



MUMBAI HOUSE

CUISINE INDIENNE CONTEMPORAINE



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

MARDI

Poitrine de Veau roulée
aux épices puis rôtie, jus crémé

Mousseline de lentilles façon dahl

Carottes glacées à l'indien

MERCREDI

Crevettes tandoori, chutney tamarin

Riz Basmati et coulis de de butternut
au lait de coco et feuilles de curry

JEUDI

Poulet tikka kasundi
Mayonnaise à l'ail

Ecrasé de pommes de terre

Colraves glacés au miel et épices

VENREDI

Filet de Daurade Sebaste
Sauce curry, coco & citron vert

Riz basmati

Emulsion de chou-fleur au cumin & citron

CURRY DE LA SEMAINE 24.-

découvrez les curries des 28 états indiens

Canard Hahor Mangsho

à la courge et pommes de terre

etat: assam | region: nord-est



VÉGÉTARIENS 19.-

Khatti Meethi Dal

Pommes de terre "Methi Aloo"
Légumes de saison à l'indienne

Paneer tandoori

Pommes de terre "Methi Aloo"
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