

Didar



www.restaurantdidar.com

Restaurant Didar

ENTRÉES

Soupe	
Soupe Malgatawny	7.50
Soupe aux Lentilles	6.50
Pakora	
Pakora aux Fromage (1lb./Plate)	16.00
Pakora aux poissons (assiette)	9.50
Pakora aux légumes (1 lb.)	13.00
Pakora aux légumes (par assiette)	8.50
<i>Oignons, Pommes de terre, Epinards frais, Ail, Gingembre frais, Épices Indiennes mélangées à la farine de Pois Chiches, frites dans l'huile</i>	
Poulet Pakora	16.00/9.50
<i>Ail, Gingembre frais, Épices Indiennes mélangées à la farine de Poulet, frites dans l'huile</i>	
Pakora Aux Fromage	16.00/9.50
<i>Oignons, Fromage, Ail, Gingembre frais, Épices Indiennes mélangées à la farine de Pois Chiches, frites dans l'huile</i>	
Papadam (2 Pc.)	3.00
Channa Samosa (assiette)	10.00
<i>Pommes de terre, Pois Chiches, Petit Pois & Épices Indiennes</i>	
Samosa aux légumes (assiette)	5.00
<i>Pommes de terre, Petit Pois & Épices Indiennes</i>	
ALOO TIKKEY (assiette)	10.00
<i>Purée de Pommes de terre, Oignons, Coriandre fraîche, Épices Indiennes servi avec Pois chiches et yogourt les deux Sauce</i>	
CHAT PAPRI	10.00
<i>Farine, Sauce, Pois Chiches et Épice Indiennes</i>	
Soya Malai Chaap	15.00
Soya Tandoori Chaap	15.00

NON-VÉGÉTARIEN

AGNEAU	
KARAHI D'AGNEAU	16.00
<i>Agneau cuit avec Oignons, Piments verts, Tomates, Gingembre frais, Ail & Épices Indiennes</i>	
ÉPINARD À L'AGNEAU	16.00
<i>Agneau avec épinard, Épices Indiennes</i>	
CURRY À L'AGNEAU	16.00
<i>Agneau, Oignons, Tomates, Gingembre frais, Ail & Épices Indiennes</i>	
BIRYANI À L'AGNEAU	16.00
<i>Agneau cuit dans de Riz, avec Oignons, Tomates, Raisins, Amandes & Épices Indiennes</i>	
KORMA À L'AGNEAU	16.00
<i>Agneau cuit avec Fruits Secs, Tomates fraîches, Crème 35%, Gingembre frais, Ail & Épices Indiennes</i>	
AGNEAU A LA ROGA JOSH	16.00
<i>Agneau cuit avec Oignons, Gingembre, Tomates, papperika et Épices Indiennes</i>	
VINDALOO À L'AGNEAU	16.00
<i>Agneau, Pommes de terre & Épices Indiennes</i>	
SEEKH KABAB D'AGNEAU	17.50
<i>Agneau Haché servi avec, Pain Naan, Salade & Sauce Piquante (Chatni) grillés dans un four d'argile</i>	
POULET	
Curry Au Poulet	15.50
<i>Poulet cuit avec Oignons, Tomates fraîches, Gingembre frais, Ail & Épices Indiennes</i>	



APPETIZER

Soup	
Malgatawny Soup	7.50
Lentil Soup	6.50
Pakora	
Fish Pakora (1 lb.)	16.00
Fish Pakora (Per plate)	9.50
Vegetable Pakora (1 lb.)	13.00
Vegetable Pakora (Plate)	8.50
<i>Onion, Potatoes, Fresh Spinach, Garlic, Fresh Ginger, Indian Spices mixed with Chick Peas Flour, deep fried in oil</i>	
CHICKEN PAKORA	16.00/9.50
<i>Garlic, Fresh Ginger, Indian Spices mixed with Chicken, Flour, deep fried in oil</i>	
PANEER PAKORA	16.00/9.50
<i>Onion, Paneer, Garlic, Fresh Ginger, Indian Spices mixed with Chick Peas Flour, deep fried in oil</i>	
Papadam (2 Pc.)	3.00
Channa Samosa (Plate)	10.00
<i>Potato, Green Peas, Chick Peas, Fresh Onion & Indian Spices</i>	
Vegetable Samosa (Plate)	5.00
<i>Potato, Green Peas & Indian Spices</i>	
ALOO TIKKEY (Plate)	10.00
<i>Fresh Onion, Meshed Potatoes, Fresh Coriander, Indian Spices served with Chick Peas yogurt both sauce</i>	
CHAT PAPRI	10.00
<i>Flour, Sauce, Chick Peas, Indian Spices</i>	
Soya Malai Chaap	15.00
Soya Tandoori Chaap	15.00

NON-VEGETARIAN

LAMB	
LAMB KARAHI	16.00
<i>Lamb cooked with Fresh Onion, Green Pepper, Fresh Tomatoes, Fresh Garlic, Fresh Ginger & Indian Spices</i>	
LAMB SAAG	16.00
<i>Lamb with Spinach, Indian Spices</i>	
LAMB CURRY	16.00
<i>Lamb cooked with Fresh Onion, Fresh Tomatoes, Fresh Garlic, Fresh Ginger & Indian Spices</i>	
LAMB BIRYANI	16.00
<i>Lamb cooked with Rice, Fresh Tomatoes, Dry Fruit, Onion & Indian Spices</i>	
LAMB KORMA	16.00
<i>Lamb cooked with Dry Fruit, Fresh Tomatoes, 35% Cream, Fresh Garlic, Fresh Ginger & Indian Spices</i>	
ROGAN JOSH LAMB	16.00
<i>Lamb cooked with Onion, Fresh Tomatoes, Fresh Ginger, papperika & Indian Spices</i>	
LAMB VINDALOO	16.00
<i>Lamb cooked Potatoes, Indian Spices</i>	
LAMB SEEKH KABAB	17.50
<i>Minced meat with Naan, Salad & Chatni. Cooked in clay oven</i>	
CHICKEN	
Chicken Curry	15.50
<i>Chicken cooked with Onion, Fresh Tomatoes, Fresh Ginger, Fresh Garlic & Indian Spices</i>	

Restaurant Didar

BIRYANI AU POULET <i>Poulet cuit avec Riz, Tomates, Oignons, Coriandre, Poudre de Noix de Coco, Raisins, Amandes & Épices Indiennes</i>	16.00		CHICKEN BIRYANI <i>Chicken cooked with Rice, Dry Fruit, Fresh Onion Fresh Tomatoes, Coriander & Indian Spices</i>	16.00
POULET AU CHILI <i>Poulet frit avec oignons, Gingembre frais, Ail, Piments, Sauce Aigre-douce & Épices Indiennes</i>	16.00		CHILLI CHICKEN <i>Fried chicken with Fresh Onion, Fresh Garlic, Fresh Ginger, Ball Pepper, sweet & sour sauce & Indian Spices</i>	16.00
KORMA AU POULET <i>Poulet cuit avec Fruits Secs, Tomates fraîches, Crème 35%, Gingembre frais, Ail & Épices Indiennes</i>	16.00		CHICKEN KORMA <i>Chicken cooked with Dry fruit, Fresh Tomatoes, 35% Cream, Fresh Garlic, Fresh Ginger & Indian Spices</i>	16.00
VINDALOO AU POULET <i>Poulet cuit avec Pommes de terre, Gingembre frais, Ail & Épices Indiennes</i>	16.00		CHICKEN VINDALOO <i>Chicken cooked with Fresh Potatoes, Fresh Garlic, Fresh Ginger & Indian Spices</i>	16.00
JALFRAZI AU POULET (KARAHI) <i>Poulet cuit avec Oignons, Piments verts, Tomates, Gingembre frais, Ail & Épices Indiennes</i>	16.00		CHICKEN JALFRAZI (KARAHI) <i>Chicken cooked with Fresh Onion, Green Pepper, Fresh Tomatoes, Fresh Garlic, Fresh Ginger & Indian Spices</i>	16.00
POULET À L'ÉPINARD <i>Poulet avec épinard, patates, épices indiennes</i>	16.00		CHICKEN SPINACH <i>Chicken with Spinach, Indian Spices</i>	16.00
POULET AU BEURRE <i>Poulet cuit dans un four d'argile avec de la Sauce aux Tomates, Crème 35%, Gingembre frais, Ail & Feuilles de Methi (Genegreek Leaves)</i>	16.00		BUTTER CHICKEN <i>Chicken cooked in clay oven with Fresh Tomatoes Sauce, 35% Cream, Indian Spices, Fresh Garlic, Fresh Ginger & Fenugreek Leaves(Methi)</i>	16.00
POULET DE ENTIER <i>Plein (Avec Salade et nan) Cuisse de Poulet mariné avec Yogourt, gingembre frais, Ail, Épices Indiennes & Safran</i>	22.00		TANDOORI CHICKEN <i>Full (With Salad & Naan) Marinated with yogurt, Fresh Garlic, Fresh Ginger Indian Spices & Saffron</i>	22.00
CUISSE DE POULET TANDOORI <i>(Avec Salade et nan) Cuisse de Poulet mariné avec Yogourt, gingembre frais, Ail, Épices Indiennes & Safran</i>	8.00		TANDOORI CHICKEN <i>Leg (With salad & nan) Marinated with yogurt, Fresh Garlic, Fresh Ginger Indian Spices & Saffron</i>	8.00
CUISSE DE POULET TANDOORI (T.G.) <i>Cuisse de Poulet mariné avec Yogourt, gingembre frais, Ail, Épices Indiennes & Safran</i>	5.00		TANDOORI CHICKEN-Leg (T.G.) <i>Marinated with yogurt, Fresh Garlic, Fresh Ginger Indian Spices & Saffron</i>	5.00
POULET ET FROMAGE A LA CARI <i>Poulet, fromage, oignon, crème 35%, tomates et belle pepper & Épices Indiennes</i>	16.00		CHICKEN & CHEESE CURRY <i>Chicken, cheese, onion, 35% cream, bell pepper, tomatoes & Indian Spices</i>	16.00
POULET TIKKA <i>Poulet désossé mariné avec Yogourt, Gingembre, Piments, Safran et Oignons, grillés dans un four d'argile & Épices Indiennes</i>	17.00		CHICKEN TIKKA <i>Boneless chicken marinated with yogurt, Fresh bellpepper, Saffron, Onion, Fresh Ginger grilled in clay oven & Indian Spices</i>	17.00
TIKKA MASALA DE POULET <i>Poulet désossé & cuit dans un Curry avec Oignons, Piments, Gingembre frais, Ail & Indiennes</i>	16.50		CHICKEN TIKKA MASALA <i>Boneless chicken breast cooked with curry,, bell pepper, Fresh Onion, Fresh Ginger, 35% cream, Fresh Garlic and Indian Spices</i>	16.50
POULET A LA ROGAN JOSH <i>Poulet désossé, cuit avec oignon, gingembre, tomates, papperika et épices indiennes</i>	16.00		ROGAN JOSH CHICKEN <i>Boneless Chicken cooked with onion, ginger, tomatoes, papperika & Indian spices</i>	16.00
KEBAB AU POULET <i>Poulet Haché servi avec, Pain Naan, Salade & Sauce épices indiennes Piquante (Chatni)</i>	17.50		CHICKEN KEBAB <i>Minced chicken meat, with Nan, Salad & Chatni & Indian spices. Cooked in clay oven</i>	17.50
POULET A LA MANGUE <i>Poulet cuit avec piments vert, oignon, comichons, épices indiennes</i>	16.50		MANGO CHICKEN <i>Chicken cooked with bell pepper, onion, mango sauce, tomatoes & Indian spices</i>	16.50
POULET MANCHURIAN <i>Poulet cuit avec ail, oignon, et épices indiennes</i>	16.50		MANCHURIAN CHICKEN <i>Chicken cooked with garlic, onion & Indian spices</i>	16.50
BOEUF			BEEF	
KARAHI DE BOEUF <i>Boeuf avec Oignons, Piments verts, Tomates Gingembre frais, Ail & Épices indiennes</i>	16.50		BEEF KARAHI <i>Beef cooked with Fresh Onion, Green Pepper, Fresh Tomatoes, Fresh Garlic, Fresh Ginger & Indian spices</i>	16.50
BOEUF SPINACH <i>Boeuf avec spinach, Tomates fraîches, Gingembre frais, Ail & Épices indiennes</i>	16.00		BEEF SPINACH <i>Beef with spinach, fresh Tomatoes, Fresh Garlic, Fresh Ginger & Indian spices</i>	16.00
CARI AU BOEUF <i>Boeuf cuit avec Oignons, Tomates fraîches, Gingembre frais, Ail & Épices indiennes</i>	15.50		BEEF CURRY <i>Beef cooked with fresh Ginger, Fresh Garlic, Fresh Tomatoes, Indian Spices & Fresh Onion</i>	15.50

www.restaurantdidar.com

Restaurant Didar

BIRYANI AU BOEUF Boeuf cuit avec Riz, Tomates, Oignons, Coriandre, Poudre de Noix de Coco, raisins, Amandes & Épices Indiennes	16.00
KORMA AU BOEUF Boeuf cuit avec Fruits Secs, Tomates, fraiches, Crème 35%, Oignons frais, Ail & Épices Indiennes	16.00
VINDALOO AU BOEUF Boeuf cuit avec Pommes de terre, Gingembre frais, Oignons frais, Ail & Épices Indiennes	15.50
BOEUF DF MADRAS Plat Épicé, Boeuf cuit avec Oignons, Tomates fraies, Gingembre frais, Ail, Poudre de Noix de Coco & Épices Indiennes	15.50
BOEUF SEEKH KABAB Boeuf servi avec Pain Naan, Salade & Sauce Piquante (Chatni), grillés dans un four d'argile & Épices Indiennes	17.50

THALI

THALI NON-VÉGÉTARIEN	
Curry au Poulet	Lentilles (Dal) ou Poix Chiches (Channa)
Curry au Boeuf	Lentilles (Dal) ou Poix Chiches (Channa)
Poulet au Beurre	Lentilles (Dal) ou Poix Chiches (Channa)
Lamb Curry	Lentilles (Dal) ou Poix Chiches (Channa)
Servi avec Pain Naan, Riz, Salade	
	16.00

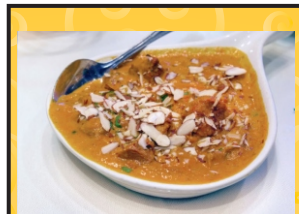
THALI VÉGÉTARIEN	
Choux-fleurs et pommes de terre	Lentilles (Dal) ou Poix Chiches (Channa)
Aubergines	Lentilles (Dal) ou Poix Chiches (Channa)
Epinards	Lentilles (Dal) ou Poix Chiches (Channa)
Mélange de légumes	Lentilles (Dal) ou Poix Chiches (Channa)
	15.00

CHANNA BATHURA (2 Pc.) Pois Chiches, Salade, Deux Pains Puri & Yogourt	16.00
--	-------

Thali Spécial Thali Amritsari Kulcha à l'oignon avec yaourt, salade et cornichons	16.00
Thali Shahi Paneer Shahi Paneer, pois chiches ou lentilles Naan, riz et salade inclus	17.00

FRUITS DE MER

BIRYANI AUX CREVETTES Riz cuit avec Crevettes, Tomates fraiches, Gingembre frais, Ail, Poudre de Noix de Coco, Raisins, Amand & Épices Indiennes	16.50
TANDOORI DE CREVETTES Crevettes, piments vert, oignon & épices indiennes	22.00
TANDOORI DE POISSON Poisson, piments vert, oignon & épices indiennes	20.00
CARI AU CREVETTES Crevettes cuit avec Oignons, Tomates Gingembre frais, Ail & Épices Indiennes	16.00
CARI AU POISSON Poisson avec Oignons, Tomates Gingembre frais, Ail & Épices Indiennes	16.00
DIDAR BIRYANI (All Mix) Riz cuit avec crevettes, Vegetable, Poulet ou Agneau Tomates fraiches, gingembre frais, Ail, Poudre de Noix de coco, Raisins, Amand & Épices Indiennes	17.50
CREVETTES MASALA Crevettes cuit avec Oignons, Tomates Gingembre frais, Ail & Épices Indiennes	16.50



KORMA AU BOEUF
BEEF KORMA



CHANNA BATHURA



TANDOORI DE CREVETTES
TANDOORI SHRIMP



TANDOORI DE POISSON
TANDOORI FISH



CREVETTES MASALA
SHRIMP MASALA

BEEF BIRYANI Beef cooked with Rice, Fresh Onions, Coriander, Fresh Tomatoes, Dry Fruit & Indian Spices	16.00
BEEF KORMA Beef cooked with Dry Fruit, Fresh Tomatoes, Fresh Garlic, 35% & Indian Spices	16.00
BEEF VINDALOO Beef cooked with fresh Potatoes, Fresh Ginger, Fresh onion, Fresh Garlic & Indian Spices	15.50
BEEF MADRASI Hot Spicy Dish - Beef cooked with Fresh Ginger, Fresh Garlic, Fresh Tomatoes, Indian Spices & Fresh Onion	15.50
BEEF SEEKH KABAB Minced meat with Naan, Salad & Chatni. Cooked in clay oven & Indian Spices	17.50

THALI

NON-VEG. THALI	
Butter Chicken	Chick Peas or Lentils
Beef Curry	Chick Peas or Lentils
Chicken Curry	Chick Peas or Lentils
Lamb Curry	Chick Peas or Lentils
Including Naan, Rice & Salad	
	16.00

VEGETABLE THALI	
Cauliflower Potatoes	Chick Peas or Lentils
Eggplant	Chick Peas or Lentils
Spinach	Chick Peas or Lentils
Mix Vegetables	Chick Peas or Lentils
Including Naan, Rice & Salad	
	15.00

CHANNA BATHURA (Chick peas, Salad, 2 puri, yogurt)	16.00
--	-------

SPECIAL THALI Amritsari Thali Onion Kulcha with Yogurt, Salad & Pickles	16.00
--	-------

SHAHI PANEER THALI Shahi Paneer, Chick Peas or Lentils Including Naan, Rice & Salad	17.00
--	-------

SEA FOOD

SHRIMP BIRYANI Rice Cooked With Shrimps, Fresh Garlic, Fresh Ginger, Fresh Tomatoes & Indian spices	16.50
TANDOORI SHRIMP Shrimps cooked in clay oven with bell pepper, onion & Indian spices	22.00
TANDOORI FISH Fish cooked in clay oven with bell pepper, onion & Indian spices	20.00
SHRIMP CURRY Shrimps Cooked With Fresh Garlic, Fresh Ginger, Fresh Tomatoes, Indian spices & Fresh Onion	16.00
FISH CURRY Fish Cooked With Fresh Garlic, Fresh Ginger, Fresh Tomatoes, Indian spices & Fresh Onion	16.00
DIDAR BIRYANI (All Mix) Rice Cooked With Shrimps, Vegetables, Chicken or lamb, Garlic, Ginger, Tomatoes & Indian spices	17.50
SHRIMP MASALA Shrimps Cooked With Fresh Garlic, Fresh Ginger, Fresh Tomatoes, Indian spices & Fresh Onion, bell pepper and sweet sauce	16.50

Restaurant Didar

VÉGÉTARIEN

CHOUX-FLEUR ET POMMES DE TERRE	14.00
<i>Choux-Fleur cuit avec Pommes de terre, Tomates fraîches, Gingembre frais, Ail & Épices Indiennes</i>	
MÉLANGE DE LÉGUMES	15.00
<i>Mélange de légumes frais, Tomates fraîches, Gingembre frais, Ail & Épices Indiennes</i>	
ÉPINARD	14.00
<i>Épinards frais, cuits avec Brocoli, Oignons, Tomates fraîches, Gingembre frais, Ail, Moutarde & Épices Indiennes</i>	
ÉPINARD PANEER	15.50
<i>Épinards frais, cuits avec Oignons, Tomates fraîches, Fromage fait "maison", Moutarde, Gingembre frais, Ail & Épices Indiennes</i>	
POIS CHICHES (Channa)	14.00
<i>Pois chiches cuits avec Tomates fraîches, Gingembre frais, Ail & Épices Indiennes</i>	
POIS CHICHES NOIR	14.50
<i>Pois chiches noir cuits avec Tomates fraîches, Gingembre frais, Ail & Épices Indiennes</i>	
LENTILLES DAAL MAKHANI	14.00
<i>Lentilles, aricots noire, Ail frais, Beurre, Gingembre frais, Crème 35% et Épices Indiennes</i>	
CHAMPIGNONS PETIT POIS	15.00
<i>Champignons, Petit pois, Ail, Oignon, Épice Indienne</i>	
OKRA (Bhindi Masala)	15.00
<i>Okra, Ail, Oignon, Épice Indienne</i>	
MALAI KOFTA	15.00
<i>Morceaux de fromage cuits avec les tomates fraîches, Crème 35%, Ail frais, Gingembre frais, Épices Indiennes</i>	
CHILLIE PANEER (Home made Cheese)	16.00
<i>Fromage, belle pepper, oignon, chillie vert, gingembre, ail, sauce soya, tomate etc.</i>	
CARI PAKORA (avec riz)	16.00
<i>Pakoras dans de Yogourt, cuits avec Tomates fraîches, Gingembre frais, Ail & Épices Indiennes</i>	
BIRYANI VÉGÉTARIEN	16.00
<i>Riz cuit avec Légumes & Tomates fraîches, Gingembre frais, Ail, Poudre de Noix de Coco, Raisins, Amandes & Épices Indiennes</i>	
PATATE PETIT POIS	14.00
<i>Petit Pois, Pommes de terre, Gingembre frais, Tomates fraîches, Ail & Épices Indiennes</i>	
AUBERGINE BARTHA	15.50
<i>aubergine, Tomates, Gingembre Ail et Épices Indiennes</i>	
PETIT POIS ET FROMAGE	16.00
<i>Petit Pois, Fromage fait "maison", Tomates, fraîches, Gingembre frais, Ail, Épices Indiennes</i>	
FROMAGE SHAHI (Home made Cheese)	16.00
<i>Sauce aux Tomates, Crème 35%, Fromage fait "maison", Gingembre frais, Ail & Safran</i>	
BHURJI DE FROMAGE (Home made Cheese)	16.50
<i>Fromage fait "maison", Ail, Gingembre frais, Oignons frais et Épices Indiennes</i>	
FROMAGE KARHAHI (Home made Cheese)	16.50
<i>Sauce aux Tomates, belle pepper, Oignons frais Fromage fait "maison", Gingembre frais, Ail & Safran</i>	
MANCHURIAN AU LEGUMES	16.00



CHOUX-FLEUR ET POMMES DE TERRE
ALOO GOBI



ÉPINARD PANEER
SAAG-PANEER



LENTILLES DAAL MAKHANI
LENTILS DAAL MAKHANI



OKRA



BIRYANI VÉGÉTARIEN
VEGETABLE BIRYANI



AUBERGINE BARTHA
BAIGEN BARTHA



FROMAGE KARHAHI
PANEER KARHAHI

VEGETARIAN

ALOO GOBI	14.00
<i>Cauliflower cooked with Fresh Potatoes, Fresh Tomatoes, Fresh Ginger, Fresh Garlic & Indian Spices</i>	
MIX VEGETABLE	15.00
<i>Fresh mix vegetable, Fresh Tomatoes, Fresh Ginger, Fresh Garlic & Indian Spices</i>	
SPINACH (SAAG)	14.00
<i>Broccoli cooked with Fresh Spinach, Mustard, Fresh Onion, Fresh Tomatoes, Fresh Ginger, Fresh Garlic & Indian Spices</i>	
SAAG-PANEER (PALAK PANEER)	15.50
<i>Fresh Spinach cooked Mustard, Fresh Onions, Home made cheese, Fresh Tomatoes, Fresh Ginger, Fresh Garlic & Indian Spices</i>	
CHICK PEAS (Channa)	14.00
<i>Chick peas cooked with Fresh Tomatoes, Fresh Ginger, Fresh Garlic & Indian Spices</i>	
BLACK CHICK PEAS	14.50
<i>Black Chick peas cooked with Fresh Tomatoes, Fresh Ginger, Fresh Garlic & Indian Spices</i>	
LENTILS DAAL MAKHANI	14.00
<i>Lentilles, Black kidney beans, Butter, Fresh Ginger, Fresh Garlic & Indian Spices</i>	
MUSHROOM MUTTER	15.00
<i>Mushroom Mutter, Garlic, Onion and Indian Spices</i>	
OKRA (Bhindi Masala)	15.00
<i>Okra, Garlic, Onion and Indian Spices</i>	
MALAI KOFTA	15.00
<i>Cheese ball, Fresh Tomatoes, 35% Cream, Fresh Ginger, Fresh Garlic & Indian Spices</i>	
CHILLIE PANEER (Home made Cheese)	16.00
<i>Cheese, bell pepper, Onion, Green Chillie, Ginger, Garlic Soya sauce, Tomatoe etc.</i>	
CARI PAKORA (with rice)	16.00
<i>Pakora in Yogurt cooked with Fresh Tomatoes, Onion, Fresh Ginger, Fresh Garlic & Indian Spices</i>	
VEGETABLE BIRYANI	16.00
<i>Rice cooked with mix Vegetables, Fresh Tomatoes, Fresh Ginger, Fresh Garlic & Indian Spices</i>	
ALOO MATTAR	14.00
<i>Green peas, Potatoes, Fresh Tomatoes, Fresh Ginger, Fresh Garlic & Indian Spices</i>	
BAIGEN BARTHA	15.50
<i>Eggplant, Fresh Tomatoes, Fresh Ginger, Fresh Garlic & Indian Spices</i>	
MUTTER PANEER	16.00
<i>Green Peas, Home Made Cheese, Fresh Tomatoes, Fresh Ginger, Fresh Garlic & Indian Spices</i>	
SHAHI PANEER (Home made Cheese)	16.00
<i>Sauce, Fresh Tomatoes, 35% Cream, Safran, Home made cheese, Fresh Ginger, Fresh Garlic & Indian Spices</i>	
PANEER BHURJI (Home made Cheese)	16.50
<i>Home made cheese, Fresh Ginger, Fresh Garlic, Fresh Onion & Indian Spices</i>	
PANEER KARHAHI (Home made Cheese)	16.50
<i>Sauce, Fresh Tomatoes, Safran, Fresh Onion & Green Pepper Home made cheese, Fresh Ginger, Fresh Garlic & Indian Spices</i>	
VEG MANCHURIAN	16.00

Restaurant Didar

FROMAGE MASALA (Home made Cheese) **16.50**
Fromage fait "maison" cuit dans un Curry, Oignons, Piments, Gingembre frais, Ail & Épices Indiennes

FROMAGE TIKKA (Home made Cheese) **17.50**
Fromage mariné avec Yogourt, Gingembre, Piments, Safran et Oignons & grillés dans un four d'argile

KORMA AUX LÉGUMES **15.50**
Légumes frais, Crème 35%, Fruits Secs & Épices Indiennes

RIZ

RIZ PULAO **8.50**
RIZ BASMATI **6.00**

NAAN

TANDOORI CHAPATI **3.00**
PAIN TANDOORI **2.50**
PARATHA DE PATATE **4.50**
KULCHA OIGNON **4.50**
NAAN AU POULET **5.00**
NAAN AU BOEUF HACHÉ **5.00**
NAAN D'AIL **3.50**
NAAN D'EPINARD **4.25**
NAAN AU FROMAGE **6.50**
ROULÉ DE PARATHA **4.25**

SALADE (Petite assiette) **6.50**
SALADE (Grande assiette) **12.50**
OIGNON SALADE **6.00**
RAITA **6.50**
ROULÉ DE SANDWICHES **10.00**
(Poulet ou Shish Kabab)

LES BREUVAGES

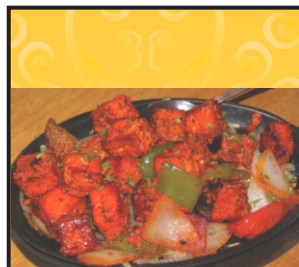
BOISSONS GAZEUSES **2.50**
Thé (INDIENNE) **3.00**
LASSI PUNJABI **6.00**
(BOISSON DE YOGOURT) **5.00**
LAIT FRAPPÉ À LA MANGUE **6.00**
LASSI À LA MANGUE **6.00**

BOISSONS GAZEUSES INDIENNE

FANTA **5.00**
LIMCA **5.00**
THUMS UP **5.00**

DESSERT

GULAB JAMUN **3.00**
PUDDING AU RIZ **3.50**
RAS MALAI **3.50**
MIX SWEET (PLATE) **10.00**



FROMAGE TIKKA
PANEER TIKKA



RICE



KULCHA OIGNON
ONION KULCHA



PAIN TANDOORI
TANDOORI NAN



LAIT FRAPPÉ À LA MANGUE
MANGO SHAKE



GULAB JAMUN



RAS MALAI

PANEER MASALA (Home made Cheese) **16.50**
Curry cooked with bell pepper, Fresh Onion, Fresh Garlic, Home made cheese, Fresh Ginger & Indian Spices

PANEER TIKKA (Home made Cheese) **17.50**
Cheese marinated with yoghurt, Fresh bell pepper, Saffron, Onion and Fresh Ginger grilled in clay oven

VEGETABLE KORMA **15.50**
Fresh Vegetables, 35% Cream, Dry Fruit and Indian Spices

RICE

PULAO RICE **8.50**
BASMATI RICE **6.00**

NAAN

TANDOORI CHAPATI **3.00**
TANDOORI NAAN **2.50**
ALOO PARATHA **4.50**
ONION KULCHA **4.50**
CHICKEN NAAN **5.00**
KEEMA NAAN **5.00**
GARLIC NAAN **3.50**
SPINACH NAAN **4.25**
PANEER NAAN **6.50**
SPRING-PARATHA **4.25**

SALAD (Small Plate) **6.50**
SALAD (Large Plate) **12.50**
ONION SALAD **6.00**
RAITA **6.50**
SANDWICH ROLL **10.00**
(Chicken or Shish Kabab)

DRINKS

SOFT DRINKS **2.50**
TEA (INDIAN) **3.00**
PUNJABI LASSI **6.00**
SWEET/SALTED **5.00**
MANGO SHAKE **6.00**
MANGO LASSI **6.00**



INDIAN DRINKS

FANTA **5.00**
LIMCA **5.00**
THUMS UP **5.00**

DESSERT

GULAB JAMUN **3.00**
RICE PUDDING **3.50**
RAS MALAI **3.50**
MIX SWEET (PLATE) **10.00**

