



l'escale indienne

L'escale indienne est le fruit d'une graine semée par ses fondateurs. La graine d'un **désir authentique venu du fond du cœur.**

L'histoire de cette graine, c'est avant tout la passion et la **rigueur d'une équipe quotidiennement impliquée** afin d'assurer ses besoins croissants.

C'est aussi **l'attention et l'amour apportés dans ses soins.**

L'Escale Indienne, c'est le rêve de mettre entre les mains de ses convives et pour leurs papilles gustatives, **l'alliance subtile de la gastronomie indienne a la danse poétique et de l'art culinaire français.**

L'Escale Indienne, c'est aussi le fruit d'une philosophie simple mais forte. Celle-là même qui invite à **porter soi-même, le changement** que l'on veut voir dans le monde.

L'histoire de l'Escale Indienne, c'est de s'intégrer au fleuron du **circuit cours** du bassin dauphinois. De s'engager et de **prendre position sur des sujets vitaux** comme le **non-gaspillage ou la consommation locale et éco-responsable.**

ENTRÉES

ESCALE RAITA — 7,5€

Un **yaourt** subtilement assaisonné d'un **mélange d'épices**, de **cumin grillé**, des **notes de paprika et de safran** ainsi que d'autres mystérieuses saveurs qui le rende si unique. Du **concombre râpé** puis égoutté apporte une touche rafraichissante. Et pour vous faire craquer, notre Raita est servi avec un **papadum**, une **chips géante au cumin**, qui est bel et bien craquante.

Papadum supplémentaire - 1,5€ / pièce

PAKORAS AUX LÉGUMES — 7€

Finement travaillée, la pâte se compose d'un **mélange d'épices** au secret bien gardé qui vient donner un goût délicat et savoureux à ces **petites bouchées**.

Derrière la simplicité, se cachent parfois des choses très complexes, c'est bien le cas pour notre recette de **beignets**. La cheffe vous propose une **sauce tamarin** faite maison pour les accompagner. Celle-ci apporte une note acidulée et sucrée à votre expérience gustative.

Supplément : sauce piment menthe coriandre au yaourt - 1€

COMBO PAKORAS - SAMOSA

S — **M**

1prs - 10€ 2prs - 19€

S = 1 samosa et 5 pakoras

M = 2 samosas et 10 pakoras

L'idée de ce combo est de réunir les **pakoras aux légumes** avec le fameux **samosa** du nord de l'Inde. Pour ceux qui n'ont pas eu la chance de le connaître, laissez-nous vous le présenter. Ce met est devenu populaire en Inde au XIVème siècle !

Dans le respect de la tradition, ce grand **beignet** triangulaire préparé par nos soins, est fourré d'une préparation faite maison de **petit pois** et de **pommes de terre** généreusement épicés à l'**Escale Garam Masala**.

Nous avons choisi des sauces **acidulées, sucrées et salées** pour vous proposer une **expérience authentique** de l'Escale Indienne.

LÉGENDE régimes / allergènes / intolérances



Prix TTC

Merci de nous indiquer en cas d'allergies

NOS PAINS

Le pain a une place de prédilection au sein de la gastronomie indienne. Traditionnellement, il assume souvent le rôle qui est celui de la cuillère.

Pour une expérience entière et authentique de l'Escale Indienne, remarquables par leurs finesses et légèretés, nous vous recommandons **d'accompagner votre plat par un de nos pains faits maison.**

LE KOULCHA

Le Koulcha est un cousin éloigné du naan. Inspiré du Nord de l'Inde, il a l'avantage d'être **végan**, car il n'y a pas d'œuf ou de laitage utilisé dans l'élaboration de sa pâte. Cette dernière, à base de **farine de blé** est fermentée pendant 24h, favorisant ainsi l'aspect digeste et brioché de ce pain.

KOULCHA NATURE
2,5€

 **KOOL CHAT QUI RIT**
4,5€

KOULCH' AÏE
3,5€

 **KOOL CHAT AÏE QUI RIT**
5,5€

LÉGENDE régimes / allergènes / intolérances



LA DALSA

La Dalsa est une cousine très éloignée de la **crêpe bretonne**. Inspirée du Sud de l'Inde, élaborée à partir de **riz et de lentilles trempées**, cette pâte fermentée a l'avantage d'être très digeste et légère. Croustillante d'un côté et légèrement moelleuse de l'autre, elle est saupoudrée d'**épices**.

DALSA NATURE
3€

DALSA LÉGUMES
4,5€

 **DALSA BLEU & LÉGUMES**
5€

 **DALSA TROIS FROMAGES**
6€

NOS BOLLS DE RIZ

RIZ BASMATI NATURE
Parfumé au **cumin**
2,5€

ESCALE RIZ 
Sauté à l'**huile d'olive** et parfumé aux **épices** avec **amandes et noix de cajou** qui viennent apporter du croquant.
4,5€

Prix TTC

Merci de nous indiquer en cas d'allergies

Vous voici arrivés au début de la section des plats.

Vous êtes sûrement tenté par une entrée ou bien plusieurs à partager. Vous avez cependant peur de n'avoir pas assez faim pour faire honneur à vos assiettes.

Nous souhaitons d'emblée vous rassurer : nos portions sont raisonnablement pensées pour vous permettre un **voyage culinaire complet**, de l'entrée jusqu'au dessert !

Ceci, étant dit, revenons en à nos assiettes !

Parmi les plats que nous proposons, certains sont déclinés en **4 versions**

TOFU

Le tofu est décrit comme un fromage de soja. Il est bio et conviendra aux **végans**. À l'Escale Indienne, le tofu est systématiquement coupé en dés, revenu à l'**huile d'olive** et assaisonné d'un mélange d'**épices maison**.

Nous proposons également, pour un supplément de 1,5€ une version marinée à la **mangue**.

PANEER

Notre Paneer (fromage cottage indien) est fait maison avec du **lait de 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 tofu ou au halloumi, ce qui lui permet d'être doré, sans qu'il ne fonde.

Étant un fromage plutôt frais et neutre en goût, c'est en le faisant **sauter à l'huile d'olive avec des épices** qu'il vous révélera tout son charme !

AGNEAU

Découpés à partir d'un gigot d'agneau entier, les dés sont **mijotés durant 3h** dans une sauce spéciale. Les pièces deviennent ainsi **tendres et s'imbibent de cette délicieuse préparation** qui viendra ajouter une touche toute particulière aux plats.

Pour que vos plats soient cuisinés avec du piment, veuillez nous le préciser.

Pour **accompagner vos plats d'une sauce pimentée faite maison**, choisissez parmi les options suivantes :

))) SAUCE **PIMENT VERT MENTHE CORIANDRE** — +1€
ADOUCIE AU YAOURT

))) SAUCE **PIMENT VERT MENTHE CORIANDRE** — +1€

))) SAUCE **PURE DE PIMENT ROUGE** — +1€

POULET

Blanc de poulet mariné dans une sauce qui lui permet d'accueillir tous les arômes du mélange d'épices préparé par la cheffe. Proposant ainsi des **saveurs propres** à l'Escale Indienne.

Chez nous, une petite **portion de riz basmati nature** vient décorer l'assiette qui accompagne vos plats.

Vous pouvez la transformer en Escale Riz.

Plats

EMBLÉMATIQUES

de l'escale



Petit riz nature inclus
ou petit Escale riz +3€

Grand riz nature +2,5€
Grand Escale riz +5,5€

MAA KI DAAL MAKHANI 17,5€

L'**origine** de ce plat remonte à la décolonisation de l'Inde. C'est de l'heureuse **retrouvaille de 3 amis** s'étant perdus de vue durant la partition qu'est née la conception du Daal Makhani... Cette création mythique requiert plus de **8h de cuisson à feu doux** et fait partie des préparations les plus compliqués dans l'univers des **lentilles**. Pour en dévoiler les sublimes saveurs, cette recette met à l'épreuve la **patience, le savoir-faire et la maîtrise de l'équilibre des épices**.

Contient : Urad daal, beurre, épices et **beaucoup d'amour**.

EST-CE QU'À L'AGNEAU... — 20€

Qualifié de **"divin"** par nos convives, c'est pourtant une **drôle d'histoire** qui se trouve dans l'élaboration de cette recette. Effectivement, la cheffe étant végétarienne, elle ne croyait qu'à une ébauche lorsqu'elle créa sa **sauce spéciale** pour mijoter ses dés d'agneau. À sa plus grande surprise, elle assista à la **réussite fulgurante** de sa création qui depuis, est devenue un **véritable bijou culinaire** pour les amateurs de viande.

Contient : la sauce spécialement conçue pour l'agneau, des épices **et de la chance!** 😊

CHICKEN LABABDAR — 18,5€

C'est un **genre de butter chicken** avec un twist. Préparé dans une délicieuse **sauce soyeuse** et riche du Nord de l'Inde, ce plat au **poulet** est l'un des **délices** de la cuisine Mughlai. Comme à son habitude, la cheffe a **revisité** délicatement ce plat pour lui apporter l'authentique touche de l'Escale Indienne. Dénué de crème, l'aspect **onctueux** de cette sauce saura vous surprendre.

Contient : le subtil mariage d'un coulis maison de tomate à l'ail aux épices avec du lait de coco et du poulet... **Vous en dire plus serait vous gâcher la surprise!**

WINTER MIX — 18€

Une **délicieuse** composition, aux **notes mélodieuses** de **l'automne à l'hiver**. Un **ton sucré dans ce plat salé** qui ne manquera pas de vous apporter ce que la terre a de meilleur à vous offrir. Encore une **belle invention** de la cheffe, qui a revisité le mélange de légumes classiques pour **s'accorder avec les produits locaux**.

Contient : une panoplie de légumes de saison, le winter mix masala maison ainsi qu'une note de fruits!

SUPPLÉMENT POULET MARINÉ

+4€

SUPPLÉMENT PANEER

+4€



LÉGENDE régimes / allergènes / intolérances



Végétalien



Végétarien



Gluten



Fruits à coque



Lactose



Soja

Prix TTC

Merci de nous indiquer en cas d'allergies

LES BADAMI

BADAMI

Une recette pensée pour permettre de **découvrir** le plus **délicatement** possible **les saveurs de l'Inde**, sans en perdre les arômes. Vous ne la trouverez nulle part au monde, car celle-ci est entièrement **inventée par la cheffe**. Cette création, plébiscitée par nos convives, est devenue au fil des années, le **bestseller de l'Escale Indienne**.

Contient : noix de cajou, amandes, lait de coco, épices **et de grands secrets...**

Petit riz nature inclus
ou petit Escale riz +3€

Grand riz nature +2,5€
Grand Escale riz +5,5€



BADAMI
TOFU
16,5€



BADAMI
PANEER
18,5€

BADAMI
POULET
17,5€

BADAMI
AGNEAU
19,5€

LÉGENDE régimes / allergènes / intolérances



Prix TTC

Merci de nous indiquer en cas d'allergies

BESALAK

Une recette que la cheffe tient de sa **maman** ! C'est une douce **sauce aux épices**, qui est **mijotée** durant plusieurs heures à **feu doux**. Celle-ci surprend agréablement par son **goût incroyablement atypique et délicieux**. Revisitée pour y ajouter une touche personnelle, les **épinards** prennent la place des pakoras nature traditionnel.

Contient : yaourt, farine de pois chiche noir, épinards, épices et **chuuuuuut**, **grand-maman a dit qu'il ne faut rien dire de plus !**

Petit riz nature inclus
ou petit Escale riz +3€

Grand riz nature +2,5€
Grand Escale riz +5,5€



BESALAK
TOFU
17€



BESALAK
PANEER
19€

BESALAK
POULET
18€

BESALAK
AGNEAU
20€

LES BESALAK



LÉGENDE régimes / allergènes / intolérances



Prix TTC

Merci de nous indiquer en cas d'allergies