



2022

MUMBAI HOUSE

CUISINE INDIENNE CONTEMPORAINE

Entrées

Samosas aux Basilic, Mozzarella & Tomates séchées.

Burratina au Pesto rouge indien

- aux pommes de terre

11.00

- au poulet

14.00

Poêlée de Crevettes aux feuilles de Curry

Salade "Ratatouille"

19.00

Gaspacho de Melon à l'Indienne

Croutons de naan à l'ail

12.00

Mix Grill Tandoori

Poulet Tikka | Seek Kabab d'Agneau | Crevette Tandoori

13.00

Plats

Magret de Canard Tandoori, Sauce Tamrin & Orange

Patates à la Graisse de Canard | Purée de Carotte | Naan au zeste d'Orange

42.00

Filet Royal de Saumon Tandoori, Sauce Moilee

Brocolis & Courgettes | Pommes de Terre Masala | Naan à la Coco

39.00

Paneer Malai (Gruyère & Cajou) Tikka

Tikkis Croustillants aux Légumes de Saison | Basmati au Citron | Chapati

26.00

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

**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.

