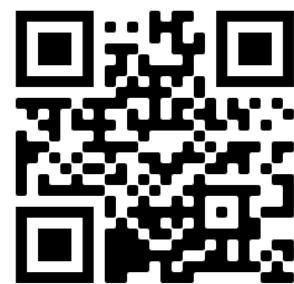


# khānā mandir

Cuisine indienne du Marché

*été 2021*



## Entrées Starters

### **Samosa Poulet Basilic** 10.-

Samosa farci aux Poulet, Basilic et Mozzarella  
Chicken, Basil & Mozzarella Samosa

### **Basil Mirchi Jingha** 17.-

Poêlée de Crevettes au Poivre et Basilic  
Basil & Pepper Prawns

### **Mumbai Gaspacho** 12.-

Gaspacho de Tomates du Marché aux épices indiennes  
Indian Gazpacho made with Farmer's Market Tomatoes

## Plats Mains



### **Saumon Tandoori** 40.-

Salmon Tandoori.

### **Ailes De Poulet Kashmiri** 30.-

Kashmiri Chicken Wings

### **Entrecôte Tandoori** *boucherie de Genolier* 38.-

Cuite au Tandoor, Beurre Café de Delhi  
Rib Eye Steak, Homemade Herbs Butter

### **Paneer Shimla Mirch Tikka** 32.-

Sérac Indien et Poivrons cuits au Tandoor  
Indian Fresh Cheese and Capsicums cooked in the tandoor

Plats servis avec Riz Basmati ou Frites Indienne [Pakora]. Légumes et Naan  
Mains served with Basmati or Indian Fries [Pakora]. Vegetables & Naan

# 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 34.-

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** **34.-**

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

## **Murgh Tikka Masala** **34.-**

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

## **Rogan Josh** **34.-**

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

## **Palak Paneer** **32.-**

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** **34.-**

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

## **Korma** **34.-**

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

## **Vindaloo** **34.-**

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

## **Jalfrezi** **34.-**

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