

ENTRÉES

Chicken Wings - sauce piquante à l'ananas ou vinaigrette Nam Jim (SL/SG)	10
Calamars Frits - assaisonnement maison, aïoli à l'ail (SL/SG)	11
Punjabi Samosa - pâtisserie indienne aux mélanges de légumes épicés, sauce mangue (V)	9
Brochettes de Poulet Satay - sauce crémeuse aux arachides	9

ASSIETTES À PARTAGER

Indian Mezze - garlic naan with koftas, spiced aubergine hummus, spiced olives, curry popcorn (VG/GF)	16
Roti Lamb Wraps - with salad, garlic aioli, pickled cucumber, tamarind sauce (DF)	18

CURRY, SERVI AVEC RIZ BASMATI ET POPPADOM

	veg/poulet
Korma - curry crémeux et doux au noix de cajou et noix de coco (SL/SG)	23/ 25
Tikka Masala - sauce tomate riche légèrement épicée, poivrons et oignons (SG)	23/ 25
Bangalore Agneau - curry vert vif avec coriandre et chili (SL/SG)	29
Chana Daal & Œuf - daal de pois chiches aux champignons et épinards garni d'un œuf au plat, coriandre et oignon croustillant (V)	18

SALADES

Salade de nouilles à la Mangue - nouilles de riz avec des légumes frais et une vinaigrette à la mangue <i>Ajouter 3 crevettes japonaises panées pour 5CHF</i>	19
Thai Green Salad - feuilles mélangées, brocoli rôti, quinoa, vinaigrette thaï à la noix de coco verte, garnie de menthe, de noix de coco et d'oignon croustillant (V) <i>Ajouter 3 crevettes japonaises panées pour 5CHF</i>	19

NAAN

Naan (V)	6
Naan à l'Ail (V)	7
Naan au Fromage (V)	8
Naan avec Chili (V)	8

NAAN PIZZA

Fromage à Raclette - huile de truffe, cornichon (V)	22
Lardon Fumé - oignon rouge, tomate, coriandre	19
Aubergine Rôtie au Cumin - oignon, noisettes, aïoli à l'ail (VG)	20
Agneau Effiloché - poivrons, oignons rouges, vinaigrette au tamarin	24

SAUCES

Raita - yaourt au concombre, oignon rouge et menthe (V)	5
Mango Chutney (VG)	3
Habanero Mayo (V)	5
Mix Pickle (VG)	3
Tamarind Sauce (VG)	3

DESSERTS

Cheesecake Fruit de Passion et Sorbet Framboise (V)	12
Brownie au Chocolat avec Glace Chaï Maison (V/SG)	12
Sundae aux Fraises avec Noix de Coco, Rose, Citron Vert et Meringue (V)	12
Nutella Naan (V)	10