

Always fresh....Always hot



# Les Portes de l'Inde

MENU

## A MIDI

### Essayez nos quatre formules au choix à

Servis sur un plateau traditionnel uniquement à midi sauf week-end et jours fériés



### THALI N°1

9€90



#### Raita

(Tomates, concombres, yaourt, oignons et cumin)

#### Nan Fromage

(Farine de blé cuit au four en terre cuite)

#### Beignets de légumes

(Pomme de terre, aubergine et oignons mélangés avec de la farine de pois chiche et des épices)

#### Poulet Curry

(Morceaux de blanc de poulet préparés avec une sauce curry au coriandre)

#### Riz Basmati



### THALI N°2

9€90



#### Raita

(Tomates, concombres, yaourt, oignons et cumin)

#### Nan Fromage

(Farine de blé cuit au four en terre cuite)

#### Beignets de légumes

(Pomme de terre, aubergine et oignons mélangés avec de la farine de pois chiche et des épices)

#### Bœuf Massala

(Morceaux de bœuf mijotés avec une sauce au curry)

#### Riz Basmati





## A MIDI



### THALI N°3

9€90



#### **Raita**

(Tomates, concombres, yaourt, oignons et cumin)

#### **Nan Fromage**

(Farine de blé cuit au four en terre cuite)

#### **Beignets de légumes**

(Pomme de terre, aubergine et oignons mélangés avec de la farine de pois chiche et des épices)

#### **Curry de poisson**

(Filet de colin mijoté dans une sauce à base d'oignons, de poivrons verts, crème)

#### **Riz Basmati**

## THALI N°4

9€90



#### **Raita**

(Tomates, concombres, yaourt, oignons et cumin)

#### **Nan Fromage**

(Farine de blé cuit au four en terre cuite)

#### **Beignets de légumes**

(Pomme de terre, aubergine et oignons mélangés avec de la farine de pois chiche et des épices)

#### **Légume mixtes**

(Choux fleur, pomme de terre, petit pois, oignons et poivron vert)

#### **Riz Basmati**



# MENU MIDI

13€50



**Servis uniquement à midi sauf week-end et jours fériés**

**Accompagné de nan fromage**

**+ 1 Entrée au choix :**

**Beignet de légumes**

(Pomme de terre, aubergine et oignons mélangés avec de la farine de pois chiche et des épices)

**Raita**

(Tomates, concombres, carotte, yaourt, oignons et cumin)

**Salade mixte**

(Salade verte, tomate, concombre et ananas)

**ET 1 PLAT AU CHOIX :**



**Poulet curry**

(Morceaux de blanc de poulet, sauce curry au coriandre)

**Légume Mixte**

(Choux fleur, pomme de terre, petit pois, oignons et poivrons vert)

**Aloo Boeuf**

(Morceaux de bœuf mijotés avec pomme de terre)

**Dal Fry**

(Lentille indiennes mijotés avec du beurre et crème fraîche)

**Dessert : Pâtisserie maison ou 2 boules de glaces (vanille, chocolat, fraise, citron)**





## MENU TANDOORI

11€00



Servis uniquement à midi

### **Raita**

(Tomates, concombres, carotte, yaourt, oignons et cumin)  
et

### **Byriani Légume**

(Riz basmati mijoté assortiment de légume)  
et

### **Poulet Tandoori**

(Cuisse de poulet marinée avec de l'ail et des gingembres, épicée puis grillé)



## MENU TIKKA

11€00



Servis uniquement à midi

### **Raita**

(Tomates, concombres, carotte, yaourt, oignons et cumin)  
et

### **Byriani Légume**

(Riz basmati mijoté assortiment de légume)  
et

### **Poulet Tikka**

(Morceaux de blanc de poulet mariné dans une sauce aux épices douces et grillés)





# MENU



19€50



## Accompagné de nan fromage

+ 1 entrée au choix

Parmi :

### Poulet Tandoori

(Cuisse de poulet marinée avec de l'ail et des gingembres, épicée puis grillé)

### Samosa légume

(pâte feuilletée fourrée aux légumes)

### Beignet mixte

(Farine de pois chiche, aubergine, oignons, pomme de terre)

### Samosa viande

(pâte feuilletée farcie de viande et au petit pois)

## ET 1 PLAT AU CHOIX



### Boeuf Aloo

(Morceaux de bœuf et de pomme de terre mijotés avec une sauce au curry)

### Légume Mixte

(Choux fleur, pomme de terre, petit pois, oignons, et poivron vert)

### Poulet Chola

(Morceaux de blanc de poulet préparé avec pois chiche et un assortiment épices)

### Fish Methi

(Filet de colin mijoté avec une sauce au methi à la crème fraîche)

**Dessert : Pâtisserie maison ou 2 boules de glaces  
(vanille, chocolat, fraise, citron)**





# MIDI ET SOIR

24€50



## MENU DÉGUSTATION

Assortiment d'entrés comprenant :

### **Nan fromage**

(Pâte levée avec farine de blé fourrée au fromage)

### **Poulet Tikka**

(Morceaux de blanc de poulet mariné dans une sauce aux épices douce et grillés)

### **Samosa Viande**

(pâte feuilletée farcie de viande et au petit pois)

### **Aloo Pakora**

(Tranche de pomme de terre mélangés avec de la farine de pois chiche et des épices)

## ET 1 PLAT AU CHOIX



### Accompagné de riz Basmati

#### **Agneau Curry**

(Morceaux de gigot d'agneau préparés avec une sauce au curry)  
Ou

#### **Bœuf Madras**

(Morceaux de bœuf préparée assortiment d'épices)  
Ou

#### **Aloo Murgi**

(Curry de poulet, pomme de terre, coriandre)  
Ou

#### **Fish Massala**

(Morceaux de poissons préparés avec une sauce à la crème fraîche)  
Ou

#### **Dal Fry**

(Lentilles indiennes mijotés avec du beurre et crème fraîche)

**Dessert : 2 boules de glaces ou sorbet ou pâtisserie maison**





## MIDI ET SOIR

15€00

Accompagné de nan fromage  
Et 1 plat au choix

### Boeuf Aloo

(Morceaux de bœuf et de pomme de terre mijotés avec une sauce au curry)

### Légume Mixte

(Choux fleur, pomme de terre, petit pois, oignons, et poivron vert)

### Poulet Chola

(Morceaux de blanc de poulet préparé avec pois chiche  
et un assortiment épices)

### Fish Methi

(Filet de colin mijoté avec une sauce au methi à la crème fraîche)

Dessert : 2 boules de glace ou pâtisserie maison



## MIDI ET SOIR

25€00



## MENU GRILLADE MIXTE

Nan Fromage, Gambas tandoori, Poulet Tandoori

Agneau tikka, Poulet tikka Beignet, De légumes et Riz basmati

Dessert : Au choix à la carte



## MENU ENFANT

10€00.....- 12 ANS



Poulet Tikka, Riz Basmati, nan fromage et 2 boules glaces





# MENU VÉGÉTARIEN



17€00

Accompagné de Nan Fromage

## 1 Entrée au Choix

### Samosa Légume

Pâte feuilletée fourrée aux légumes (par 2 pièces)

### Raita

Tomate concombres, yaourt, oignons, épices

### Beignet légume

Beignets de 3 légumes (oignons, aubergine, pomme de terre)

### Salade mixte

Salade verte, concombre, tomate, oignons et ananas

## + 1 Plat au choix

### Baigan Bartha

Aubergine cuite au feu de bois, crème fraîche, aromates, puis cuisinée en morceaux

### Chola Aloo Massala

Pois chiche, pomme de terre mijotés avec oignons, gingembre et coriandres

### Dal Fry

Lentille indienne mijotés avec du beurre et crème fraîche

### Rajma Aloo

Haricots rouge, pomme de terre mijotés avec oignons, gingembre et coriandres

### Légume Mixte

Choux Fleur, pomme de terre, petit pois, carotte, oignons et poivrons vert

Dessert : 2 boules de glace ou pâtisserie maison



## ENTRÉES FROIDS

**Salade du Chef.....6€50**

Salade verte, tomate, oignons, pomme de terre et épices

**Raita Traditionelle.....5€00**

Tomate, concombre, yaourt , oignons, épices

**Raita Crevette.....6€50**

Tomate, concombre, yaourt, oignons, épices et crevettes

**Salade Tikka .....9€00**

Poulet désossé, mariné, grillé, sur lit de salade

**Salade Bengale .....7€00**

Morceaux de poisson grillé servit avec salade verte



## ENTRÉES GRILLADE TANDOORI

**Poulet Tandoori.....7€50**

Cuisse de poulet marinée avec de l'ail et des gingembres,  
épicée puis grillé

**Poulet Tikka.....8€00**

Morceaux de blanc de poulet mariné dans une sauce aux  
épices douces et grillés

**Agneau tikka..... 9€00**

Morceaux d'agneaux marinés, épicé puis grillés

**Gambas Tandoori..... 18€00**

Gambas , marinés, épicé puis grillés





## NOS FRITURES



**Samosa Légume .....5€00**

Pâte feuilletée fourrée aux légumes (par 2 pièces)

**Samosa Viande..... 6€00**

Pâte feuilletée farcie de viande et au petit pois (par 2 pièces)

**Beignet de légume..... 7€00**

Pomme de terre, aubergine et oignons mélangés avec  
de la farine de pois chiche et des épices



## NOS PAINS



**Nan nature..... 2€50**

Pâte levée avec farine de blé cuit au charbon de bois.

**Nan garlic .....3€50**

Pâte levée avec farine de blé farcie à l'ail

**Nan fromage ..... 3€50**

Pâte levée avec farine de blé fourrée au fromage

**Nan légume .....4€00**

Pâte levée avec farine de blé farcie de légume

**Nan viande ..... 5€00**

Pâte levée avec farine de blé farcie de viande haché

**Nan Chili.....4€00**



# NOS PLATS

## AGNEAU ACCOMPAGNÉS DE RIZ BASMATI

**Agneau Shahi Korma (doux et parfumé).....14€50**

Morceaux de gigot d'agneaux marinés avec crème fraîche,  
noix de cajou et noix de coco

**Agneau Rajma Curry ..... 14€50**

Morceaux de gigot d'agneau avec une sauce au curry et haricot rouge

**Agneau Chola Madras (légèrement piquant)..... 14€50**

Morceaux de gigot d'agneaux préparés avec un assortiment d'épices  
et pois chiche

**Dal Gosht (légèrement piquant) ..... 14€50**

Morceaux de gigot d'agneaux mijotés avec des lentilles indiennes,  
coriandres et épices

**Agneau Vindaloo (pimenté) ..... 14€50**

Morceaux de gigot d'agneaux avec du gingembre, poivrons vert,  
noix de cajou et pomme de terre

**Agneau Saag Wala.....14€50**

Morceaux de gigot d'agneaux préparés avec épinard avec crème  
fraîche et épices

**Agneau Bengale au lait de coco(doux)..... 14€50**

Morceaux de gigot d'agneaux mijotés avec gingembre, crème fraîche,  
noix de cajou et lait de coco

**Agneau Tikka Massala.....16€00**

Morceaux de gigot d'agneaux grillés au tandoori et mijotés  
avec une sauce oignons





# POULET ACCOMPAGNÉS DE RIZ BASMATI



**Poulet Saag Wala..... 12€50**

Morceaux de blanc de poulet préparés avec épinard avec crème fraîche et épices

**Poulet Tikka Massala (légèrement piquant) .....12€50**

Morceaux de poulet grillés au tandoori et mijotés avec une sauce oignons légèrement piquante

**Poulet Shahi Korma (doux et parfumé) .....12€50**

Morceaux de blanc de poulet préparée avec amande, noix de cajou, crème épaisse et noix de coco

**Poulet Vindaloo (pimenté).....12€50**

Morceau de blanc de poulet préparés avec du gingembre, poivrons vert, noix de cajou et pomme de terre

**Poulet Chola Madras (légèrement piquant).....12€50**

Blancs de poulet préparés avec un assortiments d'épices et pois chiche

**Dal Poulet .....12€50**

Morceaux de blanc de poulet mijotés avec des lentilles indiennes, coriandres et épices

**Poulet Bengale au lait de coco (doux).....12€50**

Morceaux de poulet mijotés avec gingembre, crème fraîche, noix de cajou et lait de coco

**Poulet du Chef .....12€50**

Morceaux de blanc de poulet mijotés avec crème fraîche, poudre d'amande, garam massala

**Rajma Poulet.....12€50**

Morceaux de bœuf mijoté avec une sauce au curry et haricot rouge





**BŒUF**  
**ACCOMPAGNÉS DE RIZ BASMATI**



**Bœuf Rajma Curry .....14€50**

Morceaux de bœuf mijoté avec une sauce au curry et haricot rouge

**Bœuf Shahi Korma (doux et parfumé).....14€50**

Morceaux de bœuf marinés avec crème fraîche, noix de cajou et noix de coco

**Bœuf Vindaloo (pimenté) .....14€50**

Morceaux de bœuf préparés avec du gingembre, poivrons vert, noix de cajou et pomme de terre

**Dal Bœuf .....14€50**

Morceaux de bœuf mijotés avec lentille indiennes, coriandres et épices

**Bœuf Chola Madras ..... 14€50**

Morceaux de bœufs préparés avec un assortiment d'épices et pois chiche

**Bœuf Saag Wala .....14€50**

Morceaux de bœufs préparés avec épinard, crème fraîche et épices

**Bœuf Bengale au lait de coco(doux).....14€50**

Morceaux de bœuf mijotés avec gingembre, crème fraîche, noix de cajou et lait de coco





# POISSON



## ACCOMPAGNÉS DE RIZ BASMATI



**Gambas Ginger ..... 16€00**

Gambas décortiqué mijoté avec épices douces préparées à la crème fraîche et au gingembre

**Gambas Creamy ..... 16€00**

Gambas décortiqué avec crème fraîche et champignon

**Gambas Spicy (piquant) ..... 16€00**

Gambas décortiqué préparés avec du gingembre, poivrons vert, noix de cajou et pomme de terre

**Fish Spicy (légèrement piquant) ..... 14€00**

Filet de colin mijoté avec crème fraîche et gingembres

**Fish Ginger (doux et parfumé) ..... 14€00**

Gambas décortiqué mijoté avec épices douces préparées à la crème fraîche et au gingembre



# LÉGUME

## **Aloo Chola Massala..... 11€50**

Pois chiche, pomme de terre mijotés avec oignons, gingembre et coriandres

## **Légume Mixte ..... 11€50**

Choux fleur, pomme de terre, petit pois, oignons et poivrons vert

## **Dal Fry ..... 11€50**

Lentille indiennes mijotés avec du beurre et crème fraîche

## **Palak Paneer..... 11€50**

Épinard mijoté avec de la crème fraîche et fromage

## **Rajma Aloo ..... 11€50**

Haricots rouge, pomme de terre mijotés avec oignons, gingembre et coriandres

## **Aloo Mushroom ..... 11€50**

Pomme de terre et , champignon, sauce curry et crème

## **Aloo chola makhani..... 11€50**

Pomme de terre et pois chiche mijotés avec sauce tomate et beurre vegetal

## **Aloo Gubi korma..... 13€00**

Choux fleur, pomme de terre, noix de cajou, lait de coco





# RIZ & BIRYANI



**Riz nature ..... 3€50**

**Biryani Légume ..... 10€00**

Riz basmati mijoté assortiment de légume

**Biryani Poulet ..... 14€00**

Riz basmati mijoté avec du poulet, de l'amande et des noix cajou

**Biryani Agneau..... 15€00**

Riz basmati mijoté avec de l'agneau, de l'amande et des noix de cajou



## DESSERTS



**Halwa Suji ..... 5€00**

Gâteau de Semoule avec fruit sec et sirop de rose

**Kulfi ..... 5€00**

Glace indienne maison à la mangue

**Crème de riz ..... 5€00**

lait, crème fraîche, riz, pistaches, amandes, eau de rose

**Gulab Jamun ..... 5€00**

Pâte laiteuse frit, aromatisé au sirop de rose et à l'eau sucré

**Mangue Melba ..... 7€50**

2 boules vanille, morceaux de mangues, amandes effilées et chantilly

**Ananas Melba ..... 7€50**

2 boules vanille, morceaux d'ananas, amandes effilées et chantilly

**Fruit frais : Ananas frais ou Mangue fraîche..... 5€00**



## DIGESTIF

Liqueur de paan, de gingembre, de rose, de mangue.....	6€00
Get 27.....	6€00
Cognac.....	6€00
Poire william.....	6€00
Coupe champagne .....	8€50
Bouteille champagne.....	49€00



## LES APÉRITIFS

<b>Cocktail maison</b> .....	7€00
Liqueur de litchi, vodka, liqueur de banane verte et jus d'ananas	
<b>Cocktail maison sans alcool</b> .....	5€50
Sirop de rose, sirop de pêche, jus d'ananas et jus de mangue	
<b>Kir Indien pétillant</b> .....	4€50
Crément avec sirop de rose	
<b>Kir traditionnelle</b> .....	4€00
Vin blanc sec avec crème de cassis	
<b>Bière en bouteille indienne 33cl</b> .....	5€00
<b>Bière en bouteille Grimbergen 33cl</b> .....	5€00
<b>Ricard</b> .....	5€00

<b>Whisky Jack Daniel's</b> .....	7€00
-----------------------------------	------





## BOISSONS NON ALCOOLISÉES



Badoit/Evian 50cl .....	4€00	1L	6€00
Coca, Orangina, Perrier, Ice Tea, Jus (ananas, orange, mangue).....	4€00		
Diabolo (rose, fraise, pêche, menthe, banane verte).....	3€50		



### BOISSONS INDIENNES (À BASE DE LAIT) CONSOMMÉ PENDANT LE REPAS EN INDE



Lassi à la mangue 25cl .....	5€00
Yaourt, lait, sucre, glaçons, mangue et eau de rose	
Lassi à la rose 25cl .....	5€00
Yaourt, lait, sucre, glaçons et sirop de rose	
Lassi banane 25cl .....	5€00
Yaourt, lait, sucre, glaçon et banane	
Lassi nature ou lassi salé .....	4€00



### LES BOISSONS CHAUDES



Thé indien cardamome.....	3€50
Thé indien aux épices.....	4€00
Thé à la menthe.....	3€50
Thé au gingembre.....	4€00
Café crème.....	3€50
Café expresso.....	2€00

