



Rang Mahal

INDIAN RESTAURANT



Namaste & Welcome!

Experience the authentic taste of India with our carefully crafted dishes, rich spices, and traditional recipes. Every meal is prepared with passion to bring you the true flavors of Indian cuisine.

We are delighted to have you with us and hope you enjoy a memorable dining experience. Thank you for dining with us!



INDIAN DRINKS

ROOHAFZA



4 Euros

JAL JEERA



4 Euros

COCONUT WATER



4 Euros

INDIAN CHAI



4 Euros

MANGO LASSI



5 Euros

LASSI (SWEET/SALTY)



4 Euros

(NON-ALCOHOLIC)

MOCKTAILS

MOJITO



- 2cl de Sucre de Canne
- 4 Morceaux de Citron Vert
- 6 Feuilles de Menthe
- Sprite

8 Euros

PINA COLADA



- 12cl jus d'ananas
- 12cl de lait de coco
- 2cl Sirop D'ananas

8 Euros

BETTY



- 6cl de jus d'ananas
- 6cl de jus d'orange
- 2cl de sirop de Banane
- 2cl de sirop de Fraise

8 Euros

COCKTAILS

SEX ON THE BEACH



- 5cl de Vodka
- 2cl de Cointreau
- 10cl de jus de Cranberry
- 5cl de jus d'ananas
- 2cl de Liqueur de pêche

12 Euros

MOJITO



- 3cl de Rhum blanc
- 3cl de Rhum brun
- 2cl sucre de Canne
- 4 Morceaux de Citron Vert
- Eau pétillante

12 Euros

PINA COLADA



- 4cl de rhum blanc
- 2cl de batida
- 2cl de malibu
- 12cl jus d'ananas
- 4cl de lait de coco

12 Euros

***** LES VINS DU MONDE SELECTION DU PATRON *****

House Wine / Wijn Van Het Huis / Vins Du Maison



• RED • ROSE • WHITE

1 Glass - 1 Glas - 1 Verre
50 cl.

4 €
10 €

Indian Wine / Indisch Wijn / Vin Indien



Sula Vineyards Rouge
Estate Bottled Nashik

Palais
Bel équilibre des tannins, des fruits et de l'acidité

Bouquet
Mûre, prune noire, cerise mûre, olives, poivre,
moka avec des notes d'épices

Robe
Ecarlate pour ce vin Indien le plus vendu

Cépage(s)

Syraz

Pays
Inde

75 CL = 30 €



Sula Vineyards Blanc
Estate Bottled Nashik

Palais
Superbe acidité rafraichissante sur un fruit bien présent

Bouquet
Pomme verte, goyave, poivrons

Robe
Toute la lumière et le soleil de l'Inde dans votre verre

Cépage(s)
Sauvignon blanc

Pays
Inde

75 CL = 30 €

Sula Wine Glass / Verre (Red / White) = 5 €

White Wine / Witte Wijn / Vins Blancs



Domaine de Cibadiès Sauvignon Blanc

Palais
Arômes mûrs de fruits exotiques (fruit de la passion)

Bouquet
Intense, notes fraîches d'agrumes et de buis

Robe
Jaune pâle, limpide et brillante

Cépage
100% Sauvignon Blanc

Pays
France I.G.P. Pays d'Oc

75 CL = 25 €



Conde Jose Reserva Privada Chardonnay

Palais
Fruité, puissant et rond. Pointe de beurre et vanille

Bouquet
Ananas, abricot, toast, pointe de vanille

Robe
Jaune-vert limpide

Cépage
100% Chardonnay

Pays
Chili D.O. Valle Central

75 CL = 25 €

Red Wine / Rode Wijn / Vins Rouges



Domaine de Cibadiès Merlot

Palais
Fruité, long et charnu, longue finale

Bouquet
Fruits rouges mûrs

Robe
Rouge intense

Cépage
100% Merlot

Pays
France I.G.P. Coteaux d'Enserune

75 CL = 25 €



Côtes du Rhône Chateau des Sources

Palais
Corsé, fruité, légèrement épicé

Bouquet
Fruits rouges et noirs, thym, laurier

Robe
Rouge intense

Cépage
Grenache, Syrah

Pays
France A.O.P. Côtes du Rhône

75 CL = 25 €

DÉGUSTATION

Cognac	8 €
Cointreau	8 €

CAVA

Cava Brut [Glass]	6 €
Cava Brut [Bottle]	28 €

ALCOHOL

Glenfiddich	10 €
Jameson	10 €
Johnny Walker Red Label	6 €
Johnny Walker Blue Label	25 €
Gin Hendrick's	10 €
Bacardi White Rum	6 €
Vodka Smirnoff	6 €
Vodka Grey Goose	10 €

INDIAN ALCOHOL

8 PM Whisky	10 €
Old Monk Rum	10 €
Amrut Whisky	12 €





BELGIUM TRAPPIST BEERS

Orval [33 cl] [Alcl. 6.2%]			6 €
Westmalle Tripel [33 cl] [Alcl. 9.5%]			5 €
Westvletern Trappist No. 12 [33 cl] [Alcl. 10.2%]		WORLD'S NO. 1 TRAPPIST BEER WESTVLETEREN	25 €

BELGIUM FRUIT BEERS

Mongozo Coconut [33 cl] [Alcl. 3.6%]			6 €
Lindmans Peach [25 cl] [Alcl. 2.5%]			5 €
Kwak Kriek [33 cl] [Alcl. 3.5%]			6 €

BELGIUM SPECIAL BEERS

Duvel [33 cl] [Alcl. 8.5%]			5 €
Kwak Blonde [33 cl] [Alcl. 8.4%]			5 €
Karmeliet [33 cl] [Alcl. 8.4%]			5 €
Leffe Blonde [33 cl / 50cl] [Alcl. 6.6%]			4.00 / 7.00 €
Stella Artois [25 cl / 50 cl] [Alcl. 5.2%]			3 / 5.50 €
Jupiler / Pils [25 cl / 50 cl] [Alcl. 5.2%]			3 / 5.50 €
Hoegaarden / Blanche [25 cl / 50 cl] [Alcl. 4.9%]			3 / 5.50 €

Nous servons la bière dans le même verre de marque de la bière
We will serve the beer in same glass as beer's brand

BEER - TEQUILA

Corona [33 cl] [Alc. 4.5%]		with Lemon Slice	5 €
Jupiler Zero [25 cl] [Non-Alcoholic]			4 €

INDIAN BEERS

King Fisher Small [Alcl. 4.8%]		4 €
King Fisher Big [Alcl. 4.8%]		7 €
Cobra Small [Alcl. 4.5%]		4 €
Cobra Big [Alcl. 4.5%]		7 €

APERITIFS / APERITIEVEN / APERITIVES

Martini White / Blanc	5 €
Porto Red / Rouge	5 €
Kir	5 €



HOT DRINKS

WARME DRANKEN / BOISSONS CHAUDES

Coffee / Koffie / Café (Espresso / Long / Cappuccino / Café au lait)	4 €
Indian Tea (Masala Tea / Kadak Chai) / Indische Thee / Thé Indien	4 €
Lemon Tea / Citroen Thee / Thé Citron	4 €
Mint Tea / Munt Thee / Thé À La Menthe	4 €
Jasmine Tea / Jasmijn Thee / Thé Au Jasmin	4 €
Ginger Tea / Gember Thee / Thé Au Gingembre	4 €
Hot Water	2 €

WATER / WATER / EAU

Chaudfontaine plat (50 cl)	3.50 €
Chaudfontaine bruis (50 cl)	3.50 €
Evien 1 Ltr (Plastic Bottle)	6.00 €

SOFT DRINKS

FRISDRANKEN / BOISSONS N/A

Coca Regular / Coca Cola Zero / Fanta / Sprite (1 Ltr.)	9 €
Coca Cola Regular / Coca Cola Zero	3 €
Fanta / Sprite	3 €
Fuze Tea (Sparkling / Peach)	3 €
Lychee / Lychee Sap / Jus De Lychee	4 €
Orange Juice Fresh / Verse	5 €
Sinaasappelsap / Jus d'Orange Frais	
Mango Juice / Mangosoft /	3 €
Jus de mangue	
Pineapple Juice / Ananassap /	
Jus d'ananas	3 €



ROYAL
*South
Indian*

Spl. Dish

Plain Dosa	16 €
Masala Dosa	18 €
Idli €
Sambhar €



ROYAL
Punjabi

Spl. Dish

**Chole
Bhature**

16 €



Food Allergy WARNING!

- Allergie alimentaire ? Veuillez nous prévenir s'il vous plaît.
- Voedsel allergie ? Laat het ons weten
- Food Allergies ? Please let us know.

- Thank you

ENTREES

STARTERS / VOORGERECHTEN

VEGETARIAN

TOMATO SOUP

6 €

- Soupe de tomates préparée avec des tomates mûres, délicatement assaisonnée et pleine de saveur.
- Tomato soup made with ripe tomatoes, delicately seasoned and full of flavor.
- टमाटर का सूप, पके हुए टमाटरों से तैयार किया गया है, जिसे हल्के मसालों से स्वादिष्ट बनाया गया है और यह भरपूर स्वाद से युक्त है।

PAPAD CHAAT

6 €

- Papad croustillant garni de légumes frais, de chutneys savoureux et d'épices aromatiques.
- Crispy papad topped with fresh vegetables, flavorful chutneys, and aromatic spices.
- कुरकुरा पापड़, ताज़ी सब्जियों, स्वादिष्ट चटनियों और सुगंधित मसालों से सजाया गया।

ALOO TIKKI CHAAT

10 €

- Galettes de pommes de terre croustillantes garnies de yaourt, de chutneys et d'épices savoureuses.
- Crispy potato patties topped with yogurt, chutneys, and flavorful spices.
- कुरकुरी आलू टिक्की, दही, चटनियों और स्वादिष्ट मसालों के साथ परोसी गई।

GOL GAPPE [6 Pcs.]

9 €

- Bouchées croustillantes garnies de pommes de terre et servies avec une eau épicée et acidulée.
- Crispy hollow shells filled with potatoes and served with tangy spiced water.
- कुरकुरी खोखली पुड़ियाँ आलू के भयवन से भरी हुई, खट्टे-तीखे मसालेदार पानी के साथ परोसी जाती हैं।

DAHI BHALLA

9 €

- Beignets de lentilles moelleux servis avec du yaourt crémeux, des chutneys et des épices parfumées.
- Soft lentil dumplings served with creamy yogurt, chutneys, and aromatic spices.
- नरम दाल के पकौड़े, मलाईदार दही, चटनियों और सुगंधित मसालों के साथ परोसे जाते हैं।

DAHI KEBAB [4 Pcs.]

10 €

- Galettes de yaourt crémeux et d'épices aromatiques, dorées à la perfection.
- Creamy yogurt kebabs blended with aromatic spices and golden fried to perfection.
- मलाईदार दही से बने कबाब, सुगंधित मसालों के साथ तैयार किए गए और सुनहरे होने तक तले गए।

PANEER TIKKA [4 Pcs.]

10 €

- Morceaux de paneer marinés dans des épices traditionnelles et grillés au tandoor.
- Chunks of paneer marinated in traditional spices and grilled in a tandoor.
- पनीर के टुकड़ों को पारंपरिक मसालों में मैरीनेट कर तंदूर में ग्रिल किया गया।

PUDINA PANEER TIKKA

10 €

- Morceaux de paneer marinés à la menthe fraîche et aux épices, puis grillés au tandoor.
- Chunks of paneer marinated with fresh mint and spices, then grilled in a tandoor.
- पनीर के टुकड़ों को ताजे पुदीने और मसालों में मैरीनेट कर तंदूर में छिल किया गया।

VEG SAMOSA

8 €

- Beignet croustillant garni de pommes de terre, petits pois et épices parfumées.
- Crispy pastry filled with potatoes, peas, and aromatic spices.
- कुरकुरी परत में आलू, मटर और सुगंधित मसालों का स्वादिष्ट भरावन।

SOYA MALAI CHAAP

10 €

- Chaap de soja marinée dans une préparation crémeuse au malai et grillée jusqu'à être tendre et savoureuse.
- Soya chaap marinated in a rich and creamy malai blend, grilled until tender and flavorful.
- सोया चाप को रिव और क्रीमी मलाई मिश्रण में मैरीनेट कर, नरम और स्वादिष्ट होने तक छिल किया गया।

SOYA CHAAP TANDOORI

10 €

- Chaap de soja marinée dans des épices tandoori traditionnelles et grillée à la perfection.
- Soya chaap marinated in traditional tandoori spices and grilled to perfection.
- सोया चाप को पारंपरिक तंदूरी मसालों में मैरीनेट कर, बेहतरीन स्वाद के लिए छिल किया गया।



Padharo
Mare
desh



ENTREES

STARTERS / VOORGERECHTEN

☑ NON-VEGETARIAN

SEEKH KEBAB

9 €

- Brochettes de viande hachée assaisonnées d'épices aromatiques et grillées au tandoor.
- Minced meat kebabs seasoned with aromatic spices and grilled in a tandoor.
- कीमे से बने कबाब, सुगंधित मसालों के साथ तैयार किए गए और तंदूर में छिल किए गए।

CHICKEN SEEKH KEBAB

9 €

- Brochettes de poulet haché assaisonnées d'épices aromatiques et grillées au tandoor.
- Minced chicken kebabs seasoned with aromatic spices and grilled in a tandoor.
- चिकन कीमे से बने कबाब, सुगंधित मसालों के साथ तैयार किए गए और तंदूर में छिल किए गए।

GARLIC CHICKEN TIKKA [4 Pcs.]

10 €

- Morceaux de poulet marinés à l'ail et aux épices, puis grillés au tandoor.
- Chicken pieces marinated with garlic and spices, then grilled in a tandoor.
- चिकन के टुकड़ों को लहसुन और मसालों में मैरीनेट कर तंदूर में छिल किया गया।

MALAI CHICKEN TIKKA [4 Pcs.]

10 €

- Morceaux de poulet marinés dans une préparation crémeuse au malai et grillés jusqu'à être tendres et savoureux.
- Chicken pieces marinated in a rich and creamy malai blend, grilled until tender and flavorful.
- चिकन के टुकड़ों को रिव और क्रीमी मलाई मिश्रण में मैरीनेट कर, नरम और स्वादिष्ट होने तक छिल किया गया।

ANARKALI CHICKEN [4 Pcs.]

12 €

- Poulet tendre mijoté dans une sauce riche et crémeuse aux épices royales.
- Tender chicken cooked in a rich and creamy sauce with royal aromatic spices.
- नरम चिकन को शाही सुगंधित मसालों के साथ रिव और क्रीमी ग्रेवी में पकाया गया।

TANDOORI CHICKEN [2 Pcs.]

9 €

- Morceaux de poulet marinés dans des épices tandoori traditionnelles et grillés à la perfection.
- Chicken marinated in traditional tandoori spices and grilled to perfection.
- चिकन को पारंपरिक तंदूरी मसालों में मैरीनेट कर, बेहतरीन स्वाद के लिए छिल किया गया।

EGG BHURJI

10 €

- Œufs brouillés cuisinés avec des oignons, tomates et épices aromatiques.
- Scrambled eggs cooked with onions, tomatoes, and aromatic spices.
- भुर्जी अंडों को प्याज़, टमाटर और सुगंधित मसालों के साथ पकाया गया।



TANDOORI SIZZLER

VEGETARIAN

PANEER TIKKA SIZZLER

16 €

- Morceaux de paneer marinés aux épices tandoori, grillés et servis sur une plaque grésillante.
- Chunks of paneer marinated in tandoori spices, grilled and served on a sizzling platter.
- पनीर के टुकड़ों को तंदूरी मसालों में मैरीनेट कर ग्रिल किया गया और सिज़लिंग प्लेटर पर परोसा गया।

MALAI SOYA CHAAP SIZZLER

16 €

- Morceaux de soya chaap marinés à la crème et aux épices douces, grillés et servis sur une plaque grésillante.
- Chunks of soya chaap marinated in cream and mild spices, grilled and served on a sizzling platter.
- सोया चाप के टुकड़ों को क्रीम और हल्के मसालों में मैरीनेट कर ग्रिल किया गया और सिज़लिंग प्लेटर पर परोसा गया।

SOYA CHAAP TANDOORI SIZZLER

16 €

- Morceaux de soya chaap marinés aux épices tandoori, grillés et servis sur une plaque grésillante.
- Chunks of soya chaap marinated in tandoori spices, grilled and served on a sizzling platter.
- सोया चाप के टुकड़ों को तंदूरी मसालों में मैरीनेट कर ग्रिल किया गया और सिज़लिंग प्लेटर पर परोसा गया।

NON-VEGETARIAN

TANDOORI CHICKEN SIZZLER

18 €

- Morceaux de poulet marinés aux épices tandoori, grillés et servis sur une plaque grésillante.
- Chicken pieces marinated in tandoori spices, grilled and served on a sizzling platter.
- चिकन के टुकड़ों को तंदूरी मसालों में मैरीनेट कर ग्रिल किया गया और सिज़लिंग प्लेटर पर परोसा गया।

MALAI CHICKEN TIKKA SIZZLER

20 €

- Morceaux de poulet marinés à la crème et aux épices douces, grillés et servis sur une plaque grésillante.
- Chicken pieces marinated in cream and mild spices, grilled and served on a sizzling platter.
- चिकन के टुकड़ों को क्रीम और हल्के मसालों में मैरीनेट कर ग्रिल किया गया और सिज़लिंग प्लेटर पर परोसा गया।

GARLIC CHICKEN TIKKA SIZZLER

20 €

- Morceaux de poulet marinés à l'ail et aux épices, grillés et servis sur une plaque grésillante.
- Chicken pieces marinated with garlic and spices, grilled and served on a sizzling platter.
- चिकन के टुकड़ों को लहसुन और मसालों में मैरीनेट कर ग्रिल किया गया और सिज़लिंग प्लेटर पर परोसा गया।

KABAB MIX SIZZLER

20 €

- Assortiment de kebabs grillés, servi sur une plaque grésillante.
- An assortment of grilled kebabs served on a sizzling platter.
- विभिन्न प्रकार के ग्रिल्ड कबाबों का स्वादिष्ट मिश्रण, सिज़लिंग प्लेटर पर परोसा गया।

FOR 2 PERSONS

HOMEMADE SPECIALITIES

SPECIALITES MAISON / SPECIALITEITEN VAN HET HUIS

ROYAL INDIAN TASTE THALI NON VEG.

Quatre plats non végétariens différents, servis individuellement dans une grande assiette, accompagnés de riz basmati, de naan, de papad et d'un dessert.

Four different non-vegetarian dishes, served individually on a large plate, accompanied by basmati rice, naan, papad, and one dessert.

चार विभिन्न मांसाहारी व्यंजन, एक बड़ी थाली में अलग-अलग परोसे जाते हैं, जिनके साथ बासमती चावल, नान, पापड़ और एक मिठाई शामिल होती है।



45 €

ROYAL INDIAN TASTE THALI VEGETARIAN

Quatre plats végétariens différents, servis individuellement dans une grande assiette, accompagnés de riz basmati, de naan, de papad et d'un dessert.

Four different vegetarian dishes, served individually on a large plate, accompanied by basmati rice, naan, papad, and one dessert.

चार विभिन्न शाकाहारी व्यंजन, एक बड़ी थाली में अलग-अलग परोसे जाते हैं, जिनके साथ बासमती चावल, नान, पापड़ और एक मिठाई शामिल होती है।



40 €



**Thali not for
Take Away**

**Il n'est pas
possible
d'emporter
le thali**



VEGETARIAN DISHES

PLATS VEGETATIENS / VEGETARISCHE GERECHTEN

DAL HANDI

15 €

- Un mélange de lentilles mijoté lentement avec des épices traditionnelles dans un handi.
- A blend of lentils slow-cooked with traditional spices in a handi.
- विभिन्न दालों का मिश्रण, पारंपरिक मसालों के साथ हांडी में धीमी आँव पर पकाया गया।

DAL MAKHNI

15 €

- Lentilles noires mijotées lentement dans une sauce riche, crémeuse et légèrement beurrée.
- Black lentils slow-cooked in a rich, creamy, buttery gravy.
- काली दाल को रिव, क्रीमी और मक्खनी ग्रेवी में धीमी आँव पर पकाया गया।

PANEER MAKHNI

16 €

- Paneer tendre mijoté dans une sauce tomate riche, crémeuse et légèrement beurrée.
- Soft paneer simmered in a rich, creamy, buttery tomato sauce.
- नरम पनीर को रिव, क्रीमी और मक्खनी टमाटर की ग्रेवी में पकाया गया।

PANEER TIKKA MASALA

16 €

- Paneer tikka grillé mijoté dans une sauce riche et épicée aux saveurs traditionnelles.
- Grilled paneer tikka cooked in a rich and flavorful traditional spiced gravy.
- ग्रिल्ड पनीर टिक्का को रिव और स्वादिष्ट पारंपरिक मसालेदार ग्रेवी में पकाया गया।

PANEER METHI MALAI

16 €

- Paneer tendre cuisiné dans une sauce crémeuse au fenugrec et aux épices délicates.
- Soft paneer cooked in a creamy fenugreek sauce with delicate spices.
- नरम पनीर को क्रीमी मेथी की ग्रेवी और नाजुक मसालों के साथ पकाया गया।

PALAK CORN

15 €

- Maïs tendre cuisiné dans une sauce crémeuse aux épinards et aux épices délicates.
- Sweet corn cooked in a creamy spinach gravy with delicate spices.
- स्वीट कॉर्न को क्रीमी पालक की ग्रेवी और नाजुक मसालों के साथ पकाया गया।

SOYA CHAAP MASALA

16 €

- Chaap de soja cuisinée dans une sauce riche et épicée aux saveurs indiennes traditionnelles.
- Soya chaap cooked in a rich and flavorful traditional Indian spiced gravy.
- सोया चाप को रिव और स्वादिष्ट पारंपरिक भारतीय मसालेदार ग्रेवी में पकाया गया।

ALOO GOBHI ADRAKI

15 €

- Pommes de terre et chou-fleur cuisinés avec du gingembre frais et des épices traditionnelles.
- Potatoes and cauliflower cooked with fresh ginger and traditional spices.
- आलू और फूलगोभी को ताजे अदरक और पारंपरिक मसालों के साथ पकाया गया।

MALAI KOFTA

18 €

- Boulettes de légumes et paneer servies dans une sauce riche, crémeuse et délicatement épicée.
- Vegetable and paneer dumplings served in a rich, creamy, mildly spiced gravy.
- सब्जियों और पनीर से बने कोफते, रिच, क्रीमी और हल्के मसालों वाली ग्रेवी में परोसे गए।

KADI CHAWAL [BOWL]

15 €

- Kadhi crémeux à base de yaourt et de beignets, servi avec du riz parfumé.
- Creamy yogurt-based kadhi with pakoras, served with fragrant rice.
- मलाईदार दही से बनी कढ़ी में पकौड़े, सुगंधित चावल के साथ परोसे गए।

NON VEGETARIAN DISHES

PLATS NON VÉGÉTARIENS / NIET VEGETARISCHE GERECHTEN

HANDI CHICKEN

16 €

- Poulet mijoté dans une sauce aux tomates, épices indiennes et coriandre fraîche, moyennement épicé, plat traditionnel de l'Inde.
- Chicken simmered in a tomato-based gravy with Indian spices and fresh coriander, medium spicy, a traditional Indian dish.
- चिकन को टमाटर आधारित ग्रेवी में भारतीय मसालों और ताजे हरे धनिये के साथ मध्यम तीखेपन में पकाया गया, यह एक पारंपरिक भारतीय व्यंजन है।

OLD DELHI BUTTER CHICKEN

20 €

- Parfumé par son passage dans le tandoor, sauté ensuite au beurre et coulis d' épices légères.
- Flavoured in the tandoor, fried in the butter with mild spices.
- तंदूर में पकाकर, मक्खन और हल्के मसालों के साथ भूनकर तैयार किया गया।

CHICKEN TIKKA MASALA

20 €

- Poulet longuement imprégné dans une marinade à base de yaourt et de gingembre et aux arômes, grillé au four d' argile et lié avec une sauce à la crème fraîche et poudre d'amande.
- Chicken marinated in yogurt with ginger and spices, grilled in the tandoor before cooked with fresh cream and almond powder
- चिकन को दही, अदरक और मसालों में मैरीनेट कर तंदूर में ग्रिल किया गया, फिर ताज़ी क्रीम और बादाम पाउडर के साथ पकाया गया।

CHICKEN VINDALOO

18 €

- Préparation très piquante ou piquante qui vient de l' Inde portugaise.
- Very hot or hot preparation from portuguese India.
- पुर्तगाली-भारतीय शैली का बेहद तीखा और मसालेदार व्यंजन।

CHILLI CHICKEN

20 €

- Morceaux de poulet sautés avec poivrons, oignons et sauce pimentée, moyennement épicé, spécialité indo-chinoise.
- Chicken pieces stir-fried with bell peppers, onions and spicy chilli sauce, medium spicy, an Indo-Chinese specialty.
- चिकन के टुकड़ों को शिमला मिर्च, प्याज़ और तीखी चिली सॉस के साथ मध्यम तीखेपन में स्टिर-फ्राई किया गया, यह एक लोकप्रिय इंडो-चाइनीज़ विशेष व्यंजन है।

MANGO CHICKEN CURRY

20 €

- Poulet tendre mijoté dans une sauce crémeuse à la mangue et aux épices douces.
- Tender chicken cooked in a creamy mango sauce with mild spices.
- नरम चिकन को हल्के मसालों के साथ क्रीमी आम की ग्रेवी में पकाया गया।

MUTTON CURRY (DESI GHEE)

18 €

- Morceaux d' agneau étuvés dans une sauce aux épices indiennes, petits oignons et une pointe de tomate fraîche. Jolie marinage!
- Pieces of lamb stewed with indian spices, spring onions and a touch of fresh tomato sauce. Alove match.
- मेमने (लैम्ब) के टुकड़ों को भारतीय मसालों, हरे प्याज़ और ताज़ी टमाटर सॉस की हल्की परत के साथ धीमी आँव पर पकाया गया। स्वादों का बेहतरीन मेल।

MUTTON RARA

20 €

- Agneau haché et morceaux d'agneau cuits dans une sauce riche aux épices indiennes, moyennement épicé, spécialité traditionnelle du nord de l'Inde.
- Minced lamb and tender lamb pieces cooked in a rich Indian-spiced gravy, medium spicy, a traditional North Indian specialty.
- लैम्ब के कीमे और नरम लैम्ब के टुकड़ों को रिव भारतीय मसालों वाली ग्रेवी में मध्यम तीखेपन के साथ पकाया गया, यह एक पारंपरिक उत्तर भारतीय विशेष व्यंजन है।

RAJASTHANI LAAL MAAS

22 €

- Morceaux d'agneau mijotés dans une sauce rouge épicée aux piments du Rajasthan et aux épices traditionnelles, relevé, spécialité du Rajasthan.
- Tender lamb pieces simmered in a spicy red gravy with Rajasthani chillies and traditional spices, hot and flavorful, a specialty of Rajasthan.
- नरम मेमने के टुकड़ों को राजस्थानी लाल मिर्च और पारंपरिक मसालों से बनी तीखी लाल ग्रेवी में धीमी आँव पर पकाया जाता है। यह राजस्थान की प्रसिद्ध विशेषता है, जो अपने तीखे और भरपूर स्वाद के लिए जानी जाती है।

MUTTON ROGANJOSH

20 €

- Agneau étuvé dans son jus, coulis de tomates et à la coriandre fraîche, plat traditionnel de l' Inde.
- Lamb stewed in its own gravy, with tomato puree and fresh coriander, traditional dish in India.
- मेमने के नरम टुकड़ों को उनकी अपनी ग्रेवी में टमाटर की प्यूरी और ताज़े हरे धनिया के साथ धीमी आँव पर पकाया जाता है। यह भारत का एक पारंपरिक व्यंजन है।

RICE AND BIRYANI

RIZ ET BIRYANI / RIJST EN BIRYANI

*-Rice with chicken, lamb, prawns or vegetables, flavoured with spices.
Served with sauce especially made by chef.*

Riz Basmati / Basmatirijst / Basmati Rice	3 €
Riz Frit aux Œufs / Gebakken Rijst met Ei / Egg Fried Rice	8 €
Biryani aux Légumes / Groente Biryani / Vegetable Biryani	17 €
Biryani au Poulet / Kip Biryani / Chicken Biryani	20 €



Please give us 15 - 20 minutes after order for better preparations.

INDIAN BREADS

TANDOORI ROTI

4 €

- Pain indien traditionnel cuit dans un four tandoor, léger et savoureux.
- Traditional Indian flatbread baked in a tandoor oven, light and flavorful.
- पारंपरिक भारतीय फ्लैटब्रेड, जिसे तंदूर में पकाया जाता है। यह हल्की, मुलायम और स्वादिष्ट होती है।

BEETROOT ROTI

5 €

- Pain indien moelleux préparé avec de la betterave fraîche et de la farine de blé complet.
- Soft Indian flatbread made with fresh beetroot and whole wheat flour.
- ताजे चुकंदर और साबुत गेहूं के आटे से बना मुलायम भारतीय पराठा, जो पौष्टिक होने के साथ-साथ स्वादिष्ट भी होता है।

MAKKI ROTI

5 €

- Pain indien traditionnel préparé avec de la farine de maïs, spécialité du Pendjab.
- Traditional Indian flatbread made with cornmeal, a specialty of Punjab.
- मक्के के आटे से बनी पारंपरिक भारतीय रोटी, जो पंजाब की एक प्रसिद्ध विशेषता है।

BAJRA ROTI

5 €

- Pain indien traditionnel préparé avec de la farine de millet perlé, nutritif et savoureux.
- Traditional Indian flatbread made with pearl millet flour, wholesome and flavorful.
- बाजरे के आटे से बनी पारंपरिक भारतीय रोटी, जो पौष्टिक, स्वादिष्ट और भरपूर देसी स्वाद से युक्त होती है।

PARANTHA

5 €

- Pain plat indien feuilleté, cuit à la perfection sur une plaque chaude.
- Layered Indian flatbread, cooked to perfection on a hot griddle.
- परतदार भारतीय पराठा, जिसे गरम तवे पर सुनहरा और कुरकुरा होने तक पकाया जाता है।

BUTTER NAAN

4 €

- Pain indien moelleux nappé de beurre fondu et cuit au tandoor.
- Soft Indian bread brushed with melted butter and baked in a tandoor oven.
- मुलायम भारतीय रोटी, जिस पर पिघला हुआ मक्खन लगाया जाता है और तंदूर में सुनहरा होने तक पकाया जाता है।

GARLIC NAAN

4 €

- Pain indien moelleux garni d'ail frais et cuit au tandoor.
- Soft Indian bread topped with fresh garlic and baked in a tandoor oven.
- मुलायम भारतीय रोटी, जिस पर ताजा लहसुन डाला जाता है और तंदूर में सुनहरा होने तक पकाया जाता है।

CHEESE NAAN

5 €

- Pain indien moelleux farci au fromage fondant et cuit au tandoor.
- Soft Indian bread stuffed with melted cheese and baked in a tandoor oven.
- मुलायम भारतीय रोटी, जिसमें पिघला हुआ चीज़ भरा जाता है और तंदूर में सुनहरा होने तक पकाया जाता है।

GARLIC & CHEESE NAAN

6 €

- Naan moelleux garni d'ail parfumé et de fromage fondant, cuit à la perfection dans le tandoor.
- Soft naan stuffed with aromatic garlic and melted cheese, freshly baked in the tandoor.
- मुलायम नान, सुगंधित लहसुन और पिघले हुए चीज़ से भरकर तंदूर में ताज़ा बेक किया गया।

RAITA / SALAD

DAHI -Yaourt maison / Home made yugurt.

3 €

RAITA

5 €

- Concombres et tomates marinés dans du yaourt aux épices indiennes.
- Cucumbers and tomatoes marinated in yoghurt with Indian spices.
- ताज़े खीरे और टमाटर को दही में भारतीय मसालों के साथ मिलाकर तैयार किया जाता है।

SALADE MIXTE

7 €

- Tomates, laitue, concombres, assaisonné avec Chat Masala, préparés à la façon indienne par le chef, assaisonné.
- Tomatoes, lettuce, cucumber, dressing with Chat Masala prepared in indian style by the chef.
- टमाटर, लेटचूस, खीरा और विशेष ड्रेसिंग को चाट मसाला के साथ मिलाकर शेफ द्वारा भारतीय शैली में तैयार किया जाता है।

MIX PICKLE

2 €

PAPAD / PAPADUM [Mint & Mango Sauce]

2 €



DESSERTS

GAJAR KA HALWA

8 €

- Dessert indien traditionnel à base de carottes râpées, lait, sucre et fruits secs.
- Traditional Indian dessert made with grated carrots, milk, sugar and nuts.
- कढ़कस की हुई गाजर, दूध, चीनी और मेवों से तैयार की जाने वाली पारंपरिक भारतीय मिठाई।

RAS MALAI

8 €

- Boulettes de fromage frais moelleuses servies dans un lait parfumé à la cardamome et au safran.
- Soft cottage cheese dumplings served in cardamom and saffron flavored milk.
- गुलाबम पनीर के रसदार गोले, जिन्हें इलायची और केसर के स्वाद वाले मीठे दूध में परोसा जाता है।

JALEBI / RABRI

8 €

- Jalebi croustillant servi avec du rabri crémeux, un dessert indien traditionnel et gourmand.
- Crispy jalebi served with creamy rabri, a traditional Indian dessert.
- कुरकुरी जलेबी को मलाईदार रबड़ी के साथ परोसा जाता है। यह एक पारंपरिक भारतीय मिठाई है।

MEETHA PAAN

5 €

- Feuille de bétel garnie de gulkand, noix et ingrédients sucrés, servie comme digestif traditionnel.
- Betel leaf filled with gulkand, nuts and sweet ingredients, served as a traditional mouth freshener.
- पान के पत्ते में गुलकंद, मेवे और अन्य मीठी सामग्री भरकर तैयार किया जाता है। इसे पारंपरिक माउथ फ्रेशनर के रूप में परोसा जाता है,

KULFI

5 €

- Glace indienne traditionnelle, riche et crémeuse, parfumée à la cardamome et aux fruits secs.
- Traditional Indian ice cream, rich and creamy, flavored with cardamom and nuts.
- पारंपरिक भारतीय आइसक्रीम, जो गाढ़े दूध से तैयार की जाती है। इलायची और मेवों के स्वाद से भरपूर यह मिठाई बेहद मलाईदार, समृद्ध और स्वादिष्ट होती है।



Kuch
meetha
Ho Jaye

Brief Information about allergens / Informations brèves sur les allergènes

	Cereales contenant du gluten (Froment, seigle, orge, avoine, epeautre...)	Lait/Milk, Crème/creame, Yogurt, Fromage/Cheese	Coconut	Eufs / Eggs	Arachides/ Peanuts	Soja/ Soybean	Fruit a coque/ Dry fruit (amandes/almond, raisin/dry grape, noix/nuts et pistaches/pistachios)	Sesame/ Sésame	Moutarde/ Mustard	Lupin/ Lupine	Sulfites/ Sulphite	Celery/ Céleres	Fish/Poisson/Shellfish	Garlic/All
Tandoori Chicken		<												
Tandoori Prawn		<									<		<	
Tandoori Fish		<									<		<	
Chicken Korma / Mutton Korma		<	<				<				<		<	
Fish Masal / Mish Makhni		<									<		<	
Scampi Masala / Scampi Malai Curry		<									<		<	
Chicken Tikka Masala / Mutton Tikka Masala		<									<		<	
Palak Paneer / Matar Paneer / Shahi Paneer		<												
Samosa	<			<										
Nan / Garlic Nan	<	<		<										<
Peshawari Nan		<	<				<							
Riz Saute				<										
Chapati / Lachha Parantha	<													
Raita	<	<												
Kulfi / Gulab Jamun / Kheer / Ras Malai	<	<												
Mango Lassi / Sweet Lassi / Salted Lassi		<												

Our dishes can be prepared without the item/allergenes listed above. We do ask always still please mention us about your allergenes.

Nos plats peuvent être préparés sans l'élément / les allergènes énumérés ci-dessus. Nous demandons toujours s'il vous plait nous parler de vos allergènes

YOUR
HEALTH
IS OUR
Top Priority



INDIAN RESTAURANT