



MUMBAI HOUSE

CUISINE INDIENNE CONTEMPORAINE



PLATS DU JOUR 22.- DU 18 AU 21 FÉVRIER 2025

MARDI

Parmentier de Boeuf à la cardamome
Emulsion au lait de Coco

MERCREDI

Tranche de cou de Porc tandoori
Mayonnaise Miel & Piment
Butternut rôti
Riz épicé

JEUDI

Poulet Avati Tikka
(citron-cajou-curcuma)
sauce aux herbes fraîches

Mousseline de chou-fleur au curcuma
Pommes de terre fondantes à la coriandre

VENDREDI

Beignet de poisson à l'indienne
Chutney menthe
Riz au agrumes & rampon

CURRY DE LA SEMAINE 24.-

découvrez les curries des 28 états indiens

"Hahor Mangsho"

Canard à la courge et pommes de terre

etat: assam | region: nord-est



VÉGÉTARIENS 19.-

Mati Mahor Dali

Lentilles assamaises

Riz basmati

Légumes de saison à l'indienne

Tofu tandoori

Riz basmati

Légumes de saison à l'indienne

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