

BURNING NAAN

Épicé... mais pas pimenté !

ENTRÉES

Samossa végétarien4 €

Pâte croustillante fourrée à une macédoine de légumes épicés (1)

Roll poulet4 €

Pâte croustillante au poulet épicé (1)

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)

Samossas box.....20 €

6 samossas végétariens à partager (1)

Rolls box20 €

6 rolls au poulet à partager (1)

Mixed box20 €

3 samossas végétariens & 3 rolls au poulet à partager (1)

PLATEAU GOURMAND À PARTAGER

Pour 4 personnes

Green Naan Party (V)40 €

Plateau végétarien composé de samossas, burning potatoes, cheese naan et légumes korma (1) (2)

Maharaja's Feast40 €

Plateau composé de rolls, burning potatoes, cheese naan et poulet tikka (1) (2)

À PICORER

Poulet Tikka13 €

Poulet mariné à l'indienne (1)

Burning Potatoes.....8 €

Pommes de terre aux épices (1)

NAANS WRAPS

Wrap Veg Korma (V)16 €

Naan garni de légumes korma, pousses d'épinard, carottes curcuma, pickles d'oignon et de concombre, accompagné de burning potatoes & chutney mangue (1) (2)

Wrap Butter Chicken16 €

Naan garni de butter chicken, pousses d'épinard, carottes curcuma, pickles d'oignon et de concombre, accompagné de burning potatoes & chutney mangue(1) (2)

Supplément : Pain cheese naan+ 3 €
(1)

PLATS

Légumes Korma (V)14 €

Curry de légumes, accompagné de riz basmati (2)

Butter Chicken16 €

Morceaux de poulet tandoori mijotés dans une sauce épicé, accompagné de riz basmati (2)

DESSERTS

Tiramisu rose & litchi6 €

Biscuit à la cuillère trempé au sirop de rose & ses morceaux de litchi (1) (2) (3)

Mangue évolution6 €

Biscuit sablé, crème de mangue, zeste de citron vert & poudre de mangue séchée (1) (2) (3)

Origine de la viande : Volaille : France - Pays-Bas - Belgique - Pologne

Allergènes : gluten (1), lait (2), œufs (3)