

Spicy Grill

Indian Cooking

Bienvenue

Welkome

Welcome

APERITIFS & COCKTAILS

Apéritif Maison.....	<u>6.50</u>
Apéritif Maison (Non alcool).....	<u>6.50</u>
Cava.....	<u>5.50</u>
Kir.....	<u>5.50</u>
Kir Royal.....	<u>8.00</u>
Porto Rouge.....	<u>5.50</u>
Porto Blanc.....	<u>5.50</u>
Martini Rouge.....	<u>6.00</u>
Martini Blanc.....	<u>6.00</u>
Pineau des Charentes.....	<u>5.50</u>
Sherry.....	<u>5.50</u>
Campari.....	<u>6.50</u>
Campari Orange.....	<u>8.00</u>
Pisang.....	<u>6.00</u>
Pisang Orange.....	<u>7.50</u>
Safari.....	<u>6.00</u>
Safari Orange.....	<u>7.50</u>
<u>Pappadam</u>	<u>1.00</u>
<u>Differents saus</u>	<u>1.00</u>

BEERS - BIERES – BIEREN

Indian Beers

King Fisher.....	<u>4.00</u>
King Fisher Large.....	<u>8.00</u>
Cobra.....	<u>4.00</u>
Cobra Large.....	<u>8.00</u>

Belgian Beers

Stella.....	<u>3.00</u>
Jupiler.....	<u>3.00</u>
Hoegaarden.....	<u>3.50</u>
Duvel.....	<u>4.00</u>
Kwack.....	<u>4.50</u>
Chimay.....	<u>4.00</u>
Leffe.....	<u>4.00</u>
Kriek.....	<u>4.00</u>

SOFT

Mango Lassi.....	<u>4.50</u>
Lassi (Sweet/Salt)	<u>4.50</u>
Mango Juice.....	<u>3.00</u>
Orange Juice.....	<u>2.70</u>
Coca.....	<u>2.50</u>
Coca Light.....	<u>2.50</u>
Coca Zero.....	<u>2.50</u>
Fanta.....	<u>2.50</u>
Sprite.....	<u>2.50</u>
Water 50cl.....	<u>4.50</u>
Water 1l	<u>7.50</u>
Ice Tea.....	<u>3.00</u>
Schweppes Tonic.....	<u>2.90</u>

ALCOOLS & DIGESTIFS

Whisky Johnny Walker – Red Labels.....	<u>6.00</u>
Whisky Johnny Walker - Black Labels.....	<u>7.50</u>
Whisky J&B.....	<u>6.00</u>
Whisky Jack Daniels.....	<u>7.00</u>
Whisky Chivas Regal.....	<u>7.50</u>
Gin.....	<u>6.00</u>
Bombay Gin.....	<u>7.00</u>
Vodka.....	<u>6.00</u>
Bacardi.....	<u>6.00</u>
Riccard.....	<u>6.50</u>
Cognac.....	<u>6.50</u>
Mandarine Napoleon.....	<u>7.00</u>
Fine Calvados VSOP.....	<u>6.50</u>
Grand Marnier.....	<u>6.50</u>
Cointreau.....	<u>6.50</u>
Amaretto.....	<u>7.00</u>
Poire William – E Boeckel.....	<u>6.50</u>
Bas Armagnac VSOP Château de l'Aubade.....	<u>7.50</u>
Grappa.....	<u>6.50</u>
Sambuca.....	<u>6.50</u>
Eau de vie de prune Château de l'Aubade.....	<u>6.50</u>
Marc de Gewurztraminer E.Boeckel.....	<u>6.50</u>
Accompagnement.....	<u>1.90</u>

House Wines

	<u>Glas</u>	<u>50CL</u>
<u>Rouge – Grenache - Clos de Belloc :</u>	3,50€	11,80€
<u>Blanc – Vermentino - Clos de Belloc :</u>	3,50€	11,80€
<u>Rosé – Cinsault - Clos de Belloc :</u>	3,50€	11,80€
Shiraz Rouge – Sediba – South African – Rouge - 75cl	19,00€	
Chenin Blanc – Sediba – South African – Blanc – 75cl	19,00€	
Chiraz Rosé – Two Oceans – Rosé – 75cl	21,00€	

Red Wines

	<u>1/2</u>	<u>3/4</u>
1) Merlot 2015 – Cuvée Littoral Fortant de France		19,90
2) Château Peybonhomme Les Tours 2014/15 <i>Cru Bourgeois - Blaye - Côtes de Bordeaux</i>	<u>19,50</u>	<u>29,50</u>
3) Château Nodoz 2015 - Côtes de Bourg <i>Lauréat Guide Hachette 2016</i>		<u>25,50</u>
4) Château Patache d'Aux 2010/11 - Cru Bourgeois Médoc en 50cl <i>Lauréat Guide Hachette 2017</i>	<u>29,00</u>	<u>39,00</u>
5) Le Château Grand Pey Lescours 2010/11 <i>Grand Cru St-Emilion - Cuvée Prestige</i>		<u>45,00</u>
6) La Fleur de Haut-Bages Libéral 2007 - Pauillac <i>Laureat Guide Hachette 2007 à 2009</i>		<u>66,00</u>
7) Le Cahors 2014/15 - Allée de Chambert - Bio		<u>28,00</u>
8) Château du Targé 2014/15 - Saumur Champigny Loire	<u>21,50</u>	<u>34,00</u>
9) Cuvée de l'Améthyste 2014/15 « Vieilles Vignes » - Côtes du Rhône - Domaine Perrin <i>Lauréat Guide Hachette 2016</i>		<u>32,00</u>

White Wines

10) Sauvignon 2015 - Cuvée Littoral Fortant de France		<u>19,90</u>
11) Domaine de la Charmoise 2015 « Vieilles Vignes » <i>Sauvignon de Touraine - - Lauréat Guide Hachette 2000/02/04/06/11</i>		<u>28,50</u>
12) Pinot Gris d'Alsace 2015/16 Emile Boeckel	<u>17,00</u>	<u>28,50</u>
13) Chardonnay 2014/15 « Grands Monts » <i>Pays d'Oc - Médaille d'Or Mondial 2015</i>		<u>29,50</u>
14) Sancerre J.P Picard 2015/16 - Chemin de Marloup		<u>42,00</u>

Rose Wines

15) Château La Clapière 2015/16 - Cru Classé de Provence	<u>17,50</u>	<u>27,50</u>
16) Bandol 2015/16 domaine de Font - Vive en 50cl <i>Lauréat Guide Hachette 2015/2016</i>	<u>26,50</u>	<u>34,50</u>

Champagnes et Vins Mousseux

17) Cava Martinez Carta Negra - Penedès		<u>29,50</u>
18) Champagne Colin - Cuvée Blanche de Castille - 1er Cru 100% Chardonnay <i>Lauréat Guide Hachette 08/09</i>		<u>59,00</u>

Menu Suggestion - 29.90€/P.P

Vegetable Samusa



Chicken Tikka Massala

Or

Chicken Tikka Jalfrezi

Rice



Mangos Kulfi



Cafe

Menu Vegetarian – 27.90€/P.P

Onion Bhaji



Paneer Tikka Massala

Or

Vegetable Jalfrezi

Rice



Mangos Kulfi



Cafe

Menu 2 Personnes – 65.00€/P.P

Chicken Tandoori



Lamb Jalfrezi

Chicken Tikka Biryani

Mixed Vegetable Curry

Naan



Mangos Kulfi



Cafe

ENTREES – VOORGERECHTEN – STARTERS

- 1) **Mix Starter**.....8.90
(Sheek Kebab – Vegetable Samusa - Onion Bhaji)
- 2) **Chicken Tandoori**.....6.50
Cuisse de poulet mariné au yoghurt, avec herbes et épices indiennes, grillé au four Tandoori
Kip dij gemarineerd in yoghurt, aromatische en Indische Kruiden, gegrild in de Tandoor-oven
Chicken Leg marinated in yoghurt, herbs and Indian spices, grilled in the Tandoori oven
- 3) **Chicken Tikka**.....7.50
Dés de poulet, marinés au yoghurt, avec herbes et épices; grillés dans le four Tandoori
Stukjes kip gemarineerd in yoghurt, aromatische en Indische kruiden; gegrild in de Tandoor-oven;
Boneless pieces of chicken marinated in yoghurt, herbs and spices; grilled in Tandoori oven
- 4) **Boti Kebab**.....7.90
Pièces d'agneau mariné au yoghurt et épices indiennes, grillé au four Tandoori
Stuk Lamvlees gemarineerd in yoghurt en Indische Kruiden, gegrild in de Tandoor-oven
Piece of Lamb marinated in yoghurt and Indian spices, grilled in the Tandoori oven
- 5) **Sheek Kebab**.....7.90
Agneau émincé (fait maison), mariné avec des herbes et épices; grillé au four Tandoori
Gehakt Lamvlees (zelfgemaakte) gemarineerd in aromatische en Indische Kruiden; gegrild in de Tandoor-oven
Finely minced Lamb (homemade), marinated in herbs and spices; grilled in Tandoori oven
- 6) **Scampi Tandoori**.....10.50
Scampis marinés au yoghurt et épices indiennes, grillé au four Tandoori
Scampi's gemarineerd in yoghurt en Indische Kruiden, gegrild in de Tandoor-oven
Scampi's marinated in yoghurt and Indian spices, grilled in the Tandoori oven
- 7) **Fish Tandoori**.....10.90
Poisson mariné aux épices, grillé au four Tandoori
Vis gemarineerd in Indisch kruiden, gegrild in de Tandoor-oven
Fish marinated in Indian spices, grilled in the Tandoori oven
- 8) **Chicken Chaslik**.....7.90
Poulet préparé avec du soja, oignons, poivrons, ketchup, épices indiennes, grillé au four Tandoori
Kip gekookt met soja, ajuin, peper, ketchup, Indische kruiden, gegrild in de Tandoor-oven
Chicken cooked with soja, onions, peppers, Indian spices, grilled in the Tandoori oven
- 9) **Chicken Tikka Samusa**.....5.90
Chausson fourré avec du poulet tikka
Pasteitjes gevuld met kip tikka
Pastry filled with chicken tikka
- 10) **Meat Samusa**.....5.50
Chausson fourré à la viande d'agneau haché (fait maison)
Pasteitjes gevuld met gehakt Lamvlees (zelfgemaakte)
Pastry filled with finely minced Lamb (homemade)
- 11) **Vegetable Samusa**.....5.50
Chausson fourré avec des légumes
Pasteitjes gevuld met groenten
Pastry filled with vegetable
- 12) **Onion Bhaji**.....5.50
Beignets de fines tranches d'oignons et lentilles
Gekookt balletjes met ui en linzen
Mix of onions, lentils and Indian spices

SOUPE –SOUP – SOUP

13) Chicken Soup.....5.50

Soupe au poulet et épices indiennes
Soep met kip en Indische kruiden
Chicken soup with Indian spices

14) Daal Soup.....5.50

Soupe de lentilles, avec citron et épices indiennes
Linzensoep met Citroensap en Indische Kruiden
Lentils soup, with lemon and spices

SALADE – SALAD – SALADS

15) Scampi Salad.....13.50

Mixed salad avec Scampi Tandoori, Mixed salad met Scampi Tandoori, Mixed salad with Scampi Tandoori

16) Chicken Salad13.00

Mixed salad avec Chicken Tikka, Mixed salad met Chicken Tikka, Mixed salad with Chicken Tikka

TANDOORI GRILL

17) Spicy Grill.....23.50

Assortiments de viandes et scampis marinées au yoghurt et épices indiennes; grillé au four Tandoori; servi avec une sauce

Verschillende vlees en scampi's gemarineerd in yoghurt en Indische Kruiden; gegrild in de Tandoor-oven; geserveerd met saus

Different meat and Scampi marinated in yoghurt and Indian spices; grilled in the Tandoori oven, served with sauce

18) Scampi Tandoori.....22.50

Scampi marinées au yoghurt et épices indiennes; grillé au four Tandoori; servi avec une sauce

Scampi gemarineerd in yoghurt en Indische Kruiden; gegrild in de Tandoor-oven; geserveerd met saus

Scampi marinated in yoghurt and Indian spices; grilled in the Tandoori oven; served with sauce

19) Chicken Tandoori.....12.90

Cuisse de poulet mariné au yoghurt, avec herbes et épices indiennes, grillé au four Tandoori; servi avec une sauce

Kip dij gemarineerd in yoghurt, aromatische en Indische Kruiden, gegrild in de Tandoor-oven, geserveerd met saus

Chicken Leg marinated in yoghurt, herbs and Indian spices, grilled in the Tandoori oven, served with sauce

20) Chicken Tikka.....14.50

Dés de poulet, marinés avec herbes et épices; et grillés dans le four Tandoori ; servi avec une sauce

Stukjes Kip gemarineerd in yoghurt, aromatische en Indische Kruiden; gegrild in de Tandoor-oven; geserveerd met saus

Boneless pieces of Chicken, marinated in herbs and spices, grilled in Tandoori oven; served with sauce

21) Sheek Kebab16.50

Agneau émincé (fais maison), mariné avec des herbes et épices; grillé au four Tandoori;servi avec une sauce

Gehakt Lamvlees(zelfgemaakte), gemarineerd in aromatische en Indische Kruiden; gegrild in de Tandoor-oven; geserveerd met saus

Finely minced Lamb (homemade), marinated in herbs and spices; grilled in Tandoori oven; served with sauce

22) Boti Kebab..... 16.50

Pièces d'agneau mariné au yoghurt et épices indiennes, grillé au four Tandoori;servi avec une sauce

Stuk Lamvlees gemarineerd in yoghurt en Indische Kruiden, gegrild in de Tandoor-oven geserveerd met saus

Piece of Lamb marinated in yoghurt and Indian spices, grilled in the Tandoori oven; served with sauce

SPECIALITES SPICY GRILL- SPICY GRILL SPECIALITEIT -
SPICY GRILL SPECIALITIES

23) Chicken Tikka Massala..... 14.90

Poulet grillé au Tandoor, cuit dans une sauce à la crème et yoghurt ; et épices indiennes, amandes et pistaches
Kip gegrild in de Tandoor en gekookt in een roomsaus met Indische kruiden en yoghurt, amandelen en pistache

Chicken roasted in the Tandoor and cooked in a cream sauce with Indian spices and yoghurt, almonds, pistachio

24) Chicken Tikka Jalfrezi..... 14.90

Poulet Tikka cuit avec du piment, poivrons, oignons, coriandre, épices indiennes et herbes aromatiques
Kip Tikka gekookt gekookt met chili, peper, ajuin, koriander, Indische en aromatische kruiden

Chicken Tikka cooked with fresh chilli, pepper, onions, coriander, aromatic and Indian Spices

25) Chicken Tikka Vindaloo..... 14.90

Poulet Tikka cuit dans une sauce pimentée

Kip Tikka gekookt in zeer pikante saus

Chicken Tikka cooked in spices sauce

26) Lamb Tikka Massala..... 15.90

Agneau grillé au Tandoor, cuit dans une sauce à la crème et yoghurt ; et épices indiennes, amandes et pistaches

Lamsvlees gegrild in de Tandoor en gekookt in een roomsaus met Indische kruiden en yoghurt, amandelen en pistache

Lamb roasted in the Tandoor and cooked in a cream sauce with Indian spices and yoghurt, almonds, pistachio

27) Scampi Tikka Massala..... 16.90

Scampi grillé au Tandoor, cuit dans une sauce à la crème et yoghurt ; et épices indiennes, amandes et pistaches

Scampi gegrild in de Tandoor en gekookt in een roomsaus met Indische kruiden en yoghurt, amandelen en pistache

Scampi roasted in the Tandoor and cooked in a cream sauce with Indian spices and yoghurt, almonds, pistachio

28) Fish Tikka Massala..... 16.90

Fish grillé au Tandoor, cuit dans une sauce à la crème et yoghurt ; et épices indiennes, amandes et pistaches

Fish gegrild in de Tandoor en gekookt in een roomsaus met Indische kruiden en yoghurt, amandelen en pistache

Fish roasted in the Tandoor and cooked in a cream sauce with Indian spices and yoghurt, almonds, pistachio

29) Chicken Tikka Korai gosh..... 17.90

Poulet Tikka avec des épices, tomates fraîches, oignons, poivrons, yoghurt, herbes aromatiques, moyennement épicé

Kip Tikka met Indische kruiden, verse tomaten, uien, yoghurt, peper, aromatische kruiden, medium spicy saus

Chicken Tikka with spices, fresh tomatoes, onions, yoghurt, pepper, medium spicy

30) Lamb Korai gosh..... 17.90

Agneau préparé avec des épices et herbes, tomates fraîches, oignons, poivrons, yoghurt, herbes aromatiques, moyennement épicé

Lamsvlees gekookt met Indische kruiden, verse tomaten, uien, ,pepper yoghurt,pepper,aromatische kruiden, medium spicy saus

Lamb cooked with spices and herbs, fresh tomatoes, onions, yoghurt, pepper, medium spicy

31) Chicken Patia..... 14.50

Poulet préparé dans une sauce aigre-doux et moyennement épicé

Kip gekookt in Zoet-zuur en medium spicy saus

Chicken cooked in a sweet-sour and medium spicy saus

32) **Mixed Thali**..... **23.50**

Mélange de légumes et différentes viandes; servis avec du riz et pain

Verschillende groenten en vlees, rijst en brood

Mixed vegetable and various meats; served with rice and bread

33) **Vegetable Thali**..... **22.50**

Différentes sortes de légumes cuits avec des épices variées servis avec du riz et du pain

Verschillende gekookt groenten in Indische kruiden, rijst en brood

Different types of vegetables cooked with various spices; served with rice and bread

34) **Chicken Tikka Biryani**..... **16.90**

Poulet Tikka frit dans une sauce de beurre avec des épices indiennes et sautées au riz Basmati préparé avec des raisins secs, noix de muscat et crème

Kip Tikka gefrituurd in botersaus met Indische Kruiden en gekookt in Basmati-rijst met droge krenten, muscaat noten en room

Chicken Tikka cooked in butter sauce with Indian spices and cooked in Basmati rice, prepared with dry raisins, muscat nuts and cream

35) **Lamb Mughlai Biryani**..... **16.50**

Agneau cuit dans une sauce de beurre avec des épices indiennes et sautées au riz Basmati préparé avec des raisins secs, noix de muscat et crème

Lamsvlees gefrituurd in botersaus met Indische Kruiden en gekookt in Basmati-rijst met droge krenten, muscaat noten en room

Lamb cooked in butter sauce with Indian spices and cooked in Basmati rice, prepared with dry raisins, muscat nuts and cream

36) **Vegetable Biryani**..... **14.50**

Riz Basmati sauté à l'huile de beurre, préparé avec des épices indiennes et une variété de légumes

Basmati rijst gesauteerd in boterolie, bereid met Indische kruiden en een varitie en groenten

Basmati rice cooked in butter olie, prepared with Indian spices and a variety of vegetables

POULET – KIP – CHICKEN

37) **Chicken Korma**..... **13.90**

Poulet cuit dans une sauce de beurre avec des épices indiennes, crème fraîche, des raisins secs et noix de coco

Kip gekookt in een botersaus met Indische kruiden en verse room, krenten en coco noten

Chicken cooked in a butter sauce with Indian spices and cream; raisins and coconuts

38) **Butter Chicken**..... **14.90**

Poulet grillé au Tandoor et frit dans une sauce au beurre avec des épices indiennes, amandes et pistaches

Kip gegrild in de Tandoor en gefrituurd in botersaus met Indische kruiden, amandelen en pistache

Chicken roasted in the Tandoor and cooked in a butter sauce with Indian spices, almonds and pistachio

39) **Chicken Dopiaza**..... **12.90**

Poulet cuit dans une sauce de poivres et des oignons

Kip gekookt in pepersaus en ajuin

Chicken cooked in a pepper sauce and onions

40) **Chicken Rogon Gosht**..... **13.50**

Poulet cuit dans une sauce de tomate avec du yoghourt, des épices indiennes et des herbes aromatiques

Kip gekookt in een tomatensaus met yoghurt, Indische Kruiden and aromatische kruiden

Chicken cooked in a tomato sauce with yoghurt and Indian spices

41) **Chicken Danzak**..... **13.50**

Poulet cuit avec des lentilles, jus de citron, moyennement épicés

Kip gekookt in lizensaus met Indische kruiden, citroensap

Chicken cooked with lentils, lemon juice, medium spicy

42) Chicken curry.....11.50

Poulet cuit dans une sauce curry
Kip gestoofd in currysaus
Chicken cooked in curry sauce

43) Chicken Madras.....12.90

Poulet cuit dans une sauce Madras (épices et poudre curry de Madras) et noix de coco
Kip bereidt in een Madrassaus (Kruiden en Madras currysaus), en coco noten
Chicken prepared in a Madras sauce (Spices and Madras curry powder), and coconuts

44) Chicken Jalfrezi.....13.50

Poulet cuit avec du piment, poivrons, oignons, coriandre, épices indiennes et herbes aromatiques
Kip gekookt met chili, peper, ajuin, koriander, Indische en aromatische kruiden
Chicken cooked with fresh chilli, pepper, onions, coriander, aromatic and Indian Spices

45) Chicken Vindaloo.....12.90

Poulet cuit dans une sauce pimentée
Kip gekookt in zeer pikante saus
Chicken cooked in spices sauce

AGNEAU – LAMSVLEES – LAMB

46) Lamb Korma.....14.90

Agneau cuit dans une sauce de beurre avec des épices indiennes, crème fraîche, des raisins secs et noix de coco
Lamsvlees gekookt in een botersaus met Indische kruiden en verse room, krenten en coco noten
Lamb cooked in a butter sauce with Indian spices and cream, raisins and coconuts

47) Lamb Dopiaza.....13.90

Agneau cuit dans une sauce de poivres et des oignons
Lamsvlees gekookt in pepersaus en ajuin
Lamb cooked in a pepper sauce and onions

48) Lamb Rogon Gosht.....14.50

Agneau cuit dans une sauce de tomate avec du yoghurt, des épices indiennes et des herbes aromatiques
Lamsvlees gekookt in een tomatensaus met yoghurt, Indische Kruiden and aromatische kruiden
Lamb cooked in a tomato sauce with yoghurt and Indian spices

49) Lamb Danzak.....14.50

Agneau cuit avec des lentilles, jus de citron, moyennement épicés
Lamsvlees gekookt in linzensaus met Indische kruiden, citroensap
Lamb cooked with lentils, lemon juice, and medium spicy

50) Lamb curry.....12.90

Agneau cuit dans une sauce curry
Lamsvlees gestoofd in currysaus
Lamb cooked in curry sauce

51) Lamb Madras.....13.90

Agneau cuit dans une sauce Madras (épices et poudre curry de Madras), et noix de coco
Lamsvlees bereidt in een Madrassaus (Kruiden en Madras currysaus), en coco noten
Lamb prepared in a Madras sauce (Spices and Madras curry powder), and coconuts

52) Lamb Jalfrezi.....14.50

Agneau cuit avec du piment, poivrons, oignons, coriandre, épices indiennes et herbes aromatiques
Lamsvlees gekookt met chili, peper, ajuin, koriander, Indische en aromatische kruiden
Lamb cooked with fresh chilli, pepper, onions, coriander, aromatic and Indian Spices

53) Lamb Vindaloo.....13.90

Agneau cuit dans une sauce pimentée
Lamsvlees gekookt in zeer pikante saus
Lamb cooked in spices sauce

SCAMPIS/POISSONS – SCAMPIS/VIS – SCAMPIS/FISH

60) Scampi Malai Curry.....17.00

Scampi frit à l'huile de beurre et cuit avec des épices indiennes, crème fraîche et noix de coco
Scampi gekookt in botersaus en roomsaus met Indische Kruiden, en coco noten
Scampi cooked in butter oil and cooked with Indian spices, fresh cream and coconut

61) Scampi Dopiazza.....16.00

Scampi cuit dans une sauce de poivres et des oignons
Scampi gekookt in pepersaus en ajuin
Scampi cooked in a pepper sauce and onions

62) Scampi Curry.....15.40

Scampi cuit dans une sauce curry
Scampi gestoofd in currysaus
Scampi cooked in curry sauce

63) Scampi Madras.....16.00

Scampi cuit dans une sauce Madras (épices et poudre curry de Madras) et noix de coco
Scampi bereidt in een Madrassaus (Kruiden en Madras currysaus) , en coco noten
Scampi's prepared in a Madras sauce (Spices and Madras curry powder), and coconuts

64) Scampi Jalfrezi.....16.50

Scampi cuit avec du piment, poivrons, oignons, coriandre, épices indiennes et herbes aromatiques
Scampi gekookt met chili, peper, ajuin, koriander, Indische en aromatische kruiden
Scampi cooked with fresh chilli, pepper, onions, coriander, aromatic and Indian Spices

65) Scampi Vindaloo.....16.00

Scampi cuit dans une sauce pimentée
Scampi gekookt in zeer pikante saus
Scampi cooked in spices sauce

66) Fish malai curry.....16.00

Poisson frit à l'huile de beurre+
et cuit avec des épices indiennes, crème fraîche et noix de coco
Vis gefrituurd in botersaus en gekookt in een roomsaus met Indische Kruiden
Fish cooked in butter oil and cooked with Indian spices, fresh cream and coconut

67) Fish curry.....15.00

Poisson cuit dans une sauce curry
Vis gestoofd in curry saus
Fish cooked in curry sauce

68) Fish Jalfrezi.....16.50

Poisson cuit avec du piment, poivrons, oignons, coriandre, épices indiennes et herbes aromatiques
Vis gekookt met chili, peper, ajuin, koriander, Indische en aromatische kruiden
Fish cooked with fresh chilli, pepper, onions, coriander, aromatic and Indian Spices

LEGUMES – GROENTEN - VEGETABLES

69) Vegetable Shahi Korma.....12.50

Légumes cuit dans une sauce de beurre avec des épices indiennes, crème fraîche et garni avec des raisins secs et noix

Groenten gekookt in een botersaus met Indische kruiden en verse room, gegarneerd met krenten en eieren
Vegetables cooked in a butter sauce with Indian spices and cream; garnished with raisins and nuts

70) Vegetable Malai Kofta12.50

Boulettes de légumes variés frits à l'huile et cuites dans une sauce à la crème avec des épices indiennes, raisins secs et noix de coco

Groenten gefrituurd in olie en gekookt in een roomsaus met Indische kruiden met droge krenten en kokosnoot

Vegetable balls cooked in oil and cooked in a cream sauce with Indian spices and garnished with dry raisins and coconut

71) Mixed Vegetable curry11.50

Légumes variés cuits dans une sauce curry

Groenten gestoofd in currysaus

Mixed Vegetable cooked in curry sauce

72) Vegetable Vindaloo.....12.00

Légumes cuits dans une sauce pimentée

Groenten gekookt in zeer pikante saus

Vegetable cooked in spices sauce

73) Bombay Aloo.....11.50

Pommes de terre cuites avec des tomates, coriandre et épices

Aardappelen gekookt met tomaten, koriander en kruiden

Potato cooked with tomato, coriander and other spices

74) Palok Paneer.....12.50

Epinards hachés et fromages cuits aux herbes aromatiques et aux épices indiennes

Spinazie en kaas gekookt in gearomatiseerde en Indische kruiden

Spinach and cheese cooked in aromatic and Indian Spices

75) Daal Tarka.....11.50

Lentilles jaunes et épices indiennes flambés aux oignons et ail hachés

Gele linzen met Indische kruiden geflambeerd in ajuin en gehakte look

Yellow lentils and Indian spices cooked in onions and smashed garlic

76) Bhindi Bhaji.....12.50

Okra préparés avec des épices indiennes, tomates, oignons

Okra bereidt met kruiden, tomaten, ajuins

Okra (ladies fingers) prepared with spices, onions and tomatoes

77) Mushroom Bhaji.....12.50

Champignons préparés dans une sauce à la crème avec des épices indiennes et oignons

Paddestoelen bereiden in een roomsaus met Indische kruiden en ajuins

Mushroom prepared in a cream sauce with Indian spices and onions

Accompagnement Légumes – Bijbehorende Groenten – Vegetable Side Dish

- 78) Mixed Vegetable curry7.90
Légumes variés cuits dans une sauce curry
Groenten gestoofd in currysous
Mixed Vegetable cooked in curry sauce
- 79) Bombay Aloo.....7.90
Pommes de terre cuites avec des tomates, coriandre et épices
Aardappelen gekookt met tomaten, koriander en kruiden
Potato cooked with tomato, coriander and other spices
- 80) Sag Bhaji.....8.50
Épinards préparés avec des épices indiennes, tomates, ail, coriandre
Spinazie bereidt met kruiden, tomaten, look, coriandre
Spinach prepared with spices, tomatoes, garlic, coriander
- 81) Daal Tarka.....7.50
Lentilles jaunes et épices indiennes flambés aux oignons et ail hachés
Gele linzen met Indische kruiden geflambeerd in ajuin en gehakte look
Yellow lentils and Indian spices cooked in onions and smashed garlic
- 82) Dahee Raita.....4.50
Yaourt naturel avec épices indiennes
Natuur yoghurt met Indische kruiden
Natural Yoghurt with Indian spices
- 83) Mixed Salad.....5.50

RIZ - RIJST - RICE

- 84) Polao Rice..... 3.50
Riz Basmati Sauté à l'huile de beurre et épices indiennes
Basmati rijst gesauteerd in boterolie en Indische kruiden
Basmati rice cooked in butter oil and Indian spices
- 85) Peas Poloa..... 5.50
Riz Basmati, petits pois sautés à l'huile de beurre et épices indiennes
Basmati rijst, erwten gesauteerd in boterolie en Indische kruiden
Basmati rice, peas cooked in butter oil and Indian spices
- 86) Fried Rice..... 6.00
Riz Basmati, petits pois et œuf sautés à l'huile de beurre et épices indiennes
Basmati rijst, erwten en ei, gesauteerd in boterolie en Indische kruiden
Basmati rice, peas and eggs cooked in butter oil and Indian spices

PAIN - BROOD - BREAD

87) Naan.....2.90

Pain blanc doux grillé au Tandoor
Zacht wit brood gegrild in Tandoor
Soft white bread toasted in the Tandoor

88) Garlic Naan.....4.50

Pain blanc doux fourré d'ail, grillé au Tandoor
Zacht wit brood gevuld met, gegrild in Tandoor
Soft white bread filled with garlic, toasted in the Tandoor

89) Paneer Naan.....4.50

Pain blanc doux fourré de fromage, grillé au Tandoor
Zacht wit brood gevuld met kaas, gegrild in Tandoor
Soft white bread filled with cheese, toasted in the Tandoor

90) Peshwari Naan.....4.50

Pain blanc doux fourré d'amandes, noix de coco et raisins secs, grillé au Tandoor
Zacht wit brood gevuld met amandelen, coco noten en krenten, gegrild in Tandoor
Soft white bread filled with almonds, coconut and raisins, toasted in the Tandoor

91) Chapati.....2.90

Pain brun fait maison
Zacht bruin handgemaakt brood
Soft brown handmade bread

92) Vegetable Parata.....4.90

Pain brun fait à la main fourré de légumes et frit à l'huile de beurre
Bruin handgemaakt brood gevuld met groenten, in boterolie
Brown handmade bread filled with vegetable, cooked in butter olie

Desserts

Gulab Jamun.....	<u>5.50</u>
Mango Kulfi.....	<u>5.50</u>
Khir.....	<u>5.50</u>
Dame Blanche.....	<u>5.50</u>
Chocolat Ice Cream.....	<u>5.00</u>
Vanille Ice Cream	<u>5.00</u>
Sorbets Citron-Passion-Framboise.....	<u>5.50</u>

Tea - Coffee

Café – Décaféiné.....	<u>2.50</u>
Cappuccino.....	<u>3.00</u>
Irish coffee.....	<u>7.00</u>
MassalaTea.....	<u>3.20</u>
Lemon tea	<u>2.80</u>
Green Tea	<u>2.80</u>
Jasmin Tea.....	<u>3.00</u>
Mint Tea	<u>3.00</u>
Ginger Tea.....	<u>3.20</u>
Hot Water	<u>2.50</u>