

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

Oignons, Pommes de terre, Epinards frais, Ail, Gingembre frais, Épices Indiennes mélangées à la farine de Pois Chiches, frites dans l'huile

POULET PAKORA	16.00/9.50
---------------	------------

Ail, Gingembre frais, Épices Indiennes mélangées à la farine de Poulet, frites dans l'huile

PAKORA AUX FROMAGE	16.00/9.50
--------------------	------------

Oignons, Fromage, Ail, Gingembre frais, Épices Indiennes mélangées à la farine de Pois Chiches, frites dans l'huile

PAPADAM (2 PC.)	3.00
-----------------	------

CHANNA SAMOSA (ASSIETTE)	10.00
--------------------------	-------

Pommes de terre, Pois Chiches, Petit Pois & Épices Indiennes

SAMOSA AUX LÉGUMES (ASSIETTE)	5.00
-------------------------------	------

Pommes de terre, Petit Pois & Épices Indiennes

ALOO TIKKEY (assiette)	10.00
------------------------	-------

Purée de Pommes de terre, Oignons, Coriandre fraîche, Épices Indiennes servi avec Pois chiches et yogourt les deux Sauce

CHAT PAPRI	10.00
------------	-------

Farine, Sauce, Pois Chiches et Épice Indiennes

SOYA MALAI CHAAP	15.00
------------------	-------

SOYA TANDOORI CHAAP	15.00
---------------------	-------

NON-VÉGÉTARIEN

AGNEAU

KARAHI D'AGNEAU	17.50
-----------------	-------

Agneau cuit avec Oignons, Piments verts Tomates, Gingembre frais, Ail & Épices Indiennes

ÉPINARD À L'AGNEAU	17.00
--------------------	-------

Agneau avec épinard, Épices Indiennes

CURRY À L'AGNEAU	17.00
------------------	-------

Agneau, Oignons, Tomates, Gingembre frais, Ail & Épices Indiennes

BIRYANI À L'AGNEAU	17.00
--------------------	-------

Agneau cuit dans de Riz, avec Oignons, Tomates, Raisins, Amandes & Épices Indiennes

KORMA À L'AGNEAU	17.00
------------------	-------

Agneau cuit avec Fruits Secs, Tomates fraîches, Crème 35%, Gingembre frais, Ail & Épices Indiennes

AGNEAU A LA ROGA JOSH	17.00
-----------------------	-------

Agneau cuit avec Oignons, Gingembre, Tomates, papperika et Épices Indiennes

VINDALOO À L'AGNEAU	17.00
---------------------	-------

Agneau, Pommes de terre & Épices Indiennes

SEEKH KABAB D'AGNEAU	18.00
----------------------	-------

Agneau Haché servi avec, Pain Naan, Salade & Sauce Piquante (Chatni) grillés dans un four d'argile

POULET CURRY AU POULET	16.00
---------------------------	-------

Poulet cuit avec Oignons, Tomates fraîches, Gingembre frais, Ail & Épices Indiennes



Soupe aux Lentilles
Lentil Soup



Pakora aux légumes
Vegetable Pakora



Poulet Pakora
Chicken Pakora



Pakora Aux Fromage
PANEER PAKORA



Karahi D'agneau
Lamb Karahi



VINDALOO À L'AGNEAU
LAMB VINDALOO



Curry Au Poulet
Chicken Curry

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

Onion, Potatoes, Fresh Spinach, Garlic, Fresh Ginger, Indian Spices mixed with Chick Peas Flour, deep fried in oil

CHICKEN PAKORA	16.00/9.50
----------------	------------

Garlic, Fresh Ginger, Indian Spices mixed with Chicken, Flour, deep fried in oil

PANEER PAKORA	16.00/9.50
---------------	------------

Onion, Paneer, Garlic, Fresh Ginger, Indian Spices mixed with Chick Peas Flour, deep fried in oil

PAPADAM (2 PC.)	3.00
-----------------	------

CHANNA SAMOSA (PLATE)	10.00
-----------------------	-------

Potato, Green Peas, Chick Peas, Fresh Onion & Indian Spices

VEGETABLE SAMOSA (PLATE)	5.00
--------------------------	------

Potato, Green Peas & Indian Spices

ALOO TIKKEY (Plate)	10.00
---------------------	-------

Fresh Onion, Mashed Potatoes, Fresh Coriander, Indian Spices served with Chick Peas yogurt both sauce

CHAT PAPRI	10.00
------------	-------

Flour, Sauce, Chick Peas, Indian Spices

SOYA MALAI CHAAP	15.00
------------------	-------

SOYA TANDOORI CHAAP	15.00
---------------------	-------

NON-VEGETARIAN

LAMB

LAMB KARAH	17.50
------------	-------

Lamb cooked with Fresh Onion, Green Pepper, Fresh Tomatoes, Fresh Garlic, Fresh Ginger & Indian Spices

LAMB SAAG	17.00
-----------	-------

Lamb with Spinach, Indian Spices

LAMB CURRY	17.00
------------	-------

Lamb cooked with Fresh Onion, Fresh Tomatoes, Fresh Garlic, Fresh Ginger & Indian Spices

LAMB BIRYANI	17.00
--------------	-------

Lamb cooked with Rice, Fresh Tomatoes, Dry Fruit, Onion & Indian Spices

LAMB KORMA	17.00
------------	-------

Lamb cooked with Dry Fruit, Fresh Tomatoes, 35% Cream, Fresh Garlic, Fresh Ginger & Indian Spices

ROGAN JOSH LAMB	17.00
-----------------	-------

Lamb cooked with Onion, Fresh Tomatoes, Fresh Ginger, papperika & Indian Spices

LAMB VINDALOO	17.00
---------------	-------

Lamb cooked Potatoes, Indian Spices

LAMB SEEKH KABAB	18.00
------------------	-------

Minced meat with Naan, Salad & Chatni. Cooked in clay oven

CHICKEN CHICKEN CURRY	16.00
--------------------------	-------

Chicken cooked with Onion, Fresh Tomatoes, Fresh Ginger, Fresh Garlic & Indian Spices

Restaurant Didar

BIRYANI AU POULET	16.00		CHICKEN BIRYANI	16.00
<i>Poulet cuit avec Riz, Tomates, Oignons, Coriandre, Poudre de Noix de Coco, Raisins, Amandes & Épices Indiennes</i>			<i>Chicken cooked with Rice, Dry Fruit, Fresh Onion Fresh Tomatoes, Coriander & Indian Spices</i>	
POULET AU CHILI	17.00		CHILLI CHICKEN	17.00
<i>Poulet frit avec oignons, Gingembre frais, Ail, Piments, Sauce Aigre-douce & Épices Indiennes</i>			<i>Fried chicken with Fresh Onion, Fresh Garlic, Fresh Ginger, Bell Pepper, sweet & sour sauce & Indian Spices</i>	
KORMA AU POULET	16.50		CHICKEN KORMA	16.50
<i>Poulet cuit avec Fruits Secs, Tomates fraîches, Crème 35%, Gingembre frais, Ail & Épices Indiennes</i>		BIRYANI AU POULET CHICKEN BIRYANI	<i>Chicken cooked with Dry fruit, Fresh Tomatoes, 35% Cream, Fresh Garlic, Fresh Ginger & Indian Spices</i>	
VINDALOO AU POULET	16.50		CHICKEN VINDALOO	16.50
<i>Poulet cuit avec Pommes de terre, Gingembre frais, Ail & Épices Indiennes</i>			<i>Chicken cooked with Fresh Potatoes, Fresh Garlic, Fresh Ginger & Indian Spices</i>	
JALFRAZI AU POULET (KARAH)	17.00		CHICKEN JALFRAZI (KARAH)	17.00
<i>Poulet cuit avec Oignons, Piments verts, Tomates, Gingembre frais, Ail & Épices Indiennes</i>			<i>Chicken cooked with Fresh Onion, Green Pepper, Fresh Tomatoes, Fresh Garlic, Fresh Ginger & Indian Spices</i>	
POULET À L'ÉPINARD	16.50		CHICKEN SPINACH	16.50
<i>Poulet avec épinard, patates, épices indiennes</i>		POULET AU BEURRE BUTTER CHICKEN	<i>Chicken with Spinach, Indian Spices</i>	
POULET AU BEURRE	17.00		BUTTER CHICKEN	17.00
<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>			<i>Chicken cooked in clay oven with Fresh Tomatoes Sauce, 35% Cream, Indian Spices, Fresh Garlic, Fresh Ginger & Fenugreek Leaves(Methi)</i>	
POULET DE ENTIER	22.00		TANDOORI CHICKEN	22.00
<i>Plein (Avec Salade et nan) Cuisse de Poulet mariné avec Yogourt, gingembre frais, Ail, Épices Indiennes & Safran</i>		TANDOORI CHICKEN POULET DE ENTIER	<i>Full (With Salad & Naan) Marinated with yogurt, Fresh Garlic, Fresh Ginger Indian Spices & Saffron</i>	
CUISSE DE POULET TANDOORI	8.00		TANDOORI CHICKEN	8.00
<i>(Avec Salade et nan) Cuisse de Poulet mariné avec Yogourt, gingembre frais, Ail, Épices Indiennes & Safran</i>			<i>Leg (With salad & nan) Marinated with yogurt, Fresh Garlic, Fresh Ginger Indian Spices & Saffron</i>	
CUISSE DE POULET TANDOORI (T.G.)	5.50		TANDOORI CHICKEN-Leg (T.G.)	5.50
<i>Cuisse de Poulet mariné avec Yogourt, gingembre frais, Ail, Épices Indiennes & Safran</i>		POULET ET FROMAGE A LA CARI TANDOORI CHICKEN-Leg (T.G.)	<i>Marinated with yogurt, Fresh Garlic, Fresh Ginger Indian Spices & Saffron</i>	
POULET ET FROMAGE A LA CARI	16.50		CHICKEN & CHEESE CURRY	16.50
<i>Poulet, fromage, oignon, crème 35%, tomates et belle pepper & Épices Indiennes</i>			<i>Chicken, cheese, onion, 35% cream, bell pepper, tomatoes & Indian Spices</i>	
POULET TIKKA	17.50		CHICKEN TIKKA	17.50
<i>Poulet désossé mariné avec Yogourt, Gingembre, Piments, Safran et Oignons, grillés dans un four d'argile & Épices Indiennes</i>		POULET TIKKA CHICKEN TIKKA	<i>Boneless chicken marinated with yogurt, Fresh bell pepper, Saffron, Onion, Fresh Ginger grilled in clay oven & Indian Spices</i>	
TIKKA MASALA DE POULET	17.50		CHICKEN TIKKA MASALA	17.50
<i>Poulet désossé & cuit dans un Curry avec Oignons, Piments, Gingembre frais, Ail & Indiennes</i>			<i>Boneless chicken breast cooked with curry, bell pepper, Fresh Onion, Fresh Ginger, 35% cream, Fresh Garlic and Indian Spices</i>	
POULET A LA ROGAN JOSH	16.50		ROGAN JOSH CHICKEN	16.50
<i>Poulet désossé, cuit avec oignon, gingembre, tomates, papperika et épices indiennes</i>		POULET MANCHURIAN MANCHURIAN CHICKEN	<i>Boneless Chicken cooked with onion, ginger, tomatoes, papperika & Indian spices</i>	
KEBAB AU POULET	17.50		CHICKEN KEBAB	17.50
<i>Poulet Haché servi avec, Pain Naan, Salade & Sauce épices indiennes Piquante (Chatni)</i>			<i>Minced chicken meat, with Nan, Salad & Chatni & Indian spices. Cooked in clay oven</i>	
POULET A LA MANGUE	17.00		MANGO CHICKEN	17.00
<i>Poulet cuit avec piments vert, oignon, comichons, épices indiennes</i>			<i>Chicken cooked with bell pepper, onion, mango sauce, tomatoes & Indian spices</i>	
POULET MANCHURIAN	17.00		MANCHURIAN CHICKEN	17.00
<i>Poulet cuit avec ail, oignon, et épices indiennes</i>			<i>Chicken cooked with garlic, onion & Indian spices</i>	
BOEUF			BEEF	
KARAH DE BOEUF	17.00		BEEF KARAH	17.00
<i>Boeuf avec Oignons, Piments verts, Tomates Gingembre frais, Ail & Épices Indiennes</i>		KARAH DE BOEUF BEEF KARAH	<i>Beef cooked with Fresh Onion, Green Pepper, Fresh Tomatoes, Fresh Garlic, Fresh Ginger & Indian spices</i>	
BOEUF SPINACH	16.50		BEEF SPINACH	16.50
<i>Boeuf avec spinach, Tomates fraîches, Gingembre frais, Ail & Épices Indiennes</i>			<i>Beef with spinach, fresh Tomatoes, Fresh Garlic, Fresh Ginger & Indian spices</i>	
CARI AU BOEUF	16.50		BEEF CURRY	16.50
<i>Boeuf cuit avec Oignons, Tomates fraîches, Gingembre frais, Ail & Épices indiennes</i>			<i>Beef cooked with fresh Ginger, Fresh Garlic, Fresh Tomatoes, Indian Spices & Fresh Onion</i>	

Restaurant Didar

BIRYANI AU BOEUF 16.00
Boeuf cuit avec Riz, Tomates, Oignons, Coriandre, Poudre de Noix de Coco, raisins, Amandes & Épices Indiennes

KORMA AU BOEUF 16.50
Boeuf cuit avec Fruits Secs, Tomates, fraîches, Crème 35%, Oignons frais, Ail & Épices Indiennes

VINDALOO AU BOEUF 16.00
Boeuf cuit avec Pommes de terre, Gingembre frais, Oignons frais, Ail & Épices Indiennes

BOEUF DF MADRAS 16.00
Plat Épicé, Boeuf cuit avec Oignons, Tomates fraîches, Gingembre frais, Ail, Poudre de Noix de Coco & Épices Indiennes

BOEUF SEEKH KABAB 17.50
Boeuf servi avec Pain Naan, Salade & Sauce Piquante (Chatni), grillés dans un four d'argile & Épices Indiennes

THALI

THALI NON-VÉGÉTARIEN 17.00

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

THALI VÉGÉTARIEN 15.00

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)

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

Thali Amritsari 16.00
Kulcha à l'oignon avec yaourt, salade et cornichons

Thali Shahi Paneer 17.00
Shahi Paneer, pois chiches ou lentilles Naan, riz et salade inclus

FRUITS DE MER

BIRYANI AUX CREVETTES 17.00
Riz cuit avec Crevettes, Tomates fraîches, Gingembre frais, Ail, Poudre de Noix de Coco, Raisins, Amand & Épices Indiennes

TANDOORI DE CREVETTES 22.00
Crevettes, piments vert, oignon & épices indiennes

TANDOORI DE POISSON 20.00
Poisson, piments vert, oignon & épices indiennes

CARI AU CREVETTES 16.50
Crevettes cuit avec Oignons, Tomates Gingembre frais, Ail & Épices Indiennes

CARI AU POISSON 16.00
Poisson avec Oignons, Tomates Gingembre frais, Ail & Épices Indiennes

DIDAR BIRYANI (All Mix) 18.00
Riz cuit avec crevettes, Vegetable, Poulet ou Agneau Tomates fraîches, gingembre frais, Ail, Poudre de Noix de coco, Raisins, Amand & Épices Indiennes

CREVETTES MASALA 17.00
Crevettes cuit avec Oignons, Tomates Gingembre frais, Ail & Épices Indiennes



KORMA AU BOEUF
BEEF KORMA



SEEKH KABAB



CHANNA BATHURA



TANDOORI DE CREVETTES
TANDOORI SHRIMP



TANDOORI DE POISSON
TANDOORI FISH



CREVETTES MASALA
SHRIMP MASALA

BEEF BIRYANI 16.00
Beef cooked with Rice, Fresh Onions, Coriander, Fresh Tomatoes, Dry Fruit & Indian Spices

BEEF KORMA 16.50
Beef cooked with Dry Fruit, Fresh Tomatoes, Fresh Garlic, 35% & Indian Spices

BEEF VINDALOO 16.00
Beef cooked with fresh Potatoes, Fresh Ginger, Fresh onion, Fresh Garlic & Indian Spices

BEEF MADRAS 16.00
Hot Spicy Dish - Beef cooked with Fresh Ginger, Fresh Garlic, Fresh Tomatoes, Indian Spices & Fresh Onion

BEEF SEEKH KABAB 17.50
Minced meat with Nan, Salad & Chatni. Cooked in clay oven & Indian Spices

THALI

NON-VEG. THALI 17.00

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

VEGETABLE THALI 15.00

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

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

Amritsari Thali 16.00
Onion Kulcha with Yogurt, Salad & Pickles

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

SEA FOOD

SHRIMP BIRYANI 17.00
Rice Cooked With Shrimps, Fresh Garlic, Fresh Ginger, Fresh Tomatoes & Indian spices

TANDOORI SHRIMP 22.00
Shrimps cooked in clay oven with bell pepper, onion & Indian spices

TANDOORI FISH 20.00
Fish cooked in clay oven with bell pepper, onion & Indian spices

SHRIMP CURRY 16.50
Shrimps Cooked With Fresh Garlic, Fresh Ginger, Fresh Tomatoes, Indian spices & Fresh Onion

FISH CURRY 16.00
Fish Cooked With Fresh Garlic, Fresh Ginger, Fresh Tomatoes, Indian spices & Fresh Onion

DIDAR BIRYANI (All Mix) 18.00
Rice Cooked With Shrimps, Vegetables, Chicken or lamb, Garlic, Ginger, Tomatoes & Indian spices

SHRIMP MASALA 17.00
Shrimps Cooked With Fresh Garlic, Fresh Ginger, Fresh Tomatoes, Indian spices & Fresh Onion, bell pepper and sweet sauce

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	14.50
<i>Épinards frais, cuits avec Brocoli, Oignons, Tomates fraîches, Gingembre frais, Ail, Moutarde & Épices Indiennes</i>	
ÉPINARD PANEER	16.00
<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	15.00
<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	15.50
<i>Morceaux de fromage cuits avec les tomates fraîches, Crème 35%, Ail frais, Gingembre frais, Épices Indiennes</i>	
CHILLIE PANEER (Home made Cheese)	17.00
<i>Fromage, belle pepper, oignon, chillie vert, gingembre, ail, sauce soya, tomate etc.</i>	
CARI PAKORA (avec riz)	16.50
<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	16.50
<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)	16.50
<i>Sauce aux Tomates, Crème 35%, Fromage fait "maison", Gingembre frais, Ail & Safran</i>	
BHURJI DE FROMAGE (Home made Cheese)	17.00
<i>Fromage fait "maison", Ail, Gingembre frais, Oignons frais et Épices Indiennes</i>	
FROMAGE KARHAHI (Home made Cheese)	17.00
<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)	14.50
<i>Broccoli cooked with Fresh Spinach, Mustard, Fresh Onion, Fresh Tomatoes, Fresh Ginger, Fresh Garlic & Indian Spices</i>	
SAAG-PANEER (PALAK PANEER)	16.00
<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	15.00
<i>Black Chick peas cooked with Fresh Tomatoes, Fresh Ginger, Fresh Garlic & Indian Spices</i>	
LENTILS DAAL MAKHANI	14.00
<i>Lentils, 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	15.50
<i>Cheese ball, Fresh Tomatoes, 35% Cream, Fresh Ginger, Fresh Garlic & Indian Spices</i>	
CHILLIE PANEER (Home Made Cheese)	17.00
<i>Cheese, bell pepper, Onion, Green Chillie, Ginger, Garlic Soya sauce, Tomatoe etc.</i>	
CARI PAKORA (with rice)	16.50
<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	16.50
<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)	16.50
<i>Sauce, Fresh Tomatoes, 35% Cream, Safran, Home made cheese, Fresh Ginger, Fresh Garlic & Indian Spices</i>	
PANEER BHURJI (Home made Cheese)	17.00
<i>Home made cheese, Fresh Ginger, Fresh Garlic, Fresh Onion & Indian Spices</i>	
PANEER KARHAHI (Home made Cheese)	17.00
<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) 17.00
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 & grilles dans un four d'argile

KORMA AUX LÉGUMES 16.00
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) 7.00

SALADE (Grande assiette) 13.00

OIGNON SALADE 6.00

RAITA 6.50

ROULÉ DE SANDWICHES 10.00
(Poulet ou Shish Kebab)

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) 17.00
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 16.00
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) 7.00

SALAD (Large Plate) 13.00

ONION SALAD 6.00

RAITA 6.50

SANDWICH ROLL 10.00
(Chicken or Shish Kebab)

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

