



# MUMBAI HOUSE

CUISINE INDIENNE CONTEMPORAINE

## Entrées

<b>Soupe Mulligatawny</b>   au poulet aux lentilles	<b>12.00</b> <b>9.00</b>
<b>Seekh Kabab de Poulet</b>   Beurre au Curry	<b>15.00</b>
<b>Noix de Saint-Jacques</b>   beurre safrané, huile Tamarind & Menthe	<b>19.00</b>
<b>Paneer Poêlé</b>   Chutney de Mangue	<b>13.00</b>

## Plats

<b>Entrecôte de Boeuf Limousin Suisse Tandoori</b> Réduction Korma au Chasselas   Cajous Masala Frites indiennes "Pakora"   Carottes à l'Ail et Piments	<b>42.00</b>
<b>Suprême de Pintade Tandoori</b> Sauce Malabar du Kerala   Purée de Tapioca "Kappa Puzhukku"   Carottes à la Coco	<b>37.00</b>
<b>Amritsari "Fish &amp; Chips"</b> Sauce Curry Chip à l'indienne   Frites Indiennes "Pakora"   Purée de Petits Pois	<b>29.00</b>
<b>Jackfruit comme un Kheema</b> aux Petits Pois   Riz Basmati	<b>28.00</b>

### Essayez notre Plat Signature

<b>Navi Butter Chicken</b>	<b>38.00</b>
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

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

## Biryanis

Le "risotto" indien, servis avec raïta

<b>Biryani aux Légumes de Saison</b>	<b>28.00</b>
<b>Biryani à l'Agneau ou Poulet</b>	<b>32.00</b>

## Accompagnements

<b>Lentilles Noires "Dhal Makhni"</b>	<b>16.00</b>
---------------------------------------	--------------

<b>Lentilles Jaunes "Dhal Tadka"</b>	<b>14.00</b>
--------------------------------------	--------------

<b>Raïta</b>	<b>6.00</b>
--------------	-------------

<b>Naan Nature</b>	<b>5.00</b>
--------------------	-------------

<b>Naan au Gruyère</b>	<b>8.00</b>
------------------------	-------------

<b>Naan à l'Ail</b>	<b>6.00</b>
---------------------	-------------

<b>Naan au Piment</b>	<b>6.00</b>
-----------------------	-------------

<b>Naan Gruyère et Piment</b>	<b>9.00</b>
-------------------------------	-------------

**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.*

