

# BURNING NAAN

Epicé, mais pas pimenté !

## ENTRÉES

**Samossa végétarien ..... 4 €**  
Pâte croustillante fourrée aux macédoines de légumes épicés (1)

**Roll poulet ..... 4 €**  
Pané croustillant au poulet épicé (1)

**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)

**Samossas box ..... 20 €**  
6 samossas végétariens à partager (1)

**Rolls box..... 20 €**  
6 rolls au poulet à partager (1)

**Mixed box ..... 20 €**  
3 samossas végétarien & 3 rolls au poulet à partager (1)

## PLATEAU GOURMAND À PARTAGER

Pour 4 personnes

**Green Naan Party (V)..... 40 €**  
Plateau végétarien composé de samossas, burning potatoes, cheese naan et légumes korma (1) (2)

**Maharaja's Feast..... 40 €**  
Plateau composé de rolls, burning potatoes, cheese naan et poulet tikka (1) (2)

## À PICORER

**Poulet Tikka..... 13 €**  
Poulet mariné à l'indienne

**Burning Potatoes ..... 8 €**  
Pommes de terre aux épices

## NAANS WRAPS

**Wrap Veg Korma (V) ..... 16 €**  
Naan fourré aux légumes korma, carotte, choux accompagnés de burning potatoes & sauce mangue (1) (2)

**Wrap Butter Chicken ..... 16 €**  
Naan fourré au butter chicken, carotte, choux accompagnés de burning potatoes & sauce mangue (1) (2)

**Supplément pain cheese naan.....3 €**

## PLATS

**Légumes Korma (V) ..... 14 €**  
Curry de légumes, accompagné de riz basmati (2)

**Butter Chicken..... 16 €**  
Morceaux de poulet tandoori mijotés dans une sauce crémeuse à base de tomates, crème et épices douces accompagné de riz basmati (2)

## DESSERTS

**Tiramisu rose & litchi ..... 6 €**  
Biscuit à la cuillère trempé au sirop de rose & ses morceaux de litchi (3)

**Mangue Évasion ..... 6 €**  
Un dessert crémeux où la douceur du yaourt rencontre l'exotisme de la mangue (2)

Allergènes : Gluten (1), Produits laitiers (2), Oeufs (3)