

# DELHI BAZAAR

दिल्ली बाजार

## CHAAT

### LA FINGERFOOD VENUE DES RUES DE DELHI

- PAKORA POIREAU** 🌿🍷 5€  
Beignets de poireau à la farine de pois chiche, chutney tomates 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.
- PAV BHAJI** 🌿🍷 8€  
Brioche beurrées à dipper dans un curry de légumes.
- CHICKEN 65** 🍷🍷 10€  
Poulet frit aux épices, bien piquant pour les casse-cous du palais !
- VADA PAV** 🌿🍷 7€  
Brioche farcie d'une croquette de pommes de terre, sauce verte et poudre de piment rouge.
- SHAKARKANDI TIKKI CHAAT** 🌿 8€  
3 croquettes de patates douces recouvertes de chutney menthe coriandre, tamarin et yaourt.

## TANDOOR

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

- PANEER TIKKA** 🌿 9€  
Fromage frais indien fumé, chutney de poivron.
- BROCOLI RÔTI SAUCE MAKHANI** 🌿 11€  
Demi brocoli au tandoor, sauce tomate 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.

🌿 PLATS VÉGÉTARIENS OU AVEC OPTION VÉGÉ

♥ 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

- SHAKARKANDI PALAK** 🌿🍷 13€  
Morceau de patate douce dans une sauce onctueuse aux épinards et choux 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.
- SHAHI GOBI MASALA** 🌿🍷 14€  
Chou-fleur frit, dans une sauce au yaourt, cardamome, oignons caramélisés et cajou.
- 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 EN CROUTE AU SAFRAN** 🌿🍷 18€  
Riz aux légumes et safran cuit à l'étouffée sous une croûte de naan. Accompagné de raita.
- BIRYANI BOEUF EN CROUTE** 22€  
Riz aux boeuf et aux épices cuit à l'étouffée sous une croûte de naan. Accompagné de raita.

## SIDE

### POUR (VOUS) SAUCER

- 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€

NOS VIANDES SONT 100% FRANÇAISES

# 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 aerielle pour finir en légèreté.

### **CARROT-CAKE** 8€

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

### **MOELLEUX CHOCOLAT CACAHUÈTES** 8€

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

विराट  
रैड