

BURNING NAAN

Epicé, mais pas pimenté !

ENTRÉES

Samosa végétarien 4 €

Pâte croustillante fourrée aux macédoines de légumes épicés (1)

Roll poulet 4 €

Pané croustillant au poulet épicé (1), (3)

Cheese naan 6 €

Pain maison fourré au fromage (1), (2)

BOX À PARTAGER

Apéro box..... 20 €

1 cheese naan, 2 samossas & 2 rolls (1), (2), (3)

Samossas box 20 €

6 samossas végétariens à partager (1)

Rolls box..... 20 €

6 rolls au poulet à partager (1), (3)

Mixed box 20 €

3 samossas végétarien & 3 rolls au poulet à partager (1), (3)

PLATEAU GOURMAND À PARTAGER

Green Naan Party 40 €

Plateau végétarien composé de samossas, burning potatoes, naan et paneer

Maharaja's Feast..... 40 €

Plateau avec roll, poulet tikka, cheese naan et potatoes

À PICORER

Poulet Crous'Tikka 12 €

Poulet croustillant & mariné à l'indienne

Burning Potatoes 7 €

NAANS WRAPS

Paneer Bliss - Végétarien 16 €

Naan fourré au paneer, légumes, sauce menthe (1)

Firebird 16 €

Naan fourré au poulet épicé, légumes, sauce menthe (1)

Supplément pain cheese naan.....3 €

PLATS

Biryani Paneer - Végétarien... 16 €

Riz basmati mariné aux épices & paneer

Biryani Poulet 16 €

Riz basmati mariné aux épices, poulet marinée à l'indienne

DESSERTS

Tiramisu rose & litchi 6 €

Biscuit à la cuillère trempé au sirop de rose & ses morceaux de litchi

Mangue Évasion 6 €

Un dessert crémeux où la douceur du yaourt rencontre l'exotisme de la mangue

Le paneer est un fromage frais non affiné couramment utilisé dans la cuisine indienne, connu pour sa saveur douce et sa texture ferme qui résiste bien à la cuisson.

Allergènes : Gluten (1), Produits laitiers (2), Oeufs (3), Fruit à coques (4)