

Plats principaux

De l'Inde :

Tarka dhal 🌶️ (purée de lentilles et épinards garnie de tomates, oignons et épices) servi avec un demi-pain naan 11.95\$

Poulet au beurre 🌶️ (poulet tandoori cuit dans une sauce aux tomates, à la crème et aux épices) 12.95\$

Agneau pasanda 🌶️🌶️🌶️ (curry très piquant d'agneau de la Petite-nation, garnie d'amandes grillées) 16.95\$

Servi sur riz basmati

De la Thaïlande :

Curry de poulet thaï 🌶️🌶️ (poulet cuit dans sa sauce au lait de coco et aubergines thaï) servi avec riz au jasmin ou nouilles de riz et fèves germées 12.95\$

Curry de nouilles aux crevettes et champignons 🌶️🌶️ (de généreuses crevettes sautées avec des piments, oignons verts, épices et citronnelle) 16.95\$

Satay de bœuf à la mangue 🌶️ (brochettes de mignon de bœuf parfumé, accompagnées d'une sauce à la mangue légèrement épicée au piment d'Espelette) Servi avec salade de tomates et avocats et riz au jasmin 24.95\$

Du Maroc :

Tajine de poulet aux olives et au citron confit Pilon et haut de cuisse de poulet cuit dans une sauce parfumée d'épices (safran, bouton de rose, lavande...) 11.95\$

Couscous royal 🌶️ (saucisse merguez, poulet, agneau de la Petite-Nation et légumes, cuit dans son bouillon) 16.95\$

Tajine d'agneau au miel de fleurs sauvages et amandes
(cubes d'agneau de la Petite-Nation cuits dans sa sauce mariant une vingtaine d'épices, des amandes et des raisins sultana) 17.95\$

Servi sur couscous