



Notre carte est faite pour le partage !
 N'hésitez pas à demander à votre serveur si vous avez besoin d'aide pour choisir.
Veillez informer votre serveur de toute allergie.

POUR COMMENCER, UNE PETITE ENTREE A PARTAGER ?

Salade de Betteraves – laitue iceberg, garnie de mangue, citron vert et grenade (V/SG)	8
The Blooming Bhaji – oignon frit assaisonné (V/SL/SG)	9
Punjabi Samosa – pâtisserie indienne aux pomme de terre, petit pois et épices (V)	9
Malai Kofta – délicieuses boulettes frites de pommes de terre et fromage paneer (V)	11
Pakora – beignets de légumes mélangés extra croquants (VG/SG)	11
Okra Fries – gombo assaisonné croustillant (V/SL/SG)	11

ENSUITE, TROUVEZ LE CURRY QUI VOUS CORRESPOND :

		veg / poulet
Korma – curry crémeux et doux au noix de cajou et noix de coco (SL/SG)		21 / 25
Jalfrezi – curry rouge à la tomate et au poivre, frais et parfumé (SL/SG)		21 / 25
Masala – un classique rouge brillant et crémeux au petits pois (SG)		21 / 25

		poulet / agneau
Bangalore – curry vert vif avec coriandre, menthe et noix de coco (SG)		25 / 29
Vindaloo – curry rouge à la tomate et au gingembre chaud et épicé (SL/SG)		25 / 29

Jaffna – curry rouge aux crevettes dans une sauce épicée à base de tomates (SG) 28

Curry du Moment – demandez à votre serveur quel curry le chef nous propose ce soir

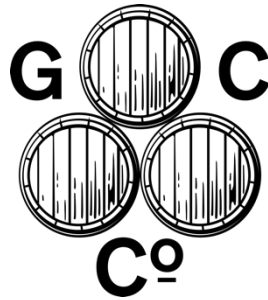
		veg
Daal – lentilles, oignons frits, curcuma et lait de coco (VG/SG)		16
Mattar Paneer – curry de tomates et petits pois au fromage paneer (V)		19
Saag – feuilles d'épinards cuites avec du fromage paneer (V)		19

ET CHOISISSEZ VOS ACCOMPAGNEMENTS :

Riz – basmati (VG)	6
Riz Pilau – basmati aromatique aux noix de cajou, raisins, carottes & safran (V)	8
Naan (V)	6
Naan à l'Ail (V)	7
Naan au Fromage (V)	8
Peshwari Naan – noix de coco sucrée, amande, pistache et noix de cajou (V)	9

POUR LES GOURMANDS, UN PETIT EXTRA POUR TREMPER SON NAAN ;))

Raita – yaourt au concombre, oignon rouge et menthe, idéal pour se rafraîchir ! (V)	5
Sauce mangue, noix de coco et yaourt – sucrée et un peu de zing	5
Chutney à la Mangue – aussi classique que possible (VG)	3
Chutney à la Menthe & la Noix de Coco – menthe, piments verts et lentilles (VG)	3
Chutney de Noix de Cajou – le préféré de notre chef (VG)	3
Nimbu Ka Achaar – piment et citron vert mariné (VG)	3
Tamarin – au jagré, au miel et au garam masala (VG)	3
Gunpowder Chili – pour ceux d'entre vous qui l'aiment explosif ! (VG)	3



**STILL HAVE ROOM FOR PUDDING?
 ENCORE DE LA PLACE POUR UN DESSERT ?**

Mango Lassi cheesecake & Raspberry Sorbet – elegant and light yet moreish (V)	12
Cheesecake Mangue Lassi et Sorbet Framboise (V)	12
Sea Salt Chocolate Brownie & Chai Ice Cream – the epitome of indulgence (V/GF)	12
Brownie au Chocolat et au Fleur de sel et Glace Chai Ice Cream (V/SG)	12
Caramel Naan – with pineapple and coconut ice cream (V)	12
Naan au Caramel – avec ananas et glace à la noix de coco (V).....	12
Chai Affogato – chai ice cream with a shot of espresso (V)	10
Chai Affogato – glace chai avec un shot d'espresso (V)	
Nutella Naan – for little chili peppers (V)	10
Naan au Nutella – un favori des enfants (V)	10

**HOW ABOUT SOMETHING FROM THE TOP SHELF?
 UN DIGESTIF ?**

Balvenie 12 Year Double Wood – 2cl/4cl	9/18
Camus Cognac Ile de Ré – 2cl/4cl	6/12
Altos Tequila Reposado – 2cl	8
Patron XO Café – 2cl	8
Abricotine – 2cl/4cl	6/12
Williamine – 2cl/4cl	6/12
Moitié-Moitié – 2cl/4cl	6/12
Vieille Prune – 2cl/4cl	6/12
Vieille Orange – 2cl/4cl	6/12

**... OR PERHAPS ANOTHER COCKTAIL?
 ... OU UN COCKTAIL ?**

Lazy Lassi – home-made lassi, Havana Rum & Passoa	17
Mumbai Martini – coffee, Kahlua & vanilla vodka	18
Gypsy Soho – gin, lychee liquor, lemon juice, egg white, grapefruit	18
Gunpowder Passion – vanilla vodka, Passoa, pineapple juice, lemon	18
Lock, Stock & 2 Gunpowder Barrels – gin, apricot & ginger	17
Get it India – Williamine, Four Roses, sugar and egg white	20
Bloody Kofta – vodka, tomato juice, cucumber, Tabasco, celery salt, pepper	20
Aperol Spritz – Aperol, Prosecco & soda	14
Hugo – Elderflower liquor, mint & Prosecco	14

GINDEX

Our selection of gins from trading routes around the world, paired with a Schweppes Premium Tonic..

Gunpowder Irish Gin – pink grapefruit & lemon – 6cl	18
Ophir London Dry – deseeded red chili & ginger – 6cl	18
Mombasa Club Dry Gin – star anise and cinnamon – 6cl	18
Elephant Gin – apple – 6cl	18
Monkey 47 Gin – rosemary – 6cl	18
Jaisalmer Indian Craft Gin – orange peel – 6cl	18
Hendriks Gin – cucumber – 6cl	16
Beefeater Gin – lime – 6cl	16

SPIRITS

+ CHF 2.- for a mixer

Absolut Vodka – 4cl	12
Havana 3 White Rum – 4cl	12
Havana 5 Brown Rum – 4cl	12
Ballantine's Whisky – 4cl	12
Jack Daniel's Tennessee Whiskey – 4cl	12
Olmecca Gold Tequila – 2cl	5
Jägermeister – 2cl	5
Chartreuse – 2cl	6
Abricotine – 2cl	6
Williamine – 2cl	6

TEA

Chai Maison	4
Golden Assam Black Tea	4
Jasmine Dragon Pearls Green Tea with Jasmine	4
Almond Oolong Green Tea with Almond	4
Purple Breeze Darjeeling Tea	4
Verbena Herbal Tea	4
Moroccan Mint Herbal Tea	4

COFFEE

Espresso	4
Double	5
Café	4
Latté	5
Cappuccino	5
Flat White	5
Irish Coffee	14
Baileys Latté	14
Lassi Maison	4

G U N P O W D E R

C U R R Y C °