

BURNING NAAN

Epicé, mais pas pimenté !

ENTRÉES

Samosa végétarien 4 €

Pâte croustillante fourrée aux macédoines de légumes épicés (1)

Roll poulet 4 €

Pané croustillant au poulet épicé (1), (3)

Cheese naan 6 €

Pain maison fourré au fromage (1), (2)

BOX À PARTAGER

Apéro box..... 20 €

1 cheese naan, 2 samossas & 2 rolls (1), (2), (3)

Samossas box 20 €

6 samossas végétariens à partager (1)

Rolls box..... 20 €

6 rolls au poulet à partager (1), (3)

Mixed box 20 €

3 samossas végétarien & 3 rolls au poulet à partager (1), (3)

BURNING BOLS

Jardin de Jaipur 12 €

Combine carotte, chou, mesclun, tomates, pickles d'oignon rouge, pois chiches et paneer avec une vinaigrette mangue-citron vert, couronné d'un œuf mollet pour un délice végétarien frais et savoureux

Tandoori Tango 12 €

Allie poulet tikka mariné, légumes croquants et une vinaigrette mangue-citron vert, pour une salade estivale riche en saveurs

À PICORER

Poulet Crous'Tikka 12 €

Poulet croustillant & mariné à l'indienne

Burning Potatoes 7 €

NAANS WRAPS

Paneer Sprint - Végétarien.... 16 €

Naan fourré au paneer, légumes, sauce menthe (1)

Chicken Hard Punch 16 €

Naan fourré au poulet épicé, légumes, sauce menthe (1)

Supplément pain cheese naan.....3 €

PLATS

Biryani Paneer - Végétarien... 16 €

Riz basmati mariné aux épices & paneer

Biryani Poulet 16 €

Riz basmati mariné aux épices, poulet marinée à l'indienne

DESSERTS

Tiramisu rose & litchi 6 €

Biscuit à la cuillère trempé au sirop de rose & ses morceaux de litchi

Mangue Évasion 6 €

Un dessert crémeux où la douceur du yaourt rencontre l'exotisme de la mangue

Le paneer est un fromage frais non affiné couramment utilisé dans la cuisine indienne, connu pour sa saveur douce et sa texture ferme qui résiste bien à la cuisson.

Allergènes : Gluten (1), Produits laitiers (2), Oeufs (3), Fruit à coques (4)