

ਜੀ ਆਇਆਂ ਨੂੰ
Jee Aayan
Nu Welcome



Entrées / Appetizers

Veg Cheese Tikki	12.-		
Beignets de pomme de terre et fromage aux épices Spiced cutlet potatoes and cheese.			
Chana Tikki	13.-		
Beignets de pois chiches aux épices servi avec un chutney de mangue Spiced cutlet of chick peas served with mango chutney.			
Raita	6.-		
Yogourt frais avec concombre et tomates Fresh yogurt with cucumber and tomatoes.			
Onion Bhaji	10.-		
Beignets de oignon servis avec des chutneys Onion pakoras served with Indian sauces.			
Chana dal zaïke	12.-		
Purée de pois chiches et lentilles aux épices masala Chickpea and lentil purée with masala spices.			
Hara Bhara / Hariyali Samosas	14.-		
Samosas aux légumes avec épinards et pois chiches servis avec des chutneys Vegetable Samosas with spinach, chick peas and chutneys.			
Pav Bhaji	19.-		
Pain grillé accompagné d'un curry de légumes Toast with a vegetable curry.			
Papdi Chaat	19.-		
(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.			
Pani Puri (6 pièces)	12.-		
Pain croustillant garni de pommes de terre, pois-chiches noirs, menthe, sauce. Crispbread topped with potatoes, black chickpeas, mint served with sauce.			
Salade de Poulet Tikka	15.-		
Filet de poulet grillé, salade, olives, tomates, oeufs et papadum. Grilled chicken fillet, salad, olives, tomatoes, eggs, and papadum.			
Dal soup 10.-	Veg soup 10.-	Chicken soup 10.-	Prawns soup 13.-
Soupe de lentilles Lentils soup	Soupe de légumes Vegetables soup	Soupe de poulet Chicken soup	Soupe de crevettes Prwans soup

Tandoori

Toutes nos grillades sont cuites exclusivement au charbon de bois

Paneer Tikka Brochette de paneer marinée façon tandoori Marinated Paneer Tikka	20.-
Hara Bhara Kebab Brochette de légumes hachés aux oignons, gingembre, coriandre et épices Skewer of minced vegetables with onions, ginger, coriander and spices	21.-
Chicken Tikka Filet de poulet grillé, mariné au yoghourt et épices Grilled chicken fillet, marinated in yoghurt and spices.	18.-
Green Chicken tikka Filet de poulet grillé, mariné au yoghourt, épices coriandre et menthe Grilled chicken fillet, marinated in yoghurt, spices, coriander and mint.	19.-
Tricolor Chicken Tikka Assortiment de filet de poulet grillé Grilled chicken fillet assortment.	20.-
Chicken Tandoori Cuisse de poulet grillé, mariné au yogourt et épices Grilled chicken leg, marinated in yogurt and spices.	17.-
Sheesh Kebab Brochettes d'agneau haché, coriandre, poivrons et graines de pavots Kebab of minced lamb with coriander, capsicum and poppy seeds.	22.-
Salmon Tikka Saumon grillé, mariné aux épices, graine de moutarde, yogourt et chili rouge Grilled salmon, marinated with spices, mustard seed, yogurt and red chili.	22.-
Gambas Tandoori Gambas décortiquées grillés, mariné à l'ail, gingembre et épices Grilled peeled gambas, marinated with garlic, ginger and spices.	25.-
Malai Gambas Tandoori Gambas décortiquées grillés, marinées à yoghourt, crème, noix de cajou et épices Grilled peeled Gambas, marinated with yoghurt, cream, cashew nuts and spices.	26.-
Mix tandoori (sizzler) Cuisse poulet, gambas décortiquées, saumon tikka, poulet tikka, sheesh kebab Grilled chicken leg, peeled gambas, salmon tikka, chicken tikka, sheesh kebab.	39.-

Naans

Tous nos naans sont cuits au charbon de bois

Desi Parantha	Parantha traditionnel de blé complet	10.-
Plain Naan	Galette de pain Nature	5.-
Chili Naan	Galette de pain au piment	8.-
Garlic Naan	Galette de pain à l'ail	8.-
Cheese Naan	Galette de pain au fromage	8.-
Butter Naan	Galette de pain au beurre farine de froment	10.-
Nutella® Naan	Galette de pain au Nutella®	10.-
Sabzi Naan	Galette de pain aux légumes	9.-
Masala Naan	Oignons rouges, coriandre, garam masala	9.-
Special Naan	Galette de pain fourré à l'ail, fromage et piment vert	10.-
Naan Little India	Mozzarella, oignons, chili, coriandre, masala	10.-
Tandoori Roti	Galette de pain au froment nature (farine complète)	4.-

Spécialités du chef / Little India street Kitchen specials *

*Tous ces plats principaux sont accompagnés avec du riz au choix.

*All our main courses are accompanied with rice of your choice

Chicken 65  36.-

Poulet grillé au tandoor, très épicé, oignons, tomates, graines de moutarde et sésame grillé
Spicy tandoor grilled chicken, onions, tomato, mustard seeds and toasted sesame seeds.

Butter Chicken 35.-

Blanc de poulet grillé au tandoor, sauce noix de cajou, crème et épices douces
Tandoor grilled chicken in a cashew nut, cream and mild spice sauce.

Lamb Karahi  37.-

Filet d'agneau mariné au piment vert, oignons, tomates fraîches et gingembre
Fillet of lamb marinated in green pepper, onions, fresh tomatoes and ginger.

Prawns Coco Curry 36.-

Crevettes décortiquées à la crème de coco et épices
Peeled prawns with coco cream and spices.

Crevettes / prawns *

*Tous ces plats principaux sont accompagnés avec du riz au choix.


*All our main courses are accompanied with rice of your choice.

Prawns Masala 33.-

Crevettes décortiquées sautées à l'ail avec une sauce aux épices.
Peeled prawns sautéed with garlic and spice sauce.

Prawns Karahi 35.-

Crevettes sautées et mijotées dans une sauce tomate, une recette du chef
Shrimps sautéed and simmered in tomato sauce, a chef's recipe.

Le niveau de  peut-être adapté selon vos désirs.
The level of can be adapted according to your desires

Poulet / Chicken *

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

- Chicken Tikka Masala** 34.-
Filet de poulet grillé au tandoor, gingembre, piment vert et coriandre
Tandoor grilled chicken fillet with ginger, green pepper and coriander.
- Zaika street kitchen** 32.-
Filet de poulet, oignons, tomate, crème, noix de cajou
Chicken fillet with onions, tomato, cream and cashew nuts.
- Chicken Changezi** 34.-
Poulet préparé selon les traditions de l'ère moghole en Inde
Chicken prepared according to the traditions of the Mughal era in India.
- Chicken Korma** 33.-
Curry de poulet, sauce noix de cajou, crème et raisins secs
Chicken curry with walnuts, almonds dried raisins and cream.
- Chicken Madras** 30.-
Poulet cuisiné selon une recette traditionnelle de Madras
Chicken Curry prepared in a traditional spicy recipe.
- Rogan Josh** 29.-
Poulet mijoté dans une sauce épicée parfumé au safran
Chicken simmered in a spicy sauce flavored with saffron.

Agneau / Lamb *

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

- Lamb Creamy** 35.-
Filet d'agneau avec crème, noix de cajou et pistaches
Fillet of lamb with cream, cashew nuts and pistachios.
- Lamb Madras** 34.-
Agneau cuisiné selon une recette traditionnelle de Madras
Lamb Curry prepared in a traditional spicy recipe.
- Lamb Rogan Josh** 33.-
Agneau mijoté dans une sauce épicée parfumé au safran
Lamb simmered in a spicy sauce flavored with saffron.

Veggie Zaike - Accompagnement / accompaniment

- | | | | |
|--|--|---|--|
| Baingum bharta 12.-
Caviar d'aubergines
Eggplant caviar | Palak paneer 12.-
Epinards fromage
Spinach and cheese | Chana masala 11.-
Pois chiches
Chickpeas | Sabzi korma 12.-
Curry légumes
Mix Vegetables |
|--|--|---|--|

Riz / Rice

Plain Rice 5.-
Riz basmati nature
Basmati rice.

Safrani Rice 7.-
Riz Basmati safrané aux fruits sec
Basmati saffron rice with dried fruits.

Lemon Rice 6.-
Riz Basmati au citron, graines de moutarde et feuilles de curry
Basmati rice with lemon, mustard seeds and curry leaf.

Matar Rice 6.-
Riz Basmati aux petits pois et cumin.
Basmati rice with green peas and cumin.

Briyanis Servis avec Raita

Vegetables Briyani 25.-
Riz basmati aux légumes frais, parfumé aux épices
Basmati rice and fresh vegetables flavored with spices.

Chicken Briyani 31.-
Riz basmati au filet de poulet parfumé aux épices
Basmati rice and chicken fillet flavored with spices.

Lamb Briyani 32.-
Riz basmati au filet d'agneau aromatisé aux épices
Basmati rice and lamb fillet flavored with spices.

Prawns Briyani 34.-
Riz basmati aux crevettes décortiquées parfumé aux épices
Basmati rice and peeled prawns flavored with spices.

Légumes / Vegetables

Dal Bukhara 23.-
Curry aux lentilles noires et épices cuites à la façon traditionnelle au four tandoor
Curry with black lentils and spices cooked in the traditional tandoor oven.

Baingan Bartha 22.-
Caviar d'aubergines (grillées au tandoor charbon de bois) dans une sauce épicée
Eggplant caviar (grilled in a charcoal tandoor) in a spicy sauce.

Sabzi Korma 23.-
Curry de légumes à la crème, noix de cajou et épices
Mix Vegetable prepared in cashew nuts cream and spices.

Palak Paneer 22.-
Epinards au fromage indien et épices
Spinach with Indian cheese and spices.

Paneer Karahi 25.-
Fromage indien grillé aux poivrons et oignons
Grilled Indian cheese with capsicum and onions.

Chana Masala 21.-
Pois chiches aux 5 épices
Chickpeas with 5 spices.

Dessert

Alphonso Cream Crème de mangue Alphonso Alphonso mango cream	10.-
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® Nutella® naan	10.-
Glace 2 boules Glace (vanille, chocolat) Ice cream (vanilla, chocolate)	7.-
Sorbet 2 boules Sorbet (citron, mangue, poire) Sorbet (lemon, mango, pear)	7.-
Flûte glacée au Limoncello Flûte glacée au citron et Limoncello Refreshing lemon ice cream with Limoncello	9.-
Coupe arrosée Glace/sorbet (2 boules) arrosées avec son alcool Ice cream/sorbet (2 scoops) with alcohol	12.-

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.


Tous les prix sont TVA 7.7% Incluse

Toutes nos viandes sont Halal, provenance Poulet : Suisse, Italie - Agneau : Irlande (UK).

Crevettes Vietnam Saumon Norvège

Accompagnement riz supplémentaire Frs. 3.00

Supplementary rice Frs. 3.00

Le niveau de  peut-être adapté selon vos désirs.
The level of can be adapted according to your desires