

RESTAURANT



*Délices
De L'Inde*

Spécialités Indiennes
et Pakistanaïses

4 rue de la justice (1^{er} étage)
68100 MULHOUSE
☎ 03 89 45 88 52

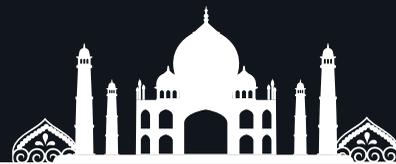




ENTRÉES

- 1. Poulet tikka 16,00€**
Poitrine de poulet grillée marinée dans du jus de citron, du yaourt et des épices aromatiques
- 2. Seekh kebab 16,00€**
Viande hachée marinée dans des épices indiennes puis grillée à la perfection
- 3. Beignets de poulet 9,00€**
Amuse-gueules croustillants frits faits avec du poulet, de la farine de gramme, des épices et des herbes
- 4. Mix de beignets 15,50€**
Savoureux beignets frits croustillants à base de légumes mélangés, de farine de gramme et d'épices : crevettes, aubergines, pommes de terre, oignon, poivron
- 5. Beignets de pommes de terre 7,00€**
Beignets frits à base de pommes de terre, de farine de pois chiche et d'épices
- 6. Beignets d'aubergine 7,00€**
Beignets frits à base d'aubergines, de farine de pois chiche et d'épices
- 7. Beignets de crevettes 11,00€**
Beignets frits croustillants à base de crevettes géantes, de farine de pois chiche et d'épices
- 8. Samosa aux légumes 6,50€**
Pâte frite fourrée de pommes de terre et de légumes légèrement épicés (2)
- 9. Samosa à la viande 7,50€**
Pâte frite fourrée de viande hachée, marinée dans des épices indiennes (2)
- 10. Raita 6,00€**
Yaourt salé mélangé à des légumes, des herbes et des épices





POULET

1. Poulet madras 18,00€

Poulet madras moyennement épicé avec ail, gingembre, piment et cumin

2. Poulet tikka Masala 18,00€

Poulet désossé cuit dans une délicieuse sauce tomate à la crème, aromatisée aux épices indiennes

3. Butter chicken 18,00€

Poulet préparé dans une sauce crémeuse au beurre, avec des herbes indiennes traditionnelles

4. Poulet korma 18,00€

Poulet préparé dans une sauce sucrée avec de la noix de coco, des amandes, de la crème fraîche et du sirop de sucre de canne

5. Poulet balti 18,00€

Poulet cuit dans un style balti traditionnel composé d'oignons, de poivrons mélangés et d'épices aromatiques

6. Poulet chilli 18,00€

Poulet cuit au curry, préparé avec des oignons, des poivrons et des tomates sautées, aromatisé aux épices indiennes

7. Poulet saag 18,00€

Plat indien classique à base de poulet et d'épinards

8. Poulet daal 18,00€

Poulet et lentilles, cuits au gingembre, à l'ail et aux tomates avec épices et herbes

9. Poulet Sabzi 18,00€

Poulet et légumes cuisinés à l'indienne avec des épices et des herbes

10. Poulet au curry 18,00€

Curry spécial à base de poulet mariné, de gingembre, d'ail et d'épices indiennes

11. Poulet aalu 18,00€

Poulet mariné cuit avec des pommes de terre dans un mélange d'épices et d'herbes indiennes traditionnelles, garni de coriandre

12. Poulet à la mangue 18,00€

Délicieux poulet mariné accompagné d'une sauce à la mangue et à la coriandre





AGNEAU

- 1. Agneau madras 19,00€**
Agneau madras moyennement épicé avec ail, gingembre, piment et cumin
- 2. Agneau tikka masala 19,00€**
Agneau cuit dans une délicieuse sauce tomate à la crème, aromatisée aux épices indiennes
- 3. Agneau korma 19,00€**
Agneau préparé dans une sauce sucrée à la noix de coco, à la crème d'amandes minute et au sirop de sucre de canne
- 4. Agneau balti 19,00€**
Agneau cuit dans le style traditionnel balti, composé d'oignons, de poivrons mélangés et d'épices aromatiques
- 5. Agneau au chilli 19,00€**
Agneau cuit au curry contenant des oignons, des poivrons et des tomates sautées, aromatisé aux épices indiennes
- 6. Agneau Saag 19,00€**
Plat indien classique à base d'épinards et d'agneau avec des épices traditionnelles
- 7. Agneau Daal 19,00€**
Lentilles et agneau cuits dans de riches épices et herbes indiennes
- 8. Agneau Sabzi 19,00€**
Légumes frais et agneau mariné aux épices indiennes
- 9. Agneau au curry 19,00€**
Agneau spécial au curry, cuit dans des épices et des herbes aromatiques
- 10. Agneau aalu 19,00€**
Agneau mariné préparé avec des pommes de terre et des herbes et épices traditionnelles, garni de coriandre





BŒUF

1. Bœuf madras 18,00€

Bœuf madras moyennement épicé avec ail, gingembre, piment et cumin

2. Bœuf korma 18,00€

Bœuf préparé dans une sauce sucrée à la noix de coco, à la crème d'amandes minute et au sirop de sucre de canne

3. Bœuf balti 18,00€

Viande de bœuf cuite dans le style traditionnel balti, composée d'oignons, de poivrons mélangés et d'épices aromatiques

4. Bœuf chilli 18,00€

Bœuf au curry avec oignons, poivrons et tomates sautées, aromatisé aux épices indiennes

5. Bœuf saag 18,00€

Plat indien classique à base d'épinards et de bœuf avec des épices traditionnelles

6. Bœuf daal 18,00€

Lentilles et bœuf cuits dans de riches épices et herbes indiennes

7. Bœuf sabzi 18,00€

Légumes frais et viande de bœuf marinée, cuite dans des épices indiennes

8. Bœuf curry 18,00€

Bœuf au curry cuit dans des épices et des herbes aromatiques

9. Bœuf aalu..... 18,00€

Bœuf mariné cuit avec des pommes de terre et des herbes et épices traditionnelles, garni de coriandre





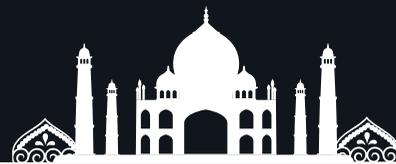
POISSON

- 1. Crevettes madras** 19,00€
Crevettes madras moyennement épicées avec ail, gingembre, piment et cumin
- 2. Crevettes saag** 19,00€
Crevettes royales cuisinées aux épinards, au beurre et aux épices indiennes
- 3. Crevettes sabzi** 19,00€
Crevettes et légumes cuits dans une sauce traditionnelle, parfumée aux épices indiennes
- 4. Crevettes punjabi** 19,00€
Crevettes et champignons cuits dans une sauce traditionnelle, aromatisée aux épices indiennes
- 5. Crevettes chilli** 19,00€
Crevettes cuites à l'oignon, au poivron et à la tomate, mélangées à des épices aromatiques

PLATS VÉGÉTARIENS

- 1. Curry de légumes** 15,00€
Légumes frais cuisinés avec des épices et des herbes, garnis de coriandre
- 2. Légumes madras** 15,00€
Légumes cuits dans un curry fortement épicé accompagné d'une sauce rouge épaisse
- 3. Aalu palak** 15,00€
Épinards et pommes de terre cuits avec de l'oignon, de l'ail et des épices traditionnelles dans une sauce tomate
- 4. Palak paneer** 15,00€
Cubes de fromage frais fait maison, cuits dans une purée d'épinards légèrement épicée
- 5. Bengan bhaji** 15,00€
Aubergines grillées au four tandoori puis cuites dans un riche curry aux épices
- 6. Tarrka daal** 15,00€
Lentilles cuites aux oignons et aux tomates, avec des épices des herbes et du ghee (beurre)
- 7. Chana masala** 15,00€
Pois chiches cuits au gingembre, à l'ail, à l'oignon et aux tomates avec des épices traditionnelles
- 8. Légumes balti**..... 15,00€
Mélange de légumes cuits dans un curry spécial avec ajout d'herbes et d'épices





BIRYANI

Le Biryani est un plat traditionnel de la région d'Hyderabad, il est composé de riz sauté avec différentes viandes et légumes, ainsi que d'épices parfumées.

1. Poulet Biryani 18,00€

Riz basmati savoureux cuisiné avec du poulet mariné, des pommes de terre, des oignons, des tomates et de riches épices et herbes traditionnelles

2. Agneau Biryani 19,00€

Riz basmati savoureux et agneau juteux mariné, cuit avec des pommes de terre, des oignons, des tomates et de riches épices et herbes traditionnelles

3. Bœuf Biryani 18,00€

Riz basmati savoureux cuisiné avec du bœuf mariné, des oignons, des tomates, des pommes de terre et de riches épices et herbes traditionnelles

4. Crevettes Biryani 19,00€

Riz basmati savoureux, cuisiné avec des crevettes, des oignons, des tomates et de riches épices et herbes traditionnelles

5. Légumes Biryani 17,00€

Riz basmati savoureux, cuisiné avec un mélange de légumes et d'épices aromatiques

6. Special Biryani 20,00€

Un savoureux riz basmati cuit avec une combinaison de crevettes, de poulet, d'agneau, d'oignons et de tomates, ainsi que des épices et des herbes traditionnelles



RIZ

1. Riz Basmati 3,00€

Riz basmati tendre avec du cumin sauté au beurre

2. Riz sauté spécial 8,00€

Riz blanc tendre avec des oeufs et des petits pois sautés au beurre

3. Riz Kashmiri 8,00€

Riz savoureux aux noix, aromatisé au safran, aux épices entières et garni de fruits



MENUS SPECIAUX

Menu enfant 10,50 €

• Plat principal:

Nuggets de poulet avec frites

Ou

Curry de poulet avec frites et riz basmati



NAAN / PAINS

1. Naan 2,50€

Naan moelleux

2. Naan au fromage 4,00€

Naan farci au fromage

3. Naan à l'ail 3,50€

Naan tendre et délicieux, badigeonné de beurre à l'ail

4. Naan à l'ail et au fromage 5,00€

Naan farci au fromage doux et moelleux, badigeonné de beurre à l'ail

5. Chapati 2,50€

Pain de style indien traditionnellement fabriqué dans un four en argile



DESSERTS

1. Kulfi 6,00€

Dessert laitier glacé à base de lait, de sucre, de noix et de cardamome

2. Gulab jamun 6,00€

Boulettes de pâte, trempées dans du sirop parfumé à la rose

3. Halwa 5,00€

Dessert traditionnel indien de type pudding à base de semoule

4. Glaces..... 3,50€

Vanille, noix de coco, chocolat, pistache (2 boules)



BOISSONS TRADITIONNELLES (LASSIS)

1. Lassi mangue 6,00€

Mélange crémeux et délicieux de mangue, de yaourt, de lait et de sucre avec une touche de cardamome

2. Lassi sucre 6,00€

Mélange crémeux à base de yaourt, de lait, de glace et de sucre

3. Lassi pistache 6,00€

Mélange rafraîchissant et délicieux de yaourt, de lait, de sucre et de pistaches





BOISSONS

1. *Coca-Cola*, *Coca-Cola* SANS SUCRES, *Coca-Cola* Cherry, **FANTA** ORANGE, *Sprite*, **fuzetea**, **TROPICO**3,50€
2. Perrier + sirop4,50€
3. Diabolo fraise / Diabolo grenadine4,50€
4. Eau San Pellegrino
50cl3,00€
100cl5,00€
5. Eau Carola
50cl3,00€
100cl5,00€
6. Orangina 25cl/ Perrier 33 cl ..3,00€
7. Jus de fruits: Mangue / Banane / Ananas
Fraise / Orange
20 cl.....3,00€
8. Sirop : Grenadine / Banane / Ananas /
Orange / Menthe / Violette / Citron /
Fraise2,50€



COFFEE AND TEA

1. Thé indien (aux 12 épices)3,00€
2. Thé naturel/gingembre fait maison2,50€
3. Thé vert / thé à la menthe2,50€
4. Café2,00€
5. Café crème2,50€



Thanks for your visite
Gracias por su visita
Merci pour votre visite

Danke für ihren Besuch
Grazie per la tua visita
Obrigado por sua visita

Horaires de la cuisine :
Ouvert du lundi au dimanche
12:00-14:00
19:00- 23:00

Délices de l'Inde
4 rue de la justice (1^{er} étage)
68100 MULHOUSE
☎ 03 89 45 88 52

