



# MUMBAI HOUSE

CUISINE INDIENNE CONTEMPORAINE

## ENTRÉES

- Mulligatawny shorba** Velouté aux lentilles, papadums & oignons frits..... 12
- Saint-Jacques snackées** ..... 16  
Sauce coriandre, lime & gingembre | coulis de patates douces à la coco et feuilles de curry
- Asperges Vertes sautée à l'ail, coriandre et amandes**..... 16  
Dahi au citron et oignons nouveaux | tuile croustillante à l'ail

## PLATS

- Médallions de Porc façon Vindaloo**..... 39  
Sauce vindaloo réduite au vin rouge | écrasé de pommes de terre colraves glacés aux épices | ail frit
- Dos de Saumon mi-cuit au Tandoor**..... 39  
Mariné aux épices | emulsion biryani et tombée d'épinards au madras amandes torréfiées | oignons frits
- Shahad ke Baingan** ..... 32  
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
- “Thattukada style” Boeuf Curry** ..... 39  
Paleron mariné à l'indienne & braisé | gaufre de manioc aux épices  
mousseline de betteraves au lait de coco
- Navi Butter Chicken**..... 41  
Suprême de poulet en ballotine | farce fine aux épices, tomates & cajou  
sauce butter chicken au Madère | riz basmati et oignons bhajis

### 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