



TADKA

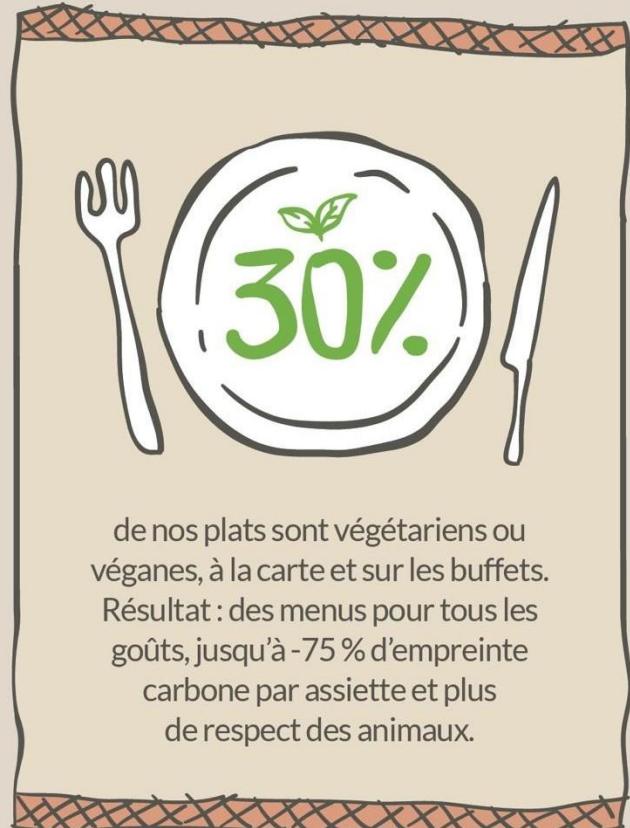
# Engagé·es jusque dans l'assiette

En tant qu'entreprise à mission certifiée B Corp, nous cuisinons de manière responsable, avec cœur et bon sens.



# 52%

des aliments et boissons de nos cartes sont sourcés auprès de producteurs locaux, labellisés **Made in Moris**.



Suivez ces symboles :  100% VÉGÉTAL  VÉGÉTARIEN

## Moins de gaspillage

Estimation des couverts, suivi et analyse des déchets avec poubelles intelligentes, cuisine minute, utilisation des surplus pour la cantine du personnel. P.S. : *au buffet, servez-vous selon votre appétit, quitte à revenir.*

## Fini le saumon

Trop de traitements chimiques, trop d'impacts écologiques. Nous privilégions les espèces locales, fraîches et plus durables.



Naans encore tièdes, currys parfumés, tandoori flamboyants... À Tadka, on vous raconte l'Inde du Nord, une assiette après l'autre. Bon voyage.

## BIENVENUE

### Papadum

Raïta de concombre et chutney de mangue  
[MLK]  
[VEG]

## ENTRÉE (DU FOUR TANDOOR)

Poulet Nawabi Tikka  
Mariné aux épices indiennes et au chutney vert  
[MLK]  
Rs 350

Tandoori Jhinga  
Crevettes aux graines de carambole et au chutney vert  
[CRU, MLK]  
Rs 370

Poisson Mahi Tikka  
Bar mariné aux épices indiennes, au yaourt, au piment et au curcuma  
[FSH, MLK]  
Rs 360

Chapli Kabab  
Agneau haché, oignons, gingembre, ail et épices  
[EGG]  
Rs 495

Plateau Terre & Mer  
Poissons, crevettes et poulet  
[MLK, FSH, CRU]  
Rs 575

### Bharwan Jhinga\*\*

Crevettes farcies à la chair de crabe grillée et chutney vert  
[CRU, MLK]

Rs 550 (En supplément)

Côtelettes d'agneau Dhuwandaar  
Côtelettes d'agneau grillées, garam masala et chutney de menthe  
Rs 675 (En supplément)

## ENTRÉES VÉGÉTARIENNES

Kebab de brocoli et fromage   
Brocoli, fromage, gingembre, ail et mélange d'herbes indiennes  
[MLK, GLU]  
[VEG]  
Rs 350

Lucknowi Tikka Paneer   
Paneer mariné au gingembre, ail, noix de cajou, Kasturi meethi et épices  
[MLK, NUT]  
[VEG]  
Rs 375

Pakora au chou et à l'oignon   
Chou haché, oignon, mélange de farine de pois chiches, herbes  
[PLANT-BASED, VEG]

Rs 225

## PLAT PRINCIPAL

### Jodhpuri Laal Maas

Spécialité royale du Rajasthan,  
agneau et curry de piment mahtani  
[MLK]

**Rs 500**

### Bhuna Gosht

Agneau, cardamome, anis étoilé  
[MLK]

**Rs 500**

### Poulet Au Beurre Old Delhi

Poulet rôti au Tandoor, tomate,  
fenugrec

[MLK, GLU, NUT]

**Rs 450**

### Curry De Poulet De Lucknowi

Poulet, gingembre, ail, poudre de  
piment rouge, yaourt

[MLK, NUT]

**Rs 425**

### Curry De Poisson Karalan

Curry de poisson à la noix de coco  
façon côtes de l'Inde

[FSH]

**Rs 425**

### Crevettes Mappas

Crevettes, lait de coco, graines de  
moutarde, feuilles de curry, épices  
[CRU, MTD]

**Rs 475**

### Curry De Crevettes Konkan

Crevettes tigrées, Maharashtrian,  
Kokum, Konkani masala

[CRU]

**Rs 950 (En supplément)**

## VÉGÉTARIEN

### Paneer Masala Au Beurre

Fromage indien, crème, sauce  
tomate, fenugrec

[MLK, NUT]

[VEG]

**Rs 375**

### Makai Palak

Maïs, purée d'épinards, ail, crème  
vegan, noix de cajou

[NUT]

[PLANT-BASED, VEG]

**Rs 300**

### Champignon Matar

Matar, champignon, oignon,  
tomate, curcuma, crème vegan

[PLANT-BASED, VEG]

**Rs 300**

### Dal Makhini

Lentilles noires mijotées aux épices

[PLANT-BASED, VEG]

**Rs 250**

### Pendjabi Jaune Dal Tadka

Lentilles jaunes, ail, piment, oignon,  
tadka

[PLANT-BASED, VEG]

**Rs 250**

## ASSORTIMENT DE GALETTES INDIENNES

### Naan

Nature, beurre, ail et fromage  
[MLK, GLU]  
[VEG]  
**Rs 95**

### Lacha Paratha

[GLU]  
[PLANT-BASED, VEG]  
**Rs 95**

### Tandoori Roti

[GLU]  
[PLANT-BASED, VEG]  
**Rs 50**

## RIZ

### Pulao au safran et petits pois

[PLANT-BASED, VEG]

**Rs 75**

### Biryani au poulet

**Rs 375**

### Biryani à l'agneau

**Rs 425**

### Riz blanc

[PLANT-BASED, VEG]

**Rs 75**

## DESSERTS

### Ras Malai au safran et croustillant à la pistache

[MLK, NUT, GLU]

[VEG]

**Rs 235**

### Halwa de carottes à la cannelle

[NUT]

[PLANT-BASED, VEG]

**Rs 150**

### Tarte au chocolat noir-cumin

[MLK, EGG, GLU]

**Rs 275**

### Crème brûlée à la cardamome

[MLK, EGG]

**Rs 235**

### Gulab Jamun

[MLK]

[VEG]

**Rs 150**

### Phirni à la noix de coco

[PLANT-BASED, VEG]

**Rs 210**

Tous les prix incluent la taxe de 15% et excluent les 10% de pourboires qui sont à la discréption du consommateur.

## PRÉFÉRENCES ALIMENTAIRES

Que vous soyez végétarien.e, adepte du 100 % végétal ou simplement curieux.se, nous vous invitons à découvrir nos créations végétales. Et croyez-nous, ce ne sont pas les bonnes raisons qui manquent pour vous laisser tenter : nos plats végétaux sont généreux en saveurs et imaginés avec le même soin que les autres. Ils reflètent aussi notre engagement pour un monde plus éthique et notre volonté de proposer au moins 30 % de plats végétariens et végétales, dans le respect des animaux et de la planète.

Repérez le petit  et  sur nos plats et embarquez avec nous dans cette aventure gourmande et responsable, une bouchée après l'autre.

CONVIENT AUX VÈGÉTARIEN.NES   
100% VÈGÉTAL 

[ VEG ]  
[ PLANT-BASED ]

## AVIS AUX ALLERGIES ALIMENTAIRES

Les principaux allergènes sont indiqués par des abréviations standard. Malgré notre vigilance, les informations sur les ingrédients ne tiennent pas compte des possibles traces d'allergènes liées à la fabrication et présentes dans nos cuisines. Nos plats peuvent contenir ou entrer en contact avec des allergènes courants, notamment — sans s'y limiter: gluten, arachides, fruits à coque, produits laitiers, œufs, soja, poisson, fruits de mer.

Si vous avez une allergie ou une intolérance alimentaire, merci d'en informer notre équipe avant de commander.

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 ]
PORC	[ PRK ]
VIANDE BOVINE	[ BEF ]