

## NOS THALIS

**NAURATAN** 32,00  
Thali végétarien  
Samosa, légumes croquants au curry  
Lentilles, caviar d'aubergine, raita, riz  
*Basmati et nan*  
*Samosa, crunchy Vegetables curry, lentils, Eggplant caviar, rice and nan*

**SHIKAARPURI** 35,00  
Thali dégustation  
Murgh tikka, seekh kabab, curry d'agneau, Murgh Salimar, curry de légumes, raita, riz et nan fromage  
*Murgh tikka, seekh kebab, Lamb curry, crunchy Vegetables, raita, rice and cheese nan*

## PLATS VÉGÉTARIENS

**TARKA DAAL** 15,00  
Lentilles jaunes aux épices  
*Indian yellow lentils with spices*

**CHANA MASSALA** 15,00  
Pois chiche au curry  
*Chickpeas with curry*

**ALLO GOBI** 15,00  
Choux-fleurs et pommes de terres

**PALAK PANIR** 15,00  
Epinards hachés crème et fromage

**NAURATAN** 15,00  
Légumes en curry  
*Vegetables curry*

**BAIGNAN BHAARTA** 15,00  
Caviar d'aubergines  
*Eggplant caviar*

**BINDI MASSALA** 15,00  
Okras, oignons, tomates et épices  
*Lady fingers, onions, tomatoes and spices*

**PALAK ALLO** 15,00  
Pommes de terre aux épinards  
*Potatoes cooked with spinach*

**DAM ALLO** 15,00  
Pommes de terre au curry  
*Potatoes curry*

## NOS BYRIANIS

Authentiques plats indiens à base de riz Basmati au safran  
*Authentic indian dishes with saffron Basmati rice*

Légumes - *Vegetables* 19,00  
Poulet - *Chicken* 22,00

Agneau - *Lamb* 24,00  
Gambas, crevettes - *Prawns, shrimps* 29,00