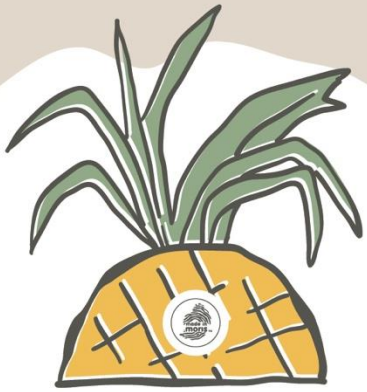
TADKA

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.**

de nos plats sont végétariens ou véganes, à la carte et sur les buffets. Résultat : des menus pour tous les goûts, jusqu'à -75 % d'empreinte carbone par assiette et plus de respect des animaux.

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.

made in moris™ | Certified B Corporation

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]
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 discrétion 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.NE.S	[VEG]
100% VÉGÉTAL	[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]