

*Quantum Menu*  
*Méditerranéen*  
*Et*  
*Indien*

VEGETARIEN 



## Nos Tapas

### Le Tsaky

**Tsaky Spécial QUANTUM 50k**  
*Un assortiment de viandes : filet de zébu, du blanc de poulet, des crevettes, du calmar, des poivrons, des tomates et du fromage.*

### Les Brochettes

**Mini brochette mixte 26k**  
*Une combinaison de viandes grillées (poulet, zébus) pour satisfaire tous les appétits.*

**Mini brochette de zebu 22k**

**Mini brochette de poulet 20k**

### Les Beignets

**Beignet de Crevettes 27k**  
*Des crevettes fraîches frites dans une pâte croustillante pour une dégustation légère et savoureuse.*

**Beignet de fruits de mer 27k**  
*Un mélange de fruits de mer frites dans une pâte légère et croustillante pour une explosion de saveurs.*

### Les Sandwichs

**Sandwich kebab Mixte 36k**  
*Agneau, poulet, grillée, accompagné d'une variété de légumes frais et de sauce savoureuse.*

**Sandwich kebab Agneau 30k**

**Sandwich kebab poulet 28k**

### Les croustillants et les panés

**Fromage pané 28k**  
*Du fromage chaud et fondant enrobé d'une croûte croustillante.*

**Croustillant de poulet 22k**  
*Des morceaux de poulet tendres et croustillants pour une bouchée irrésistible.*

### Les Ardoises

**Ardoise de fromage 40k**  
*Une variété de fromages affinés pour tous les goûts et les palais.  
(Pour 2 personnes 350g de fromage)*

**Ardoise de fromage 20k**  
*(Pour 1 personne 180g de fromage)*

**Ardoise de Charcuterie 36k**  
*Une sélection de charcuteries fines et savoureuses.  
(Pour 2 personnes 300g de charcuterie)*

## Nos Soupe

**Soupe Himalaya 42k**  
*Une soupe épicée himalayenne qui réveille les papilles.  
(fruits de mer, poulet, oeuf)*

**Soupe de fruits de mer 41k**  
*Une soupe savoureuse aux fruits de mer qui vous transporte directement à la mer.*

**Soupe de poisson avec croûtons 32k**  
*Une soupe de poisson accompagnée de morceaux de pain grillé.*

**Romazava Royal 35k**  
*Plat typiquement malagasy, avec beaucoup de bouillons à base de poulet, du zébu, épinard et une touche d'épices.*

**Soupe Chorba d'Algérie 25k**  
*Une soupe traditionnelle d'Afrique du Nord, préparée avec de la viande, des légumes, des épices et du bouillon.*

**Soupe de lentille 20k**  
*Une soupe riche en protéines, savoureuse et consistante aux lentilles.*

**Soupe Velouté de légume 20k**  
*Une douce soupe de légumes crémeuse qui reconforte.*

**Soupe Tomato 15k**  
*Une soupe populaire et délicieuse qui est préparée à partir de tomates fraîches, d'oignons, d'ail, coriandre.*

## Entrées Européenne

- Verrine de crevette** **25k**  
*Des crevettes décortiquées et assaisonnées avec une variété d'ingrédients et des herbes aromatiques.*
- Carpaccio de Zébu** **25k**  
*Fines tranches de viande de zébu marinées dans des assaisonnements subtils, créant un plat tendre et savoureux.*
- Macedoine de légumes aux crevettes** **20k**  
*Une salade colorée composée de légumes variés, mélangés avec des crevettes.*
- Salade légumes au fromage** **20k**  
*Une combinaison de légumes frais et croquants, agrémentés de morceaux de fromage savoureux*
- Salade charcutière** **15k**  
*Une combinaison savoureuse de charcuteries variées, de légumes frais.*
- Salade Catalane** **15k**  
*Une délicieuse combinaison de tomates, d'oignons, de poivrons, de concombres et d'herbes aromatiques, assaisonnée d'huile.*
- Médaille d' aubergine** **15k**  
*Fines tranches d'aubergine, tomate, oignon et mozzarella.*
- Tartare de Tomate** **15k**  
*Une préparation fraîche et savoureuse où les tomates sont finement coupées en dés et herbes aromatiques, de l'ail, de l'huile d'olive*
- Tomates Farcies aux pommes purées** **15k**  
*Tomates sont évidées et remplies d'une purée de pommes de terre crémeuse, assaisonnée d'herbes*
- Salade avocat aux crevettes** **15k**  
*Une préparation rafraîchissante où des avocats mûrs sont coupés en dés et mélangés avec des crevettes décortiquées.*
- Tomate mozzarella** **15k**  
*Tranches de tomates et de mozzarella fraîche, généralement assaisonnées d'huile d'olive.*

## Plats Européenne

- Crevettes sautées à l'ail** **45k**  
*Des crevettes sont rapidement sautées dans une poêle avec de l'ail finement haché, du gingembre.*
- Crevettes pannées aux cornes flakes** **45k**  
*Des crevettes sont enrobées d'une panure croustillante à base de corn flakes écrasés, puis frites.*
- Calmar poêlé à l'ail et au persil** **45k**  
*Calmar sautés dans une poêle avec de l'ail finement haché, du persil frais et éventuellement d'autres épices,*
- Crevettes Créoles** **45k**  
*Des crevettes préparées dans un style créole, épicé avec des épices telles que le gingembre, l'ail, l'oignon.*
- Pistolet pané au fromage** **45k**  
*Cuisse de poulet enveloppé dans une panure croustillante au fromage.*
- Crabe sauce aux légumes** **40k**  
*De la chair de crabe est préparée avec une sauce aux légumes.*
- Escalopes de poulet aux cornes flakes** **40k**  
*Des escalopes de poulet enrobées d'une panure croustillante à base de corn flakes écrasés.*
- Colombo de poulet** **35k**  
*Un plat épicé où des morceaux de poulet, de pommes terre sont mijotés avec des épices.*
- Filets de poisson aux petits légumes** **35k**  
*Filets de poisson sont cuits avec une variété de légumes coupés en petits morceaux, carotte, haricot vert, courgette.*
- Steak pané Spécial Frite Salade** **35k**  
*Un steak tendre et juteux, servi avec des frites croustillantes et une salade fraîche*
- Duo Terre Mer** **35k**  
*Filet de zébu et d'un blanc de poulet accompagnés de crevettes et de calamars avec une sauce à la crème liquide.*
- Filet de poisson sauce beurre citronné** **30k**  
*Un filet de poisson frais est cuit à la perfection et servi avec une sauce onctueuse.*
- Crabe au lait de coco et curry** **30k**  
*Chair de crabe cuisinée dans une sauce crémeuse à base de lait de coco, de curry et d'épices*
- Steak sauce poivre vert** **30k**  
*Viande tendre et d'une sauce crémeuse relevée au goût distinctif du poivre vert.*
- Poulet sauce suprême** **25k**  
*Blanc de poulet sont cuits et nappés d'une sauce crémeuse et veloutée, préparée à base de bouillon de volaille.*
- Pilon de poulet caramélisés** **25k**  
*Morceaux juteux et tendres de poulet enrobés d'une sauce sucrée et collante*
- Emincé de poulet aux champignons de paris** **25k**  
*Des fines tranches de poulet sont sautées avec des champignons.*
- Curry de Poulet au Basilic** **25k**  
*Un délicieux plat où des morceaux de poulet sont mijotés dans une sauce épicée au curry.*
- Viande Haché au lait de coco** **25k**  
*Viande de zébu cuisinée dans une sauce crémeuse à base de lait de coco, d'épices et d'aromates*

## Entrées du Nord Méditerranéen

### Les Salades

#### Salade du chef au thon, oeuf et fromage

Thon, d'œufs et de fromage,

30k

#### Salade Grecque

Une salade grecque classique avec du fromage feta, des olives, des tomates et des concombres.

25k

#### Salade Niçoise

Une salade traditionnelle de Nice, en France, composée de thon, œufs, radis, oignons et tomates.

22k

#### Salade Exotique

Une salade avec des fruits tropicaux (ananas), tomate, oignon, concombre, poivron, blanc de poulet.

22k

#### Salade Végétarienne

Une salade sans viande contenant divers légumes et herbes.

18k

### Gratin et houmous

#### Gratin de fruits de mer

Plat à base de fruits de mer, mélangé avec une sauce béchamel et recouvert de fromage râpé.

35k

#### Houmous

Une trempette crémeuse à base de purée de pois chiches.

22k

## Entrées de l'Est Méditerranéen

### Les Salades

#### Salade kebab mixte

Une salade contenant des morceaux de viande grillée (généralement agneau et poulet) et des légumes, servie avec une sauce.

36k

#### Salade kebab agneau

Une salade avec des morceaux d'agneau grillé et des légumes, servie avec une sauce.

28k

#### Salade kebab poulet

Une salade avec des morceaux de poulet grillé et des légumes, servie avec une sauce.

26k

#### Salade de pois-chiche Marocaine

Une salade de pois chiches, oignon, tomate, poivron, de la coriandre et des épices.

18k

### Les Taboulés

#### Taboulé Oriental Thon

Un taboulé avec du thon, poivron, tomate, oeufs et des épices.

32k

#### Taboulé Oriental poulet

Un taboulé avec des morceaux de blanc de poulet, oignon, tomate, raisin sec et des épices orientales.

25k

#### Taboulé

Une salade de persil, de tomates, d'oignons et semoule de couscous mélangée à du jus de citron et de l'huile d'olive.

18k

### Brick et Falafel

#### Brick à l'oeuf

Une sorte de pâtisserie feuilletée fourrée d'un œuf, de pomme de terre, thon, fromage, de persil et d'épices.

27k

#### Bourek

Un feuilleté farci de légumes, de viande hachée, typique du Moyen-Orient et d'Afrique du Nord.

26k

#### Falafel

Boulettes frites de pois chiches et d'épices.

18k

## Plats du Sud Méditerranéens

### Couscous Royal 45k

Poulet, agneau et merguez grillée, des légumes frais et d'une variété d'épices, accompagnée de semoule de couscous.

### Couscous Merguez 38k

Saucisses merguez, légumes frais, épices, avec semoule de couscous.

### Couscous Agneau 35k

Agneau, des légumes frais et une sélection d'épices accompagnée de semoule de couscous.

### Couscous Poulet 33k

Poulet grillé et légumes frais, le tout agrémenté d'un savoureux mélange d'épices, accompagné de semoule de couscous.

### Couscous Végétarien 30k

Un délicieux couscous parfumé aux épices et accompagné d'une variété de légumes frais.

### Tajine Agneau 43k

Un plat d'agneau mijoté avec des pommes de terre et des épices, servi dans un plat en terre cuite, accompagnée de semoule

### Tajine Poulet 40k

De la viande de poulet mijotée avec des pommes de terre et des épices est servie dans un plat en terre cuite.

### Shawarma Mixte 38k

Un savoureux sandwich à la viande grillée, accompagné d'une variété de légumes frais et de sauce savoureuse.

### Shawarma Agneau 35k

Un sandwich à la viande d'agneau grillée, accompagné de légumes frais et d'une sauce épicée pour une explosion de saveurs.

### Shawarma Poulet 33k

Un sandwich délicieux, garni de poulet grillé juteux, de légumes frais et de sauce épicée.

### Kabseh 32k

Un plat de riz parfumé à l'agneau ou au poulet, agrémenté de légumes et d'épices.

### Brochette Merguez 32k

Des saucisses de Merguez épicées et grillées sur une brochette.

### Brochette Agneau 32k

Des morceaux tendres d'agneau grillés sur une brochette et assaisonnés avec des herbes et des épices.

### Brochette mariné à la Charmoula 32k

Des morceaux de viande grillés à la perfection avec une marinade épicée et parfumée.

### Côte de boeuf à la chakchouka 32k

Une côte de bœuf grillée servie avec une chakchouka savoureuse de légumes et d'épices.

### Kefta 30k

Des brochettes de viande hachée épicées et grillées, du fromage servies avec une variété de garnitures fraîches et une sauce épicée.

### Chakchouka 28k

Un plat d'origine nord-africaine à base de poivrons, de tomates, d'oignons et d'œufs, épicé avec du paprika ou du harissa.

## Nord Méditerranéens

### Magret de canard sauce foie gras 50k

Un magret de canard grillé, accompagné d'une sauce riche au foie gras et d'une garniture de légumes frais.

### Grillade gourmande 46k

Un assortiment de viandes grillées: merguez, de poulet, de zébu et de poisson.

### Camérons grillés 45k

Des camérons grillées juteuses et délicieuses, accompagnées d'une garniture fraîche.

### Spaghetti de fruits de mer 40k

Des spaghettis avec une délicieuse sauce, garnis de fruits de mer frais.

### Spaghetti Bolognaise 30k

Spaghettis avec une sauce bolognaise riche et savoureuse, garnis de fromage râpé pour une touche d'onctuosité.

### Cassoulet de canard oignon confit 40k

Haricots blancs mijotés, de cuisses de canard confites tendres et de délicieux oignons confits.

### Paella du chef 40k

Un plat traditionnel espagnol, préparé avec des fruits de mer frais, du poulet grillé, du riz parfumé et une variété d'épices.

### Assiette kebab Mixte 36k

Une assiette remplie de viande grillée, de légumes frais et de sauces épicées.

### Assiette kebab Agneau 30k

Succulentes pièces d'agneau grillé, servi avec une salade fraîche et une sauce épicée.

### Assiette kebab Poulet 28k

Des morceaux de poulet grillé juteux, accompagnés d'une salade fraîche, et d'une sauce épicée.

### Cordon bleu 35k

Filet de poulet, farci de fromage fondant et de jambon fumé, le tout pané et frit.

### Filet de zébu grillé 35k

Un filet de zébu grillé, servi avec des légumes frais et une sauce épicée.

### Côte de zébu sauce poivre vert 38k

Une côte de zébu grillée, servie avec une sauce au poivre vert riche et une variété de garnitures fraîches.

### Cuisse de canard laqué confit aux oignons 32k

Cuisse de canard cuite lentement, badigeonnée de sauce laquée et accompagnée d'oignons confits.

### Cuisse de poulet Grillée 30k

Cuisses de poulet, servies avec une variété de garnitures fraîches et une sauce épicée.

### Steak pomme frites 30k

Un steak de viande de zébu accompagné de frites croustillantes.

### Pomme sautée steak de zébu 30k

Steak de zébu juteux et tendre accompagné de pommes de terre sautées dorées

### Moussaka à la grecque 25k

Aubergines grillées, du zébu haché, sauce béchamel crémeuse et une touche d'épices pour une explosion de saveurs.

## Rice



### Fish Biryani

Riz blanc, de poisson et d'épices cuit ensemble en couches pour une saveur riche et épicée.

40k

### Mutton Biryani

Riz basmati, d'agneau et d'épices cuit ensemble en couches pour une saveur riche et épicée.

35k

### Chicken Biryani

Riz blanc, de poulet et d'épices cuit ensemble en couches pour une saveur riche et épicée.

30k

### Beef Biryani

Riz basmati, de bœuf et d'épices cuit ensemble en couches pour une saveur riche et épicée.

31k

### Veg Biryani with Raita

Mélange de riz, de légumes et d'épices cuit ensemble en couches et servi avec du raita, un mélange de yaourt et de légumes.

21k

### Veg fry Rice

Riz blanc avec des légumes comme les carottes, les pois, les oignons et les poivrons.

20k

### Lemon Rice

Riz blanc avec du jus de citron pour une saveur acidulée et légèrement épicée. (oignon, tomate, ail, gingembre)

10k

### Jeera Rice

Riz basmati cuit avec des graines de cumin pour donner une saveur légèrement parfumée.

10k

### Plan Rice

Riz blanc cuit simplement sans assaisonnement ni épices

6k

## Roti

### Cheez Naan

Pain moelleux cuit au four avec du fromage fondu pour une option savoureuse et riche en fromage.

15k

### Garlic Naan

Pain moelleux cuit au four tandoor avec de l'ail haché pour une saveur savoureuse et aromatique.

12k

### Kandhari Naan

Pain moelleux cuit au four avec une option de coriandre et ail pour une saveur supplémentaire et une texture croquante.

10k

### Butter Naan

Pain moelleux cuit au four avec du beurre fondu pour une saveur riche et beurrée.

10k

### Plan Naan

Pain moelleux cuit au four, sans garniture pour une option simple et légère. (oeuf)

8k

### Plan Tandoori Roti

Pain plat cuit au four avec une texture moelleuse et un goût légèrement grillé.

6k

## Main Course Veg

### Paneer

-  **Aalu Paneer** 36k  
Fromage et pommes de terre cuites dans une sauce tomate épicée.
-  **Palak Paneer** 36k  
Épinards frais cuits dans une sauce onctueuse, crème et épicée avec du fromage."
-  **Paneer Angara** 31k  
Fromage grillé et épicé, cuit dans une sauce tomate épicée avec des oignons.
-  **Sahi Paneer** 30k  
Fromage cuit dans une sauce crémeuse et épicée avec des épices indiennes.
-  **Paneer Kadai** 28k  
Fromage sauté avec des poivrons, des oignons et des épices, cuit dans une sauce tomate.
-  **Paneer Masroom** 26k  
Fromage cuit avec des champignons dans une sauce crémeuse et épicée.
-  **Paneer Masala** 26k  
Fromage cuit dans une sauce crémeuse et épicée
-  **Matar Paneer** 26k  
Fromage et petits pois cuits dans une sauce tomate épicée.

---

**Malai Kofta** 31k  
Boules de fromage frites et cuites dans une sauce crémeuse et épicée.

**Veg Mamtaj** 31k  
Légumes cuits dans une sauce crémeuse et épicée. (épinard, maïs doux, ananas, petit pois)

 **Mix vegetable** 31k  
Légumes mélangés cuits dans une sauce tomate épicée.

 **Aalu ghoobi** 31k  
Chou-fleur et pommes de terre cuits dans une sauce tomate épicée.

 **Aalu Matar** 31k  
Pommes de terre et petits pois cuits dans une sauce tomate épicée.

 **Aalu Baigan** 31k  
Aubergines et pommes de terre cuits dans une sauce tomate épicée.

 **Bhindi Masala** 36k  
Okra cuits dans une sauce tomate épicée.

 **Dal Makani** 36k  
Haricots rouge cuits lentement avec des épices et des tomates.

 **Chola Masala** 31k  
Poix chiches cuits dans une sauce tomate épicée.

 **Rajma Masala** 31k  
Haricots rouges cuits dans une sauce tomate épicée.

 **Dal Tarka** 31k  
Soupe de lentilles épicée avec des épices et des légumes.

 **Dal Fry** 31k  
Soupe de lentilles épicée avec des épices et des oignons frits.

 **Baigan Bharta** 31k  
Aubergines grillées, écrasées et mélangées à des épices et des oignons.

## Main Course non-Veg

### With Mutton

**Mutton Kadai** 38k  
Plat épicé d'agneau sauté au wok avec des poivrons et des oignons.

**Mutton Korma** 36k  
Viande d'agneau tendre cuisiné dans une sauce aux épices.

**Mutton Shaag** 36k  
Plat d'agneau mijoté avec des épinards et des épices, créant une saveur unique.

**Mutton Masala** 35k  
Plat d'agneau épicé et savoureux en sauce.

**Mutton Rogan Josh** 35k  
Mouton, grains de poivre, ail, gingembre, farine, sel, épices, huile.

**Mutton Jalfraji** 35k  
Plat d'agneau traditionnel originaire du Cachemire, cuit dans une sauce épicée, légumes et aromatique.

**Mutton Punjabi** 32k  
Plat d'agneau typique de la cuisine Punjabi, cuit dans une sauce épicée et onctueuse. (Raisin sec, kajou, poivron)

---

### With Chicken

**Mughlai chicken** 37k  
Plat de poulet tendre cuit dans une sauce crémeuse aux épices douces.

**Chicken Handi** 36k  
Plat de poulet mijoté dans un pot en terre cuite avec des épices et des herbes.

**Chicken butter Masala** 35k  
Poulet tendre cuit dans une sauce crémeuse à base de tomates et de beurre.

**Chicken Palak** 33k  
Poulet tendre mijoté avec des épinards frais et des épices indiennes.

**Chicken Tava** 31k  
Poulet tendre cuit avec des poivrons, des oignons, des tomates et des épices indiennes. ( piment rouge, garlic, cumin)

**Chicken Kadai** 31k  
Plat de poulet sauté au wok avec des poivrons et des oignons dans une sauce épicée.

**Chicken Tikka Masala** 31k  
Plat de poulet grillé et tendre dans une sauce onctueuse aux épices.

**Chicken Kashmiri** 31k  
Poulet tendre mijoté dans une sauce sucrée épicée à base de noix de cajou, de raisins secs et de crème.

**Chicken Korma** 30k  
Poulet tendre mijoté dans une sauce crémeuse épicée à base d'oignons et de noix de cajou. ( Cannelle, cardamome, poivre)

**Chicken Punjabi** 28k  
Poulet tendre mijoté dans une sauce épaisse à base de tomates, d'oignons et d'épices du Pendjab.

 "Nous souhaitons vous informer que ces délicieux plat contiennent du lait, veuillez en prendre note."

## Shanaks Veg



- Punjabi Samosa** 20k  
Enveloppe triangulaire de pâte frite remplie de légumes épicés (pomme de terre, petits pois, coriandre)
- Gobi Manchurian** 16k  
Boulettes de chou-fleur épicées et frites, servies avec une sauce.
- Pani puri** 15k  
Petites boules de pain frites croustillant, farci d'un mélange de pommes de terre, de pois chiches et d'épicés.
- Veg Manchurian** 15k  
Boulettes de légumes épicées et frites, (chou-fleur, poivron, courgette, pomme de terre).
- Paneer
- Paneer Brochite** 25k  
Cubes de fromage marinés dans des épices, grillés sur une brochette et servis avec une sauce épicée.
- Paneer Tikka** 25k  
Cubes de fromage marinés et grillés avec yaourt, ail, tomate, oignon, et des épices indiennes.
- Paneer Tikka Malai** 22k  
Cubes de fromage marinés dans une sauce crémeuse à base de noix de cajou, d'amandes et d'épices, puis grillés.
- Paneer Manchurian** 20k  
Boulettes de fromage épicées et frites, servies avec une sauce. (chou-fleur, carotte, pomme de terre, courgette.)
- Paneer 65** 20k  
Plat indien à base de fromage mariné dans des épices et frit jusqu'à ce qu'il soit croustillant et doré.
- Paneer Chilli** 20k  
Cubes de fromage frits et sautés avec des oignons, des poivrons et des épices, le tout dans une sauce épicée.
- Paneer Pakoda** 16k  
Beignets de fromage frits, épicés et croustillants à l'extérieur, tendres et moelleux à l'intérieur.
- Paneer Paratha** 15k  
Un pain plat farci de fromage paneer épicé, grillé à la poêle jusqu'à ce qu'il soit doré et croustillant.
- 
- Chola Chat** 23k  
Pois chiches, de pommes de terre, d'oignons, de tomates et du yaourt, le tout mélangé et servi avec des galettes de pain croustillant.
- Aloo Tikki** 15k  
Galettes de pommes de terre épicées et frites, (yaourt, pomme de terre, coriandre.)
- Hara Bhara Kabab** 15k  
Beignets de légumes indiens épicés et frits à base de pommes de terre, d'épinards et de pois.
- Payaz Chacori** 17k  
Oignons coupés en rondelles, mélangés à de la farine et des épices, puis frits jusqu'à ce qu'ils soient croustillants.
- Mix Pakoda** 15k  
Assortiment de beignets de légumes (pomme de terre, chou-fleur frits, épicés et croustillants).
- Masala Papad** 15k  
Galette de pain indienne crouillante garnie d'un mélange d'oignons, de tomates, de piments verts, de coriandre et d'épices.
- Peanut Masala** 14k  
Pistache grillées, concombre, tomate oignon et épicées.

## Shanaks non-Veg

### With Fish

- Fish 65** 35k  
Préparation avec des morceaux de poisson marinés et frits.
- Fish Fry** 32k  
Poisson mariné, frit et servi avec des frites et une sauce épicée ou aigre-douce.
- Fish Tandoori** 31k  
Poisson mariné dans des épices et du yaourt, grillé pour une texture tendre et une saveur épicée et fumée.
- Fish Chilli** 31k  
Poisson frit, mélangé avec des légumes et une sauce épicée.

### With Chicken

- Chicken Lollypop** 30k  
D'origine indienne composé de morceaux de poulet marinés, frits et servis avec une sauce épicée ou aigre-douce.
- Chicken Kabab** 30k  
Cinq brochettes de poulet mariné dans un mélange d'épices et grillées pour une saveur épicée et tendre.
- Chicken Tandoori** 26k  
Plat indien de poulet mariné dans un mélange d'épices et de yaourt.
- Chicken Culet** 25k  
Cinq morceaux de blanc de poulet marinées, frits et servis avec une sauce épicée.
- Chicken Tikka Tandoori** 25k  
Plat de poulet grillé mariné dans des épices et du yaourt, qui lui donne une saveur épicée et légèrement fumée.
- Chicken Tikka Malai** 31k  
Plat de poulet mariné dans une sauce crémeuse et grillé pour une texture tendre et une saveur douce et crémeuse.
- Chicken Fry** 25k  
Plat de poulet mariné dans une sauce épicée et frit jusqu'à ce qu'il soit croustillant à l'extérieur et tendre à l'intérieur.
- Chicken 65** 20k  
Plat indien de poulet frit, mariné dans un mélange d'épices et de yaourt, et servi avec des oignons et du citron.
- Chicken Salad** 15k  
Salade composée de poulet grillé ou cuit à la poêle, mélangé avec des légumes frais et une vinaigrette.

### With Beef

- Beef Brochette** 20k  
Brochettes de bœuf mariné, grillées pour une saveur tendre et épicée.

"Nous souhaitons vous informer que ces délicieux plat contiennent du lait, veuillez en prendre note."

## Nos Desserts

<b>Eclair chocolat</b> <i>Pâte à choux allongée et fourrée d'une crème pâtissière au chocolat, recouvertes d'un glaçage au chocolat fondant.</i>	<b>25k</b>	 <b>Ras Malai</b> <i>Boules moelleuses de fromage cottage trempées dans un sirop de lait sucré et parfumé à la cardamome.</i>	<b>25k</b>
<b>Paris-Brest</b> <i>Pâtisserie française traditionnelle en forme de couronne, composée d'une pâte à choux garnie de crème pralinée.</i>	<b>20k</b>	 <b>Jalebi</b> <i>Un dessert indien sucré, en forme de spirale, fabriqué à partir de farine de blé frite, trempé dans un sirop de sucre.</i>	<b>18k</b>
<b>Choux à la crème</b> <i>Pâte à choux légère et croustillante, remplies d'une crème pâtissière onctueuse et souvent recouvertes d'un glaçage sucré.</i>	<b>20k</b>	 <b>Custard fruits salad</b> <i>Un délicieux dessert crémeux et riche, préparé avec de la crème, du lait et des fruits de saison.</i>	<b>12k</b>
<b>Mille feuille revisité</b> <i>Des feuilles de pâte feuilletée croustillante, des crèmes aromatiques.</i>	<b>20k</b>	 <b>Julab Jamun</b> <i>Pâte à base de lait en poudre, frite en boules et servie dans un sirop sucré aromatisé à la cardamome et à la rose.</i>	<b>20k</b>
<b>Mousse au choco</b> <i>Chocolat fondu, des blancs d'œufs battus en neige et de la crème fouettée.</i>	<b>18k</b>	 <b>Milk Shake</b> <i>Un dessert glacé, crémeux et rafraîchissant, préparé à partir de lait et de crème glacée.</i>	<b>13k</b>
<b>Fondant au chocolat</b> <i>Un gâteau au chocolat riche et moelleux, servi chaud avec une boule de glace à la vanille.</i>	<b>18k</b>	 <b>Fruit Shake</b> <i>Un shake à base de lait et de pulpe de mangue, qui est rafraîchissant et sucré.</i>	<b>12k</b>
<b>Tiramisu</b> <i>Un dessert italien composé de biscuits imbibés de café et de mascarpone crémeux.</i>	<b>18k</b>	 <b>Banana Shake</b> <i>Un milkshake à base de lait et de banane, qui est doux et crémeux.</i>	<b>12k</b>
<b>Gâteau basque</b> <i>Un gâteau à base de pâte sablée fourrée avec de la crème pâtissière.</i>	<b>18k</b>	 <b>Kulfi</b> <i>Originnaire d'Inde, préparé à partir de lait bouilli, sucré et aromatisé, et gelé dans des moules.</i>	<b>12k</b>
<b>Entremet chocolat</b> <i>Un dessert à base de chocolat, présenté en couches successives avec différentes textures.</i>	<b>16k</b>	 <b>Lassi</b> <i>Le lassi est une boisson traditionnelle indienne à base de yaourt, de lait, de sucre et d'épices.</i>	<b>12k</b>
<b>Tarte aux fruits</b> <i>Croûte croustillante et d'un généreux assortiment de fruits frais</i>	<b>15k</b>		
<b>Nougat glacé</b> <i>Un dessert glacé à base de nougat aux amandes, servi en tranche avec un coulis de fruits rouges.</i>	<b>15k</b>		
<b>Salade de fruits</b> <i>Un mélange de fruits frais coupés en dés, présenté dans un bol avec un peu de sucre ou de sirop.</i>	<b>15k</b>		
<b>Crêpe au chocolat ou fruits</b> <i>Une crêpe chaude et moelleuse, garnie de morceaux de fruits frais ou chocolat.</i>	<b>15k</b>		
<b>Chamia Algérienne</b> <i>Une pâtisserie classique de la cuisine algérienne, servie au ramadan et à base de semoule, de sirop et d'amandes.</i>	<b>15k</b>		
<b>Glace</b> <i>La glace, une délice gelé et crémeux obtenu en mélangeant crème, lait et sucre.</i>	<b>15k</b>		
<b>Griwech</b> <i>Un dessert frit et sucré à base de pâte feuilletée torsadée, originaire d'Algérie et du Maroc.</i>	<b>10k</b>		
<b>Corne de gazelle</b> <i>Pâtisserie marocaine en forme de croissant, farcie de pâte d'amandes parfumée à l'eau de fleur d'oranger et saupoudrée de sucre glace.</i>	<b>10k</b>		
<b>Makrout</b> <i>Un dessert sucré d'origine algérienne et tunisienne, fait de pâte de semoule farcie aux dattes, frit et trempé dans du miel.</i>	<b>10k</b>		

## The

### Masala Tea

**6k**

Un thé indien épicé, infusé avec des épices comme le gingembre, la cardamome et le clou de girofle, et souvent sucré au miel ou au sucre.



"Nous souhaitons vous informer que ces délicieux plat contiennent du lait, veuillez en prendre note."

## Petit Déjeuner

**Crêpe au Fromage** 22 k  
*Crêpe salée garnie de fromages.*

**Omlette Fromage** 20 k  
*Une préparation culinaire à base d'œufs battus et cuits, agrémentée d'un fromage.*

**Vary @ Anana** 20 k  
*Le riz aux bredes est un plat créole réunionnais qui associe du riz cuit à des feuilles de bredes, servi avec des « kitozas » ou saucisse.*

**Oeuf cocotte pomme purée au fromage** 15 k  
*Une purée de pommes de terre onctueuse et agrémenté de fromage.*

**Omelette aux légumes** 15 k  
*Œufs battus et cuits, agrémentée d'un mélange de légumes frais, tels que les carotte, les oignons, haricot vert ou les courgettes.*

**Toast au Fromage et Mortadelle** 15 k  
*Combinaison de pain grillé recouvert de tranches de fromage fondant et de fines tranches de mortadelle*

## Petit déjeuner Indien

**Chole Bhature** 25 k  
*Un plat indien populaire composé de pois chiches mijotés dans une sauce épicée et servi avec un pain frit appelé bhatura.*

**Puri sabzi** 20 k  
*Un plat indien de pois chiches mijotés dans une sauce épicée, servi avec des puris, un pain frit en pâte légère et croustillant.*

**Plan Paratha** 5 k  
*Un pain plat indien grillé à la poêle, qui est simple et sans garniture.*

**Aalu Paratha** 8 k  
*Un pain plat indien farci de pommes de terre épicées et grillé à la poêle.*

