

## Les entrées

- Déclinaison de Chaats** 32.- Tikki de brocoli, « pachadi » de betterave, samosa de légumes achari, « Dahi bhalla » au tamarin, dhokla de lentille à la poudre de coco, sphère de yaourt
- Dorade sauvage, saumon** 44.- Tandoori de saumon fumé, dorade à la tomate séchée et aux olives en feuille de bananier, raita au concombre à l'aneth
- Assiette de crustacés** 42.- Beignet de crabe, noix de saint - jacques au « gunpowder » sauce à la betterave « Moilee », chutney de crevettes à la tomate
- Trilogie de volaille** 42.- Tikka de volaille aux herbes, beignets « Koliwada » émincé de volaille « Jaipuri »
- Kofta d'agneau** 47.- Kofta d'agneau aux prunes, dosa « raan » à l'agneau, chutney coco aux noix
- Assiette Rasoi** 52.- Croustillant de noix de saint - jacques, volaille aux trois moutardes-punjabi seekh kebab d'agneau, chutney de crabe

*Nos viandes sont d'origine :*

*Volaille - Suisse*

*Agneau - France*

*Canard - France*

*T.V.A. (8%) et service inclus*

## Les plats

- Homard cacao** Homard grillé aux épices, risotto khichdi au brocoli - gingembre  
**85.-** poudre de cacao
- Gambas** Gambas marinées aux herbes, pomme de terre et riz pressé,  
**59.-** aumônière de pickles « potli », sauce tomate « kut »
- Flétan au Quinoa** Filet de flétan en croûte de quinoa, risotto khichdi, sauce  
**69.-** « Malvani », chutney coco, chips de banane
- Volaille poivre** Tandoori de volaille aux amandes grillées, sauce au poivre noir  
**51.-** samosa « ouvert », riz sauvage-blanc
- Agneau** Côtelettes d'agneau grillées, croustillant de pomme de terre  
**68.-** purée de carottes violettes parfumée au cumin
- Porc "Vindaloo"** Tandoori de porc en mijoté, risotto d'épeautre, sauce  
**72.-** « Vindaloo », compotée d'oignon rouge caramélisé, chutney d'ananas

<b>Les mets traditionnels</b>	Dum parda biryani volaille (par personne)	<b>49.-</b>
	Dum parda Biryani agneau (par personne)	<b>59.-</b>
	Volaille tikka makhni-aneth	<b>28.-</b>
	Crevettes masala à la noix de coco-citron vert	<b>30.-</b>
	Agneau classique kashmiri rogan josh-morilles	<b>19.-</b>
	Cassolette de légumes	<b>19.-</b>
	Dal makhni	<b>16.-</b>
	Riz pilaf au safran	<b>16.-</b>
	Raita kachumber	<b>10.-</b>
	Naans cuits au tandoor	<b>10.-</b>

## Menu Gourmand

Panna cotta de saumon  
« chaat » de crabe, biscuit de tomates  
gel à la coriandre, sauce tomate – citronnelle, caviar d'olives

---

Homard grillé aux feuilles de curry et gingembre  
« khichdi » de brocoli, jus de homard épicé  
poudre de cacao amère

---

Tikka de volaille à la noix de coco  
riz au beurre et coriandre, volaille masala « Malvani »

---

Sorbet orange, mojito au basilic

---

Tandoori d'agneau en fumée  
purée de pomme de terre à la moutarde, chutney d'oignon  
beignets d'okra, samosa d'agneau, sauce lentilles à l'huile de truffe

---

Cheesecake chocolat « rasgulla »  
kulfi lego au safran, gel au gingembre, citron confit

155.-

Accompagnez votre menu d'une sélection de vin au verre

3 verres : 55.-

5 verres : 75.-

5 verres prestiges : 105.-

## Starters

- Street Chaats** 32.- Broccoli tikki, beetroot pachadi  
achari vegetable samosa, dahi bhalla-tamarind  
dhokla-coconut snow, yoghurt sphere
- Salmon, Sea Bream** 44.- Smoked tandoori salmon, cucumber-dill raita  
banana leaf wrapped olive-sundried tomato sea bream
- Crustacean Platter** 42.- Crisp crab roll, gun powder scallop  
beetroot moilee, prawn-tomato chutney
- Chicken Trilogy** 42.- Herb chicken tikka, chicken Koliwada  
Jaipuri chicken horn, chick pea-potato chaat
- Lamb Kofta** 47.- Lamb-prune kofta, pulled raan dosa  
coconut-walnut chutney
- Rasoi Platter** 52.- Scallop roti wrapped, mustard chicken tikka  
dhaba chicken, lamb seekh, crab chutney

*Our meat is sourced from :*

*Chicken - Switzerland*

*Lamb - France*

*Duck - France*

*Taxes (8%) and service included*

## Main Courses

<b>Lobster, Cocoa</b>	Grilled chilli-curry leaf lobster, ginger-broccoli khichdi	
<b>85.-</b>	spiced jus, cocoa powder	
<b>Tiger Prawns</b>	Herb marinated prawns, flaked rice-potatoes	
<b>60.-</b>	prawn pickle potli, tomato kut	
<b>Quinoa Halibut</b>	Black quinoa crusted halibut, lemon-cashew khichdi	
<b>69.-</b>	Malvani sauce, coconut chutney, plantain chip	
<b>Tandoori Chicken</b>	Chicken with toasted almonds, black peppercorn sauce	
<b>51.-</b>	open chicken samosa, white-wild rice	
<b>Lamb Chops</b>	Lamb chops, purple carrot-cumin, baby carrot	
<b>68.-</b>	spiced potatoes	
<b>Pork Vindaloo</b>	Slow cooked tandoori pork, spelt khichdi, Vindaloo sauce	
<b>72.-</b>	caramelised onion-red wine jam, pineapple chutney	
<b>Side dishes</b>	Parda chicken biryani	<b>49.-</b>
	Parda lamb biryani	<b>59.-</b>
	Chicken tikka-dill makhni	<b>28.-</b>
	Coconut chilli prawns	<b>30.-</b>
	Lamb rogan josh	<b>28.-</b>
	Stir fried vegetables	<b>19.-</b>
	Dal makhni	<b>16.-</b>
	Saffron rice	<b>16.-</b>
	Kachumber raita	<b>10.-</b>
	Tandoori bread basket	<b>10.-</b>

## Gourmand menu

Salmon panna cotta  
crab “chaat”, crab soil, tomato biscuit  
coriander gel, olive caviar, tomato-lemongrass sauce

.....  
Grilled curry leaf-ginger lobster  
broccoli khichdi, spiced lobster jus  
sour cocoa powder

.....  
Coconut chicken tikka  
butter - coriander rice, “Malvani” chicken masala

.....  
Orange sorbet, basil mojito

.....  
Smoked tandoori lamb filet  
mustard potatoes mash, onion chutney  
“okra” fritters, lamb samosa, black lentil-truffle oil sauce

.....  
“Rasgulla” - chocolate cheesecake  
saffron lego kulfi, ginger gel  
lemon confit, fennel-chocolate soil

155.-

Enjoy a selection of wines by the glass with your menu

3 glasses : 55.-

5 glasses : 75.-

5 prestige glasses : 105.-

