

Les Plats Végétariens

Tous ces plats sont accompagnés de *riz Basmati nature*
(pour *kashmiri rice* ou *Matar pulao* supplément 1.50 €)

Aloo Gobi	10,00 €
Succulent chou fleur avec pommes de terres en sauce tomates. Tradition du Gujarat.	
Aloo Matar	10,00 €
Curry de petits pois avec pommes de terres en sauce tomates. Tradition du Gujarat.	
Channa Massala	10,00 €
Pois chiches cuits relevés aux épices.	
Dall Makhni	10,00 €
Lentilles indiennes à la crème, accomodées aux herbes et aux aromates.	
Dall Palak	10,00 €
Mélange de succulent Lentilles indiennes et épinard, accomodées aux herbes et aux aromates.	
Dall Handi	10,00 €
Mélange de lentilles indiennes parfumé aux épices.	
Légumes Curry	10,00 €
Curry de légumes aux épices indiennes.	
Légumes Korma	10,00 €
Curry de légumes doux. Spécialité du gujarat.	
Aloo Palak	10,00 €
Curry de pomme de terre et d'épinards.	
Baigan Bharta (Spécial du Chef)	11,00 €
Caviar d'aubergines préparés avec des oignons, tomates et parfumés aux épices.	
Palak Paneer	11,00 €
Epinards au fromage fait maison.	
Chili Paneer	11,00 €
Curry de poivrons et fromage fait maison.	
Matar Paneer	11,00 €
Curry de petits pois au fromage fait maison	
Paneer Tikka Massala (Spécial du Chef)	11,00 €
Curry de fromage maison en sauce.	