

# 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