



MUMBAI HOUSE

CUISINE INDIENNE CONTEMPORAINE

ENTRÉES

Anda curry Oeuf poché & espuma masala.....	14
Mulligatawny shorba Velouté aux lentilles, papadums & oignons frits.....	12
Saint-Jacques snackées Mayonnaise miel & piment coulis de patates douces à la coco et feuilles de curry	16
Samosa au "pulled pork" Aux épices, agrumes & pistaches sauce coriandre, lime & gingembre chutney mangue	16

PLATS

Navi Butter Chicken suprême de poulet en ballotine farce fine aux épices, tomates & cajou sauce butter chicken au Madère riz basmati et oignons bhajis	41
Kad Machli curry Cabillaud mariné à l'indienne puis rôti curry coco & lime [au fumet de poisson maison] mousseline de pois chiches citron-cumin panais rôti au miel & piment	39
Kaddu Aur Nariyal Tranche de potimarron à la coco coulis de potimarron paneer tandoori chips de banane plantain	32
Korma Tandoori Entrecôte de Boeuf Tandoori sauce Korma pommes grenaille au cumin "jeera aloo" mousseline de chou-fleur	46
Sikandari Raan Souris d'Agneau braisée aux épices jus de cuisson purée de pommes de terre au lait de coco carottes fânes au madras	44

CURRIES

servis avec riz & légumes

Crevettes moilee.....	36
Agneau rogan josh.....	36
Boeuf chettinad.....	36
Poulet tikka masala.....	38
Butter chicken.....	38
Palak paneer	29

BIRYANIS

cuits en pot scellé
par une naan
& servis avec un raïta

Légumes de saison	27
Poulet.....	33
Agneau.....	33

EXTRAS

Naan nature.....	5
Naan ail.....	6
Naan gruyère.....	8
Naan piments.....	6
Daal makhni.....	14
Daal tadka.....	12
Raïta.....	8

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