

BOISSONS

Apéritifs

Ricard	3,50
51	3,50
Martini Rouge	3,50
Martini Blanc	3,50
Porto Rouge	3,50
Campari	3,50
Suze	3,50
Kir	3,50
Kir Indien <i>Prosecco, sirop de rose et liqueur de rose</i>	4,00
Kir Royale	8,00
Coupe de Champagne	8,00
Whisky	6,00
Whisky + Soda/Jus	7,50
Vodka	7,00
Vodka + Soda/Jus	8,50
Gin	7,00
Gin Tonic	9,00
Get 27/31	7,00
Digestif	7,00

Bières

Heineken 25cl	4,00
Bière Indienne 33cl	5,00
Bière Indienne 66cl	9,50
Pression 25cl	3,00
Pression 50cl	5,50

Cafés

Expresso	1,80
Noisette	2,00
Décaféiné	1,90
Café Grande Tasse	2,20
Café au Lait	2,80
Cappuccino	3,50
Irish Coffee	8,50

Cocktails Sans Alcool

Indian Paradise	5,00
<i>Jus d'orange & mangue, sirop de rose</i>	
Cashmere Island	5,00
<i>Jus de fruits exotiques, gingembre</i>	
Coco Delhi	5,00
<i>Jus d'ananas et crème de coco</i>	
Jus de Tamarin Frais Maison	5,50

Cocktails Alcoolisés

Indian Lounge	5,50
<i>Vodka, citron vert, sucre de canne</i>	
Trance Goa	5,50
<i>Gin, Vodka Jus de fruits exotiques, gingembre</i>	
Flying Ganesh	5,50
<i>Gin, Vodka, jus de fruits exotiques, sirop de rose</i>	
Love Potion	5,50
<i>Rhum blanc, jus d'orange, sirop de rose</i>	
Red Bombay	8,50
<i>Champagne, crème de framboise</i>	
Nom de la Rose	8,50
<i>Champagne, sirop de rose</i>	
Safari Indian	8,50
<i>Champagne, liqueur de Safari</i>	

Eaux & Sodas

Eau Purifiée 75cl «Indian Lounge»	2,00
<i>Plate ou gazeuse</i>	
Eau Minérale 1L	7,00
<i>Evian, Badoit, San Pellegrino</i>	
Perrier 33cl	4,50
Soda 33cl	4,50
<i>Coca Cola, Coca Cola Light, Coca Cola Zero</i>	
Sodas 25cl	3,50
<i>Orangina, Ice Tea Pêche, Limonade</i>	
Jus de Fruits 25cl	3,50
<i>Orange, Mangue, Tropical, Banane, Ananas, Pomme, Abricot</i>	

Thés

Thé Noir	2,80
Thé Vert Menthe	3,50
Chai (Thé Indien)	4,00
Thé Jasmin	3,50
Chai latté frappé	4,50

ENTRÉES

Entrées Froides

Raïta <i>Yahourt aux légumes</i> <i>Yogurt with vegetables</i>	5,00
Salade Indian Lounge (été) <i>Salade, tomate, carotte, concombre, oignon, coriandre, chicken tikka</i>	12,00

Entrées Chaudes

Soupe du Jour (hiver) <i>Soup of the Day</i>	5,50
Onions Bagi <i>Oignons en friture à la farine de pois chiche</i> <i>Onions fried in chickpea flour</i>	4,50
Samosa aux Légumes <i>Thin pastry filled with vegetables</i> <i>Fine pâte fourrée aux légumes</i>	5,50
Crevettes Bagi <i>Beignets de crevette à la farine de pois chiche</i> <i>Shrimp fritters chickpea flour</i>	6,00
Panaché d'entrées <i>Onions Bagi, Samosa aux Légumes & Aloo Bonda</i>	10,00
Chicken Pakora <i>Beignets de poulet à la farine de pois chiche</i> <i>Chicken «nuggets» with chickpea flour</i>	6,00
Aloo Bonda <i>Beignets de pommes de terre roulés aux légumes</i>	5,50
Gobi Pakora <i>Beignets de chou fleur</i>	6,00

PAINS TANDOORI

Chapati <i>Equivalent du «pain complet» en naan</i>	2,00
Naan Nature	2,50
Masala Naan <i>Tomate, oignon, coriandre</i> <i>Tomato, onion, cilantro</i>	3,50
Garlic Naan <i>A l'ail</i> <i>Garlic</i>	3,50
Cheese Naan <i>Fromage</i> <i>Cheese</i>	4,00
Pashwari Naan <i>Raisins sec, noix de cajoux, coco rapé</i> <i>Raisins, cashew nuts, grated coconut</i>	4,50

**VOUS POUVEZ DEMANDER DES PLATS SANS GLUTEN OU VEGAN,
RENSEIGNEZ VOUS LORS DE LA COMMANDE**



**YOU CAN GET VEGAN FOOD OR GLUTEN FREE,
PLEASE ASK US WHEN YOU ORDER**



MENUS DU MIDI

(LUNCH TIME ONLY)

Plateau Indien 10,00

L'enchantement des saveurs

Mini Tali :

Petit plateau composé
d'une viande, riz, légumes
et salade

Menu Goa 14,90

Le classique

1 Entrée au choix :

Raïta

Chicken Pakora

1 Plat au choix :

Vegetables Biryani

Chicken Kourma

Fish Coco

1 Dessert au choix :

Halva

Barfi

MENUS

Menu Enfant 10,00

(Jusqu'à 10 ans)

Sirop au choix

Chicken Tikka, riz

1 boule de glace au choix

Himalaya 20,00

Tali Végétarien

7 compositions aux légumes, riz et Butter naan

(Vegan possible)

Delhi 25,00

Entrée : Onion Bagi

Plat : Panaché de grillade Tandoori

Agneau, poulet, gambas, poisson,

Dal et Butter Naan

Nirvana Goa 25,00

Plateau de 7 compositions

Agneau, poulet, crevette,

légumes, raita, riz et Butter naan



GRILLADE TANDOORI

(AU MINIMUM 10 MINUTES D'ATTENTE SUR LES GRILLADES)

Chicken Tikka Rouge <i>Poulet mariné en sauce roti au tandoori</i>	12,00
<i>Chicken marinated grilled in tandoori</i>	
Chicken Tikka Blanc <i>Poulet crème roti au tandoori</i>	12,00
<i>Chicken with cream grilled in tandoori</i>	
Tandoori Chicken <i>isses de poulet mariné en sauce, roti au tandoori</i>	12,00
<i>2 thighs of chicken grilled in tandoori</i>	
Lamb Roti Tikka <i>Agneau mariné aux épices, roti au tandoori</i>	14,00
<i>Lamb marinated in spices grilled in tandoori</i>	
Nirvana Delhi <i>Panaché de grillade : agneau, poulet, gambas, poisson</i>	22,00
<i>Mix Grill Tandoori : lamb, chicken, prawns, fish</i>	
Tandoori Prawns <i>Gambas aux épices, roti au tandoori</i>	24,00
<i>Prawns with spices grilled in tandoori</i>	

BIRYANI

Vegetables Biryani <i>Légumes légèrement épicés, riz basmati</i>	13,00
<i>Vegetables lightly spicy, basmati rice</i>	
Chicken Biryani <i>Poulet légèrement épicé, riz basmati</i>	15,50
<i>Chicken lightly spicy, basmati rice</i>	
Lamb Biryani <i>Agneau légèrement épicé, riz basmati</i>	17,00
<i>Lamb lightly spicy, basmati rice</i>	
Crevettes Biryani <i>Crevettes légèrement épicés, riz basmati</i>	18,00
<i>Shrimps lightly spicy, basmati rice</i>	



VIANDES

Poulet

14,50

Chicken Butter Cream *Beurre, tomate, gingembre, crème fraîche, noix de cajoux*
Butter, tomato, ginger, cream, cashew nuts

Chicken Masala *Sauce curry avec une grande variété d'épices*
Curry sauce with a wide variety of spices

Chicken Mango *Sauce au coulis de mangue*
Sauce mango coulis

Chicken Kourma *Crème fraîche, curry, noix de cajoux, raisin sec*
Cream, curry, cashew nuts, raisins

Chicken Vindaloo *Sauce curry, piments vert, pomme de terre*
Curry sauce, green peppers, potatoes

Chicken Tikka Masala *Sauce yahourt, amande, crème fraîche*
Yogurt sauce, almonds, fresh cream

Chili Chicken *Sauce très relevée aux épices et piments verts*
Very spicy green chili sauce and spices

Chicken Madras *Poulet et oignon cuisinés dans une sauce très relevée*
Chicken and onions cooked in a very spicy sauce

Chicken Saag *Poulet et fromage frais cuit aux épinards*
Chicken and cheese cooked with spinach

Agneau

16,00

Lamb Masala *Sauce curry avec une grande variété d'épices*
Curry sauce with a wide variety of spices

Lamb Kourma *Crème fraîche, curry, noix de cajoux, raisin sec*
Cream, curry, cashew nuts, raisins

Lamb Vindaloo *Sauce curry, piments vert, pomme de terre*
Curry sauce, green peppers, potatoes

Lamb Madras *Agneau et oignon cuisinés dans une sauce très relevée*
Lamb and onions cooked in a very spicy sauce

Lamb Saag *Agneau et fromage frais cuit aux épinards*
Lamb and cheese cooked with spinach

RIZ BASMATI

Riz Nature	4,00
Riz au Safran	4,50
Riz Pashwari <i>Noix de cajoux, raisins secs et coco rapé</i> <i>Rice with cashew nuts, raisins and grated coconut</i>	5,00

LÉGUMES

Mixed Vegetables <i>Légumes aux épices et curry</i> <i>Vegetables with spices and curry</i>	10,00
Masoor Dal <i>Lentilles épicées cuites au beurre</i> <i>Spicy lentils cooked in butter</i>	9,00
Baigan Bharta <i>Purée d'aubergine au four et herbes fraîches</i> <i>Mashed eggplant in the oven, fresh herbs</i>	10,00
Saag Panner <i>Fromage frais cuit aux épinard</i> <i>Cheese cooked with spinach</i>	9,00
Saag Dal Kourma <i>Épinard frais et lentilles à la crème et au curry</i> <i>Fresh spinach and lentils, with cream and curry</i>	10,00
Matter Panner <i>Curry végétarien, fromage et petits pois</i> <i>Vegetarian curry, cheese and peas</i>	10,00
Aloo Gobi <i>Choux fleur, pommes de terre, crème curry</i> <i>Cauliflower, potatoes, curry cream</i>	9,00
Bombay Potatoes <i>Pommes de terre, oignon, poivron, tomate, piment</i> <i>Potatoes, onion, red pepper, tomato, chili</i>	9,00
Chena Masala <i>Pois chiche au curry</i> <i>Curry chickpeas</i>	9,00



POISSONS

Filet de poisson

Fish Masala	<i>Poissons mélangés à une grande variété d'épices</i>	13,50
	<i>Fish mixed with a wide variety of spices</i>	
Fish Malaï	<i>Poissons aux amandes, sauce coco</i>	14,50
	<i>Fish with almonds, coconut sauce</i>	
Fish Madras	<i>Poissons et oignon cuisinés dans une sauce très relevée</i>	13,50
	<i>Fish and onions cooked in a very spicy sauce</i>	
Fish Tikka Masala	<i>Poissons roti au tandoori en sauce</i>	14,50
	<i>Fish grilled in tandoori in sauce</i>	

Crevette

Crevettes Masala	<i>Crevettes mélangés à une grande variété d'épices</i>	15,00
	<i>Shrimps mixed with a wide variety of spices</i>	
Crevettes Malaï	<i>Crevettes aux amandes et sauce coco</i>	16,00
	<i>Shrimps with almonds and coconut sauce</i>	
Crevettes Vindaloo	<i>Crevettes en sauce curry relevée, piments et pommes de terre</i>	15,00
	<i>Shrimps in raised curry sauce, peppers and potatoes</i>	
Crevettes Kourma	<i>Crevettes en sauce curry, crème fraiche, raisins secs, noix de cajoux</i>	16,00
	<i>Shrimps in curry sauce, cream, raisins, cashew nuts</i>	
Crevettes Madras	<i>Crevettes et oignon cuisinés dans une sauce très relevée</i>	15,00
	<i>Shrimps and onions cooked in a very spicy sauce</i>	
Crevettes Indian Lounge	<i>Sauce sucré salé maison</i>	16,00
	<i>Home made salty sweet sauce</i>	



DESSERTS

Lassi Nature ou sucré <i>«Milk Shake» indien, nature ou sucré</i>	3,50
Lassi Parfumé <i>«Milk Shake» indien, rose, mangue, banane ou passion</i>	5,00
Crème Brulée à la Mangue	5,50
Gulab Jamun <i>Beignets de farine de lait, cuites à l'huile, cardamome et sirop de rose (flambé au rhum + 3,50)</i>	5,00
Barfi <i>Gâteau de pistache maison</i>	5,00
Halva <i>Gâteau de semoule maison</i>	5,00
Kulfi Jaipur <i>Glace indienne à base de lait de mangue et safran</i>	5,50
Fondant au Chocolat <i>Fondant au chocolat, chantilly et boule coco</i>	7,00
Naan Banane Nutella	6,00

GLACES

Coupe 2 boules <i>Vanille, chocolat, citron, fraise</i>	5,00
Colonel <i>2 boules de citron, vodka</i>	8,00

VINS

	Rouge	Rosé	Blanc	Verre	25cl	37,5cl	50cl	75cl
SÉLECTION MAISON								
Vin de table	✓	✓	✓	3,50	4,50		8,50	
VIN DE MÉDITERRANÉE								
Sélection Maison	✓	✓	✓					15,00
CÔTES DE PROVENCE								
Domaine Estello (bio)  	✓	✓	✓	6,50			22,00	28,00
Hermitage St Pons	✓	✓	✓	5,00			20,00	25,00
Château Rasque Cuvée Alexandra	✓	✓	✓	8,00			29,00	39,00
Bellet	✓	✓	✓	7,00			25,00	35,00
BANDOL								
Château Laroque	✓	✓	✓	7,00			30,00	38,00
CÔTES DU RHÔNE								
Domaine Truffié	✓			5,00			14,00	22,00
CORSE								
Château Pietri	✓	✓	✓	7,00				35,00
BOURGOGNE								
Chardonnay			✓	5,00				25,00
Côteaux Bourguignons	✓			6,00				30,00
Chablis			✓	7,00				35,00
BORDEAUX								
Les Hauts de Cour Montessant	✓			5,00		16,00		22,00
Saint Emillon	✓			6,50		18,00		32,00
LOIRE								
Sancerre			✓	7,00				37,00
ALSACE								
Riesling			✓	4,50				22,00
VIN INDIEN								
			✓	6,00				30,00
CHAMPAGNE								
			✓	8,00				55,00