

# DELHI BAZAAR

दिल्ली बाजार

## CHAAT

### LA FINGERFOOD VENUE DES RUES DE DELHI

#### PAKORA OIGNON 4€

Beignets d'oignons à la farine de pois chiche, chutney tomate et piment. Régressif à souhait !

#### DAHI PURI 6€

4 coques de blé soufflées, nappées de chutney menthe coriandre, tamarin et yaourt. Un incontournable de la street food.

#### KEEMA MATAR PAV 8€

Brioche beurrée à dipper dans un curry de poulet haché et petits pois.

#### CHICKEN 65 10€

Poulet frit aux épices, bien piquant pour les casse-cous du palais !

#### VADA PAV 7€

Brioche farcie d'une croquette de pomme de terre, sauce verte et poudre de piment rouge.

#### SAMOSAS CHAAT 8€

2 beaux samosas de légumes, nappés de chutney menthe coriandre, tamarin et yaourt.

## TANDOOR

### L'ART DU GRILL DANS NOS FOURS TRADITIONNELS

#### PANEER TIKKA 9€

Fromage frais indien fumé, chutney poivron.

#### BROCOLI RÔTI SAUCE MAKHANI 11€

Demi brocoli au tandoor, sauce tomatée au beurre. De quoi vous réconcilier avec les légumes verts.

#### POULET TIKKA 11€

Poulet grillé au garam masala et fenugrec, sans sauce mais accompagné de chutney vert.

#### AGNEAU TANDOORI 15€

Gigot d'agneau mariné aux épices et grillé au four tandoor, servi sur une sauce tomatée pimentée.

♥ NOTRE CUISINE EST MEILLEURE À PARTAGER ♥  
POUR 1 PERSONNE COMPTEZ ENVIRON :

2 ou 3 Chaats / Tandoors ou 1 Classic  
+ 1 pain  
+ 1 side à partager

## CLASSIC

### QU'ON VA VOUS FAIRE (RE)DÉCOUVRIR

#### PALAK PANEER 13€

Fromage frais indien dans une sauce onctueuse aux épinards et chou kale.

#### LE BUTTER CHICKEN (OPTION PANEER ) 14€

Haut de cuisse cuit entier au tandoor, sauce tomate au beurre et fenugrec. Existe en version végété avec paneer.

#### KEFTAS VEGETARIENS, SAUCE COCONUT 14€

Keftas de légumes, dans une sauce onctueuse à la noix de coco.

#### POULET KORMA 16€

Blanc de poulet cuit au tandoor, sauce crémeuse cardamome cajous et amandes.

#### AGNEAU VINDALOO 17€

Plat iconique de Goa, notre agneau français est longuement mijoté dans une sauce à base de tomates, d'ail et de vinaigre. Très concentrée et pimentée !

#### BIRYANI VÉGÉ AU SAFRAN EN CROUTE 18€

Riz aux légumes et safran cuit à l'étouffée sous une croûte de naan. Accompagné de raïta.

#### BIRYANI POULET EN CROUTE 22€

Riz au poulet et aux épices cuit à l'étouffée sous une croûte de naan. Accompagné de raïta et d'un jus de viande.

## SIDE

### POUR (VOUS) SAUCER

Tandoori roti	2€
Naan nature	2€
Garlic naan	2.5€
Cheese naan	3€
Garlic & cheese naan	3.5€

### POUR ACCOMPAGNER

Riz pulao : Riz basmati aux épices	2.5€
Raita : Sauce au yaourt, pour apaiser le piment	3€
Hot hot hot hot : Déclinaison de piments 	3€
Black dahl : Curry de lentilles noires crémeux	6€
Chana masala : Curry de pois chiche pimenté 	6€

# DESSERT

## LA PETITE DOUCEUR POUR TERMINER

### **KULFI SUNDAE STYLE** 5€

On revisite l'iconique glace indienne à base de cardamome en sundae maison. Une version plus aérienne pour finir en légèreté.

### **CARROT-CAKE** 8€

Carrot-cake aux 4 épices indiennes, glaçage tamarin et citron vert.

### **MOELLEUX CHOCOLAT CACAHUÈTE** 8€

Moelleux au chocolat noir et épices chai, accompagné d'une crème anglaise à la cacahuète

कलफ़ि सुन्दै स्टाइल  
कारट-केक  
मोएल्लेक्स चोकलैट कक़ाहुएते

Taxes et service compris.  
Prix nets en euros TTC. Chèques non acceptés.  
Liste des allergènes disponible sur demande.