



ਜੀ ਆਇਆਂ ਨੂੰ
Jee Aayan Nu
Welcome

Entrées / Appetizers

Raita Yogourt frais avec concombre et tomates Fresh yogurt with cucumber and tomatoes.	6.-
Aloo Tikki Beignets de petits-pois et pomme de terre Cutlet green peas and potatoes	12.-
Sabzi Samosas Samosas aux legumes avec épinard, purée de petits pois et ses 3 chutney Vegetable Samosas with spinach, mashed peas and 3 chutney	14.-
Pav Bhaji Pain grillé accompagné d'un curry de légumes Toast with a vegetable curry	18.-
Papdi Chaat (Salade traditionnelle de rue populaire de l'Inde du nord) Papadum, pommes de terres, pois-chiches, graine de grenade et ses 3 chutney (Popular traditional north India street salad) Papadum, potatoes, chickpeas, pomegranate seed and 3 chutney	18.-
Pani Puri (6 pièces) Pain croustillant garni de pommes de terre, pois-chiches noirs, menthe, sauce. Crispbread topped with potatoes, black chickpeas, mint served with sauce.	12.-
Salade de Poulet Tikka Filet de poulet grillé, salade, olives, tomates, oeufs et papadum. Grilled chicken fillet, salad, olives, tomatoes, eggs, and papadum.	15.-
Salade fraîcheur du chef Salade verte, carotte, olives, grenade. Green salad, carrot, olives, grenade.	12.-

Naans

Tous nos naans sont cuits au charbon de bois

Plain Naan	Naan Nature	4.-
Tandoori Roti	Naan à la farine de froment	3.-
Naan Chili	Naan au piment	7.-
Naan garlic	Naan à l'ail	7.-
Cheese Naan	Naan au fromage	7.-
Butter Naan	Naan au beurre farine de froment	8.-
Naan Nutella	Naan Nutella	10.-
Sabzi Naan	Naan aux légumes	8.-
Naan Masala	Oignons rouge, coriandre, garam masala Red onions, coriander, garam masala	8.-
Naan Little India	Mozzarella, oignons, chili, coriandre, masala Mozzarella, onions, chili, coriander, masala	10.-

Tandoori

Toutes nos grillades sont exclusivement au charbon de bois

Paneer Tikka		20.-
Brochette de paneer marinée façon tandoori Marinated Paneer Tikka		
Chicken Tikka		17.-
Filet de poulet grillé, mariné au yoghourt et épices Grilled chicken fillet, marinated in yoghurt and spices		
Chicken Tandoori		16.-
Cuisse de poulet grillé, mariné au yogourt et épices Grilled chicken leg, marinated in yogurt and spices		
Chicken Wings		12.-
Ailes de poulet frit à la farine de maïs et épices Fried chicken wings with corn flour and spices		
Sheesh Kebab		20.-
Brochettes d'agneau haché, coriandre, poivrons et graines de pavots Kebab of minced lamb with coriander, capsicum and poppy seeds		
Salmon Tikka		22.-
Saumon grillé, mariné aux épices, graine de moutarde, yogourt et chili rouge. Grilled salmon, marinated with spices, mustard seed, yogurt and red chili.		
Gambas Tandoori		25.-
Gambas grillé, mariné à l'ail, gingembre et épices Grilled Gambas, marinated with garlic, ginger and spices		
Mix tandoori (sizzler)		39.-
Cuisse poulet, gambas, saumon tikka, poulet tikka, sheesh kebab Grilled chicken leg, gambas, salmon tikka, poulet tikka, sheesh kebab		

Poulet / Chicken

Tout nos plats principaux sont accompagnés avec du riz au choix.
All our main courses are accompanied with rice of your choice.

Chicken Special	33.-
Filet de poulet épicé frit au chili rouge et sésame Spicy deep fried chicken prepared with red chili and sesame	
Chicken Lababdar	29.-
Filet de poulet, oignons, tomate, crème, cajou Chicken fillet with onions, tomato, cream and cashew nuts	
Chicken Machurian	31.-
Filet de poulet frit aux poivrons, oignons et sauce soja Fried chicken fillet with capsicum, onions and soy sauce.	
Chicken Kasoori	30.-
Filet de poulet grillé à la sauce curry et fenugrec. Grilled chicken fillet with curry and fenugreek sauce.	
Butter Chicken	32.-
Filet de poulet grillé avec crème et noix de cajou Tandoor Grilled Chicken Fillet with Cream and Cashew nuts	
Chicken Tikka Masala	32.-
Filet de poulet grillé au gingembre, piment vert et coriandre Grilled chicken fillet with ginger, green pepper and coriander	
Chicken Korma	30.-
Curry de poulet avec sauce de noix de cajou, crème et raisins secs Chicken curry with walnuts, almonds dried raisins and cream.	
Chicken Madras	29.-
Poulet mijoté dans des épices relevées à la façon Madras Chicken Curry prepared in a traditional Madras recipe.	

Agneau / Lamb

Lamb Karai	35.-
Filet d'agneau marinée au piment vert, oignons, tomates fraîches et gingembre Fillet of lamb marinated in green pepper, onions, fresh tomatoes and ginger	
Lamb Creamy	34.-
Filet d'agneau avec crème, gingembre noix de cajou et pistaches Fillet of lamb with cream, ginger cashew nuts and pistachios	
Lamb rogan Jösh	32.-
Agneau sauce tomate et paprika Lamb with tomato sauce and paprika	

Crevettes / prawns

- Prawns Masala** 29.-
Crevettes sauté à l'ail avec une sauce aux épices.
Prawns sautéed with garlic and spice sauce.
- Prawns Malai** 30.-
Crevettes à la crème, noix de cajou, amandes et raisin secs
Shrimps with cream, cashews, almonds and raisins

Légumes / Vegetables Accompagnement / accompaniment

- Dal Makhni** 17.-
Curry aux lentilles noir et épices cuite à la façon traditionnelle au four tandoor
Curry with black lentils and spices cooked in the traditional tandoor oven
- Bhindi Masala** 16.-
Okras au gingembre, tomates fraîches, feuille de curry
Ladies fingers with fresh ginger
- Palak Paneer** 17.-
Epinards au fromage indien et épices
Spinach with Indian cheese and spices
- Paneer Karahi** 20.-
Fromage indien grillée aux poivrons et oignons.
Grilled Indian cheese with capsicum and onions.
- Mix Sabzi** 16.-
Panaché de légumes selon la saison
Variegated vegetables according to the season
- Sabzi Korma** 18.-
Curry de légumes à la crème, noix de cajou et épices
Mix Vegetable prepared in cashew nuts cream and spices.

Briyani

- Vegetables Briyani** 24.-
Riz basmati aromatisés avec des épices et des légumes frais
Basmati rice flavored with spices and fresh vegetables
- Chicken Briyani** 29.-
Riz basmati aromatisés avec des épices et filet de poulet.
Basmati rice flavored with spices and chicken fillet
- Lamb Briyani** 30.-
Riz basmati aromatisés avec des épices et filet d'agneau .
Basmati rice flavored with spices et lamb fillet
- Prawns Briyani** 32.-
Riz basmati aromatisés avec des épices et crevettes.
Basmati rice flavored with spices and prawns.

Riz / Rice

Plain Rice Riz basmati nature Basmati Rice plain	4.-
Safrani Rice Riz Basmati safrané aux fruits sec Basmati saffron rice with dried fruits	6.-
Lemon Rice Riz Basmati au citron, graines de moutarde et feuille de curry Basmati rice with lemon, mustard seeds and curry leaf	6.-
Matar Rice Riz Basmati aux petits pois et cumin. Basmati rice with green peas and cumin.	6.-

Dessert

Mango Cream Crème de mangue Mango cream	10.-
Flûte glacée au Limoncello Flûte glacée au citron et Limoncello Refreshing lemon ice cream with Limoncello	9.-
Gulab Jamun Beignets de semoule au sirop Semolina fritters in rose syrup	8.-
Kulfi Glace Indienne aux pistaches Indian ice cream with pistachios	8.-
Naan Nutella Naan au Nutella	10.-

Allergènes

Nous vous donnons volontiers des informations détaillées sur la présence possible d'allergènes dans les plats du menu. En cas d'allergie ou intolérance, veuillez vous adresser à notre personnel qui vous renseignera volontiers.