

# Carte et Menus, Nos plats traditionnels

## Nos plats traditionnels

### Murgh Makhani

CHF 35.00

*Supreme of Bressan chicken tikka cooked in a cinammon sauce Suprême de poulet tikka dans sauce à la cannelle*

### Luckhnowi Murgh Korma

CHF 32.00

*Supreme of Bressan chicken in a cashewnuts and almonds sauce Emincé de poulet bressan aux noix de cajoux et amandes*

### Kashmiri Lamb Rogan Josh

CHF 39.00

*Limousin's lamb cooked with Kashmiri spices Agneau du Limousin aux épices traditionnelles du Cachemire*

### Murgh Tikka Masala

CHF 35.00

*Supreme of Bressan Chicken in a ginger, green chillies and coriander sauce Suprême de volaille de Bresse «Tikka» aux gingembres, piment vert et coriandre*

### Boti Zafrani

CHF 42.00

*Limousin's lamb leg in a saffron sauce Mijoté d'agneau du Limousin et sa sauce au safran*

### Dam Ki nali

CHF 42.00

*Slow cooked Limousin's lamb shank, classic curry Souris d'agneau au curry traditionnel*

### Balti Gosht

CHF 39.00

*Mijoté de bœuf au gingembre, garam massala et coriandre Beef curry of ginger, garam massala and coriander*

### Murgh Karahi

CHF 35.00

*Sliced chicken breast in a ginger, fresh coriander and green chili sauce Blanc de poulet sauté au gingembre, coriandre fraîche et piment vert*

### Biryani

CHF 39.00

*Riz Basmati cuit traditionnellement à l'étouffée / Lamb / Agneau / Chicken / Poulet / Gambas & Scallops / Gambas & Noix de Saint-Jacques*

### Biryani

CHF 59.00

*Riz Basmati cuit traditionnellement à l'étouffée / Lamb / Agneau / Chicken / Poulet / Gambas & Scallops / Gambas & Noix de Saint-Jacques*

## Origine des viandes

Provenance des viandes : Chevreuil : Autriche

Boeuf: France et Suisse

Agneau : France, Suisse, New Zealand Poulet : France et Suisse