

khānā mandir

Cuisine indienne du Marché



« Les mets proposés sur cette carte et qui ne sont pas signalés par un astérisque (*) sont entièrement élaborés sur place à partir de produits bruts et de produits traditionnels en cuisine selon les critères du label Fait Maison établi par la Fédération romande des consommateurs (FRC), GastroSuisse, la Semaine du Goût et Slow Food. »

Carte de Printemps

Entrées Starters

Samosas aux Asperges Vaudoises 15.-

Samosas farcis aux Asperges et Grana Padano
Local Asparagus and Grana Padano Cheese samosas

Jingha Basil Kali Mirch 17.-

Poêlée de Crevettes au Basilic et Poivre Noir
Basil and Black Pepper Prawns

Dhal Basil Shorba 15.-

Soupe de Lentilles au Basilic
Lentils and Basil Soup

Plats Mains

Duo d'Agneau 42.-

Rack Cuit au Tandoor et «Keema» Haché
Rack of Lamb Tandoori and Keema

Raj Rawas Tandoori 42.-

Filet Royal de Saumon cuit au Tandoor, sauce Molly au Lait de e
Royal Fillet of Salmon Tandoori, Molly Sauce with Coconut Milk

Biryani aux Asperges Vaudoises et Poulet 39.-

Plat de riz aux épices, accompagné de Raïta
Rice Dish with Local Asparagus and Chicken, served with Raïta

Soy Kabab 32.-

Kabab de Soja
Soy Kabab

Plats servis avec Riz Basmati ou Mumbai Potatoes. Légumes et Naan
Mains served with Basmati Rice or Mumbai Potatoes. Vegetables & Naan

Entrées Starters

Entrée Mix Tandoori Tandoori Starters Mix **20.-**
Poulet Tikka, Crevettes Tandoori, Seekh Kabab d'Agneau
Chicken Tikka, Prawns Tandoori, Lamb Seekh Kabab

Terre Meat

Safrani Murgh Tikka **22.-**
Dés de Poulet marinés au Safran et épices
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

Jardin Vegetarian

Aloo Tandoori **20.-**
Pommes de Terre farcies au Paneer et Fruits Secs
Potatoes stuffed with Paneer and Dried Fruits

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* Salade Verte Green Salad **7.-**

l'astérisque [*] signifie que le plat ne répond pas aux exigences du label «Fait Maison»
*la sauce à salade maison est préparée avec de la mayonnaise du commerce

Plats Mains

Terre Meat

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

Filet de Boeuf Tandoori «boucherie de Genolier» 200g 49.-

Filet of Beef Tandoori 160g 42.-

Classic Chicken Tandoori 36.-

Cuisse de Poulet cuits au Tandoor
Chicken Legs cooked in the Tandoor

Mer Seafood

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

Biryanis servis avec Raïta served with Raïta

Légumes de Saison 34.-

Seasonal Vegetables

Poulet ou Agneau 36.-

Chicken or Lamb