

# The Indian Aems

## CHAKNA TO SHARE

Samossa Puff Pâte feuilletée / Légumes parfumés / Mango Mint Chutney - 7

Éperlan Koliwara Éperlans frits / Mayonnaise au citron & cumin - 9

Houmous & Aubergine Houmous / Chutney d'aubergine du Tamil Nadu / Crackers de blé - 8

## POUR COMMENCER

Nargisi Kofta Notre Scotch Egg croustillant / Oeuf coulant / Masala de porc haché - 9

Saumon 24h Saumon mariné / Salade de betterave et Mooli radish / Crème à la cardamome - 12

Cheesy Chou-fleur rôti Chou-fleur rôti et gratiné / Crumble de rose aux épices / Sauce cheesy - 11

Kerala Fried Chicken Poulet frit / Crumble de Coco & Feuilles de Curry / Yaourt au curry - 10

Achaari Keema / Chili Cheese Toastie Pain garni de bœuf aux épices ou au Cheddar mûré - 14

## POUR CONTINUER

Vindaloo Pork Ribs Travers de porc fermier mariné Vindaloo / Jus de cuisson / Gunpowder Chips - 19

Goan Poulet Rôti Poulet rôti aux saveurs de Goa / Salade de chou / Jus de cuisson - 17

Purple Cloud Steak d'Aubergine grillée / sauce raïta - 16

Beef Tikka Brochette de Filet mariné / Salade de saison - 21

Grilled Fish Grillade de Poisson (selon arrivage)

## POUR ACCOMPAGNER

Garlic Pav Pain brioché Indien à l'ail - 5

Gunpowder Chips Potatoes chips / Gunpowder Spices - 5

Green leaves Salade de fraîcheur - 5

## SWEET DREAMS

Sticky Ginger Cake Gâteau de gingembre & Sticky sauce - 8

Mango Brulée Notre crème brulée à la mangue Alphonso - 8

Masala Brownie Brownie mi-cuit / Praliné parfumé à la rose - 9