



Aperitifs/Liqueurs/Whiskies

Prosecco EXTRA DRY 11% 1dl	5.80
Limoncello 25% 4cl	6.80
Suze 20% 4cl	5.80
Campari 25% 4cl	5.80
Disaronno 29% 4cl	6.90
Cynar 16,5% 4cl	5.80
Fernet-Branca 40% 4cl	8.20
Jägermeister 35% 4cl	5.80
Appenzeller 29% 4cl	5.80
Baileys, G 17% 4cl	6.80
Martini bianco & rosso O 15% 4cl	5.80
Bombay Saphir Gin 40% 4cl	8.50
Gordon's Gin 37.5% 4cl	5.90
Bacardi 32% 4cl	6.90
Ricard PASTIC de MARSEILLE 45% 4cl	6.50
Red Label 4cl	7.50
Black label 4cl	8.90
Chivas Regal 12 J 40 % 4cl	8.90
Cognac PAUL BOYER 40% 4cl	7.80
Rum des caraïbes 37.5% 4cl	7.20
Vodka Absolut 40% 4cl	7.50
Trojka Blue 20% 4cl 4cl	6.90

Eau-de-vie

Abricot 40% 2cl	7.90
Pommes 37.5% 2cl	4.90
Pruneaux 37.5% 2cl	5.30
Williamine 43% 2cl	7.90
Grappa FIOR DI VITE 40% 2cl	7.90
Vieille Prune MORIN 41% 2cl	6.50

Longdrink

Aperol spritz	7.90
Gin Tonic	9.90
Bacardi cola	9.90
L'eau de Sarine Trojka Blue, Sptite	8.90
Indian Summer Vodka, Sureau, Fanta, Indian Tonic	11.90
Williams Lemon Williams, Bitter Lemon	10.90
Barman Drink (sans alc.) 3dl Jus de Gingembre, grenadine, Indian Tonic	5.90



Boisson

Lassi (fait maison) 3dl Mangue / Sucre / Nature	5.90/4.90/3.90
Thé foïd(fait maison) 3dl Hibiscus+Sureau / Gingembre+Citon	3.50
Mineral Soda 4.5 dl Cola / Zero / Sprite / Fanta	3.90
Mineral 5dl Rivela / Thé foïd citro, pêche / Gasos & Nature	3.90
Focus Drink 5dl	4.50



Café & Thé

Café / Espresso	3.60
Thé Noir / Vert / Mint	3.60
Café au lait	4.10
Cappuccino	4.20
Café Latte	4.50
Chai Thé	4.90

Bière

Bière Indienne King Fisher 33cl	5.90
Thai bière Singha 33cl	5.90
Fou de Roi Fribourgeoise 33cl 9.5% vol.	6.90
Cardinal Blonde Bouteille 33cl / Pression 2.5dl / 5dl	4.10/3.20/4.90
Super Bock 33cl	4.10
Bière sans alcool 33cl	4.20
Heiniken 25cl	4.60
Hoegarden Blanche 33cl	5.10
Somersby Apple 33cl	5.50
Grimbergen Ambrée 25cl	5.40

Vin

Blanc Fendant Valais CH 13% 1dl / 5dl	3.90 / 19.90
Rose Œil-de-perdrix Martigny CH 12.5% 1dl / 5dl	4.20 / 21.00
Rose Œil-de-perdrix NEUCHÂTEL AOC 13.5% 7.5dl	33.00
Rouge Pinot Noir Sierre CH (13% 1dl / 5dl	4.20 / 21.00
Rouge Village Bio Plan de Dieu FR 15.5% 1dl / 7.5dl	5.20 / 35.00
Rouge Les 3 Grappes, Petit Château Vully CH 12.7% 75cl	44.50



Menu

Entrées

- Veg Samosa 2 pcs **Triangles de pâte farcis avec légumes aux épices, servis avec salade et chutney** 7.90
- Veg Pakoda 4 pcs **Beignets de légumes aux épices, servis avec salade et chutney** 7.90
- Fish Pakoda 4 pcs **Beignets de filet de perches, servis avec salade et chutney** 8.90
- Veg Rouleaux de printemps 2 pcs **Servis avec salade et piment chutney** 7.90
- Raita **Une préparation légèrement épicée à base de yaourt, concombre et carottes** 6.90
- Salade Mixte **Salade verte, tomate, concombre, carotte et masala épices** 8.90
- Entrées mixte **2x Samosa, 4x Pakora & 2x Rouleaux de printemps servis avec salade et chutney** 15.90

Soupes

- Soupe Lentilles **Lentilles aux lait de coco, épices Indiennes servie avec papaddum** 7.90
- Soupe Thai Tom Yum **Soupe pimentée avec Poulet originaire de Thaïlande** 9.90
- Soupe de tomates **Soupe du tomates aux lait de coco, épices Indiennes servie avec papaddum** 6.90

• Vegan



Boeuf

Notre bœuf est l'entrecôte de bœuf parisienne
Tous les plats sont servis avec du riz nature.

Boeuf Vindaloo 28.90

Le Vindaloo est un curry épicé et aigre. Il est préparé avec du jus de citron, des épices séchées et des pommes de terre. La recette de curry Vindaloo vient de l'état de Goa en Inde, elle a été créée à l'origine par les Portugais. Le mot Vindaloo lui-même vient de la recette portugaise populaire pour « carne de vinha d'alhos », qui signifie viande, vin et ail.

Boeuf Madras Curry 28.50

Madras Curry est originaire du sud de l'Inde et tire son nom de la ville de Madras (aujourd'hui Chennai). Il est couramment utilisé dans le sud de l'Inde. En plus des ingrédients typiques du curry, le curry madras utilise de la poudre de chili pour lui donner une touche rouge.

Agneau

Notre agneau est filet d'agneau

Agneau Korma 28.90

Agneau korma est un plat qui vient du sud de l'Inde et est préparé avec du yogourt, de la crème, des pâtes de noix et de graines ou du lait de coco. C'est une sorte de curry

Agneau Vindaloo 27.90

Le Vindaloo est un curry épicé et aigre. Il est préparé avec du jus de citron, des épices séchées et des pommes de terre. La recette de curry Vindaloo vient de l'état de Goa en Inde, elle a été créée à l'origine par les Portugais. Le mot Vindaloo lui-même vient de la recette portugaise populaire pour « carne de vinha d'alhos », qui signifie viande, vin et ail.

Agneau Madras Curry 27.50

Madras Curry est originaire du sud de l'Inde et tire son nom de la ville de Madras (aujourd'hui Chennai). Il est couramment utilisé dans le sud de l'Inde. En plus des ingrédients typiques du curry, le curry madras utilise de la poudre de chili pour lui donner une touche rouge.



Poulet

Tous les plats sont servis avec du riz nature.

Butter chicken 24.90

Murgh makhani anglicisé comme poulet au beurre est un curry de poulet dans une sauce épicée à la tomate et au beurre. Il est originaire du sous-continent indien sous forme de curry.

Chicken Tikka Masala 25.90

Le Chicken tikka masala est composé de poulet tikka, de morceaux désossés de poulet marinés dans des épices et de yogourt rôti au four, servis dans une sauce crémeuse au tomate et coriandre est courante.

Chicken Korma 26.50

Chicken korma est un plat qui vient du sud de l'Inde et est préparé avec du yogourt, de la crème, des pâtes de noix et de graines ou du lait de coco. C'est une sorte de curry

Chicken Vindaloo 26.90

Le Chicken Vindaloo est un curry épicé et aigre. Il est préparé avec du jus de citron, des épices séchées et des pommes de terre. La recette de curry Vindaloo vient de l'état de Goa en Inde, elle a été créée à l'origine par les Portugais. Le mot Vindaloo lui-même vient de la recette portugaise populaire pour « carne de vinha d'alhos », qui signifie viande, vin et ail.

Biryani

Le biryani est un mélange épicé de viande et de riz, traditionnellement cuit sur un feu ouvert dans une marmite en cuir. Il est combiné de différentes manières avec une variété de composants pour créer un certain nombre de combinaisons de saveurs très savoureuses et uniques.

Légumes 21.90

Poulet 25.90

Agneau 27.90

Boeuf 28.90

Thai Curry

Servi avec riz

Thai curry vert 24.50/27.50

Curry vert thaï aux aubergines thaï, basilic thaï et lait de coco

Thai curry rouge 27.50/29.90

Curry rouge thaï aux haricots, légumes thaï et lait de coco

Thai curry jaune 24.50/29.90

Curry jaune thaï aux légumes, ananas et lait de coco



végétarien

Tous les plats sont servis avec du riz nature.

Paneer Makhani 24.90

Le Paneer Makhani est un paneer (fromage cottage indien) au curry dans une sauce épicée aux tomates, à la crème, aux noix et aux graines. Il est originaire du sous-continent indien sous forme de curry. C'est très doux et crémeux

Chana Masala 20.90

Chana masala est l'un des plats de curry les plus populaires d'Inde. En fait, dans le nord de l'Inde, aucun mariage ou fête n'est terminé tant que vous n'avez pas de chole masala au menu. Dans ce plat, les pois chiches sont cuits avec des oignons, des tomates et beaucoup d'épices.

Vegetable Korma 23.90

Vegetable korma est un plat qui vient du sud de l'Inde et est préparé avec du végétal, yogourt, de la crème, des pâtes de noix et de graines ou du lait de coco. C'est une sorte de curry

Palak Paneer 24.90

Palak Paneer est des cubes de paneer (fromage cottage indien) dans une sauce aux épinards onctueuse. Les recettes de Palak paneer sont faites avec des feuilles d'épinards fraîches (palak en hindi), des aromates, des herbes et des épices

Dal Tadkka 19.90

Le Dal Tadka est un plat indien populaire à base de lentilles à d'arhar dal (lentilles de pois d'Angole) ou de masoor dal (lentilles rouges). Cette recette de Dal Tadka vous offre un délicieux dal crémeux aux saveurs épicées.

Naan & Riz

Naan nature 3.90

Naan au beurre 4.90

Naan au fromage / à l'ail / piment 5.90

Riz nature 4.90

Riz au citron 5.90

Riz sauté avec œuf et légume 7.90

Raita 6.90



Vegan