



Entrées

| | |
|---|--------------|
| Duo de Potimarron Soupe et Tandoori | 14.00 |
| Croûte de Paratha aux Bolets Masala | 19.00 |
| Poêlée de Crevettes au Miel et Citron Vert | 18.00 |
| Poulet Malai Tikka | 16.00 |

Plats

| | |
|---|--------------|
| Filet de Cerf Tandoori Sauce Pasanda Accompagnement Chasse Naan aux Noisettes | 42.00 |
| Curry de Cerf aux Bolets et Pinot Noir Accompagnement Chasse Naan aux Noisettes | 36.00 |
| Rack de Chevreuil Tandoori Sauce du Chef Wahid Accompagnement Chasse Naan aux Noisettes | 46.00 |
| L'Assiette du Cueilleur Dhals aux Chanterlles Accompagnement Chasse Naan aux Noisette | 28.00 |

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

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.





MUMBAI HOUSE

CUISINE INDIENNE CONTEMPORAINE

Plats Classiques

Servis avec Riz Basmati, Légumes du Marché & Naan Nature

| | |
|--|--------------|
| Poulet Kalmi Kabab hauts de cuisse au tandoori | 32.00 |
| Gambas Tandoori CocoCo pesto coriandre coco | 46.00 |
| Mumbai House Raan souris d'agneau mijotée puis grillée au tandoor | 42.00 |
| Assiette "Thali" Végétarienne duo lentilles, chana, paneer, raïta | 29.00 |

Biryanis

Le "risotto" indien, servis avec raïta

| | |
|--------------------------------------|--------------|
| Biryani aux Légumes de Saison | 28.00 |
| Biryani à l'Agneau ou Poulet | 32.00 |

Accompagnements

| | |
|---------------------------------------|--------------|
| Lentilles Noires "Dhal Makhni" | 16.00 |
|---------------------------------------|--------------|

| | |
|--------------------------------------|--------------|
| Lentilles Jaunes "Dhal Tadka" | 14.00 |
|--------------------------------------|--------------|

| | |
|--------------|-------------|
| 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 |
|-------------------------------|-------------|

**Découvrez nos curries
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

Curries

Servis avec Riz Basmati, Légumes du Marché & Naan Nature

| | |
|---|--------------|
| Poulet "Butter Chicken" tomates, crème, fenugrec | 36.00 |
| Poulet Tikka Masala tomates, oignon, coriandre | 36.00 |
| Poulet Madras lait de coco, graines de moutarde | 36.00 |
| Agneau Rogan Josh hauts de cuisse au tandoor | 36.00 |
| Agneau Madras lait de coco, graines de moutarde | 36.00 |
| Boeuf Korma crème, cajou, amandes, yoghurt | 36.00 |
| Boeuf Vindaloo ail, piments, yoghurt, spécialité de Goa | 36.00 |
| Crevettes Moilee lait de coco, feuilles de curry, spécialité du Kerala | 36.00 |
| Crevettes Vindaloo ail, piments, yoghurt, spécialité de Goa | 36.00 |
| Crevettes Jalfrezi poivrons, tomates | 36.00 |
| Palak Paneer épinards et fromage frais | 28.00 |

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

