stuffed with minced beef and nuts served with tamarind and mint sauce (chutney)

CUISSON AU TANDOOR (TRADITIONNEL FOUR D'ARGILE INDIEN) / *FROM THE TANDOOR (INDIAN CLAY OVEN)*

Sélection végétarienne / *Vegetarian options*

Seekh Kebab aux légumes / *Vegetable Seekh Kebab* ---------- **6 000**
Légumes finement hachés, parfumés aux noix de cajou et pétales de rose, cuits avec des herbes fraîches et épices Indiennes
Finely chopped vegetables flavored with cashew nuts and rose petals cooked with fresh Indian herbs and spices

Paneer Tikka ---------- **6 500**
Cubes de fromage fumés au clou de girofle, marinés au yaourt et aromatisés au fenouil
Clove smoked cubes of cottage cheese marinated with yoghurt, flavored with fennel

Sélection Non-Végétarienne / *Non – Vegetarian options*

Poulet Tikka / *Chicken Tikka* ---------- **8 000**
Tendres morceaux de poulet marinés avec de la crème de yaourt aromatisée à la cardamome
Boneless tender pieces of chicken marinated with yoghurt cream flavored with cardamom

Poulet Tandoori / *Tandoori Chicken* ---------- **8 500**
Poulet avec os mariné avec du yaourt et des épices aromatiques
Bone-in chicken marinated with yoghurt and aromatic spices

Gilafi Seekh Kebab à l'agneau / *Gilafi lamb Seekh Kebab* ---------- **9 500**
Hachis d'agneau mariné avec du garam masala fait maison et du fromage fondu, mis en brochette et enrobé de poivrons
Lamb mince marinated with homemade garam masala and processed cheese, skewered and coated with bell peppers

Poisson Tandoori / *Fish Tandoori* ---------- **12 500**
Poisson entier mariné à l'aneth, au fenouil, au gingembre, au yaourt et d'huile de moutarde
Whole fish in a richly spiced marinade of dill, fennel, ginger, yoghurt and mustard oil

Gambas Tandoori / *Tandoori prawn* ---------- **15 500**
Gambas d'eau douce, marinées et grillées dans un mélange citrique de jus de citron, de graines de carom et de cardamome verte
Marinated grilled freshwater king prawns in a mixture of citric lemon juice, carom seeds and green cardamom

PLATS PRINCIPAUX / *MAIN COURSES*

Sélection végétarienne / *Vegetarian options*

Yellow Dal Tadka ---------- **6 000**
Lentilles jaunes Indiennes mijotées à l'ail et au cumin
Indian yellow lentils tempered with cumin and garlic

Palak Paneer ---------- **7 500**
Cubes de fromage frits et épicés à la mode Punjab dans une sauce fraîche aux épinards, sautés au beurre clarifiée aromatisée au curry
Punjabi style spicy fried cottage cheese cubes in a fresh spinach sauce sautéed with finely balanced spices in aromatic ghee

Chikar Choley Masala ---------- **7 000**
Pois chiches cuits à la perfection avec un mélange d'épices aromatiques
Chickpeas cooked to perfection with a blend of aromatic spices

Sélection Non-Végétarienne / *Non – Vegetarian options*

Poulet Tikka Masala / *Chicken Tikka Masala* ---------- **8 000**
Poulet rôti au four d'argile dans un curry au masala à l'oignon et à la tomate
Clay oven roasted chicken in onion and tomato

Curry de poisson au Masala / *Fish Masala* ---------- **10 000**
Poisson cuit dans une sauce piquante aux épices Indiennes, parfumée à la moutarde et aux feuilles de coriandre
Fish cooked in a strong Indian spice sauce, flavoured with mustard and coriander leaves

Rogan Josh ---------- **10 500**
Morceaux d'agneau braisés avec une sauce parfumée à l'ail, au gingembre et aux épices Indiennes aromatiques
Pieces of lamb braised with a Kashmiri sauce flavored with garlic, ginger and aromatic Indian spices

Curry Malai aux Crevettes / *Prawn Malai Curry* ---------- **12 500**
Succulentes crevettes cuites dans un délicieux curry aux mélanges d'épices du sud de l'Inde parfumé au lait de coco
Succulent prawns cooked in a delicious blend of southern Indian spices in a coconut milk flavored curry

Prix en FCFA / *Prices in FCFA*

BIRYANI

Biryani aux légumes / *Vegetable Biryani* ---------- **7 500**
Plat à base de riz épicé composé de légumes frais aux saveurs de garam masala
Rice dish with fresh vegetables, spicy rice and garam masala

Biryani au poulet / *Hyderabad chicken Biryani* ---------- **8 500**
Riz basmati mijoté avec du poulet, de la noix de muscade, de l'eau aromatisée et cuit dans un contenant hermétique
Basmati rice simmered with chicken, nutmeg, flavored water and cooked in a sealed pot

Biryani à l'agneau / *Hyderabad lamb Biryani* ---------- **9 500**
Plat Indien composé de succulents morceaux d'agneau mélangés à un riz moelleux aux oignons et parfumés aux épices
Indian dish with succulent lamb in layers of fluffy rice, fragrant spices and onions

Riz nature / *Plain rice* ---------- **2 000**

YAOURT / *YOGHURT*

Raïta ---------- **2 500**
Concombre / Ananas / Boondi (gouttelettes à base de farine de pois chiche) / Cucumber / Pineapple / Boondi (gram flour droplets)

PAINS INDIENS / *INDIAN BREADS*

Choix de Naan / Choice of Naan

Naan nature / *Plain naan* ---------- **2 500**

Naan au beurre / *Butter naan* ---------- **2 500**

Naan à l'ail / *Garlic naan* ---------- **2 500**

Naan au parmesan / *Parmesan naan* ---------- **3 500**

CHOIX DE PARATHA (PAIN BRUN EN FINES COUCHES) / *CHOICE OF PARATHA (LAYERED FLAT BROWN BREAD)*

Parathas nature / *Plain paratha* ---------- **2 500**

Parathas à la menthe / *Mint paratha* ---------- **2 500**

Parathas au fenugrec / *Fenugreek paratha* ---------- **2 500**

Parathas au fromage et à l'ail / *Paneer garlic paratha* ---------- **2 500**

Lachcha paratha ---------- **3 000**

Choix de Kulcha (pain au levain) / Choice of Kulcha (sourdough bread)

Kulchas nature / *Plain kulcha* ---------- **2 000**

Kulcha au Masala / *Masala kulcha* ---------- **2 500**

Kulcha à l'ail et au fromage / *Paneer garlic kulcha* ---------- **2 500**

DESSERT

Gulab jamun (3 pieces) ---------- **3 000**
Boulettes de fromage blanc frites, trempées dans un sirop sucré à l'eau de rose
Deep-fried cheese balls in sweet rose water syrup

Rassogulla ---------- **3 500**
Boulettes de fromage blanc cuites dans du sirop de sucre léger
Cheese balls cooked in light sugar syrup

Prix en FCFA / *Prices in FCFA*