

# 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

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

5€

### SHAHI TOKRA

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

7€

### MASALA BROWNIE

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

7€

• तंदूर वरना •  
• तंदूर •

