

POUR COMMENCER

Nos spécialités

20. Momos légumes 9,00
Raviolis à la farine de blé,
garnis de légumes et épices,
frits ou à la vapeur
Wheat flour raviolis with vegetables
and spices, fried or steamed

21. Momos poulet 9,50
Raviolis à la farine de blé,
garnis de poulet servis à la
vapeur ou frits
Wheat flour raviolis with chicken,
served fried or steamed

22. Samossas légumes 9,00
Pâte brisée à base de farine
de lentilles, farcie
aux légumes et épices
traditionnelles
Short crust lentil flour pastry stuffed
with vegetables

**23. Assortiment de Momos
10,00**
Momos Mix

24. Beef Roll 9,50
Feuilles de brique roulées et
garnis de tranches de bœuf,
épices et pommes de terre
Brick dough sheets rolled and stuffed
with beef and potatoes

25. Onion rings 9,00
Beignets d'oignons à la farine
de lentilles, légèrement
épices à la carambole (herbe
de l'évêque) et frites
Onion rings with lentil flour, spiced
and fried

Nos Soupes

11. Muligatani 9,00
Crème de lentilles jaunes,
coriandre fraîche
Creamy lentil soup with fresh
coriander

**Nos pains (galettes à la
farine de blé, façonnés à la
main, cuits au tandoor à la
minute)**

40. Naan au Poulet 5,00
Garni de poulet tandoori
Tandoori baked Indian bread, stuffed
with chicken

41. Naan Kheema 5,00
Farci à la viande hachée et
épices
Bread stuffed with minced meat

42. Aloo Kulcha 5,00
Farci aux pommes de terre,
aux petits pois et à la
coriandre fraîche
Bread stuffed with potatoes, green
peas and fresh coriander

43. Kulcha 5,00
Farci au choix (à l'ail ou à
l'oignon)
Bread stuffed with onions or garlic

44. Naan nature 4,50
A la farine de blé nature
Plain Indian bread

45. Roti 4,50
A la farine de blé complet
Whole wheat Indian Bread

125. Pakoras 9,00

Beignets de légumes à la farine de lentilles, légèrement épicés à la carambole (herbe de l'évêque) et frites

Vegetables with lentil flour, spiced and fried

26. Chicken wings 10,00

Ailes de poulet marinées et légèrement épicées est frites

Seasoned and spiced chicken wings, deeply fried

27. Tandoori Wings 10,00

Ailes de Poulet marinées, légèrement épicées et cuites au tandoori

Seasoned and spiced chicken wings, tandoori baked

30. Safrani salade 9,00

Assortiment de légumes frais, feuilles de salade, chaat masala

A selection of fresh vegetables with chaat masala

NOS PLATS

Nos Byrianis (riz Basmati cuit avec des épices, garni de viande ou de poisson)

70. Vegetable Byriani 17,00

Riz basmati à la vapeur sauté avec des légumes frais et épices

Steamed basmati rice sautéed with vegetables and spices

71. Chicken Byriani 21,00

Riz basmati à la vapeur sauté

46. Cheese Naan 5,00

Garni de fromage de Tofu, tomates et poivrons.

Bread stuffed with fresh Tofu cheese, tomatoes and bell peppers.

NOS PLATS AU TANDOOR

Plats cuits au four Indien-Tandour, marinés et légèrement épicés

Tandoor Oven cooked dishes, marinated and lightly spiced

80. Tandoori Chicken 19,50

Cuisses de poulet marinées aux épices Tandoori et grillés
Chicken legs marinated with Tandoori spices and grilled

81. Tandoori Chicken Tikka 19,50

Morceaux de blancs de poulet marinés aux épices traditionnelles indiens et cuites au tandour

Pieces of chicken breast marinated with mild spices and grilled

82. Achari Tikka 19,50

Morceau de blancs de poulet marinés aux épices pimentées et grillés

Pieces of chicken breast marinated with hot spices and grilled

avec des épices et morceaux de poulet
Steamed basmati rice sautéed with spices and pieces of chicken

72.Byriani Saumon 22,00
Riz basmati à la vapeur sauté avec épices et morceaux de saumon
Steamed basmati rice sautéed with spices and pieces of salmon

73.Beef Byriani 23,00
Riz basmati à la vapeur sauté avec des épices et morceaux de bœuf
Steamed basmati rice sautéed with spices and pieces of beef

74.Byriani Agneau 29,00
Riz basmati à la vapeur sauté avec des morceaux d'agneau et épices
Steamed basmati rice sautéed with spices and pieces of lamb

Light, Light, Light...

111.Beef Tandoori 23,00
Morceaux de bœuf légèrement marinés aux épices et grillés au Tandoori sans matières grasses
Beef pieces lightly spiced, cooked in Tandoori without oil

112.Légumes à la vapeur 11,50

182.Bombay Tikka 19,50
Morceau de blancs de poulet marinés aux épices, menthe et coriandre fraîches
Pieces of chicken breast marinated with spices, fresh coriander

84.Bakri Chops 35,00
Côtes d'agneau marinés et grillés
Lamb chops marinated and grilled

85.Safrane Mix (pour 2 personnes) 47,00
Assortiment de viandes mariné et grillé
Assorted Tandoori grilled meats

86.Fish tikka Saumon ou Dorade Royal entière (selon arrivage) 21,00
Morceaux du poisson marinés et grillés ou un poisson entier (selon arrivage)
Pieces of fish filet or whole fish marinated and grilled (ask our waiter for availability)

99.Beef Buna 23,00
Morceaux de bœuf cuits dans une sauce maison avec ail, gingembre, poivrons verts et oignons
Beef cooked in a home-made sauce with garlic, ginger, green bell

Steamed vegetables

113. Pavé de Saumon à la vapeur et ses légumes 23,00
Steamed salmon with vegetables

Nos Currys /Our Currys

90. Chicken Tikka Masala
19,50
Morceaux de blanc de poulet tandoori cuits dans une sauce maison masala
Pieces of chicken breast grilled in Tandoori cooked in a home-made masala sauce

91. Chicken Curry 19,50
Cuisse de poulet désossée cuite dans une sauce curry traditionnelle
Boneless chicken leg cooked in traditional curry sauce

92. Chicken Korma 19,50
Morceaux de blancs de poulet tandoori cuits dans une sauce aux noix de cajou (servi avec ou sans champignons de Paris)
Pieces of chicken cooked in a traditional cashew nut sauce (with or without mushrooms)

93. Rogan Gosh 29,00
Morceaux d'agneau cuits dans une sauce curry
Pieces of lamb cooked in a traditional curry sauce

94. Chana Gosh 29,00
Morceaux d'agneau et pois chiches cuits dans une sauce

peppers and onions

100. Beef Korma 23,00
Morceaux de bœuf cuits dans une sauce aux noix de cajou et légumes (servi avec ou sans champignons)
Beef pieces cooked in a mild cashew nut sauce (served with or without mushrooms)

101. Machi Curry 21,00
Morceau de poisson cuit dans une sauce à la noix de coco et curry
Pieces of fish cooked in a coconut sauce with spices

102. Machi Masala 21,00
Morceaux de poisson légèrement épicés cuits dans une sauce tomate
Pieces of fish cooked in a tomato sauce and spices

103. Jinga Masala (substitut) 21,00
Substitut de crevettes aux épices et sauce masala
Substitute of shrimps with spices and masala sauce

Nos accompagnements (riz et nouilles cuits à la vapeur)

50. Basmati nature 4,50
Riz naturellement parfumé, cuit à la vapeur
Boiled basmati rice

51. Pilaf légumes 5,50

masala

Lamb and chick peas grains cooked with masala sauce

95. Buna Gosh 29,00

Morceaux d'agneau cuits dans une sauce maison avec ail, gingembre, poivrons verts et oignons

Lamb cooked in a home-made sauce with garlic, ginger, green bell peppers and onions

96. Gosh Korma 29,00

Morceaux d'agneau cuits dans une sauce aux noix de cajou (servi avec ou sans champignons)

Lamb cooked in a mild cashew nut sauce (served with or without mushrooms)

97. Beef Rogan 23,00

Morceaux de bœuf cuits dans une sauce curry

Pieces of beef cooked in a curry sauce

98. Beef Chana 23,00

Morceaux de bœuf et pois chiches cuits dans une sauce curry

Beef pieces and grains of chick peas cooked in a curry sauce

Nos Currys

Végétariens/Vegetarian Currys

120. Aloo Jeera 15,00

Pommes de terre et cumin

Riz cuit garni de légumes (carottes, petits pois, haricots verts et oignons

croustillants)

Basmati rice stuffed with carrots, green peas, French beans and crispy onions

52. Safrani Pilaf 6,50

Riz cuit avec des fruits secs (raisins, noix de cajou, légèrement sucré et safrané)

Basmati rice cooked with dried sultana raisins, cashew nuts and safran

53. Nouilles veggies 7,00

Nouilles sautées garnis de légumes

Noodles sauteed with vegetables

Nos nouilles (nouilles chinoises à la farine de blé, agrémentées d'ail, gingembre et sauce soja, cuites dans un wok)

60. Vegetable Akka 17,00

Nouilles sautées aux légumes (petits pois, choux blanc, carottes, oignons)

Sautéed noodles with season vegetables

61. Beef Akka 23,00

Nouilles sautées aux légumes et au bœuf

Sautéed noodles with beef and vegetables

cuits dans une sauce masala,
épices et coriandre fraîche
Potatoes and cumin cooked in
masala sauce, spices and fresh
coriander

121. Dal Makni 15,00
Lentilles noires et haricots
rouges cuites à l'indienne
Indian style cooked black lentils
and red beans

122. Bangan Barta 16,00
Aubergines grillées au
Tandoori, hachés et cuits dans
une sauce à la tomate et
oignons
Grilled eggplant, minced and
cooked in tomato and onion sauce

123. Sabzi Curry 15,00
Mélange de légumes à la
sauce curry légèrement épicé
Mix vegetables cooked in a lightly
spices

62. Lamb Akka 29,00
Nouilles sautées aux légumes
et à l'agneau
Sautéed noodles with lamb and
vegetables

63. Chicken Akka 21,00
Nouilles sautées aux légumes
et au poulet
Sautéed noodles with chicken and
vegetables

Nos Grillades/ Our grilled dishes

Entrecôtes Grillées à la pierre de Lave 300g 30,00
Lava Stone Grilled Ribs

Côtes d'agneau grillées à la pierre de lave 35,00
Lamb chops grilled with lava stone

Assiette Merguez Grillées à la pierre de lave 19,00
Grilled Merguez Plate with lava stone

Grillade Royale (Entrecôte + Côte d'Agneau + Parguit + Merguez) 47,00
Royal grill (Rib steak + lamb chops + parguit + merguez)

**A MIDI...
SUR PLACE UNIQUEMENT**
(Hors jours fériés et
dimanche)

- MENU TANDOORI 19,90**
- soupe du jour
 - un pain nature
(supplément 2^E pour un
pain différent)
 - tandoori au choix
(poulet ou bœuf)
 - riz aux légumes
 - boisson soft ou café

- MENU CURRY 19,90**
- soupe du jour
 - un pain nature
(supplément 2^E pour un
pain différent)
 - curry au choix (poulet
ou bœuf)
 - riz aux légumes
 - boisson soft ou café

- MENU ENFANT (- 10 ans)
14,00**
- chicken Nuggets
 - frites
 - boisson soft au choix

**A EMPORTER ou EN
LIVRAISON UNIQUEMENT**

- LAFAROLL 12,90**
- morceaux de blanc de
poulet cuits au Tandoor,
enroulés dans un pain
cuit minute, légumes et
sauce maison

- LAFAROLL Boisson soft au
choix 14,90**
- morceaux de blanc de
poulet cuits au Tandoor,
enroulés dans un pain
cuit minute, légumes et
sauce maison
 - boisson au choix (Evian
0,5cl, St- Pellegrino
0,5cl, Coca 0,5cl, Coca
Zero 0,5 cl, Ice Tea
Pêche 0,5cl)

- LAFAROLL SCHNITZEL ROLL 14,90**
- blanc de poulet pané et
frite enroulé dans un
pain cuit maison,
ketchup ou mayonnaise

- LAFAROLL SCHNITZEL ROLL
Boisson soft au choix 16,90**
- blanc de poulet pané et
frite enroulé dans un
pain cuit maison,
ketchup ou mayonnaise+
 - boisson au choix (Evian
0,5cl, St- Pellegrino

0,5cl, Coca 0,5cl, Coca
Zero 0,5 cl, Ice Tea
Pêche 0,5cl)

MENU SHABAT (pour 2,
choix à la carte) 39,50

- 2 currys de poulet
- 1 curry de bœuf
- 1 curry d'agneau
- 1 riz du chef

Boisson en livraison et à emporter 3,00

Evian 0,5cl, St- Pellegrino 0,5cl, Coca 0,5cl, Coca Zero 0,5 cl, IceTea Pêche 0,5cl

NOS DESSERTS

KULFI PISTACHE 8,00

Glace maison à la pistache et safran
Homemade indian ice cream with
pistach

SALADE DE FRUITS FRAIS 8,00

Fresh fruit salad

COUPE DE LITCHI 8,00

Litchi

SABAYON 10,00

GATEAU « OPERA » 10,00

Servi avec une boule de glace vanille
Opera chocolate cake with vanilla
icecream

NOUGAT GLACE 9,00

Glace au nougat, coulis de framboise
Soft caramel ice-cream cake,
raspberry coulis

MOELLEUX AU CHOCOLAT 10,00

Servi avec une boule de glace vanille
Chocolate volcano cake and vanilla
ice cream

SORBET OU GLACE (2 parfums au
choix) 8,00

Vanille, chocolat, fraise, fruits de la
passion, citron vert, mangue, noix de
coco
Sorbet OR ICECREAM of your choice
(2 Scoops)

Prix en euros, taxes et service inclus
La maison n'accepte pas les chèques

Vanilla, chocolate, passion fruit,
lime, mango and coconut

NOS BOISSONS

BOISSONS FRAICHES

Perrier, Sprite, Coca Cola
Classique, Light, Zéro
(33cl) 5,50
Schweppes, Orangina, IceTea
Pêche (33cl) 5,50
Ginger Ale « Fever Tree » 25 cl
5,50
Jus de fruits 33 cl 5,50
Evian, St- Pellegrino 50 cl 5,50
Evian, St- Pellegrino 1 Ltr 8,50

APERITIF

Martini rouge, blanc 6cl 6,50
Anisés 4cl 6,50
Boukha 10 cl 10,00
Coupe de champagne 12cl
15,00
Kir vin blanc 12cl 10,00
Kir Royal 12cl 15,00

****WHISKY 4cl**

Cardhu 15ans 14,00
Cardhu 12ans 12,00
Jack Daniels/ Jameson 9,00
Gentelmen Jack 12,00
J&B/ Ballentines / John Haig/
Red Label 7,00
Lagavulin 16 ans 16,00
Glenfiddich 12 ans/
Glenmorangie/ Glenlivet 12,00
Monkey Shoulder 12,00
Johnny Walker Black Label
12,00

****GIN 4cl**

Gordon's 8,00
Beefeater 8,00
Gibson's 7,00
Bombay 10,00

****TEQUILA 4cl**

Patron Silver 16,00

****VODKA 4cl**

Absolut 8,00
Grey Goose 12,00

DIGESTIFS 4cl

Louis Royer VS 14,00

BIERES BOUTEILLES

Heineken 6,00
Bière Indienne 7,00

COCKTAIL MAISON 11,00

BOISSONS CHAUDES

Espresso, Dcaf, Ristretto,
Americano 3,00
Double Espresso 4,00
The 4,00
Infusion 4,00

Prix en euros, taxes et service inclus
La maison n'accepte pas les chèques

Chivas Regal 12 ans 12,00

Nikka Day's 12,00

Cutty Sark 7,00

Dewars 12,00

****RHUM 4cl**

St James blanc, ambré 9,00

Pirate ambré 9,00

**Accompagnement offert au choix (Coca Cola 33cl, Perrier 33cl, Ginger Ale 25cl, Sprite 33cl, Tonic 33cl)

*** L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération**

NOS VINS

ISRAEL		75CL	12CL	37,5CL
	ROUGES			
<i>Binyamina Moshava Cabernet Sauvignon 2018</i>		39	11	
<i>Carmel Merlot Private Collection 2018</i>		45	10	
<i>Tabor Cabernet Sauvignon 2017</i>		45	10	
<i>Joseph 2019</i>		45		
<i>Binyamina Reserve Merlot 2016</i>		55		
<i>Gamla Cabernet Sauvignon 2017</i>		55		
<i>Tabor Adama Shiraz 2014</i>		52	12	
<i>Binyamina Chosen Diamond 2016</i>		95		
<i>Petit Castel 2017</i>		99		
<i>Flam Syrah Reserve Galilee 2016</i>		99		
	BLANCS			
<i>Binyamina Moshava Chardonnay 2018</i>		35	10	
<i>Yarden Mount Hermon</i>		39		
<i>Binyamina Grenache 2018</i>		39		
<i>Rose Tabor 2018</i>		45		
	FRANCE			
	ROUGES			
<i>Delagrave Bordeaux Herzog Selection 2017</i>		35	9	19
<i>Brouilly AOC 2016</i>		52	10	29
<i>Château Marmorieres 2019</i>		52		
<i>Haut Medoc Château Lamothe- Cissac 2016</i>		68		
	BLANCS			
<i>Chablis ACC Dampf Freres 2017</i>		78		
	ROSES			
<i>Tavel AOP Domaine Lafond 2016</i>		32	10	
<i>Cinsault Lou South Pays D'Oc IGP 2017</i>		32	9	
<i>Côtes De Provence Domaine Fontlaure 2018</i>		35	10	19
<i>Château Gairoird BIO 2020</i>		47		
	CHAMPAGNE			
<i>BOKOBSA Heritage Cuvee Lucien Brut</i>		99	15	
	ITALIE			
	BLANCS			
<i>Moscato Bartenura 2018</i>		35	10	22
<i>Chardonnay Victorio Cantina Gabriele 2018</i>		36	9	