

Hors d'Œuvre

Desi Pakora beignets de pommes de terre, d'oignons et aubergines à la farine de pois chiches	7.0
Samossa légumes chaussons frits fourrés à la macédoine de légumes	7.0
Poulet Tandoori cuisse de poulet marinée dans un mélange d'épices, safran, coriandre, citron vert, puis rôtie au four Tandoor*	7.0
Poulet Tikka brochettes de poulet dégraissé, marinées dans ses épices et cuites au Tandoor*	7.0
Dal Soupe soupe de lentilles	8.0
Agneau Tikka brochettes d'agneau dégraissé, marinées avec ses épices et cuites au Tandoor*	12.0
Chicken Salad salade de poulet rafraîchissante avec concombre et tomate	9.0
Crevettes Chaat salade de crevettes rafraîchissante avec concombre et tomate	9.0
Gambas Tandoori gambas marinées dans un mélange d'épices, grillées au Tandoor*	16.0
Assortiment pour 2 personnes beignets de légumes, brochettes de poulet, agneau et poisson	21.0

*Le Tandoor est un four en terre cuite fonctionnant jour et nuit au charbon de bois.

*Toutes les entrées
sont servies avec 3 sauces différentes*

Volailles

Tous les plats sont servis sans accompagnement

Poulet Curry Kessari poulet aux épices légèrement épicé	12.0
Poulet Vindaloo (spécialité du sud de l'Inde) poulet désossé, sauce piquante, quelques morceaux de pommes de terre	12.0
Poulet Sagwalla poulet aux épinards finement hachés	12.0
Poulet Jaal Frezi (spécialité de Bombay) volaille désossée dorée au Tandoor avec oignons, tomates et poivrons	12.0
Poulet Tikka Massala (spécialité du Punjab) volaille en ragoût, épices, désossé et doré au Tandoor	12.0
Butter Poulet volaille désossée, dorée au Tandoor, sauce tomate et crème fraîche parfumée aux amandes - très doux	12.0
Poulet Shahi Korma (spécialité de Lucknow) poulet désossé, d'épices, crème fraîche aux amandes, noix de cajou, raisins secs - très doux	12.0

Selon vos goûts, précisez doux, peu ou très relevé.

Poissons et Crustacés

Tous les plats sont servis sans accompagnement

Poisson Curry Kessari filets de poissons aux épices, cuits dans une sauce curry et tomates	13.0
Poisson Massala filets de poissons marinés aux épices - légèrement épicé	13.0
Poisson Vindaloo (spécialité du Sud de l'Inde) filets de poissons marinés aux épices, cuits à la cocotte, pommes de terre - sauce piquante	13.0
Poisson Korma (spécialité de Madras) filets de poissons marinés aux épices, sauce crème fraîche, coco, noix de cajou, cuits à la cocotte - très doux	14.0
Crevettes Curry Kessari curry de crevettes aux épices vertes	13.0
Crevettes Massala crevettes sauce aux épices - légèrement épicé	13.0
Crevettes Vindaloo crevettes à la sauce piquante et quelques morceaux de pommes de terre	13.0
Crevettes Goa (spécialité de Goa) crevettes cuites, crème fraîche, noix de cajou, raisins secs - très doux	14.0
Gambas Massala gambas marinées, sauce aux épices, grillées au tandoor puis mélangée dans une sauce curry - légèrement épicé	18.0
Gambas Shahi Korma gambas marinées, sauce aux épices, grillées au tandoor, crème fraîche, noix de cajou, raisins secs - très doux	18.0

Viandes

Tous les plats sont servis sans accompagnement

Agneau curry Kessari curry d'agneau dégraissé en ragoût, parfumé au traditionnel mélange d'épices	16.0
Agneau Panjabi (spécialité du Punjab) curry d'agneau, gingembre, tomate, coriandre, cardamome	16.0
Agneau Vindaloo (spécialité sud de l'Inde) curry d'agneau aux épices, pommes de terre, sauce piquante	16.0
Agneau Tikka Massala morceaux d'agneau aux épices, marinés et mélangés dans une sauce curry	16.0
Agneau Shahi Korma (spécialité de Lucknow) curry d'agneau à la crème fraîche, amandes, noix de cajou, raisins secs - très doux	16.0
Agneau Jaal Frezi (spécialité de Punjab) morceaux d'agneau dorés au tandoor, curry, oignons, tomates, poivrons	16.0
Agneau Sagwalla poulet aux épinards finement hachés	16.0

Biryanis

Mélange de riz basmati et d'épices avec légumes, poulet, viande ou crevettes

Vegetable Shahi Biryani jardinière de légumes, riz basmati safrané, épices vertes, amandes, noix de cajou, raisins secs	16.0
Poulet Shahi Biryani riz basmati safrané, poulet, amandes, noix de cajou, raisins secs	16.0
Agneau Shahi Biryani riz basmati safrané, agneau, épices, amandes, noix de cajou, raisins secs	17.0
Crevettes Shahi Biryani riz basmati safrané, crevettes, épices, amandes, noix de cajou, raisins secs	17.0
Tikka Shahi Biryani poulet et agneau aux épices marinés, amandes, noix de cajou, raisins secs	18.0
Mixte Biryani Kessari riz basmati safrané, agneau, poulet, crevettes, légumes, épices, amandes, noix de cajou, raisins secs	18.0

Accompagnement

Raita yaourt, concombre, tomate, cumin	5.0
---	-----

Accompagnements

Légumes

Mixed Vegetables jardinière de légumes au curry, épices vertes -	10.0
Bombay Aloo pommes de terre parfumées aux cumins et tomates	10.0
Aloo Baingan aubergines et pommes de terre sauce tomate, oignons, gingembre et coriandre	10.0
Dal lentilles jaunes mijotées au curry, beurre et cumin	10.0
Palak Panir épinards hachés, cubes de fromage blanc indien cuits, herbes fraîches	11.0
Baingan Bhurtha gratin d'aubergines aux aromates, saupoudré d'herbes fraîches	11.0
Shahi Panir cube de fromage indien cuits dans une sauce crème fraîche, amandes, noix de cajou et raisins secs - très doux	13.0

Riz

Riz Pulao riz basmati parfumé, cardamome et grains de cumin	4.0
Kashmiri Pulao riz basmati parfumé avec fruits secs	4.5
Matter Pulao riz basmati parfumé aux petits pois et épices vertes	4.5

Pains Indiens

Nan galette de farine de blé, pâte levée	3.5
Chapati galette de farine complète, pâte non-levée	4.0
Garlic Nan galette de farine de blé fourrée à l'ail, légèrement levée	4.0
Cheese Nan galette de farine de blé, fourrée au fromage, cuite au tandoor	4.0
Cheese & Garlic Nan galette de farine de blé, fourrée au fromage et ail, cuite au tandoor	4.5
Légumes Nan galette de farine de blé fourrée aux légumes et cuite au tandoor	4.5
Keema Nan galette de farine de blé fourrée à la viande hachée et cuite au tandoor	4.5
Papadam galette de farine de blé fourrée aux haricots, frite et croquante	1.0

Desserts

Halwa (pâtisserie Indienne) gâteau de semoule avec amandes, pistaches et coco	5.0
Sorbet exotique (2 parfums au choix) fruits de la passion, citron vert, mangue, coco, vanille, chocolat	6.0
Suprême du chef glace à la vanille nappée d'un coulis de mangue et pétales de rose	7.0
Kulfi glace Indienne à la pistache et coco avec coulis de mangue et pétales de rose	7.0
Coupe Kessari salade de fruits frais selon la saison	7.0
Gulab Juman boulette de pâte cuite avec un sirop, parfumée à la cardamome	7.0

Menu Rapide 25€

"SPÉCIAL THÉÂTRE" - MIDI & SOIR

Cheese Nan galette de farine de blé, fourrée au fromage, cuite au tandoor

Agneau Tikka brochettes d'agneau dégraissé, marinées avec ses épices et cuites au Tandoor
ou **Poulet Vindaloo** (spécialité du sud de l'Inde) poulet désossé, sauce piquante, pommes de terre
ou **Crevettes Curry Kessari** curry de crevettes aux épices vertes
servi avec Kashmiri Pulao riz basmati parfumé avec fruits secs

Halwa (pâtisserie Indienne) gâteau de semoule avec amandes, pistaches et coco
ou **Thé**



Menu Rapide 20€

"SPÉCIAL THÉÂTRE" - MIDI & SOIR

Garlic Nan galette de farine de blé fourrée à l'ail, légèrement levée

Poulet Tikka brochettes de poulet dégraissé, marinées dans ses épices et cuites au Tandoor
ou **Agneau Punjabi** curry d'agneau, gingembre, coriandre, cardamome
ou **Navratan Korma** jardinière de légumes, amandes, noix de cajou, raisins secs - très doux

servi avec Riz Pulao
riz basmati parfumé, cardamome et grains de cumin

Halwa (pâtisserie Indienne) gâteau de semoule avec amandes, pistaches et coco
ou **Café**

Menu Rapide 17€

UNIQUEMENT MIDI SAUF WEEK-END ET JOURS FÉRIÉS

Nan au fromage

Agneau curry Kessari

curry d'agneau dégraissé en ragoût, parfumé au traditionnel mélange d'épices

ou **Mixed Vegetables**

jardinière de légumes au curry, épices vertes

ou **Poulet Jaal Frezi**

volaille désossée dorée au Tandoor avec oignons, tomates et poivrons

ou **Palak Panir** épinards hachés, cubes de fromage blanc indien cuits, herbes fraîches

servi avec **Riz Pulao**

riz basmati parfumé, cardamome et grains de cumin

Café ou Thé Kessari à la cardamome

ou **Halwa** (pâtisserie indienne) gâteau de semoule avec amandes, pistaches et coco



Menu Rapide 14€

UNIQUEMENT MIDI SAUF WEEK-END ET JOURS FÉRIÉS

NAN AU FROMAGE

Poulet Tikka brochettes de poulet dégraissé, mariné dans ses épices et cuit au Tandoor

ou **Poulet Curry Kessari** poulet aux épices légèrement épicé

ou **Baingan Bhurtha** gratin d'aubergines aux aromates, saupoudré d'herbes fraîches

ou **Keema Matter** (spécialité de Delhi) viande de bœuf hachée aux épices vertes, mijotée aux petits pois

servi avec **Riz Pulao**

riz basmati parfumé, cardamome et grains de cumin

Lassi spécialité Indienne
à base de yaourt et lait fermenté

Nature ou Salé 50cl

5.0

Sucré à la rose 50cl

6.0

Menthe salé ou sucré 50cl

6.0

Mangue ou banane 50cl

6.0

Carte des Vins

Blancs

	37,5cl	75cl
Montagny aoc Millebuis, Vignerons de Buxy Frais, joliment floral, avec de petites notes de beurre frais.	-	20.0

Rosés

Chinon aoc Raffault Un rosé saumoné, assez vif et léger.	12.0	20.0
Tavel aoc Prieuré de Montézargues Au nez de poivre blanc et de mandarine.	12.0	22.0 Bio
Côtes de Provence aop Côté Presqu'île Minuty D'une robe rose saumonée, tendre et frais, au nez d'abricot.	12.0	22.0
Bandol aoc Château de Fontvive Nez est très aromatique, d'agrumes et de fleurs blanches.	14.0	25.0
Vin Indien - Grovers "Shiraz Rosé" Souple, fruité et parfumé en bouche.	14.0	26.0

Bio Vin biologique

Rouges

Bordeaux-Supérieur aoc Château Guillot Des notes boisées de torréfaction sur un fond de fruits rouges.	11.0	20.0
Côtes du Roussillon aoc Walden Vin jeune, éclatant d'énergie, ample et puissant.	-	20.0
Brouilly aoc Château des Tours Un Brouilly de caractère avec des tannins souples et fondus.	12.0	22.0
Saumur-Champigny aoc Paul Filliatreau "La Grande Vignolle" De jolis tannins, un nez de framboise et de pivoine.	12.0	22.0
Vin Indien - Grovers "La Réserve" Sa structure équilibrée se distingue par des tannins bien fondus et soyeux.	14.0	26.0