

# khānā mandir

Cuisine indienne du Marché

*automne 2020*



« 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. »



## Entrées Starters

### **Samosa aux Bolets et Potimaron Tandoori** 14.-

Boletus Samsosa & Red Kuri Squash Tandoori

### **Croûtes aux Bolets Masala** 20.-

Servis sur une Paratha Maison

Boletus Masala served on homemade Paratha

### **Soupe au Potimarron** 15.-

Aux Croûtons de Naans

Red Kuri Squash Soup with Naans Croutons

## Plats Mains \*

### **La Chasse du Maharaja** 46.-

Filet de Cerf Tandoori. Sauce Pasanda. Accompagnement Chasse <sup>1</sup>

Fillet of Deer Tandoori. Sauce Pasanda. «Chasse» sides <sup>2</sup>

### **Rack de Cerf Tandoori** 39.-

Sauce Vindaloo au Pinot Noir. Accompagnement Chasse <sup>1</sup>

Rack of Deer. Pinot Noir «Vindaloo» sauce. «Chasse» sides <sup>2</sup>

### **Le Curry des Chasseurs** 38.-

Emincé de Chevreuil au Curry et Bolets. Accompagnement Chasse <sup>1</sup>

Roe Deer Venison Curry. «Chasse» sides <sup>2</sup>

---

<sup>1</sup> Purée Bhagwan, Poire Tandoori, Chou Rouge, Choux de Bruxelles, confiture d'airelles\*

l'astérisque [\*] signifie que le plat ne répond pas aux exigences du label «Fait Maison»

<sup>2</sup> Mashed Potatoes, Tandoori Pear, Red Cabbage, Brussels Sprouts

# Entrées Starters *Khana Mandir Classics*

**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 Epices

Boneless Chicken marinated with Safron and Spices

## **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 *Khana Mandir Classics*

## 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.-

Cuisses de Poulet cuites 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

# 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 Chilies

## **Jalfrezi** 36.-

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

# Dessert Dessert\*

**Crème de Mangue\* aux Pistaches** 12.-  
Mango Cream with pistachios

**Kulfi (Mangue ou Chocolat Noir)** 6.-  
Kulfi (Mango or Dark Chocolate)

**Tarte Maison du Jour** 5.-  
Homemade Pie of the Day



**Caramel au Beurre Salé** 5.-

**Fleur de Lait** 5.-

**Café Crème** 5.-

**Noisettes du Piémont** 5.-

**Thé Vert Matcha du Japon** 5.-

**Sorbet Chocolat** 5.-

**Sorbet Fraise Basilic** 5.-

**Sorbet Bergamote** 5.-

**Sorbet Citron Bio** 5.-

l'astérisque [\*] signifie que le plat ne répond pas aux exigences du label «Fait Maison»  
-la Crème de Mangue est préparée avec de la pulpe de Mangue du Commerce