

MUMBAI HOUSE CUISINE INDIENNE CONTEMPORAINE



PLATS DU JOUR 19.- (inclus naan nature) DU 4 AU 7 NOVEMBRE 2025

salade verte 4.-

Poulet tikka classique mayonnaise ail-citron

Frites "aloo pakora"

Mousseline de baingan bartha

Crevettes sautées à l'ail, coriandre et lait de coco

Riz basmati

Carottes glacées au miel, cumin et gingembre

JEUDI

Seekh Kabab d'Agneau Mayonnaise miel-piments

Mousseline de patate douceau lait de coco

Chou romanesco à l'ail et coriandre

Brandade de Saumon aux épices

Emultion de courge

CURRY DE LA SEMAINE 24.-

découvrez les curries des 28 états indiens

ragout du kerala au poulet et legumes

riz basmati & naan nature



VEGETARIENS 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