



## SPÉCIAL VÉGÉTARIEN

### PLATS

**VEG'BYRIANI** ..... 12.9  
Riz cuit à l'étouffé, légumineuse, chou-fleur, brocoli et raïta

**VEG' CHANNA MASSALA** ..... 13  
Curry de pois chiche, épinards patate douce et coco rice

**MUMBAÏ POKE BOWL** ..... 12  
Salade fraîche de légume croquants, pamplemousse, avocat, pois cassé, sauce tamarin  
(beignets de lentilles et pois cassés +4€)

### À PARTAGER

**VEG' PAKORAS X3** ..... 4.5  
Beignets de carotte, oignons rouges et pommes de terre, sauce yaourt acidulée

**MASALA VADAÏ** ..... 6.9  
Beignets de lentilles et pois cassés, sauce yaourt & menthe

**VEG' SAMOUSSAS X3** ..... 6.9  
Samoussas aux légumes, sauce yaourt & menthe

**FRESH RAÏTA** ..... 5.5  
Yaourt citronné aux herbes fraîches et légumes croquants

**NAANS ET ACCOMPAGNEMENTS**  
EN PAGE INTÉRIEURE

## LE MIDI C'EST THALI

Assortiment de plats servis sur un plateau.

### LE THALI EST COMPOSÉ

d'un curry de viande ou végétarien, de légumes, de riz basmati ou d'un dhal (soupe de lentilles), d'un palak (curry d'épinards frais) de raïta (yaourt, concombre et tomates) et de papadooms (chips de lentilles)

**1 THALI CHICKEN KORMA** ..... 14  
Poulet mariné et grillé, sauce aux cacahuètes  
+ Fresh raïta  
+ Palak  
+ Papadooms  
+ Dhal ou riz basmati

**2 THALI CHICKEN CURRY COCO** ..... 14  
Filet de poulet mariné et cuit dans une sauce à la crème de coco  
+ Fresh raïta  
+ Palak  
+ Papadooms  
+ Dhal ou riz basmati

**3 THALI BUTTER CHICKEN** ..... 14  
Filet de poulet mariné et cuit dans une sauce crémeuse à la tomate  
+ Fresh raïta  
+ Palak  
+ Papadooms  
+ Dhal ou riz basmati

**4 THALI LAMBALLS** ..... 15  
Boulettes d'agneau marinées aux épices et herbes fraîches  
+ Fresh raïta  
+ Palak  
+ Papadooms  
+ Dhal ou riz basmati

**5 THALI ROGAN JOSH** ..... 16  
Agneau confit aux aubergines, piment doux  
+ Fresh raïta  
+ Palak  
+ Papadooms  
+ Dhal ou riz basmati

**6 THALI VEG' CHANNA MASSALA** ..... 13.5  
Curry de pois chiche, patate douce et épinards  
+ Fresh raïta  
+ Palak  
+ Papadooms  
+ Dhal ou riz basmati

**7 THALI GAMBAS COCONUT** ..... 16  
Gambas, sauce au curry vert et à la crème de noix de coco  
+ Fresh raïta  
+ Palak  
+ Papadooms  
+ Dhal ou riz basmati

**8 GRAND THALI POUR 2** ..... 19/pp  
Curry du jour  
+ Fresh raïta  
+ Papadooms  
+ Palak  
+ Riz basmati  
+ Tarka dhal (lentilles corail mijotées aux épices douces et lait de coco)  
+ Naan (cheese, garlic ou nature)

## MIDI SPÉCIAL

**CURRY DU JOUR**  
**OU VEG' BYRIANI**

+ Dhal ou Riz basmati

12.90

## DESSERTS +3€

### CARROT CAKE PUDDING

Gâteau carotte et orange, amandes, noisettes et yaourt crémeux

### PAPADOOM CHEESECAKE

Gâteau au fromage frais aromatisé, biscuit craquant et pistaches

### PAPADOOM TRIFLE

Yaourt onctueux à la fleur d'oranger, mangue et crumble de pois chiches

### TCHAI CHOCOLATE CAKE

Gâteau au chocolat, crème au tchai

रमणीय भारत

# PAPADOOM KITCHEN

## ENTRÉES TAPAS INDIENNES

<b>MASALA VADAĪ</b> ..... 6.9	Beignets de lentilles et pois cassés, sauce yaourt & menthe
<b>LAMB SAMOUSSAS X3</b> ..... 6.9	Samoussas à l'agneau, sauce yaourt & menthe
<b>VEG' SAMOUSSAS X3</b> ..... 6.9	Samoussas aux légumes, sauce yaourt & menthe
<b>SHRIMP &amp; VEG' PAKORAS X3</b> ..... 8.5	Beignets de crevettes, carotte, oignons rouges et pommes de terre, sauce yaourt acidulée
<b>FRESH RAĪTA</b> ..... 5.5	Yaourt citronné aux herbes fraîches et légumes croquants
<b>CHUTNEY EXPERIENCE</b> ..... 6	Tomate au piment doux, noix de coco, mangue confite, yaourt & menthe, fresh raĭta et papadooms



### LE BOLLYWOOD MIX TAPAS

#### LARGE 2/3 PERSONNES..... 21

- Pickles bowl
- Masala vadaï
- Lamb samoussas x3
- Veg' samoussas x3
- Chutneys
- Papadooms

#### EXTRA LARGE 4/5 PERSONNES..... 36

- Pickles bowl
- Masala vadaï
- Lamb & Veg' samoussas x5
- Shrimp & Veg' pakoras x5
- Chutneys
- Papadooms

## PLATS

Cuisine maison réalisée à partir de produits bruts, frais et sans colorants.

<b>VEG' CHANNA MASSALA</b> ..... 9.9	Curry de pois chiche, patate douce et épinards	<b>CHICKEN HALDI</b> ..... 9.5	Brochette de filet de poulet mariné au curcuma et coriandre
<b>CHICKEN CURRY COCO</b> ..... 10.5	Filet de poulet mariné cuit dans une sauce à la crème de coco	<b>LAMB TIKKA</b> ..... 9.5	Brochette d'agneau parfumé au lait de coco, coriandre et curcuma
<b>BUTTER CHICKEN</b> ..... 10.5	Filet de poulet mariné cuit dans une sauce crémeuse à la tomate	<b>LAMBALLS</b> ..... 12	Boulettes d'agneau marinées aux épices et herbes fraîches
<b>CHICKEN KORMA</b> ..... 10.5	Poulet mariné et grillé, sauce aux cacahuètes	<b>GAMBAS ADARK</b> ..... 12	Grosses gambas marinées et grillées aux épices douces
<b>ROGAN JOSH</b> ..... 12.9	Curry d'agneau confit aux aubergines et piment doux	<b>GAMBAS COCONUT</b> ..... 13.5	Gambas, sauce au curry vert à la crème de noix de coco

## ACCOMPAGNEMENTS

Nous vous conseillons 2 accompagnements.

<b>RIZ BASMATI</b> ..... 4.9	Riz parfumé à la cardamome, pistaches	<b>FRESH RAĪTA</b> ..... 5.5	Yaourt citronné aux herbes fraîches et légumes croquants
<b>RIZ NIMBU PULAO</b> ..... 4.9	Riz parfumé au citron, graines de moutarde	<b>TARKA DHAL</b> ..... 6.5	Lentilles corail mijotées aux épices douces et lait de coco
<b>COCO RICE</b> ..... 6	Riz cuit au lait de coco, noix de coco fraîche râpée	<b>AUBERGINE BRAISÉE</b> ..... 7	Demie aubergine marinée au tamarin
<b>GARAM POTATOES</b> ..... 4.9	Pommes de terre rôties aux épices	<b>MAKEE</b> ..... 7	Maïs braisé, ail et piment doux
<b>PALAK</b> ..... 6.5	Curry d'épinards frais		

## MENUS DÉCOUVERTE

<b>CURRY EXPERIENCE</b> ..... 32	<b>TANDOOR EXPERIENCE</b> ..... 39
<b>POUR 2 PERSONNES</b>	<b>POUR 2 PERSONNES</b>
Assortiment de 2 Curry	3 brochettes: canard, agneau, poulet
+ Palak	+ Aubergine braisée
+ Riz basmati	+ Riz nimbu pulao
<b>CURRY SUPRÊME</b> ..... 57	<b>GRAND THALI</b> ..... 48
<b>POUR 3/4 PERSONNES</b>	<b>POUR 2 PERSONNES</b>
Assortiment de 4 Curry	+ Curry du jour et riz basmati
+ Palak	+ Grillade du jour et garam potatoes
+ Riz nimbu pulao	+ Naan (cheese, garlic ou nature)
+ Riz basmati	+ Fresh raĭta, papadooms,
	+ Tarka dhal, palak

## KID'S MENU 12€ (-12ans)

### PLAT AU CHOIX

#### GOA FISH

cabillaud en croûte d'épices

#### OU CHICKEN HALDI

brochette de filet de poulet mariné au curcuma et coriandre

#### OU NUGGETS DE POULET

### ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX

Riz basmati ou garam potatoes

### DESSERT

Glace à la mangue **OU** yaourt

**OU** sweet naan **OU** chocolate cake

## LES NAANS

Nos naans sont cuits dans notre four Tandoor

<b>PLAIN NAAN</b> ..... 4.5	Naan nature
<b>GARLIC NAN</b> ..... 4.5	Ail, coriandre
<b>CHEESE NAAN</b> ..... 5	Cheddar blanc mûré
<b>TRUFFLE CHEESE NAAN</b> ..... 6	Cheddar et crème de truffe
<b>SPÉCIAL LAMB NAAN</b> ..... 6.5	Agneau haché et mariné aux herbes fraîches

## DESSERTS

<b>SWEET NAAN</b> ..... 6	Naan au Nutella	<b>TCHĀĪ CHOCOLATE CAKE</b> ..... 7.5	Gâteau au chocolat, crème au tchāi
<b>KULFI GLACE TRADITIONNELLE INDIENNE</b> ..... 6.5	Yaourt, sirop de rose ou mangue, cardamome	<b>PAPADOOM CHEESECAKE</b> ..... 8	Gâteau au fromage frais aromatisé au tchāi, biscuit craquant et pistaches
<b>CARROT CAKE PUDDING</b> ..... 7	Gâteau carotte et orange, amandes, noisettes et yaourt crémeux	<b>TCHĀĪ GOURMAND</b> ..... 7.5	Assortiment de 3 mini desserts accompagnés d'un café ou thé
<b>PAPADOOM TRUFFLE</b> ..... 7.5	Yaourt onctueux à la fleur d'oranger, mangue et crumble de pois chiches		



## PLATS SIGNATURE

**VEG'BYRIANI**..... 12.9  
Riz cuit à l'étouffé, légumineuse, chou-fleur, brocoli et raĭta

**CHICKEN TANDOORI**..... 15  
Cuisse de poulet marinée aux épices tandoori et citron, sauce butter chicken, riz basmati

**PONDYCHÉRY PORK**..... 16  
Poitrine de porc confite, laquée au tamarin, lait de coco, coriandre, curcuma et riz basmati

**GOA FISH**..... 16  
Cabillaud en croûte d'épices, sauce tartare épicée et riz basmati

**LAMB KOFTA**..... 16.5  
Brochettes d'agneau haché, herbes fraîches, coriandre, cumin et coco rice

**BATAKH HALDI**..... 19  
Brochette de magret de canard entier mariné au lait de coco, coriandre, curcuma, riz basmati, palak et garam potatoes

## POKE BOWL

**MUMBAĪ**..... 12  
Salade fraîche de légumes croquants, avocat, pamplemousse, pois cassés, quinoa et riz, sauce tamarin (avec poulet tandoori +4€)

**TANDOORI SALMON**..... 17  
Saumon mi cuit mariné aux épices, tomates cerise, radis, avocat, quinoa et riz

**TANDOORI CHICKEN**..... 17  
Poulet mariné au tandoori, carottes, concombres, tomates cerise, radis, avocat, coco rice