

Les Entrées / Starters

Samossa Légumes (2 pièces) / Vegetable Samosa (2 pieces)

Feuilles de brique aux petits pois, pommes de terre / Crispy pastry with peas and potatoes

7,50 €

Samossa Poulet (2 pièces) / Chicken Samosa (2 pieces)

Feuilles de brique au poulet haché et petit pois / Crispy pastry with ground chicken and peas

8,50 €

Oignon Bhaji

Beignets d'oignon à la farine de pois chiche / Onion fritters in chickpea pastry

6,50 €

Alou Paneer

Boulettes de pommes de terre au fromage indien / Potato dumplings with Indian cheese

7,00 €

Pakora aubergine / Eggplant Pakora Beignets d'aubergine à la farine de pois chiche

6,50 €

Pakora pomme de terre / Potato Pakora Beignets de pomme de terres à la farine de pois chiche

6,50 €

Dal Soupe

Soupe de lentilles / Lentil soup

7,00 €

Raïta

Salade à base de yaourt avec concombre et menthe / Basic cucumber and mint salad with yogurt dressing

6,50 €

Les Grillades / Grill's

Nos grillades de viandes ou fruits de mer sont marinées et cuites dans le four *Tandoor accompagnées d'une salade

Our grilled meats and seafood are marinated and cooked in the *Tandoor oven accompanied by a salad.

Les Tikka... marinées à base d'oignons, tomates, ail, gingembre et coriandre / Marinated with onions, tomatoes, garlic, ginger and coriander

Poulet / Chicken	13,90€	Agneau / Lamb	14,90€	Saumon / Salmon	15,90€
------------------	--------	---------------	--------	-----------------	--------

Les Tandoori... marinées à base de gingembre, ail et tamarin

Poulet / Chicken	9,50€	Seekh Kebab / Shish Kebab	12,00€	Gambas / Prawns	25,00€
Ailes de poulet / chicken wing		8,50€			

Les Mix Grill... assortiments

Végétarien : beignet aubergine, pommes de terre, oignons bhaji, samossa et alou paneer
Vegetarian: eggplant fritter, potatoes, Bhaji onions, samosa and Aloo Paneer

14,90 €

Mahal Grill : agneau, poulet, gambas, saumon et seekh kebab marinés et cuits au four tandoor
Mahal Grill: Lamb, chicken, king prawns, salmon and shish kebab marinated and cooked in the tandoor oven.

25,00 €

*Tandoor est un four traditionnel où l'on fait cuire nos pains sur la paroi en terre cuite, et les viandes, poissons et gambas sur la broche.

*Tandoor is a traditional oven in which we cook our bread on the clay wall and our meat, fish and king prawns on the

Les Plats

Briyani... depuis la conquête de l'Inde du nord par les mongols, ce plat prend une place importante dans la cuisine indienne. Le riz basmati est préparé dans son bouillon avec des épices, équivalent à une paëlla indienne. / This dish has an important place in Indian cuisine since the conquest of northern India by the Mongols. Basmati rice is prepared in its broth with spices, a sort of Indian paella.

Poulet / Chicken	24,00 €	Agneau / Lamb	25,90 €	Crevettes / Prawns	26,50 €
Légumes / Vegetables	18,00 €	Mix Mahal	28,50 €		

Curry... à base de tomate, oignons frits. **Non relevé.** / Based tomato and fried onions. **Not spicy.**

Poulet / Chicken	15,50 €	Agneau / Lamb	18,00 €	Crevettes / Prawns	18,50 €
Bœuf / Beef	16,90 €	Saumon / Salmon	18,90 €		

Korma... à base de noix de cajou et de crème. / based of cashew nuts and cream. **Quite spicy.**

Poulet / Chicken	16,00 €	Agneau / Lamb	18,50 €	Crevettes / Prawns	18,90 €
Bœuf / Beef	16,90 €	Saumon / Salmon	18,90 €		

Madras... à base de sauce curry et sauce madras avec coriandre. **Epicé mais peu relevé. Spicy.**

Poulet / Chicken	16,50 €	Agneau / Lamb	17,90 €	Crevettes / Prawns	17,90 €
Bœuf / Beef	16,90 €	Saumon / Salmon	18,90 €		

Tikka Massala... mariné et grillé dans le four tandoor, sauce à base de tomate, oignon et coriandre. / Marinated and grilled in the tandoor oven, with a tomato, onion and coriander based sauce..

Poulet / Chicken	18,90 €	Agneau / Lamb	19,50 €	Crevette / Prawns	19,90€
Gambas / King prawn	28,00 €	Saumon / Salmon	19,90 €		

Vindaloo... à base d'ail, gingembre, épices indiennes. **Relevé.** / based of garlic, ginger and Indian spices. **Very spicy.**

Poulet / Chicken	16,50 €	Agneau / Lamb	18,90 €	Crevettes / Prawns	18,50 €
Bœuf / Beef	17,50 €	Saumon / Salmon	19,90 €		

Sagwala... à base d'épinards, tomates fraîches faites à l'indienne.
an Indian curry based on spinach and fresh tomato

Poulet / Chicken 16,90 € Agneau / Lamb 18,90 € Bœuf / Beef 17,90 €

Karahi... à base épices indiennes, tomates, coriandre, ail et gingembre. **Peu relevé.**
based on Indian spices, tomato, coriander, garlic and ginger. **Little bit spicy.**

Poulet / Chicken 17,90 € Agneau / Lamb 19,50 € Bœuf / Beef 18,90 €

Maarjane... à base noix de cajou et champignons à la crème.
based on cashew nuts and creamed mushrooms.

Poulet / Chicken 16,90 € Agneau / Lamb 18,50 € Bœuf / Beef 17,50 €

Jalfrezi... à base d'ail et de piment. **Très relevé.**
based of garlic and Chilli. **Very spicy.**

Poulet / Chicken 16,50 € Agneau / Lamb 17,90 € Crevettes / Prawns 18,50 €
Bœuf / Beef 16,90 € Saumon / Salmon 18,90 €

Spécialités du Chef / Specialities of the Chef

Notre Chef saura vous épater avec sa sélection / Our Chef will impress you with his selection

Butter Chicken

Suprême de poulet revenu au beurre, sauce tomate et crème fraîche
Chicken supreme in butter, tomato sauce and fresh cream.

18,90 €

Nali Gosht

Souris d'agneau, servie dans son fond de sauce / Lamb Mousse, served on its sauce.

19,50 €

Desi Lobster

Queue de langouste avec sauce massala, gingembre, lait de coco et tomates fraîches
Lobster tail with Masala sauce, ginger, coconut milk and fresh tomato.

34,90 €

Poulet Kathez Methey / Kathez Methey Chicken

Sauce à base de tamarin, sucré & salé / Based on sweet and salty tamarind sauce

16,90 €

Nos Plats Végétariens / Vegetarian dishes

Sabzi Mix

Légumes avec épices indiennes, non relevé (choux fleur, courgettes, choux blanc, carottes et coriandre)
Indian spices with vegetables, not spicy (cauliflower, courgettes, white cabbage, carrots, coriander)

Plat

11,90 €

Paneer Sag

Epinards au fromage / Spinach with cheese

12,50 €

Alou Ghobi

Choux fleur et pommes de terre / Cauliflower and potatoes

12,90 €

Dam Alou

Pommes de terre à la vapeur avec coriandre et un peu d'épices indiennes
Steamed potatoes with coriander and a touch of Indian spices

11,50 €

Dal Frahi

Lentilles avec des épices et revenue au beurre / Lentils with spices in butter

11,90 €

Baingan Burta

Caviar d'aubergines à la tomate, oignons frits / Eggplant caviar with tomato, fried onions

14,90 €

Chana Massala

Pois chiche à base de sauce curry et coriandre / Chickpea curry-based sauce with coriander

11,90 €

Bindi Massala

Gombo, sauce à base de coriandre, tomates à l'indienne / Okra, coriander-based sauce, Indian tomatoes

15,90 €

Kathez Methey Began

Caviar d'aubergines à base de tamarin, sucré & salé. / Tamarind-based eggplant caviar, sweet and salty.

12,50 €

Aloo Palak

Epinards à la pomme de terre / Spinach with potatoes

12,50 €

Riz / Rice

Nature / Plain

3,90 €

Muttar Pullao

avec des petits pois / with peas

5,50 €

Pullao aux oignons / with onions

5,50 €

Kashmiry / Kashmiri

au riz sucré et fruits secs / with sweet rice and dried

5,50 €

Riz briyani / Biryani rice

au safran / with saffron

6,50 €

Pains & Naan

Les Naan's sont des pains indiens cuits dans le four tandoor

<i>Nature / Plain</i>	2,50€	<i>Fromage / Cheese</i>	4,00€
<i>Ail / Garlic</i>	3,50€	<i>Piment / Chilli</i>	3,50€
<i>Ail et Fromage / Garlic and Cheese</i>	4,50€	<i>Piment et Fromage / Chilli and Cheese</i>	4,50€
<i>Mahal</i>		<i>Roti / Baked</i>	
Fromage, Ail, Piments / Cheese, Garlic, Chilli	5,50€	Pain nature à la farine complète Natural bread in wholemeal flour	2,50€
<i>Paratha</i>		<i>Stuff Naan</i>	
Pain au beurre à la farine complète buttered bread made with wholemeal flour	4,50€	Fourré à la pomme de terre Stuffed with potato	4,50€

Desserts

Kulfi
Glace indienne à la pistache / Indian pistachio ice cream 8,00€

Gulab Jamun 8,00€
Flambé. Beignet à base de lait, frit au beurre servi avec son sirop
Fritter based in milk, fried with butter served with its syrup

Halwa
Le traditionnel gâteau de semoule délicatement parfumé à la cardamome
Traditional semolina cake, delicately perfumed with cardamom 4,90€

Kheer Mahal
Une douceur de riz au lait, cardamome et pistache, originaire du sous-continent indien
Sweet rice pudding, cardamom and pistachio native to the Indian subcontinent 5,50€

Coupe Mahal
Trois boules de glace ou de sorbet (Movenpick) / Three scoops of ice cream or sorbet (Movenpick) 10,00€

Les crèmes glacées : Vanille Bourbon, Fraise, Chocolat Suisse, Café, Pistache, Banane, Caramel, Mangue & Crème, Noisette, Noix de Coco, Macadamia, Double Crème & Meringue.

Ice cream flavours: : Vanilla Bourbon, Strawberry, Swiss Chocolate, Coffee, Pistachio, Banana, Caramel, Mango & Cream, Hazelnut, Coconut, Macadamia, Double Cream and Meringue.

Les sorbets : Framboise, Yuzu, Citron, Passion & Mangue.
Sorbet flavours: Raspberry, Yuzu, Lemon, and Passion & Mango.

Plat du Jour / Daily Special 13,90 €
du mardi au vendredi (sauf jours fériés) / Tuesday to Friday (except bank holidays)

Assiette Composée d'une Entrée & d'un Plat du Jour / Entree and a Daily Special

Riz nature avec Naan nature ou Naan fromage / Plain rice with Naan nature
(Naan au choix avec supplément) / (Naan of your choice with supplement)

Café / Coffee

Menu midi 16,90 €

seulement le midi (sauf jours fériés) / only at lunchtime (except bank holidays)

Verre de vin ou demi eau minéral / Glass of wine or half mineral water

Entrées au choix / Choice of starters

Raita ou Aloo Pakora ou Samossa poulet

Plats au choix / Choice of dishes

Poulet curry ou Keema Muttar ou Dal Frahi ou Paneer Sag

Accompagnements / Accompaniments

Riz nature et Naan nature ou Naan fromage

Café ou dessert / Coffee or dessert

Menu Thaali Végétarien / Thaali Vegetarian Menu : 22,00 €

Assiette Composée de différents plats végétariens / Different dishes

Naan nature / Naan fromage / Plain Naan

Riz nature / Plain Rice

Menu Enfant / Children's menu : 9,50 €

Poulet Tikka ou Poulet Korma / Chicken Tikka or Chicken Korma

Riz nature et Naan fromage / Plain Rice

Sirop au choix / Choice of cordials

1 Boule de glace (vanille, chocolat, fraise) / Choice of one ice cream (Vanilla, chocolate, strawberry)