

# DELHI BAZAAR

दिल्ली बाजार

## CHAAT

### LA FINGERFOOD VENUE DES RUES DE DELHI

- PAKORA** 🌿 4€  
Beignets d'oignons 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.
- KEEMA PAV** 🌿 9€  
Curry de poulet pimenté à dipper avec deux brioches bien beurrées.
- 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.
- ALOO TOKRI CHAAT** 🌿 8€  
Nid de pomme de terre frit, purée de pois chiche, chutney menthe coriandre, chutney tamarin et yaourt.

## TANDOOR

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

- ASPERGES TANDOORI** 🌿🌿 7€  
Asperges cuites au four tandoor, chutney yaourt citron.
- PANEER TIKKA** 🌿 9€  
Fromage frais indien fumé, chutney de mangue.
- 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 tikka au garam masala, fenugrec et chutney vert.
- SEEKH KEBAB** 🌿🌿 11€  
Kebab d'agneau du nord de l'Inde, servi avec une sauce au cresson.

♥ 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** 🌿🌿 12€  
Fromage frais indien dans une sauce onctueuse aux épinards et chou kale.
- LE BUTTER CHICKEN** 🌿 (OPTION PANEER 🌿) 13€  
Haut de cuisse cuit entier au tandoor, sauce tomate au beurre et fenugrec. Existe en version végété avec paneer.
- SHAHI GOBI MASALA** 🌿 13€  
Chou-fleur frit, dans une sauce au yaourt, cardamome, oignons caramélisés et cajou. Légèrement pimenté.
- POULET KORMA** 16€  
Blanc de poulet cuit au tandoor, sauce crémeuse cardamome cajous et amandes.
- AGNEAU LAAL MAAS** 🌿🌿 17€  
Plat typique du Rajasthan : agneau français mijoté dans une sauce pimentée. Attention ça pique !
- BIRYANI EN CROÛTE (AGNEAU OU VÉGÉ)** 38€  
Riz aux épices cuit à l'étouffée sous une croûte de naan. Existe à l'agneau 🌿🌿 ou safran et légumes de saison 🌿🌿. Accompagné de raita. Pour 2 mangeurs. POUR 2 pers

## 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, idéale pour apaiser le piment 3€  
Hot hot hot hot : Déclinaison de piments 🌿🌿🌿 3€  
Black dahl : Curry de lentilles noires hyper onctueux 🌿 6€  
Aloo gobi : Curry de chou-fleur et pomme de terre 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 aeriennne pour finir en légèreté.

### SHAHI TOKRA

7€

Le pain perdu indien, accompagné d'une crème pistaches, noix de cajou et amandes.

### MASALA BROWNIE

7€

Un brownie au chocolat noir et aux épices chai, accompagné de notre kulfi sundae

• तंदूर वरना •  
• तंदूर •

