



MUMBAI HOUSE

CUISINE INDIENNE CONTEMPORAINE

ENTRÉES

Mulligatawny shorba Velouté aux lentilles, papadums & oignons frits.....	12
Saint-Jacques snackées Sauce coriandre, lime & gingembre coulis de patates douces à la coco et feuilles de curry	16
Samosa au “pulled pork” Epices, agrumes & pistaches mayonnaise miel & piment chutney mangue	16

PLATS

Médallions de Porc façon Vindaloo Sauce vindaloo réduite au vin rouge écrasé de pommes de terre colraves glacés aux épices ail frit	39
Dos de Saumon écossais mi-cuit Yoghourt aux agrumes chayotes “chow-chow” glacées à l’indienne naan moelleux aux épices	39
Shahad ke Baingan Aubergine confite aux épices et au miel raïta gingembre, piment & herbes fraîches noix de cajou torréfiées vinaigrette coriandre & lime purée de petits pois papadum au piment	32
“Thattukada style” Boeuf Curry Paleron mariné à l’indienne & braisé gaufre de manioc aux épices mousseline de betteraves au lait de coco	39
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

CURRIES

servis avec riz & légumes

Crevettes moilee.....	36
Agneau rogan josh.....	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