



2010

KHANA MANDIR

CUISINE INDIENNE DE SAISON | PREM SINGH RAWAT

Entrées Starters

Soupes Soups

Bharatya Gaspacho 15.-

Gaspacho aux Saveurs Indiennes
Indian Style Gazpacho

Palak Basil Paneer Ka Shorba 15.-

Soupe d'Épinards au Basilic et Paneer
Spinach Soup with Basil and Paneer

Salades Salads

Sanjay 20.- Plat 30.-

Salade Romaine, Poulet Tikka, Croûtons de Naan à l'Ail
Romaine Lettuce, Chicken Tikka, Garlic Naan Croutons

Jaya 22.- Plat 32.-

Mesclun, Crevettes Tandoori, Agrumes
Mesclun Salad, Tandoori Prawns, Citrus Fruits

Bombay 14.-

Tomates, Oignons, Coriandre, Citron vert
Tomatoes, Onions, Coriander, Lime

Hara 7.-

Salade Verte
Green Salad

Terre Meat

3 Mirch Seekh Kabab Masala 21.-

Brochettes d'Agneau aux 3 Poivrons
Three-Pepper Lamb Kebab

Murgh Sarson Tandoori 22.-

Suprême de Poulet Tandoori aux Graines de Moutarde
Tandoori Chicken Breast Tandoori with Mustard Seeds

Murgh Malai Tikka 22.-

Dés de Poulet mariné à la Crème et une pointe de Gruyère
Boneless Chicken marinated with cream and a hint of Gruyère

Mer Seafood

Maharani Jingha 27.-

Gambas Sauvages Tandoori, sauce CocoCo
Tandoori Wild Prawns, CocoCo Sauce

Shehed Nimbu Jingha 22.-

Poêlée de Crevettes au Miel et Citron
Stir Fry Honey and Lemon Prawns

Jardin Vegetarian

Aloo Tandoori 20.-

Pommes de Terre farcies au Paneer et Fruits Secs
Potatoes stuffed with Paneer and Dried Fruits

Paneer Tikka 18.-

Brochette de Paneer Tandoori
Tandoori Paneer Kebab

Plats Mains

Terre Meat

Murgh Mediteranea 39.-

Suprême de Pintade au Thym et Parmesan
Guinea Fowl Breast with Thyme and Parmesan Cheese

Sikandari Raan 42.-

Souris d'Agneau mijotée, Cuisson finale au Tandoor
Slowly cooked Lamb Shank. Final cooking in the Tandoor

Prem Kalmi Kabab 38.-

Hauts de Cuisse de Poulet cuits au Tandoor. Spécialité du Chef
Chicken Thighs cooked in the Tandoor. Chef's Special

Mer Seafood

Rawas Tandoori 39.-

Saumon d'Ecosse au Sésame, cuit au tandoor
Scottish Salmon with Sesam Seeds, cooked in the Tandoor

Maharani Jingha 46.-

Gambas Sauvages Tandoori, sauce CocoCo
Tandoori Wild Prawns, CocoCo Sauce

Jardin Vegetarian

Khana Mandir Thali 36.-

Lentilles (Daal) Noires et Jaunes, Légumes, Paneer, Raïta, Riz
Black and Yellow Lentils (Daal), Vegetables, Paneer, Raïta, Rice

Tori Bhara 37.-

Courgettes farcies aux Légumes et Gruyère AOC
Zucchini stuffed with Vegetables and Gruyère

La Chasse Indienne

Entrée Starter

Croûte aux Bolets Masala 20.-

Boletus Masala Tart

Soupe aux Potimarrons 15.-

Red Kuri Squash Soup

Plats Mains

La Chasse du Maharaja 48.-

Filet de Cerf Tandoori, Sauce Pasanda. Accompagnements Chasse
Fillet of Deer Tandoori. Sauce Pasanda. «Chasse» sides

Le Curry du Chasseur 36.-

Civet de Chevreuil à l'Indienne. Accompagnements Chasse
Roe Deer Curry. «Chasse» sides

Tandoori House Classics

Filet de Boeuf Filet of Beef 160g 42.- 200g 49.-

Carré d'Agneau Lamb Rack 48.-

Poulet tandoori Chicken Tandoori..... 36.-

Servis avec légumes du jour et Purée Bhagwan ou Riz Basmati
Served with Vegetables of the day and Bhagwan Purée or Rice

Biryanis servis avec Raïta served with Raïta

Légumes de Saison 34.- Seasonal Vegetables

Aux Bolets 37.- Boletus

Curry Curries

Murgh Makhni 36.-

Poulet cuit au Tandoor, Sauce onctueuse à la Tomate, Crème et Beurre
Butter Chicken

Murgh Tikka Masala 36.-

Poulet cuit au Tandoor, Sauce Masala du Chef
Chicken Tikka Masala

Rogan Josh 36.-

Agneau, Safran, Epices et Yoghourt
Lamb, Safran, Spices and Yoghurt

Palak Paneer 34.-

Curry d'Épinards au Paneer
Spinach and Paneer Curry

Currys à choix Choice of Curries
avec Poulet, Agneau, Boeuf ou Crevettes
with Chicken, Lamb, Beef or Prawns

Madras 36.-

Graines de Moutarde, Noix de Coco, mélange d'épices du Sud
Mustard seeds, Coconut, Selection of Spices from the South

Korma 36.-

Amandes, Cajou, Crème, Epices
Almonds, Cashew, Cream, Spices

Vindaloo 36.-

Vinaigre, Ail, Piments Rouges
Vinegar, Garlic, Red Chillies

Jalfrezi 36.-

Poivrons, Oignons, Vinaigre, Epices
Capsicums, Onions, Vinegar, Spices

Desserts Desserts

Crème de Mangue aux Pistaches 12.-

Mango Cream with pistachios

Kulfi à la Mangue 6.-

Mango Kulfi



L'artisan de vos glaces et sorbets™

Chocolat Avelin'Ice 5.-

Salidou Caramel au Beurre Salé de Guérande 5.-

Vanille Label Bourbon de Madagascar 5.-

Café 100% Arabica de Colombie et Spékulos 5.-

Thé Chai Indien 5.-

Thé Vert Matcha du Japon 5.-

Sorbet Fraise 5.-

Sorbet Mangue, Thé vert et Fleurs de Jasmin 5.-

Sorbet Citron de Sicile 5.-

Cocktail'n Ice Mojito 7.-