

Les Entrées

Prix TTC

Boondi Raita **5€**

Yaourt au farine de pois chiches soufflée, parfumé au cumin grillé maison et safran

Kheera Raita **6€**

Yaourt au concombre, parfumé au cumin grillé maison et safran

PAKORA (Vegan et sans gluten) **6€**

Beignets à la farine de Pois Chiches noir agrémenté d'une sauce tamarind maison

COMBO-PAKORA SAMOSA (Vegan)

Beignets de légumes et samosa agrémenté d'une sauce tamarind maison

S	M	L	XL
1prs- 8€	2prs- 15€	3prs- 21€	4prs- 26€

S = 1 samosa + 5 beignets pakora

Le Menu Enfant (moins de 8 ans)

Poulet à la sauce douce servi avec du riz et beignets **10€**



Les Plats

Besalak Poulet **16,5€**

Blancs de Poulet, plongés dans une sauce aux épinards, à la farine de pois chiches noirs et au yaourt.

Besalak Paneer (Végé) **17€**

Dès de Paneer-bio maison, sauté aux épices, plongés dans une sauce aux épinards, à la farine de pois chiches noirs et au yaourt.

Besalak Tofu (Végé) **16€**

Dès de Tofu-bio, sauté aux épices, plongés dans une sauce aux épinards, à la farine de pois chiches noirs et au yaourt.

Besalak Agneau **18€**

Dès de Gigot d'Agneau mijotés à feu doux, plongés dans une sauce aux épinards, à la farine de pois chiches noirs et au yaourt.

Palak Paneer (Végé) 16,5€

Dès de Paneer-bio maison, sauté aux épices, surplombant une préparation d'épinards, de sauce noix de cajoux, amandes et sauce akbari (tomate, ail et oignon).

Palak Tofu (Vegan) 15,5€

Dès de Tofu-bio, sauté aux épices, surplombant une préparation d'épinards, de sauce noix de cajoux, amandes et sauce akbari (tomate, ail et oignon).

Shahi Agneau Poireau 18€

Dès de Gigot d'Agneau mijotés sur à feu doux et plongés dans une sauce tomate maison, recouvert de poireau croquant en fines lamelles.

Butter Chicken (sans lactose) 16€

Blancs de Poulet, plongés dans une sauce tomate maison, cajoux, amandes et sauce akbari (tomate, ail et oignon).

 **Les Plats Incontournables** 

**** Les Badami sont les plats les plus doux de la carte ****

Prix TTC

Badami Poulet 16,5€

Blancs de Poulet marinés, baignés dans une sauce à la noix de cajou, amande et lait de coco.

Badami Paneer (Végé) 17€

Dès Paneer-bio maison, baignés dans une sauce à la noix de cajou, amande et lait de coco.

Badami Tofu (Vegan) 16€

Dès de Tofu-bio, baignés dans une sauce à la noix de cajou, amande et lait de coco.

Badami Agneau 18€

Dès de Gigot d'Agneau mijotés à feu doux, baignés dans une sauce à la noix de cajou, amande et lait de coco.

Escale Dal (Vegan) 15€

Mélange de lentilles et de légumes préparé aux épices, très légèrement pimenté.

Baigan Bharta (Vegan) 16€

Caviar d'aubergine fumé au tandoor, préparé avec des oignons, ails et épices.

Escale Gulabi 20€

Selon l'humeur de cheffe

**** Tous nos les plats et plats incontournables sont sans gluten et servi avec du riz basmati nature ****

Les accompagnements

Prix TTC

Les Pains Indien (à base de farine de blé et pois chiches)

Kulcha Nature (Vegan)	2,5€
Kulcha à l'ail (Vegan)	3,5€
Kulcha qui rit (Cheese)	4,5€
Kulcha Bleu de sassenage (Cheese)	5,5€

Les Suppléments

Papadum **1,5€**

Galette indienne craquante ressemblante aux chips, à base de farine de haricots, lentilles, riz, épices et piments.

Riz Basmati Nature **2,5€**

Escale Riz

Riz sauté aux épices, noix de cajoux et amandes. **4,5€**

C'est Quoi Paneer ?

Notre Paneer (fromage indien) est fait maison avec du lait (vache) bio du GAEC du Thicaud (Herbeys) ou du Trièves. Le Paneer est l'un des rares fromages dont l'origine soit Indienne. Il présente une texture semblable au Feta, qui lui permet de griller sans fondre. Etant un cheese plutôt frais et neutre en goût, c'est en le faisant sauté à l'huile d'olive avec des épices qu'il vous révélera tout son charme !