



# Du Palais des Indes

## Entrées

## Accompagnements

### ENTREES CHAUDES

Toutes nos entrées sont accompagnées d'une petite salade et chutney de mangue

1. Potage du Kashmir	6,00€
<b>Potage à base de poulet, gingembre et coriandre</b> <i>Kippensoep met gember en koriander</i>	
2. Potage de Mulligatawni	6,00€
<b>Potage aux lentilles et graines de cumin</b> <i>Soep met linzen en komijn</i>	
3. Samosas au poulet	6,00€
<b>Pâte feuilletée farcie au poulet</b> <i>Bladerdeegdriehoekjes met kip</i>	
4. Samosas à l'agneau	8,00€
<b>Pâte feuilletée farcie à l'agneau</b> <i>Bladerdeegdriehoekjes met lamsvlees</i>	
5. Trilogie de Samosas	10,00€
<b>Assortiment de samosas farcis à l'agneau, au poulet et aux légumes</b> <i>Assortiment van gevulde bladerdeegdriehoekjes: lamsvlees, kip en groenten</i>	
6. Shish Kabab	8,00€
<b>Hachis d'agneau aux oignons, poivrons verts, parfumé à la coriandre</b> <i>Lamsvlees met uien, groene paprika, geparfumeerd met koriander en verse munt</i>	
7. Boti Kabab	8,00€
<b>Petite brochette d'agneau marinée aux herbes fraîches et épices douces, cuit dans le four tandoor</b> <i>Kleine lambrochet, gemarineerd met verse kruiden en zachte specerijen, gebakken in de tandoori</i>	
8. Poulet Tikka	8,00€
<b>Blanc de poulet mariné au yahourt cuit dans le four « tandoor », coriandre fraîche</b> <i>Kippenwit, gemarineerd met yoghurt en koriander, gebakken in de tandoor</i>	
9. Kefta d'agneau	8,00€
<b>Kefta d'agneau aux piments verts et coriandre</b> <i>Kefta van lamsvlees met groene pepers en koriander</i>	
10. Poulet Tandoori	8,00€
<b>Cuisse de poulet mariné au yahourt et garam massala</b> <i>Heerlijke kippenbilletjes, gemarineerd in yoghurt en garam masala</i>	
11. Perles des Indes - (2 personnes)	22,00€
<b>Eventail de nos entrées les plus éclatantes</b> <i>Een panorama van onze heerlijkste voorgerechten</i>	

### ENTREES VEGETARIENNES

12. Samosas aux légumes	5,00€
<b>Pâte feuilletée farcie aux légumes</b> <i>Bladerdeegdriehoekjes met groenten</i>	
13. Onion Bhajija	6,00€
<b>Beignets d'oignons croustillants</b> <i>Krokante Uienbeignets</i>	
14. Pakora d'Aubergine	7,00€
<b>Beignets d'aubergines frits aux épices douces</b> <i>Beignets van aubergines</i>	
15. Palak Pakora	7,00€
<b>Galette d'épinards et de maïs</b> <i>Gevulde galet met spinazie en maïs</i>	
16. Batata wada	7,00€
<b>Boulettes de pommes de terre aux graines de moutarde et graines de cumin</b> <i>Aardappelbollen met mosterd en komijnzaad</i>	
17. Délice du Gujurat - (2 personnes)	20,00€
<b>Un panorama de différentes entrées végétariennes</b> <i>Een panorama van onze heerlijkste vegetarische voorgerechten</i>	

### ACCOMPAGNEMENTS

#### Naan

Pain plat fait maison cuit dans notre four "Tandoor"  
*Huisgebakken plat brood in onze tandoor oven*

Naan Nature / Naan natuur	3,50€
Naan à la coriandre, ail et piments verts frais <i>Naan met koriander, look en verse groene pepers</i>	4,00€
Naan farci à l'ail <i>Naan gevuld met look</i>	4,50€
Naan farci à la pomme de terre <i>Naan gevuld met aardappelen</i>	4,50€
Naan fourré à la menthe <i>Naan gevuld met verse munt</i>	4,00€
Naan fourré à l'haché d'agneau aux épices <i>Naan gevuld met gekruid lamsgehakt</i>	5,50€
Naan farci aux fruits secs <i>Naan gevuld met gedroogde vruchten en noten</i>	5,50€
Naan farci au fromage indien <i>Naan gevuld met Indische kaas</i>	4,50€

#### Chapati

Pain traditionnel du monde indien, sans levure  
*Traditioneel Indisch brood zonder gist*

Paratha	3,00€
---------	-------

Pain plat indien poêlé au ghee (Beurre indien)  
*In de pan gebakken plat brood met Indische boter (Ghee)*

Riz Pilau	4,00€
-----------	-------

Riz Basmati parfumé à la cannelle, cardamome et clou de girofle  
*Geparfumeerde rijst met kaneel, cardamon en kruidnagel*

#### Raita

Raita Classique	4,00€
-----------------	-------

Salade de concombres, tomates et oignons, nappée de yahourt et parfumée aux épices  
*Salade van komkommer, tomaten en uien, met een yoghurtsausje en kruiden*

#### Salades

Salade Katchumber	5,00€
-------------------	-------

Mélange d'oignons, tomates, concombres et coriandre légèrement assaisonné  
*Mengeling van ajuin, tomaten, komkommer en koriander; lichtjes gekruid*

#### BIRYANI

Un plat complet de riz basmati, aux épices, parfumé au safran, et accompagné de Raita et légumes mixtes

*Een complete schotel van basmatirijst, gemengd met kruiden en saffraan, met raita en gemengde groenten*

20. Biryani de poulet/kip	16,00€
21. Biryani d'agneau/lams vlees	18,00€
22. Biryani de scampi	19,00€
23. Biryani de légumes/groenten	15,00€

# Plats

## PLATS MIJOTES

Poulet : 15€ / Agneau : 17€

Servis avec du riz pilau parfumé/geserveerd met geparfumeerde pilaurijst

### 30. Tikka Massala

Grillés au tandoor dans une préparation au yahourt, fromage blanc, et garam massala, parfumé au gingembre et à la coriandre fraîche

Gegrild in de tandoor, bereid met yoghurt, verse kaas en garam masala, met een vleugje gember en verse koriander

### 31. Madras\*\*

Curry à la coriandre, piments, cumin, poudre de coco et graines de moutarde et ses pommes de terre fraîches

Curry met koriander, komijn, kokosmelk, mosterdgraantjes en aardappelen

### 32. Dhan Sak\*

Curry à la vapeur dans une sauce aux lentilles

Curry gestoomd in een saus van jonge linzen

### 33. Vindaloo\*\*\*

Curry de piments rouges, vinaigre de vin, ail et canelle et ses pommes de terre

Curry met rode pepers, wijnazijn, look, kaneel en aardappelen

### 34. Paka

Curry jaune au lait de coco et épices, pommes de terre, à la façon du Gujarat

Gele curry bereid in kokosmelk met specerijen uit Gujarat

### 35. Kurma

Mélange mariné dans un yahourt nature et cuit à la crème fraîche, assaisonné de lamelles de noix de coco

Gemarineerde yoghurt preparatie, gekookt in room, en versierd met kokoschijfjes

### 36. Pasandah

Curry à base de poudre d'amande, noix de cajou, pistache et de raisins secs

Curry op basis van amandelpoeder, cashewnoten, pistachenoten en rozijnen

### 37. Dupiaza du Bengale \*\*

Curry à base de jeunes oignons et poivrons

Curry met gegrilde lenteuitjes en groene paprika

### 38. Palak \*\*

Une symphonie d'épinards, relevés au garam massala et piment vert

Een Perfecte harmonie met spinazie, bereid met garam masala en groene peper

### 39. Karai\*\*

Un parfait mélange d'épices à l'ail frais, aux oignons et gingembre et ses pommes de terre

bereid met look, uien en gember, en zijn verse aardappelen

### 40. Bhuna\*\*

Curry indien aux jeunes oignons

Indische curry met jonge uijtjes

### 41. Makhanwala - uniquement au poulet

Grillé au tandoor, revenu dans une sauce garam massala et ghee.(Beurre indien)

In de tandoori gegrilde kip in een zacht botersausje

### 42. Roganjosh\* - uniquement à l'agneau

Curry traditionnel du Kashmir, cumin, curcuma et coulis de tomates

Traditionele curry uit Kashmir met komijn, kurkuma en tomatencoulis

## Cuit dans notre four "TANDOOR"

Un plat complet de riz basmati, mélangé aux épices, parfumé au safran, servi avec son Raita et son curry de pommes de terre

Een complete schotel van basmatirijst, gemengd met kruiden en saffraan, met raita en gemengde groenten

### 61. Poulet Tandoori

18,00€

Savoureuses cuisses de poulet marinées au yahourt et garam massala

Heerlijke kippenbilletjes, gemarineerd in yoghurt en garam masala

### 62. Poulet TIKKA

18,00€

Blanc de poulet mariné au yahourt et cuit dans le tandoor

Kippenwit, gemarineerd in yoghurt en gebakken in de tandoor

### 63. Scampis Tandoori

21,00€

Scampis marinées aux mille épices et ail

Scampis gegrild in de tandoori, met tomaten en een saus uit Madras

### 64. Cabillaud Tandoori

21,00€

Filet de cabillaud mariné au yahourt et tandoori massala.

Kabeljauwfilet gemarineerd in tandoori masala en yoghurt

## PLATS MIJOTES

Scampis ou poisson cabillaud : 18€

Servis avec du riz pilau parfumé/geserveerd met geparfumeerde pilaurijst

### 43. Paka

Sauce légèrement épicée mijotée dans du lait de coco et crème fraîche, et ses pommes de terre

Licht gekruid, gestoofd in kokosmelk en room, en aardappelen

### 44. Malai

Sauce à la noix de cajou, crème fraîche, pommes de terre, fruits secs agrémenté de sauce tomatée

Kokosnoot, room, gedroogd fruit, in een getomateerde saus

### 45. Vindaloo\*\*\*

Mijoté dans un curry de piments rouges, vinaigre de vin, ail et canelle et ses pommes de terre fraîches

Curry met rode pepers, wijnazijn, look, kaneel en verse aardappelen

### 46. Bhuna\*\*

Curry indien aux jeunes oignons

Indische curry met jonge uijtjes



## PLATS VEGETARIENS

Plat : 13€ / accompagnement : 7€

Servis avec du riz pilau parfumé ou en accompagnement d'un plat/geserveerd met geparfumeerde pilaurijst

### 50. Matter Paneer\*

Fromage indien et petits pois aux épices fines

Verse erwtes, gestoomd met een Indische kaas en fijne specerijen

### 51. Sag Paneer\*

Epinard et fromage indien parfumés aux épices

Gestoomde spinazie met Indische verse kaas, op smaak gebracht met kruiden

### 52. Dhall

Lentilles indiennes sautées à l'ail, grains de cumin et grains de pavot.

Indische linzen, gefrituurd met uien, tomaten en geparfumeerd met korianderblaadjes

### 53. Aloo gobi\*

Chou-fleur et pommes de terre parfumés au massala et parsemés de coriandre fraîche

Bloemkool en aardappelen, geparfumeerd met massala en verse koriander

### 54. Sag Bhadjee\*

Riche mélange d'épices et d'épinards sautés, réhaussés par une pointe de beurre

Gestoomde spinazie, met gefrituurde lenteuitjes en Indische kruiden

### 55. Bhindi Bhadjee\*

Okras aux épices douces à la façon Gujarat

Okra's met zachte kruiden op de wijze van Gujarat

### 56. Chili Paneer\*\*

Fromage indien pané aux poivrons, oignons, tomates, gingembre et ail

Gepaneerde Indische kaas, met pepers, fijne uijtjes, tomaten, gember en look

### 57. Paneer Massala

Fromage indien aux épices Garam Massala et yahourt

Indische kaas met garam massala kruiden en yoghurt

### 58. Alloo Bombay\*\*\*

Mélange tomaté de pommes de terre, oignons, cumin et piments rouges

Getomateerde mengeling van aardappelen, uijtjes, komijn en rode pepers

### 59. Champignon Massala

Champignons à la coriandre, cumin, tomates et piments verts

Paddestoelen met koriander, komijn, tomaten en groene pepers

### 60. Curry de courgettes et d'aubergines\*

Aubergines et courgettes aux épices et saveurs de l'Inde du Sud

Aubergines en courgetten met kruiden en smaken uit Zuid-India

## Nos Thalys maison

Eventail de plats servis en petites portions, accompagnés de riz, nan et raita

Prikkelend overzicht van onze curries, opgediend met rijst, naan brood en raita

### 70. Thali Classique

25,00€

Curry de poulet, agneau et légumes / curry van kip, lam en groenten

### 71. Thali Végétarien

23,00€

4 curry végétariens selon la saison / 4 vegetarische curries....