



Entrées

| | |
|---|--------------|
| Samosa au Lièvre et Potimarron Tandoori | 12.00 |
| Duo de Potimarron Soupe et Tandoori | 14.00 |
| Croûte de Paratha aux Bolets Masala | 19.00 |
| Poêlée de Crevettes aux Feuilles de Lime | 18.00 |

Plats

| | |
|--|------------------|
| Filet de Cerf Tandoori Sauce Pasanda Accompagnement Chasse Naan aux Noisettes | 42.00 |
| Selle de Chevreuil Tandoori (min. 2 personnes) Sauce Vin Rouge au Poivre Accompagnement Chasse Naan aux Noisettes | p.p 59.00 |
| Navi Butter Chicken Suprême de Poulet Alpstein Tandoori, Réduction de Butter Masala au Madère Riz Basmati Chou-Fleur Tandoori Paratha | 38.00 |
| Lotte Tandoori Sauce Moillée Purée de Panais Riz Basmati Chapati | 42.00 |

Accompagnement chasse: Purée de pdt maison, Poire tandoori au vin rouge, choux de Bruxelles, chou rouge, Chutney d'airelles au gingembre

**Découvrez nos classiques
à la page suivante**

Sur demande, nos collaborateurs vous renseigneront volontiers sur les ingrédients présents dans nos plats qui sont susceptibles de provoquer des allergies ou des intolérances.





MUMBAI HOUSE

CUISINE INDIENNE CONTEMPORAINE

Plats Classiques

Servis avec Riz Basmati, Légumes du Marché & Naan Nature

Poulet Kalmi Kabab 32.00

Gambas CocoCo 46.00

Filet de Boeuf Tandoori "Swiss Black Angus" 180g 59.00

Assiette Végétarienne 29.00

Biryani aux Légumes de Saison 28.00

Biryani à l'Agneau ou Poulet 32.00

Accompagnements

Lentilles Noires "Dhal Makhni" 12.00

Lentilles Jaunes "Dhal Tadka" 10.00

Raïta 6.00

Naan Nature 5.00

Naan au Gruyère 8.00

Naan à l'Ail 6.00

Naan au Piment 6.00

Naan Gruyère et Piment 9.00

Sur demande, nos collaborateurs vous renseigneront volontiers sur les ingrédients présents dans nos plats qui sont susceptibles de provoquer des allergies ou des intolérances.

