

MENU DE LA SAINT-VALENTIN

ENTRÉES

SAMOSSA & CHUTNEY DE MANGUE 9.5
Boeuf confit, curry, oignons rouges, coriandre

RAÏTA & CHEESE NAAN 9.5
crudités, yaourt et curry

NEM AUX LÉGUMES & SAUCE MENTHE 9.5
carottes, courgettes, aubergines, échalotes

PLATS

CURRY D'AGNEAU 24
riz Basmati

BUTTER CHICKEN 22
Poulet mariné aux épices masala, yaourt et tomates,
lentilles corails

BIRYANI DE LÉGUMES 19.5
légumes assaisonnés de safran, cardamome et cumin
riz Basmati

DESSERTS

MON PTIT CHOU 8.5
Chou à la vanille finement infusé au Thé Chaï

GOLDEN FLOWER 8.5
caramel beurre salé, pommes poêlées vanillées, mousse à la
vanille de Madagascar et biscuit noisette

Par le Chef Julien LEPRÉTRE

VALENTINE'S DAY MENU

STARTER

SAMOSSA & MANGO CHUTNEY 9.5
Beef confit, curry, red onions, coriander

RAÏTA & CHEESE NAAN 9.5
raw vegetables, yoghurt and curry

NEM WITH VEGETABLES & MINT SAUCE 9.5
carrots, zucchini, eggplant, shallots

MAIN COURSE

LAMB CURRY 24
Basmati Rice

BUTTER CHICKEN 22
Marinated chicken with masala spices, yoghurt and tomatoes, coral lentils

BIRYANI OF VEGETABLES 19.5
vegetables spiced with saffron, cardamom and cumin
Basmati rice

DESSERT

MON PTIT CHOU 8.5
French Vanilla Chou finely infused with Chai Tea

GOLDEN FLOWER 8.5
salted butter caramel, pan-fried vanilla apples, Madagascar vanilla mousse and hazelnut biscuit

By Julien LEPRÊTRE