

## TAVLINI ET MASSALA

### CARTE MENU

#### ENTREES CHAUDES

**Samossa au bœuf** 7.50 €

*Pâte Brisée frite et garnie à la viande de bœuf hachée et aux épices*

**Samossa aux légumes** 7.50 €

*Pâte Brisée frite et garnie aux légumes et aux épices*

**Rolls bœuf** 7.50 €

*Savoureux mélange de bœuf et de pommes de terre enveloppé d'un délicieux croustillant*

**Sheekh kebab** 8.90 €

*Bœuf, poulet ou agneau haché, épicé et grillé au tandour*

**Mix bhajji** 8.90 €

*Bhajji d'oignon, Pakoras d'aubergine et de pomme de terre (9 pièces)*

*Beignets d'oignons, beignets d'aubergine ou de pomme de terre moelleux légèrement épicés*

**Royal Tavlini et Massala** 14.90€

*Farandole d'entrées à la découverte de toutes les saveurs de la cuisine indienne*

*Mix bhajji, samossa bœuf (1 pièce), samossa au légume (1 pièce), Rolls Bœuf (1 pièce)*

**Chicken 65** 10.90€

*Morceaux de poulet marinés et grillés au four tandour et épices variées.*

**Soupe Daal** 7.90€

*Soupe indienne aux lentilles et aux herbes*

#### ENTREES FROIDES

**Salade de poulet tikka ou poisson tandoori** 12.90€

*Crudités de saison accompagnées de brochettes de poulet tikka ou brochette de poisson cuit au tandour)*

**Salade indienne** 12.90€

*Concombre, maïs, tomate, pois chiches, carottes, courgette, huile d'olive et jus de citron*

## **LES PAINS (MOTSI)**

<b>Naan nature</b>	<b>2€80</b>
Pain indien cuit au tandour	
<b>Garlic naan (pain à l'ail)</b>	<b>3.20€</b>
Pain indien à l'ail cuit au tandour	
<b>Chicken naan</b>	<b>3.90€</b>
Pain indien au poulet cuit au tandour	
<b>Oignon naan 3.20€</b>	
Pain indien à l'oignon cuit au tandour	
<b>Porrada (rôti) , mezonot</b>	<b>3.20€</b>
Pain de l'inde du sud cuit à la poêle	
<b>Keema naan</b>	<b>4.20 €</b>
Pain indien au bœuf ou agneau cuit au tandour	
<b>Naan végétarien</b>	<b>4.20 €</b>
Pain à la pomme de terre, petits pois, carotte et oignon cuit au tandour	

## LES PLATS

*Tous les plats sont servis accompagnés de Riz safrané. Tout autre accompagnement sera facturé.*

### SPÉCIALITÉS AU BOEUF

**Biryani au bœuf** 16.90 €

Riz sauté au bœuf épicé à la menthe et au safran

**Bœuf korma** 16.90 €

Bœuf mariné et mijoté dans une sauce amandes, coco, ail et gingembre

**Bœuf bartha (spécialité du chef)** 17.90 €

Bœuf grillé au tandour, puis mijoté dans un délicieux caviar d'aubergines et d'épices

**Bœuf curry (spécialité du chef)** 16.90 €

Bœuf mijoté dans une sauce au curry

### SPECIALITES A L'AGNEAU

**Tandoori de d'agneau** 23.90 €

Agneau mariné et grillé au tandour

**Biryani à l'agneau** 23.90 €

Riz sauté à l'agneau épicé à la menthe et au safran)

**Agneau korma** 23.90€

Agneau mariné et mijoté dans une sauce amandes, coco, ail et gingembre

**Agneau tikka massala (spécialité du chef)** 23.90 €

Agneau mariné cuit au tandour servi dans une onctueuse sauce massala

**Agneau bartha (spécialité du chef)** 23.90 €

Agneau grillé au tandour, puis mijoté dans un délicieux caviar d'aubergines et d'épices

**Agneau curry (spécialité du chef)** 23.90 €

Agneau mijoté dans une sauce au curry

### SPECIALITES AU POULET

**Poulet tandoori** 15.90 €

Cuisse de poulet marinée et grillée au tandour

**Poulet biryani** 16.90 €

Riz sauté au poulet épicé à la menthe et au safran et grillé au tandour

**Poulet tikka massala** 16.90 €

Poulet mariné cuit au tandour servi dans une onctueuse sauce massala

**Poulet korma** 16.90 €

Poulet mariné et mijoté, sauce amandes, coco, ail et gingembre

**Chicken smooth (spécialité du chef)** 17.90 €

Blanc de poulet mariné aux épices (gingembre, ail, coriandre, curcuma) et Cuit au tandour et cuisiné avec une sauce douce et des amandes effilées)

**Poulet bartha (spécialité du chef)** 16.90 €

Poulet grillé au tandour, puis mijoté dans un délicieux caviar d'aubergines et d'épices

**Poulet curry (spécialité du chef) 16.90 €**

Poulet mijoté dans une sauce au curry

### SPECIALITES POISSON

**Saumon tandoori** 16.90€

Saumon mariné et grillé au tandour

**Fish tikka massala** 16.90 €

Filet de poisson mariné cuit au tandour servi dans une onctueuse sauce massala

**Saumon bartha (spécialité du chef)** 18.90 €

Saumon grillé au tandour, puis mijoté dans un délicieux caviar d'aubergines et d'épices

**Saumon curry (spécialité du chef)** 16.90 €

Saumon mijoté dans une sauce au curry

### THALI INDIEN

**Végétarien** 15.90€

Assortiment de plat végétarien servi avec riz et galette.

**Non végétarien** 29.90€

Assortiment de plat non végétarien servi avec riz et galette

### LES ACCOMPAGNEMENTS

**Riz basmati nature** 2.90 €

Riz nature cuit à l'indienne

**Riz Safrané** 3.90 €

Riz nature cuit à l'indienne au safran

**Lemon Rice** 3.90 €

Riz nature cuit à l'indienne au citron

**Riz indien aux fruits secs** 4.90 €

Riz, amandes, pistaches et raisins secs

**Riz indien aux légumes** 4.90 €

Riz et légumes frais sauté

**Nouilles sautés nature** 3.50 €

**Nouilles sautés aux légumes grillés** 4.50 €

**Légumes grillés (pour grillades)** 4.50 €

**Aloo bombay (pomme de terre à l'indienne, idéal pour accompagnement grillades)** 4.50€

### LES GRILLADES

**Mix grill (1 personne) new** 29.90 €

Assortiment bœuf, poulet ou agneau haché épicés et grillés au tandour

**Mix grill (2 personnes) new** 49.90 €

Assortiment bœuf, poulet ou agneau haché épicés et grillés au tandour et servi dans un plat en terre cuite typique du nord l'inde

**Complets de poisson****26.90€**

Bar ou dorade royal finement épicé cuit au tandoor, servi avec son riz basmati ses légumes grillés et salade fraîche

**LES BOISSONS****Jus de fruit 33cl ( selon disponibilité )****3.60 €**

Pomme, Ananas, Abricot, Orange

**Soda****2.90€**

Coca cola, coca zero, coca light, Orangina, Schweppes, Nestea, oasis, panache

**Eau****2.90 €**

Vittel, Evian

**Eau gazeuse****3.20€**

San Pellegrino 33cl

**LES BOISSONS CHAUDES****Café expresso****2.50 €****Thé****2.90€****LES SMOOTHIES****Jaffna****8.50 €**

Fruits de la passion, lait de coco, jus de mangue, boule de glace

**Mirissa****7.90 €**

Banane, kiwi, jus d'orange

**Kandy****8.50 €**

Banane, kiwi, lait d'amandes, miel

**Trinquemalay** 8.50€

Thé vert, coriandre, concombre, ananas, citron vert

### LES ALCOOLS

**Boukha 1/8e** 6.90 €

**Whisky** 4.90 €

JB, Ballantine's

7.90 €

**Vodka** 4.90 €

Smirnoff, zubrowa

**Bière classique** 3.90 €

Heineken

**Bière indienne** 4.20€

Lion, King Fisher

### LES COCKTAILS

**Kir**

Crème cassis, vin blanc 7.90€

**Kir royal** 9.00 €

Crème de cassis, champagne

**Cuba libre** 9.00€

Rhum blanc, cola, rondelle de citron

**Cognac Sour** 9.00€

Cognac, jus de citron, eau gazeuse, sucre, rondelle de citron

**Mojito** 9.00€

Rhum blanc, feuille de menthe, jus de citron vert, sucre de canne, glace pillée

## **LES DESSERTS**

**Tarte aux pommes** 7.90€

Pommes caramélisées sur son lit de pâte feuilleté : à la commande en début de repas)

**Moelleux au chocolat** 7.90 €

Cœur coulant au caramel ou noix de coco : à commander en début de repas)

**Coupe glacée** 6.50 €

(2 parfums au choix) (servi avec son coulis : + 1,50 € par parfum supplémentaire ou amandes grillées ou éclats de noix de cajou)

**Salade de fruits et son coulis** 6.90 €

Fruits de saison

**Sabayon** 7.90€

Servis avec coulis

**Nougats glacé** 7.90€

**Noix de coco givré** 7.90€

Servis avec coulis

## **LES MENUS (uniquement midi)**

**MENU MIDI**

**15€90**

**Entrée**



Samossa bœuf ou légumes, Pakora aubergine pomme de terre, soupe Daal

**Plat**

Poulet tikka massala, poulet tandoori ou Naandwich au choix

**Accompagnement**

Riz nature ou naan nature + café ou thé

**MENU DECOUVERTE**

**29.90€**

Entrée royal Tavlini et massala

**Plat**

Biryani au poulet/bœuf ou Bœuf poulet korma, poulet tikka massala ou chicken smooth

**Dessert**

Coupe glacée ou salade de fruit + café ou thé

**MENU ENFANT (midi et soir)**

**11.90€**

Indian Burger servi avec frites