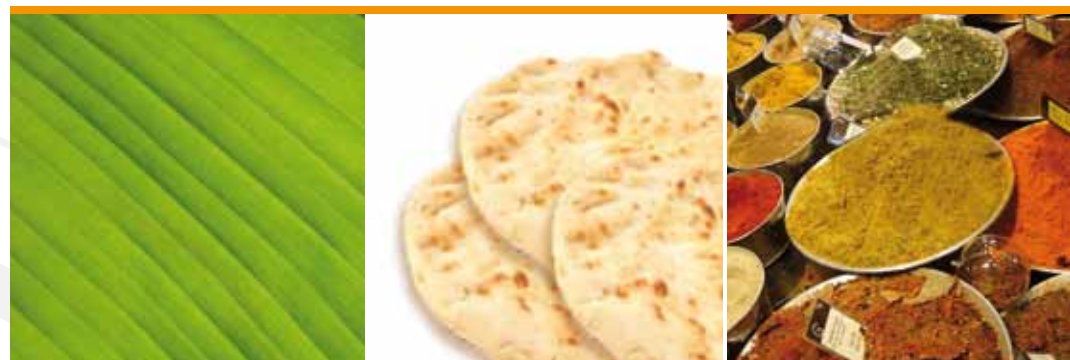


# Coffee India

Une cuisine raffinée et inspirée des plus beaux contes indiens...



## ENTREES

### ASSORTIMENT DE PAKORAS

Pommes de terre, Aubergines, Oignons, fish, Chou-fleurs, Poivrons verts.

### SALADE CHAAT DE POULET

Dès de poulet grillés, salade verte, tomate, poivrons verts et rouges, gingembre et oignons.

### RAITA D'AUBERGINE

Yaourt mélangé d'aubergine, d'oignons, de tomates et de Garam Massala.

### SALADE MALABARE

Chair de crabe, coco râpé, tomates, pommes, ananas, salade verte.

### RAITA

Yaourt mélangé de concombre, oignons, carottes, tomate et de Garam Massala.

### ACRAS

Mélange de chair de crabe et de crevettes en friture servi avec une sauce piquante.

### SAMOSAS

2 samosas (chaussons fourrés de légumes cuisinés au curry et parfumé d'épices) servis avec quatre chutneys.

### CHICKEN TIKKA

Blancs de poulet dorés au charbon de bois et macérés aux aromates.

### CHICKEN KEBAB

Poulet finement haché aux herbes, safrané et moulé sur la broche avant d'être grillé.

## TAPAS

**ASSORTIMENTS DE TAPAS** (Pour 2 personnes)

### CHICKEN WINGS

Ailerons de poulet marinés dans une sauce épicée.

### BEIGNETS DE CALAMAR

### BEIGNETS AUX CHOIX

Aubergine, Oignon, Choux fleur, Pomme de terre.

### CHICKEN PAKORAS

Beignets de poulet.

### FISH PAKORAS

Beignets de dorade.

## PAINS

### NAAN

Pain typique en pâte levé, cuit sur pierre au feu de bois et badigeonné de beurre (Ghee).

### CHESSE NAAN

Pain typique en pâte levé, cuit sur pierre au feu de bois et farci de fromage fondu.

### PARATA

Galette de farine complète sans levain.

## PLATS

### BIRYANIS

Riz sauté avec ... selon votre choix: Poulet ou Bœuf ou Agneau ou Crevettes ou Légumes. Avec des raisins blonds, noix de cajou, herbes aromatiques, petits pois frais, servi sur une feuille de bananier.

### CHICKEN HYDERABAB

Poulet, poivrons rouges et verts grillés marinés dans une sauce curry servis sur une plaque chauffante et accompagnés de riz basmati servis sur une feuille de bananier.

### BATTAH CHICKEN

Désossés de poulet grillés façon tandoori avec une sauce « Butter », tomate, gingembre, chutneys et parfumés à la coriandre servis avec du riz basmati, sur une feuille de bananier.

### POULET A LA NOIX DE COCO

Désossés de poulet préparés au lait de coco, servis avec du riz et des légumes sur une feuille de bananier.

### MIXTE GRILLE TANDOORI

Assortiment de brochettes: Cuisse de Poulet tandoori, Gambas, Poulet tikka, Chicken kebab, garnis de riz basmati, curry de légumes, servis sur une feuille de bananier.

### LANGOUSTE A L'INDIENNE

Langouste macérée aux aromates, saisie au charbon de bois servie avec du riz basmati et des légumes.

### FISH BENGALI

Filets de dorade marinés au gingembre et au citron préparés dans une sauce aux épices, avec riz basmati et servi sur une feuille de bananier.

### GAMBAS AU CURRY

Gambas marinées aux épices puis préparées dans une sauce à la mode de Goa et servi avec du riz basmati.

## CREVETTES A LA NOIX DE COCO

Crevettes décortiquées, préparées au lait de coco, servies avec du riz et des légumes sur une feuille de bananier.

## DAL AUX MILLES EPICES (Lentilles)

Dal cuisinées avec du cumin, du gingembre, de l'ail et du massala, servis avec du riz et des légumes sur une feuille de bananier.

## AUBERGINE GRILLEE AU CURRY

Aubergine épicée grillée dans une sauce de curry traditionnelle, servie avec du riz basmati et des légumes sur une feuille de bananier.

## THALI VEGETARIEN

Panaché de cinq légumes, riz basmati et papadam, servi sur une feuille de bananier.

## MASSALA DOSHA

(Spécialité du Coffee India)  
Grande spécialité du sud de l'Inde: une crêpe à base de soja, accompagnée d'un assortiment de légumes et de viande « Boeuf curry ».

## AGNEAU SAKOLA

Dès d'agneau dégraissés cuit dans une sauce au curry accompagné d'épinard haché, servis avec des légumes et du riz basmati sur une feuille de bananier.

## AGNEAU MACALAVALA

Dès d'agneau dégraissés et macérés dans une sauce assaisonnée aux épices traditionnelles, servis avec des légumes et du riz basmati sur une feuille de bananier.

## BOEUF VINDALOO

Boeuf mijoté dans une sauce de pomme de terre épicée et relevée, servi avec du riz basmati et des légumes sur une feuille de bananier.

## BOEUF MASSALA

Boeuf mariné dans une sauce assaisonnée à l'anis, girofle et épices traditionnelles, servis avec des légumes et du riz basmati sur une feuille de bananier.

## DESSERTS

### HALAVA (préféré du dieu Krishna)

Gâteau de semoule parfumé à la cardamome.

### KULFI A LA MANGUE

Crème glacée à la mangue et parfumée de cardamome.

### TARTE A LA BANANE FAIT MAISON

« Un délice pour les papilles ».

### SALADE DE FRUITS FRAIS

Avec un coulis de mangue.

### LA GLACE DU CHEF

(3 boules de glace vanille avec un coulis de mangue indien).

### MOELLEUX AU CHOCOLAT

(Servi avec une crème anglaise).

### SORBETS (3 boules aux choix)

Mangue, Ananas, Coco, Fruit de la passion, Citron vert, Cassis, Vanille et Chocolat (Glace)

### NAAN CHOCOLAT

Naan fourré de Nutella, servi avec une boule de glace vanille.

