



ENTRÉES

- Salade à l'indienne - Carotte, concombre, poivron, chou
[VEG, VEGAN]
- Salade de pois chiche au chaat masala - Tomate, oignons, poivron
[VEG, VEGAN]
- Aubergine au yaourt parfumé au cari et à la coriandre
[VEG, MLK]
- Salade de poisson tikka - Poivron, oignons verts, tomate, jus de citron
[FSH]
- Salade de pomme de terre au chaat masala
[VEG, VEGAN]
- Salade de lalos - Oignons, coriandre, tomate, maïs
[VEG, VEGAN]
- Salade aux oignons, tomates et au citron
[VEG, VEGAN]

SALADE LIVE

- Salade de poulet tikka
Concombre, tomate, oignon, chat masala, vinaigrette au citron
[MLK]

VERRINES

- Riz au yaourt
Lait, moutarde, feuilles de cari, coriandre, oignons et yaourt
[VEG, MLK, MTD]
- Roulade de poulet tandoori et ananas
[MLK, EGG]
- Crevettes et sauce vindaye
[CRU, MTD]
- Raïta à la betterave
[VEG, MLK]
- Thon mi-cuit au cumin et au piment, Chutney aux fruits
[FSH]
- Anneaux de calamars à la noix de coco, Chutney à la menthe
[MLS, GLU, NUT]

SOUPES

- Soupe Mulligatawny au poulet
[CEL, MLK]
- Shorba - Soupe épicée à la tomate
[VEG, VEGAN, CEL]

PLATS CHAUDS

Poulet Korma

[MLK, NUT]

Curry de poisson

[MLK, FSH]

Aloo Gobi masala - Curry de pomme de terre et de chou-fleur

[VEG, VEGAN]

Paneer Kadai

[VEG, MLK]

Jeera rice - Riz parfumé au cumin

[VEG, VEGAN]

Riz pilaf aux légumes

[VEG, VEGAN]

Agneau Rogan Josh

Sauté de pomme de terre et poivrons au cumin

[VEG, VEGAN]

Bhindi do Pyaza - Lalos, Oignons, Tomate, Masala

[VEG, VEGAN]

LIVE COOKING STATION

Puri

[VEG, GLU, MLK]

Papadum

[GLU, MLK]

BEIGNETS

Samoussa aux pommes de terre, Chutney à la tomate

[VEG, VEGAN, GLU]

Beignet à l'aubergine, Chutney à la menthe

[VEG, VEGAN, GLU]

Beignet aux oignons, Chutney à la coriandre

[VEG, VEGAN, GLU]

À LA DÉCOUPE

Fillet de boeuf au masala, Sauce parfumée au cari

[BEF]

À LA PLANCHA

Poulet Tandoori

[MLK]

Brochette de fruits de mer au safran, Sauce au beurre citronnée et coriandre

[CRU, MLS, FSH, MLK]

DESSERTS

Lassi à la mangue

[MLK]

Jalebee - Gâteau moutaye

[MLK, GLU]

Rasgulla - Boulette de lait caillé et semoule pochée au sirop parfumé d'épices

[MLK, GLU]

Moka au café et au chocolat

[MLK, SOY, NUT, GLU]

Gâteau aux pêches caramélisées

[MLK, GLU, NUT]

Crème brûlée à la cardamome

[MLK]

Kheer - Pudding de riz aux noix et fruits secs

[MLK]

Crumble à la pomme

[MLK]

Barfi - Petits gâteaux au lait, à la cardamome et aux amandes

[MLK, NUT]

Merci d'informer le Chef ou le Directeur de la Restauration en cas d'allergie alimentaire.

Veuillez noter que les abréviations des allergènes n'incluent pas les traces d'allergènes que peuvent contenir les plats.

| | |
|----------------|---------|
| SOJA | [SOY] |
| CÉLERI | [CEL] |
| FRUITS À COQUE | [NUT] |
| CACAHUÈTES | [PNT] |
| MOUTARDE | [MTD] |
| LUPINS | [LUP] |
| SULFITES | [SUL] |
| SÉSAME | [SSE] |
| GLUTEN | [GLU] |
| LAIT (LACTOSE) | [MLK] |
| ŒUF | [EGG] |
| CRUSTACÉS | [CRU] |
| POISSON | [FSH] |
| MOLLUSQUE | [MLS] |
| ALCOOL | [ALC] |
| VÉGÉTARIEN | [VEG] |
| PORC | [PRK] |
| BŒUF | [BEF] |