

Palais de
Krishnaa
Restaurant Indien
Spécialités Inde du Nord et du Sud

NOS ENTRÉES

Chicken Tandoori	6.50€
Cuisse de poulet enduite et marinée dans une préparation à base de yaourt et d'épices (garam masala, gingembre, ail, cumin, piment de cayenne) puis cuite au tandoor*	
Chicken Tikka	7.50€
Morceaux de blanc de poulet enduits et marinés dans une préparation à base de yaourt et d'épices (garam masala, gingembre, ail, cumin, piment de cayenne) puis cuits au tandoor*	
Fish Tikka	8.50€
Morceaux de filet de saumon enduits et marinés dans une préparation à base de yaourt et d'épices (garam masala, gingembre, ail, cumin, piment de cayenne) puis cuits au tandoor*	
Gambas Tandoori	13.50€
Gambas enduits et marinés dans une préparation à base de yaourt et d'épices (garam masala, gingembre, ail, cumin, piment de cayenne) puis cuits au tandoor*	
Fish Pakoras	5.50€
Panés de poisson préparés avec de la farine de pois chiche et curcuma	
Chicken Pakoras	5.50€
Panés de poulet préparés avec de la farine de pois chiche et curcuma	
Shrimps Pakoras	8.50€
Beignets de crevettes mélangés dans de la farine de pois chiches et curcuma	
Mixed Badjis	5.00€
Assortiment de beignets de légumes	
Vegetable Samosas (2pcs)	5.00€
Chaussons composés d'une fine pâte de blé qui enrobe une farce faite de légumes et d'épices	
Lamb Samosas (2pcs)	6.00€
Chaussons composés d'une fine pâte de blé qui enrobe une farce faite d'agneau, de petits pois et d'épices	
Salade Tandoori maison	6.50€
Salade, tomates, carottes, concombres et petits morceaux de poulet tandoori accompagnés d'une sauce cocktail	
Vegetable Soup	5.50€
Soupe de lentilles et légumes aux épices indiennes et coriandre fraîche	
Raïta	5.00€
Yaourt frais avec morceaux de concombres, carottes, oignons et d'épices. Goût frais en bouche.	

« Une entrée pour deux ? »

Mix Grill - assortiment de grillades	24.00€
Chicken tikka, Fish tikka, Agneau tikka, Gambas tandoori, pilons de poulet tandoori (2 personnes)	
Mix Pakora - assortiment de beignets	18.00€
Agneau Samosa, Chicken Pakoras, Fish Pakoras et mixed badjis (2 personnes)	
Mix Vegetable Pakora - assortiment de beignets végétariens	14.00€
Vegetable samosas et mixed badjis (2 personnes)	

* Le tandoor est un four en terre cuite et en forme de jarre, traditionnellement enfoui dans le sol.

NOS PAINS

Roti – Galette de farine complète	2.00€
Naan – Galette de farine blanche	2.00€
Paratha – Galette de farine complète légèrement beurrée	2.50€
Cheese Naan – Galette de farine fourrée au fromage légèrement beurrée	3.50€
Garlic Naan – Galette de farine blanche fourrée à l’ail	3.50€
Garlic Cheese Naan – Galette de farine blanche fourrée au fromage et à l’ail	4.00€
Onion Naan – Galette de farine blanche fourrée aux oignons	3.50€
Onion Cheese Naan – Galette de farine blanche fourrée au fromage et aux oignons	4.00€

NOS ACCOMPAGNEMENTS

Pulao Rice – Riz basmati au safran	3.00€
Kashmir Rice – Riz basmati avec amandes, noix de cajou, raisins secs et fruits confits	4.50€
Mattar Rice – Riz basmati au safran mélangé avec des œufs et des petits pois	4.50€
Allo Masala – Pommes de terre sautées aux épices	6.00€
Vegetable masala – Légumes sautés aux épices	6.50€

NOS PLATS DU NORD DE L'INDE

(SERVIS AVEC UN PULAO RICE - AUTRES ACCOMPAGNEMENTS POSSIBLES AVEC UN SUPPLÉMENT)

JALFREZI – Un type de curry dans lequel les morceaux de viande ou de fruits de mer sont marinés dans des épices pour produire une sauce épaisse. Il est cuisiné avec des poivrons, oignons, de la tomate, crème fraîche et coriandre fraîche et servi sur une plaque en fonte.

Chicken Jalfrezi (poulet tandoori)	14.00€
Beef Jalfrezi (bœuf)	14.50€
Shrimps Jalfrezi (crevettes)	15.00€

TIKKA MASALA – Morceaux de viande ou de fruits de mer marinés dans des épices et du yaourt, cuits au four tandoor, servis dans une sauce masala (préparée avec un mélange d'épices), purée de tomate, coriandre fraîche, poivrons et servis sur une plaque en fonte.

Chicken Tikka Masala (poulet)	14.50€
Lamb Tikka Masala (agneau)	15.00€
Fish Tikka Masala (filet de saumon)	15.00€
Gambas Tikka Masala	18.50€

BUTTER CHICKEN 14.50€

Morceaux de blanc de poulet aux épices grillés puis mijotés dans une sauce préparée dans du beurre chaud avec du concentré de tomates et des épices (clous de girofle, cannelle, coriandre, fenugrec) ainsi que de la poudre d'amande.

BIRIANI – Riz basmati au safran, préparé avec des épices, (cumin, cardamome, feuilles de laurier, coriandre, gingembre, oignons) et sauté avec des morceaux de viande, des raisins blonds, noix de cajou et accompagné de raïta.

Chicken Biriani (poulet)	13.00€
Chicken Tandoori Biriani (poulet tandoori)	13.50€
Beef Biriani (bœuf)	14.00€
Lamb Biriani (agneau)	15.00€

LAMB PUNJABI 15.00€

Des petits morceaux d'agneau cuits dans une purée d'aubergines et mijotés dans une sauce aux épices (graines de moutarde, curcuma, poivre, coriandre).

KORMA – Morceaux de viande marinés dans une sauce à base de poudre d'amande, lait de coco, raisins secs, noix de cajou, crème et épices.

Chicken Korma (poulet)	14.00€
Lamb Korma (agneau)	15.00€

Nos plats ne sont pas pimentés (sauf exception), mais nous pouvons les relever à votre guise :



légèrement piquant

ou



moyennement piquant

ou





très piquant

NOS PLATS DU SUD DE L'INDE


(SERVIS AVEC UN PULAO RICE - AUTRES ACCOMPAGNEMENTS POSSIBLES AVEC UN SUPPLÉMENT)

MALABAR – Un irrésistible plat du Kerala, à base de viande ou de fruits de mer mijotés dans une combinaison d'épices (piment rouge séché, feuilles de curry, graines de coriandre, curcuma, graines de moutarde, gingembre, ail) et de lait de coco.


Malabar Kolzi Curry (poulet)	14.00€
Malabar Erachi Curry (boeuf)	14.50€
Malabar Aathu Curry (agneau)	15.00€
 Malabar Chemmen Curry (crevettes)	14.50€
 Malabar Valiya Chemmen Curry (gambas)	17.50€

MAPAS – Plat traditionnel du centre du Kerala, morceaux de viande cuits dans une préparation à base de coco et d'une variété d'épices (feuilles de curry, piments verts, graines de coriandre, curcuma, poivre noir, ail, cannelle, clous de girofle).


Kolzi Mapas (poulet)	14.50€
Erachi Mapas (boeuf)	15.00€
Aathu Mapas (agneau)	15.00€


 **VARUVAL** – Préparation à base de poulet ou fruits de mer et légumes (pommes de terre, poivrons, oignons ...) marinée dans des épices (fenugrec, gingembre, ail, poudre de curry et feuilles de curry, garam masala, curcuma et graines de coriandre) puis frite et servie sur une plaque en fonte.

Kolzi Varuval (poulet)	15.00€
Meen Varuval (bar entier)	15.50€
Chemmen Varuval (crevette)	15.50€

 **KERALA GARLIC** – Nouveauté du chef – Morceaux de poulet ou crevettes légèrement frits puis travaillés dans une préparation à base d'ail, de purée de tomate et plusieurs épices (notamment fenouil et graines de moutarde).

Kolzi Garlic (poulet)	17.00€
Chemmen Garlic (crevettes)	17.50€

 **MEEN MOLEE** 15.50€
Le poisson molee (filet de saumon) est un curry délicatement épicé. Les pièces de saumon sont mijotées dans une sauce douce et crémeuse à base de coco, infusées avec les saveurs chaudes du gingembre, de l'ail et des piments.

 **POULI COLOMBO** – Nouveauté du chef – Le poisson ou les crevettes sont mijotés à feu doux dans une préparation composée de tamarin, gingembre, piment rouge, concentrée de tomate et une variété d'épices.

Meen Pouli Colombo (filet de poisson selon arrivage)	15.00€
Chemmen Pouli Colombo (crevettes)	15.50€

MANGA CHEMMEN CURRY 17.00€
Spécialité du chef – Plat du sud atypique avec une sauce maison préparée avec des gambas. Ce plat est travaillé avec des épices, des morceaux de mangue verte, d'échalote, d'ail, de feuilles de curry et du lait de coco.

NOS PLATS VÉGÉTARIENS

NORTH MIX SUBJI (servi avec du riz) – Composez votre assiette végétarienne avec un ou deux plats parmi la liste ci-dessous:

Assiette avec un curry (une personne) 11.00 €

Assiette avec deux curry (une personne) 15.00 €

- **DHAL MASALA** – Curry aux lentilles jaunes et poivrons parfumé à l'ail et au cumin
- **DHAL PALAK** – Curry d'épinards et de lentilles parfumé à l'ail et au cumin
- **MATTAR PANIR** – Curry de petits pois et de fromage indien mélangés aux épices
- **PALAK PANIR** – Curry d'épinards et de fromage indien mélangés aux épices
- **BAIGAN BARTHA** – Purée d'aubergines aux épices à la méthode Punjabi

SOUTH MIX VEGETABLE (servi avec du riz) – Composez votre assiette végétarienne avec un ou deux plats parmi la liste ci-dessous:

Assiette avec un curry (une personne) 11.00 €

Assiette avec deux curry (une personne) 15.00 €

- **KATERIKA COLOMBO** – Aubergines frites et cuites dans une sauce aux épices et lait de coco
- **VEGETABLE COLOMBO** – Farandole de légumes dans une sauce à base de lait de coco
- **KADALA CURRY** – Curry aux pois chiche avec des pommes de terre
- **VELAI CURRY** – Sauce épaisse à base de courgettes, haricots cocos plats et pommes de terre

VEGETABLE BIRYANI 11,50€

Riz basmati au safran, préparé avec des épices (cumin, clou de girofle, cardamome, cannelle, feuilles de laurier, coriandre, gingembre, oignons) et sauté aux légumes variés avec des raisins blonds, noix de cajou et accompagné de Raita.

VEGETABLE VARUVAL (servi avec du riz) 13,50€

Farandole de légumes marinés dans des épices (fenugrec, gingembre, ail, poudre de curry et feuilles de curry, garam masala, curcuma et graines de coriandre) puis frits, le tout servi dans une poêle en fonte.



« Nos plats contiennent du lait de vache et/ou de la crème liquide »

+ 1€ pour remplacer par du lait du coco

NOS MENUS MIDI & SOIR

ASSIETTE DEGUSTATION -14€

CHICKEN TANDOORI

Cuisse de poulet enduite de yaourt et de poudre d'épices marinée et cuite au four tandoor

RAITHA

Yaourt frais avec morceaux de concombre, carotte, tomate et oignons

VEGETABLE SAMOSA

Chaussons aux légumes

BADJI

Beignets de légumes variés

RIZ BASMATI AU SAFRAN

SAUCE CURRY

DESSERT AU CHOIX

Sooji Ka Halwa **ou** Coconut Cream **ou** Glace 2 boules (vanille, chocolat, fraise, café, citron)

THALI (Assiette Traditionnelle)

Le Thali est une assiette avec un assortiment de curry incluant:

CURRY PRINCIPAL AU CHOIX (à base de lait de coco et amande):

LEGUMES	13,50€
POULET	14,00€
POISSON	14,00€
BOEUF	14,50€
AGNEAU	15,00€
CREVETTES	15,00€

CURRY AUX EPINARDS

CURRY AUX LENTILLES

BADJI (*beignets*) AUX LEGUMES

RAITHA

RIZ BASMATI AU SAFRAN

MENU KRISHNAA - 25 €

ENTRÉE AU CHOIX

FISH TIKKA

Morceaux de filet de saumon grillé

VEGETABLE SAMOSA

Chaussons aux légumes

CHICKEN TIKKA

Morceaux de blanc de poulet grillés au tandoor

SALADE TANDOORI

Salade crudités avec morceaux de poulet tandoori

CHEESE NAAN OU NAAN NATURE

PLAT AU CHOIX (servi avec du riz)

CHICKEN KORMA

Morceaux de poulet, sauce aux amandes

BEEF PALAK

Curry de boeuf aux épinards

LAMB VINDALOO

Curry d'agneau aux épices et pommes de terre

SHRIMPS MASALA

Curry de crevettes aux épices variées

VEGETABLE KORMA

Curry de légumes variés, sauce à la crème fraîche

DESSERT AU CHOIX

SOOJI KA HALWA

Gâteau de semoule

GAJAR KA HALWA

Gâteau de carotte

KULFI PISTACHE OU MANGUE

Glace indienne

COCONUT CREAM

Crème de coco

GULAB JAMUN

Beignets parfumés à la rose

GLACE 3 BOULES

MENU MAHAL - 16,50 €

ENTRÉE AU CHOIX

MIXED BADJI

Beignets de légumes variés

CHICKEN TANDOORI

Cuisse de poulet marinée et grillée au tandoor

VEGETABLE SOUP

Soupe aux lentilles et légumes

FISH PAKODA

Beignets de poisson

PLAT AU CHOIX (servi avec du riz)



CHICKEN VINDALOO

Curry de poulet aux épices et pommes de terre

KEEMA MATTAR

Curry de boeuf haché aux petits pois

FISH MASALA

Curry de poisson (filet de tilapia) avec poivrons

VEGETABLE CURRY

Curry aux légumes variés

DESSERT AU CHOIX

SOOJI KA HALWA

Gâteau de semoule

COCONUT CREAM

Crème de coco

GULAB JAMUN

Beignets parfumés à la rose

GLACE 2 BOULES

NOS MENUS MIDI

(SAUF LES WEEK ENDS ET LES JOURS FÉRIÉS)

ASSIETTE MIDI - 8.00€

(10€ avec un Cheese naan)

CHICKEN TANDOORI ou CHICKEN TIKKA

Cuisse de poulet ou blanc de poulet enduit de yaourt, mélangé avec de la poudre d'épices

MIXED BADJI

Beignets d'oignons et de pommes de terre

SALADE CRUDITES

RAITA

Yaourt frais avec morceaux de concombres, carottes, tomates et oignons

SAUCE AU CURRY

RIZ BASMATI AU SAFRAN

ASSIETTE BIRIANI - 9.00€

« Version végétarienne possible à la demande »

TANDOORI BIRIANI

Riz basmati au safran sauté et avec des légumes et des morceaux de chicken tandoori

CHEESE NAAN

+ au choix :

INDIAN SOUP

Soupe de tomate, lentilles et coriandre fraîche

OU

SALADE CRUDITES (+1€)

FORMULE DU JOUR- 11.50€

PLAT DU JOUR
Consultez l'ardoise

CHEESE NAAN

DESSERT AU CHOIX :

SOOJI KA HALWA

Gâteau de semoule

COCONUT CREAM

Crème de coco, amande et caramel

GLACE (une boule)

Vanille, chocolat, café, frais ou citron

MENU MIDI COMPLET - 12€

(14€ avec un Cheese naan)

ENTREE AU CHOIX

MIXED BADJI

Beignets de légumes

CHICKEN PAKORA

Panés de poulet

INDIAN SOUP

Soupe de tomate, lentilles et coriandre fraîche

RAITA

Yaourt frais avec morceaux de concombres, carottes, tomates et oignons

PLAT AU CHOIX :

CHICKEN CURRY

Curry de poulet

ALLO KEEMA

Curry de boeuf haché et pommes de terre

FISH CURRY

Curry de poisson

DHAL MASALA

Curry de lentilles jaunes

ALLO PALAK

Curry d'épinards et pommes de terre

PLAT DU JOUR (+1€)

Consultez l'ardoise

DESSERT AU CHOIX

SOOJI KA HALWA

Gâteau de semoule

COCONUT CREAM

Crème de coco, amande et caramel

GLACE (une boule)

Vanille, chocolat, café, frais ou citron

FORMULE MIDI EXPRESS - 10€

PLAT

au choix dans les propositions au-dessus
(hors plat du jour)

CHEESE NAAN