



# MUMBAI HOUSE

CUISINE INDIENNE CONTEMPORAINE



## MUMBAI STREETS

<b>Okras Frits</b>	<b>9</b>
<b>Onions Bhajis</b>	<b>8</b>
<b>Crevettes Koliwada</b>	<b>14</b>
<b>Samosas Poulet</b> avec mozzarella	<b>12</b>
<b>Samosas Agneau</b> avec petit pois	<b>12</b>
<b>Samosas Végétariens</b>	<b>9</b>
pommes de terre et petit pois	

## TANDOORI GRILLS

<b>Poulet Malai Tikka</b>	<b>18</b>
dès de poulet à la crème	
<b>Agneau Seekh kabab</b>	<b>18</b>
brochettes de viande hachée	
<b>Poulet Kalmi Kabab</b>	<b>18</b>
haut de cuisse à la crème	
<b>Poulet Classic Tandoori</b>	<b>18</b>
<b>Crevettes Tandoori</b>	<b>19</b>
<b>Brocoli Tandoori</b>	<b>12</b>
<b>Paneer Tikka</b>	<b>16</b>
fromage indien fabriqué en Suisse	

## PAINS INDIENS

<b>Naan au beurre</b>	<b>5</b>
<b>Naan à l'ail</b>	<b>6</b>
<b>Naan au piment</b>	<b>6</b>
<b>Naan Gruyère</b>	<b>8</b>
<b>Flaky Kerala Paratha</b>	<b>7</b>
<b>Puri (frit)</b>	<b>6</b>

## MUMBAI-NYON SIGNATURES

<b>Navi Butter Chicken</b>	<b>29</b>
suprême de poulet   Reduction sauce Butter chicken au madère	
<b>Entrecôte de Boeuf</b>	<b>32</b>
cuite au tandoor Sauce korma au chasselas	
<b>Souris d'Agneau Raan</b>	<b>28</b>
cuisson lente   finition au tandoor	
<b>Crevettes CocoCo</b>	<b>32</b>
crevettes sauvages pesto Coriandre Coco	
<b>Canard Tandoori</b>	<b>29</b>
magret, sauce masala à l'orange	

## CLASSIC CURRIES

<b>Butter Chicken</b>	<b>27</b>
poulet tikka   sauce crémeuse à la tomate et cajou	
<b>Poulet Tikka Masala</b>	<b>27</b>
poulet tikka   sauce masala du chef	
<b>Palak Paneer</b>	<b>22</b>
épinards   cème   épices	
<b>Baingan Bharta</b>	<b>22</b>
purée d'aubergines	

### Curry à choix:

Agneau | Boeuf | Poulet  
Crevettes | **Paneer**

<b>Chennai</b>	<b>25</b>
curry du Tamil Nadu	
<b>Korma</b>	<b>25</b>
curry moghole aux noix de cajou	
<b>Moilee</b>	<b>25</b>
curry du Kerala au lait de coco	
<b>Vindaloo</b>	<b>25</b>
curry de Goa	

## ROLLS N' BURGERS

<b>Chapati Chicken Tikka</b>	<b>16</b>
<b>Chapati Agneau Seekh</b>	<b>16</b>
<b>Chapati Paneer Tikka</b>	<b>15</b>
<b>Chapatini Mozza Poulet</b>	<b>17</b>
<b>Mumbai Beef Burger</b>	<b>16</b>
cheddar   onion bhaji   sauce maison	
<b>Fried Chicken Burger</b>	<b>16</b>
filet poulet   salade   sauce maison	

## BIRYANIS

*servis avec Raïta*

<b>Poulet ou Agneau</b>	<b>32</b>
<b>Légumes de Saison</b>	<b>30</b>

## INDO-CHINESE

<b>Chili Chicken</b>	<b>23</b>
<b>Veg Manchurian</b>	<b>23</b>
<b>Crevettes Leshooni</b>	<b>23</b>

## FRESH SALADS

<b>Sanjay</b>	<b>25</b>
poulet tikka, romaine, crudités, croûtons	
<b>Jaya</b>	<b>26</b>
crevettes tandoori, mêlée, avocat	

## SIDES

<b>Riz basmati</b>	<b>6</b>
<b>Aloo Pakora</b> (frites indiennes)	<b>6</b>
<b>Mix veg kholapuri</b>	<b>12</b>
<b>Daal</b> (lentilles) makhani	<b>14</b>
<b>Daal (lentilles) Tadka</b>	<b>12</b>
<b>Raïta</b>	<b>8</b>

Sur demande, nos collaborateurs vous renseigneront volontiers sur les ingrédients présents dans nos plats qui sont susceptibles de provoquer des allergies ou des intolérances. Tous les Prix en CHF et TVA incluse