

Suggestion du chef (Végétarien)

Allo Gobi **14. FR.**

Choux fleurs et pommes de terre
Cauliflower and potatoes

Mix Veg. **15.- Fr.**

Curry de légumes à la crème, noix de cajou
Vegetables curry with cream, cashews

Daal Tarka **14.- Fr.**

Lentilles jaunes préparées aux épices
Indian yellow lentils cooked with spices

Chana Massala **14.- Fr.**

Pois chiche au curry
Chick's peas with curry

Baignan Bhaarta **16.- Fr.**

Pulpe d'aubergine et de tomate, sauce épicée
Pulp eggplant and tomato, spicy sauce

Palak Panir **15.- Fr.**

Epinards hachés crème et fromage
Spinach prepared with cream and cheese

Oignon Bahji **6.- Fr.**

Beignet d'oignons à la farine de pois
chiches
Donut onion in chickpea flour

ENTREES-STARTER

Seekh Kabab **14.- Fr.**

Brochette d'agneau hachée
Minced lamb grilled in tandoor

Chicken Tikka **15.- Fr.**

Suprême de poulet tandoori
Supreme of tandoori chicken

Lamb Tikka **16.- Fr.**

Brochette de filet d'agneau grillée
Skewered grilled lamb fillet

Mix grill **25.- Fr.**

Assortiment de tandoori (Poulet Agneau poisson)
Set of tandoori (Chicken Lamb Fish)

Shrimps tandoori **25.- Fr.**

Gambas marinée aux épices
Grilled king prawns

Vegetable samosa **10.-Fr.**

Triangles de pâte farcis aux légumes
Triangular pastry stuffed with chopped vegetables

Keema Samosas **11.-Fr.**

Triangles de pâte farcis d'agneau haché et petits
pois
Triangular pastry stuffed with lamb meat

Raita **5.- Fr.**

Yaourt préparé avec concombres et tomates
Cucumber, tomatoes and yoghurt along exotic
herbs

Mixed Pakora **10.- Fr**

Beignets d'aubergines oignons et choux fleurs
Friend Sliced eggplant onions and cauliflowers

POULET - CHICKEN

Chicken Tikka Massala **26.- Fr.**

morceaux de poulet marinés dans des épices et du
yaourt puis cuits dans un four tandoor, dans une
sauce de masala
chunks of chicken marinated in spices and yogurt,
that is then baked in a tandoor oven, and served in
a masala

Chicken Madras **22.-Fr.**

Poulet au curry de Madras
Chicken with curry Madra

Butter Chicken **26.- FR.**

Poulet mariné au beurre et tomate
chicken marinated in butter and tomato

Chicken Karahi **26.-Fr.**

Poulet épicé et poivrons
Chicken with spicy taste end capsicum

Chicken Vindaloo **22.-Fr**

Poulet au curry vindaloo et pomme de terre
Chicken et potatoes in curry sauce

Chicken Jalfrezi **26.- Fr.**

Poulet prepare avec de l'oignon et le poivron et la
crème chaude
Chicken cooked with onions and peppers hot cream

Chicken shai Korma **26.- Fr.**

Poulet prepare avec crème fraiche noix de coco et
amande en poudre
Chicken prepared with fresh cream coconut and
almond powder

Chicken chili **25.-Fr.**

Poulet aux piments forts
Chicken with hot pepper

Chicken Royal **28.-Fr.**

Spécialité du chef
Chef's specialty

LAMB – AGNEAU

Lamb tikka masala 26.-Fr.

Morceaux d'agneau désossés grillés et préparés avec une sauce traditionnelle
Bondless pices of lamb grilled and well prepared with a traditional sauce

Palak Gost 26.- Fr.

Curry d'agneau aux épinards
Lamb meat and spinach with curry sauce

Lamb Korma 26.-Fr.

Curry d'agneau préparé avec crème fraîche noix de coco et amande en poudre
Lamb curry prepared with fresh cream coconut and almond powder

Lamb Madras 25.-Fr.

Agneau au curry madrass
Madrass lamb curry

Lamb vindaloo 26.- Fr.

Agneau au curry vindaloo et pomme de terre
Lamb et potatoes in curry sauce

Lamb Karahi 28.- Fr

Agneau aux épices et poivron
Lamb with spicy taste and capsicum

Fish- poisson / Shrimps-Crevettes

Shrimps Garlic Massala 28.- Fr.

Crevettes décortiquées et préparées avec sauce traditionnelle à lail
Shrimp peeled and prepared with traditional sauce and garlic

Shrimp Vindaloo 25.- Fr.

Crevettes décortiquées bien épicées et pomme de terre
Shrimp peeled with spices and potatoes

Shrimps Madrass 25.- Fr.

Curry de crevettes
Shrimps with curry

Shrimps tropical 28.-Fr.

Spécialié du chef
Chef's speciality

Shrimps Karahi 30.- Fr.

Crevettes épicées et poivrons
Shrimps with spicy taste and capsicum

Fish Massala 25.- Fr.

Curry de Poisson
Fish Curry

Fish Madrass 25.- Fr.

Poissons au curry de Madrass
Fish curry madrass

Beef- Boeuf

Beef Vindaloo 25.- Fr.

Morceaux de boeuf bien épicés et pomme de terre
Beef with spices and potatoes

Beef jalferezi 28.- Fr.

Morceaux de bœuf préparé avec l'oignon et la poivron à la crème chaud
Beef cooked with onions and peppers , hot cream

Beef Sagwala 25.- Fr.

Boeuf aux épinards
Beef and Spinach

Beef Karahi 28.- Fr.

Boeuf épicé et povron
Beef with spicy taste and capsicum

Biryani

Chicken Biryani 26.- Fr.

Poulet et riz épicé
Chicken with spicy basmati rice

Lamb Biryani 28.- Fr.

Agneau et riz épicé
Lamb weith spicy basmati rice

Fish Biryani 30.- Fr.

Poisson et riz basmati épicé
Fish with spicy basmati rice

Shrimp Biryani 30.- Fr.

Crevettes et riz basmati épicé
Shrimps with spicy basmati rice

Vegetable Biryan 22.- Fr.

NAAN

Nann nature – Plain Naan 4.- Fr.

Garlic Naan – Naan a l'ail 6.-Fr.

Cheese Naan – Naan au fromage 5.- Fr.

Chesse Chilli naan- nan au Fromage et piments 6.- Fr.

Chappati **4.- Fr.**

Sindhy naan **7.- Fr.**

Naan au fromage l'ail et piments
Naan with Garlic Cheese et pepper

Paratha **6.- Fr.**

Naan avec farine Complet
Naan with wholemeal

RIZ- RICE

Muttar Palo **7.- Fr.**

Basmati rice et petit pois
Basmati rice with peas

Chana palo **7.-Fr.**

Riz Basmati avec pois-Chiche
Basmati rice with Chckpeas

Basmati Rice Safran **6.- Fr**

Itanien-Iranian

ENTREES –STARTER

Salade Olivieh **7.- Fr.**

Poulet, œufs, petits pois, carottes, pommes de terre, cornichons et jus de citron
Made with chicken, eggs, peas, carrots, potatoes, dill-pickles, and lemon juice

Salade Shirazi / Persian Salad **7.- Fr.**

Concombres, tomates, oignons, et sauce spécial persane
Chopped cucumber, tomato, onion and special Persian dressing

Mastokhiar **6.- Fr.**

Yaourt, concombres, assaisonnés avec de la menthe et du poivre
Yogurt and chopped cucumber flavoured with mint and black pepper

Mastomosir **6.- Fr.**

Délicieux yaourt crémeux assaisonné avec de l'ail d'Ascalon et épices
Delicious creamy yogurt flavoured with garlic and spices

Masto-Borani **8.- Fr.**

Mélange d'épinards et de yaourt
A medley of spinach and delicious creamy yogurt

Mirzaghaseemi **8.- Fr.**

Aubergines grillées, sauce tomate, assaisonnées d'ail
Grilled eggplant and tomato sauce, flavoured with garlic

Kashk-Bademjan **8.- Fr.**

Aubergines sautées à la sauce caillebotte / Kashk)
(Chopped pan-fried eggplant, topped with the special curd sauce / kashk)

Dolmeh Bargeh Mo **7.- Fr.**

Feuilles de vigne farcies, (viande hachée, riz, estragon, pois cassés, oignons, et basilic)
Cooked vine leaves, filled with ground beef, rice, tarragon, split peas, green onions, basil and fresh herbs

Borani Bademjan **9.- Fr.**

Aubergine mélangé avec yaourt
Eggplant and yogurt

Kebeb Iranien /Iranian Kebab

KABAB KOBIDEH **20.- Fr.**

Deux brochettes juteux d'agneau hachée puis grillées au feu de bois, Servies avec du riz persan et des tomates
Two juicy strips of flame-broiled seasoned ground lamb, served, with Persian white rice and grilled tomatoes

KABAB BARG **27.- Fr.**

une brochette de filet d'agneau grillée au feu de bois, Particulièrement assaisonnée, servie avec du riz persan et des tomates
A juicy strip of flame-broiled tenderloin lamb, specially seasoned, served with Persian white rice and tomatoes

KABAB SOLTANI **31.- Fr.**

Combinaison de filet d'agneau et une brochette hachée, grillés au feu de bois, servis avec du riz persan et des tomates
Combination of flame-broiled tenderloin lamb and skewered seasoned ground lamb, served with Persian rice

KABAB CHENJEH **27.- Fr.**

Brochette juteuse de filet mignon d'agneau en morceaux, marinée et grillée au feu de bois, servie avec du riz persan
Skewer of juicy marinated flame-broiled filet mignon, served with Persian rice and tomatoes

JOJEH KABAB BI OSTEKHAN 20.- fr.

Brochette de blancs de poulet, mariné aux safran et épices, grillée au feu de bois, servie avec du riz persan et des tomates

A juicy strip of flame-broiled marinate pieces of chicken breast specially seasoned, served with white rice and tomatoes.

Ghafghazi Kabab 35.- fr.

une brochette de filet d'agneau grillée au feu de avec une brochette de blancs de poulet, mariné aux safran servie avec du riz persan

Skewer of juicy marinated flame-broiled filet mignon, with A juicy strip of flame-broiled marinate pieces of chicken breast specially seasoned served with white rice and tomatoes.

Khoreshte Fesenjon 22.- Fr.

Poulet aux noix grillé, avec une sauce grenade, accompagné de riz persan

Grilled with walnuts pomegranate sauce, and chicken, served with Persian rice.

Khoreshte Ghimeh Bademjon 20.- Fr.

Emincé d'agneau aux aubergines, tomates et citrons séchés.

fried eggplant cooked in special tomato sauce with dried lime and lamb

**Riz persan avec la viande ou poisson,
Persian rice with meat or fish**

Baghali polo ba Mahicheh 27.- Fr.

Baghali polo ba Morgh 23.- Fr.

Riz persan aux fines herbes et fèves servi avec un jarret d'agneau ou du poulet assaisonné.

Persian rice mixed with dill weed and lima beans, served with fresh seasoned boiled lamb-shank or chicken.

Zereshk polo Ba Mahicheh 27.- Fr.

Zereshk polo Ba Morgh 23.- Fr.

Riz persan à l'épine-vinette et safran servi avec du poulet ou un jarret d'agneau.

Persian rice mixed with barberries and saffron served with boiled chicken or lamb-shank.

Sabzi polo va Mahi 30.- Fr.

Riz persan aux fines herbes et ail servi avec un filet de saumon.

Persian rice mixed with herbs and garlic served with salmon filet

**Ragoûts spéciaux persanes / Special
Persian stews**

Ghormeh Sabzi 20.- Fr.

Plat aux cinq légumes mélangés avec des haricots rouges et de la viande d'agneau du citron séché, servis avec riz persan.

Sauteed vegetables cooked with dried limes, lamb chunks, red kidney beans and special seasoning, served with Persian rice.