



2022
MUMBAI HOUSE
CUISINE INDIENNE CONTEMPORAINE

Entrées

Samosas aux Asperges et Grana Padano	végétariens	12.00
	au poulet	15.00
Crevettes au Poivre Rose et à l'Ail		19.00
Brochette "Seekh Kabab" de Poulet, sauce Lime		18.00
Soupe "Shorba" aux Lentilles et Epinard		12.00

Plats

Osso Bucco de Veau Mumbaiese	42.00
Masala Tomate, Citron & Carotte Basmati au Safran Naan à l'Ail	
Biryani aux Asperges	34.00
Biryani aux Asperges et Poulet	38.00
Lotte Tikka	44.00
Beurre au Safrané Carotte au Ghee Pommes de Terre Masala Naan aux Amandes	
Veg Mash Ki Daal & Fromage de Chèvre	28.00
Tikkis Croustillants aux Légumes de Saison Basmati au Citron	

Essayez notre Plat Signature

Navi Butter Chicken	38.00
Suprême de Poulet Alpstein Tandoori, Réduction de Butter Masala au Madère Riz Basmati Purée de Navet Epicée Paratha	

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

