



MUMBAI HOUSE

CUISINE INDIENNE CONTEMPORAINE



PLATS DU JOUR 19.- (inclus naan nature)
DU 16 AU 19 SEPTEMBRE 2025

salade verte 4.-

M A R D I

Poulet kandari tikka
Mayonnaise miel-piments

Pommes de terre grenailles rôties

Mousseline de céleri au lait de coco

M E R C R E D I

Crevettes sautées
à l'ail, gingembre & piments

Riz basmati

Chou pointu étuvé aux épices

J E U D I

Poulet Thoran

Purée de pommes de terre au lait de coco

Aubergines rôties aux épices

V E N D R E D I

Dos de Saumon tandoori
Mayonnaise ail-citron

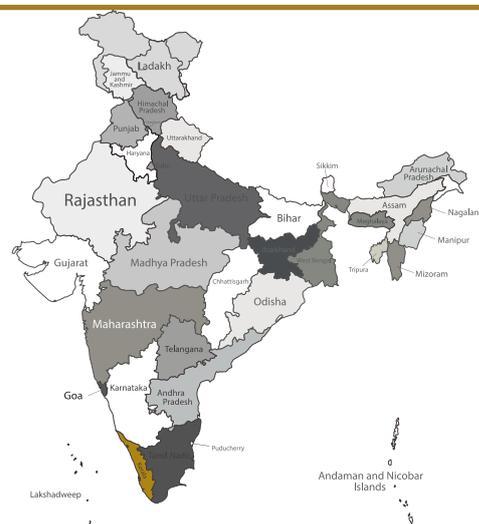
Riz basmati

Brocolis sautés aux amandes & raisins

CURRY DE LA SEMAINE 24.-
découvrez les curries des 28 états indiens

agneau kongunbu

legumes du jour, riz basmati
naan nature



VÉGÉTARIENS 19.- (inclus naan nature)

Daal Makhni ou Tadka

Riz Basmati

Légumes à l'indienne

Paneer tandoori
mayonnaise madras

Riz Basmati

Légumes 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