

MENU RESTAURANT ARJOON

*Plateau repas

Menu Plateau repas à composer

ENTRÉES

SOUPE DE LENTILLES AUX COCO

Velouté à base de lentilles, coco, oignons, gingembre

SOUPE AU POULET

Velouté à base de lentilles, coco, oignons, gingembre et Poulet

SALADE RAÏTA

Mélange onctueux aux concombres tomates et yaourt parfumé à la menthe fraîche

RED FORT

Betterave, Pomme de Terre, Carottes, tomates cerises oignons rouge, ails, Œufs

SAMOSSAS LÉGUMES (2 pièces)

Samoussas de pommes de terre, petits pois aux épices indiennes

SAMOSSAS VIANDES (2 pièces)

Samoussas de viande hachée, fromage aux herbes fraîches

ROLLS BOEUF (2 pièces)

Patte avec panure, viandes et épices indiennes

PAKORA DE LÉGUMES

Beignets de légumes croustillants.

BONDA (2 pièces)

Beignets de Curry de légumes

MASSALA VADAE (2 pièces)

Croquant de pois chiche aux currys

*PLATS

*tous nos plats sont accompagnés de Riz basmati nature et 1 Naan au fromage

BŒUF AU CURRY ET TAMARIN

Paleron de bœuf cuisiner dans une sauce au curry, Aubergine Et Tamarin

BUTTER CHICKEN

Poulet tikka grillé au four tandoor, mijoté aux amandes et noix de cajou avec une pointe de crème

POULET VINDALOO

Curry de poulet mijoté aux pommes de terre

FISH MOLEE

Darne de saumon marinée dans une sauce au lait de coco, tomate, coriandre

KOFTA DE BOEUF GOURMA

Kofta de Bœuf mijoté dans une sauce massalé, et lait de coco avec des Pommes de terre et petit pois

DHAL MAKHANI

Lentilles indiennes finement préparées, légèrement épicées accompagné de 2 chapatis

SAMBAR

Sauce lentilles, aubergine, drumstick mijoté aux currys

PALAK

Sauce onctueuse aux Épinards, bille de Mozzarella et crème.

ALLOO ARJOON

Curry de légume mijoté avec une pointe de crème

DESSERTS

HALWA

Gateaux de semoule, à base de beurre, noix de cajoux, raisin sec, cardamome

GULAB JAMUM

KHIR (Payassam)

Préparation à base de lait, vermicelle, raisin sec, noix de cajoux, cardamome

FONDANT AU CHOCOLAT

TIRAMISSU