



COLOURS & FLAVOURS

restaurant indien

EST 2024



MENU DU BAR

APÉRITIFS

APÉRITIF MAISON	9.00
MARTINI BLANC/ROUGE	7.00
CAMPARI	8.00
CAMPARI ORANGE	11.00
PASSOA ORANGE	11.00
PISANG ORANGE	11.00
PORTO BLANC/ROUGE	7.00
SHERRY	7.00
PINEAU DES CHARENTES	9.00
CAVA COUPE	8.00

WISKEY

AMRUT (WHISKY INDIEN)	15.00
J&B	9.00
INDRI-TRINI SINGLE MALT (MEILLEUR WHISKY 2023)	20.00

RHUM

BACARDI	9.00
BACARDI 4 JAAR	13.00
OLD MONK (RHUM INDIEN)	15.00

GIN

BOMBAY GIN	11.00
HENDRICK'S	13.00

VODKA

SMIRNOFF	11.00
+ COLA, SODA.....	3.50

VOL VERS L'INDE

COCKTAILS

UN VOL TRANSPORTANT DE CINQ COCKTAILS LÉGENDAIRES, METTANT EN VALEUR LES MEILLEURES PLANTES, ÉPICES ET SPIRITUEUX DE L'INDE DANS UN VOL DYNAMIQUE.

AAMRITA 13.00
TEQUIL., CITRON VERT, MANGUE ÉPICÉE

MUMBAI MULES 13.50
BOMBAY GIN, CITRON VERT, BIÈRE DE GINGEMBRE

MADRAS 13.50
VODKA, ANANAS, GRENADE

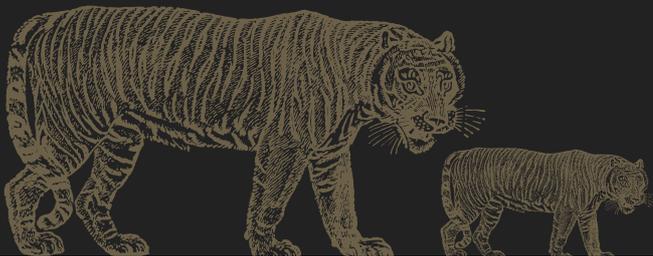
KOLKATA BASIL SMASH 12.50
GIN, BASILIC, CITRON VERT

NEW DELHI PUNCH 13.00
RHUM, ANANAS, ORANGE

MOCKTAILS

NIMBU PANI 7.00
CITRON VERT, MENTHE

MOHABBAT E SHARBAT 9.00
LAIT, PASTÈQUE



LE PROGRAMME DE COCKTAILS COLOURS AND FLAVOURS REPOUSSE LES LIMITES DE L'ART DE LA PRÉPARATION DES BOISSONS, OFFRANT UNE EXPÉRIENCE IMMERSIVE DU DÉBUT À LA FIN. NOUS UTILISONS DES PRINCIPES CLASSIQUES ET DES TECHNIQUES MODERNES POUR CRÉER DES LIBATIONS POUR COMPLÉTER CHAQUE PLAT DE VOTRE REPAS, EN MÉLANGEANT DES FRUITS ET DES HERBES CULTIVÉS LOCALEMENT AVEC DES ÉPICES ET DES THÉS NON CONVENTIONNELS. EN PARTICULIER CEUX D'INDE. FAITES CONFIANCE À NOS BARMEN QUALIFIÉS POUR VOUS CONSTRUIRE UNE HISTOIRE DANS UN VERRE QUI VOUS ACCOMPAGNE BIEN AU-DELÀ DES MURS DE NOTRE RESTAURANT.

MENU DU BAR

SODAS

COCA COLA	3.50
COCA COLA ZERO	3.50
FANTA ORANGE	3.50
SPRITE	3.50
ICE TEA	3.50
L'EAU PLAT 1/4	3.50
L'EAU PÉTILLANTE 1/4	3.50
SCHWEPPE AGRUM	3.50
SCHWEPPE TONIC	3.50
TÖNISSTEINER CITRON	3.50
LOOZA ORANGE	3.50
LOOZA POMME	3.50

INDIEN BIÈRES

COBRA	6.50
KINGFISHER	6.50

BIÈRES

JUPILER	3.00
JUPILER 0,0	3.50
LEFFE BLOND/BRUNE	5.00
DUVEL	5.50
CORNET OAKED	5.00
KARMELIET TRIPEL	6.00
KRIEK MAX	6.00

LASSI (BOISSON AU YAOURT)

MANGUE LASSI	6.50
DOUX LASSI	5.50

ENTREE

POULET

POULET TIKKA 12.50

POULET MARINÉ POUR LA NUIT, CUIT AU TANDOOR. SERVI AVEC
UNE DÉLICIEUSE SAUCE À LA MENTHE FRAÎCHE ET AU TAMARIN

SAMOSA POULET 2st 10.00
PÂTE FEUILLETÉE FOURRÉE AU POULET
SUBTILEMENT ASSASONNÉ

POULET PAKORA 8.50
MORCEAUX DE POULET RECOUVERTS D'UNE PÂTE LÉGÈRE ET FRITS

PLATS DE MER

GAMBAS 20.00
CREVETTES MARINÉES À L'AIL ET AU GINGEMBRE CUITES AU FOUR
TANDOOR ACCOMPAGNÉES DE LEMOENS

SCAMPI'S PAKORA 12.00
SCAMPI'S RECOUVERT D'UNE PÂTE LÉGÈRE ET FRIT

POISSON AMRITSARI 11.00
POISSON CUISINÉ AVEC DES ÉPICES SPÉCIALEMENT D'AMRITSAR

L'AGNEAU

SEEKH KEBAB 11.00
DÉLICIEUSES SAUCISSES L'AGNEAU HACHÉES LÉGÈREMENT ASSASONNÉ
SUR UNE BROCHETTE

TANDOORI CÔTELETTES DE MOUTON 22.00
CÔTELETTES D'AGNEAU JUTEUSES MARINÉES AVEC DES ÉPICES
INDIENNES À L'AIL ET AU GINGEMBRE ET GRILLÉES À LA PERFECTION

ENTREE

VÉGÉTARIEN

PANI PURI BOULE SOUFFLÉE FRITE ET CROUSTILLANTE, REMPLIE DE POMMES DE TERRE, POIS CHICHES, OIGNONS, HERBES ET EAU AROMATISÉE	10.00
PAPDI CHAAT PETITES TRANCHES FRITES CROUSTILLANTES TELLES QUE DES PAPDIS AVEC DE DÉLICIEUSES GARNITURES VÉGÉTARIENNES ET CHUTNEYS	11.00
ONION BHAJI OIGNON FINEMENT HACHÉ RECOUVERT D'UNE PÂTE SIMPLE ET PARFUMÉE ET FRIT À LA PERFECTION CROUSTILLANTE	8.00
SAMOSA 2st PÂTE FEUILLETÉE GARNIE DE MÉLANGES DE LÉGUMES SUBTILEMENT ASSASONNÉS	9.00
SAMOSA CHAAT SAMOSA AUX POIS CHICHES ET DÉLICIEUSES GARNITURES	12.00

SOUPE

MULLIGATAWNY SOUPE SOUPE AUX LENTILLES CLASSIQUE	6.50
SOUPE AU POULET SOUPE DE POULET LÉGÈRE ÉPICÉE CUIE AVEC CAROTTES ET OIGNONS CITRON CORIANDRE	7.50
SOUPE DE SCAMPES SOUPE DE SCAMPI AVEC CORIANDRE, CITRON, CAROTTES ET OIGNONS	8.50
+ NAAN PAIN	4.00

PLATS PRINCIPAUX

POULET

BUTTER CHICKEN 20.00
POULET DANS UNE SAUCE TOMATE MOELLEUSE, DOUCE ET CRÉMEUSE

POULET TIKKA MASALA 20.50
POULET MARINÉ MIJOTÉ DANS UNE SAUCE ÉPICES TOMATE RICHE, CRÉMEUSE

POULET SHAHI KORMA 22.00
POULET MARINÉ MÉLANGÉ À UN CURRY CRÉMEUX ET SUCRÉ AU YAOURT ET AUX NOIX DE CAJOU

POULET KADAI 🌶️ 20.00
POULET CUIT DANS UNE SAUCE TOMATE AÏN AVEC POIVRONS

POULET CURRY 🌶️ 19.00
POULET AUX TOMATES FRAÎCHES AÏN, SAUCE LÉGÈREMENT ÉPICÉE

POULET MADRAS 🌶️🌶️ 20.00
POULET CUIT AU CURRY DE NOIX DE COCO

POULET VINDALOO 🌶️🌶️🌶️ 22.00
POULET ET POMMES DE TERRE CUIITS AU CURRY ÉPICÉ

POULET KOLHAPURI 🌶️🌶️🌶️🌶️ 19.50
POULET CUIT DANS UNE SAUCE SPÉCIALE KOLHAPURISA AVEC OIGNONS POIVRONS, TOMATES ET FEUILLES DE CURRY

TOUS LES PLATS SONT SERVIS AVEC DU RIZ OU NAAN
INCLUS

NAAN

NATURE NAAN 4.00
NAAN À L'AIL 5.50
NAAN AU FROMAGE 6.00
PESHWARI NAAN 7.00
NAAN AU FROMAGE ET À L'AIL 7.50

RIZ

RIZ NATURE 4.00
PULAO RIZ 5.50
SAFFRON RIZ 7.00
RIZ À L'AIL 5.50

PLATS PRINCIPAUX

VIANDE DE CHÈVRE - L'AGNEAU

ROGAN JOSH CHÈVRE CUIT AU CURRY OIGNON TOMATE-YAOURT	23.00
MOUTON TIKKA MASALA MOUTON MARINÉ MIJOTÉ DANS UNE SAUCE ÉPICES TOMATE RICHE, CRÉMEUSE	23.00
COURONNE D'AGNEAU À LA SAUCE TIKKA COURONNE D'AGNEAU SERVIE AVEC CURRY AIGRE-DOUCE	34.00
MOUTON SHAHI KORMA AGNEAU MARINÉ MÉLANGÉ À UN CURRY CRÉMEUX ET SUCRÉ AU YAOURT ET AUX NOIX DE CAJOU	23.00
CHÈVRE KADAI 🌶️ CHÈVRE CUIT DANS UNE SAUCE TOMATE AFIN AVEC POIVRONS	24.00
MOUTON MADRAS 🌶️🌶️ MOUTON CUIT AU CURRY DE NOIX DE COCO	21.00
MOUTON VINDALOO 🌶️🌶️🌶️ MOUTON ET POMMES DE TERRE CUIITS AU CURRY ÉPICÉ	22.00
CHÈVRE KOLAPURI 🌶️🌶️🌶️ CHÈVRE CUIT DANS UNE SAUCE SPÉCIALE KOLHAPURISA AVEC OIGNONS POIVRONS, TOMATES ET FEUILLES DE CURRY	25.00

TOUS LES PLATS SONT SERVIS AVEC DU RIZ OU NAAN INCLUS

NAAN

NATURE NAAN	4.00
NAAN À L'AIL	5.50
NAAN AU FROMAGE	6.00
PESHWARI NAAN	7.00
NAAN AU FROMAGE ET À L'AIL	7.50

RIZ

RIZ NATURE	4.00
PULAO RIZ	5.50
SAFFRON RIZ	7.00
RIZ À L'AIL	5.50

PLATS PRINCIPAUX

PLATS DE MER

HOMARD MASALA

HOMARD FRIT SERVI AVEC DU LAIT DE COCO
CRÉMEUX, CURRY DE TOMATES ET D'OIGNONS

(PRIX JOUR)

ROYAL HOMARD

HOMARD MARINÉ AUX HERBES ET CITRON ET
BOUILLI ET AU TANDOOR

(PRIX JOUR)

SAUMON MASALA

SAUMON MARINÉ CUIT AU TANDOOR ET SERVI AVEC
SOUS TIKKA AIGRE-DOUCE

30.00

KERALA POISSON CURRY

CURRY DU TILAPIA TRADITIONNEL DU KERALA FABRIQUÉ AVEC DES
FEUILLES DE CURRY DE TAMARIND ET DU LAIT DE COCO

23.00

GOAN POISSON CURRY

TILAPIA GOA À BASE DE NOIX DE COCO CURRY ET DE POMMES DE
TERRE PURES

24.00

POISSON KASHMIRI

CURRY DU TILAPIA À BASE DE FRUITS SECS ET SAUCE CRÉMEUSE DE
TOMATE

23.50

SCAMPIS BUTTER MASALA

SCAMPIS DANS UNE SAUCE TOMATE MOELLEUSE, DOUCE ET
CRÉMEUSE

23.00

SCAMPIS MADRAS

SCAMPIS CUIT AU CURRY DE NOIX DE COCO

23.50

SCAMPIS VINDALOO

SCAMPIS CUIT DANS UNE SAUCE SPÉCIALE KOLHAPURISA AVEC
OIGNONS POIVRONS, TOMATES ET FEUILLES DE CURRY

23.00

TOUS LES PLATS SONT SERVIS AVEC DU RIZ OU NAAN INCLUS

PLATS PRINCIPAUX

VÉGÉTARIEN

- DAL MAKHANI** 16.00
À BASE DE LENTILLES NOIRES ET BRUNES AU GOÛT TRÈS CRÉMEUX
- DAL TAKDA** 16.00
LENTILLES BOUILLIES TEMPÉRÉES AVEC DU GHEE, FRITES
DANS DES ÉPICES ET DES HERBES
- MALAI KOFTA** 18.00
BOULETTES DE POMMES DE TERRE FRITES, FROMAGE ET SAUCISSON SÉCHÉ
RECOUVERT D'UNE SAUCE SUCRÉE CRÉMEUSE
- PANEER MAKHANI** 18.00
FROMAGE INDIEN DANS UNE SAUCE TOMATE DOUCE, DOUCE ET
CRÉMEUSE
- PANEER SAHI KORMA** 18.50
FROMAGE MARINÉ MÉLANGÉ À UN CURRY CRÉMEUX ET SUCRÉ
AU YAOURT ET AUX NOIX DE CAJOU
- PANEER TIKKA MASALA** 18.00
FROMAGE MARINÉ MIJOTÉ DANS UNE SAUCE TOMATE RICHE,
CRÉMEUSE ET ÉPICÉE
- MIX VEG KADAI** 17.50 
MÉLANGER LES LÉGUMES DANS LA SAUCE OEUF-TOMATE

TOUS LES PLATS SONT SERVIS AVEC DU RIZ OU NAAN INCLUS

SALADE

- KACHUMBER SALADE** 6.00
TOMATE CONCOMBRE OIGNONS ROUGES LAITUE ICEBERG
ASSAISONNÉE DE CITRON ET D'HUILE DE SALADE

- DAHI RAITA** 6.00
TOMATE, CONCOMBRE, OIGNONS AVEC SAUCE YAOURT

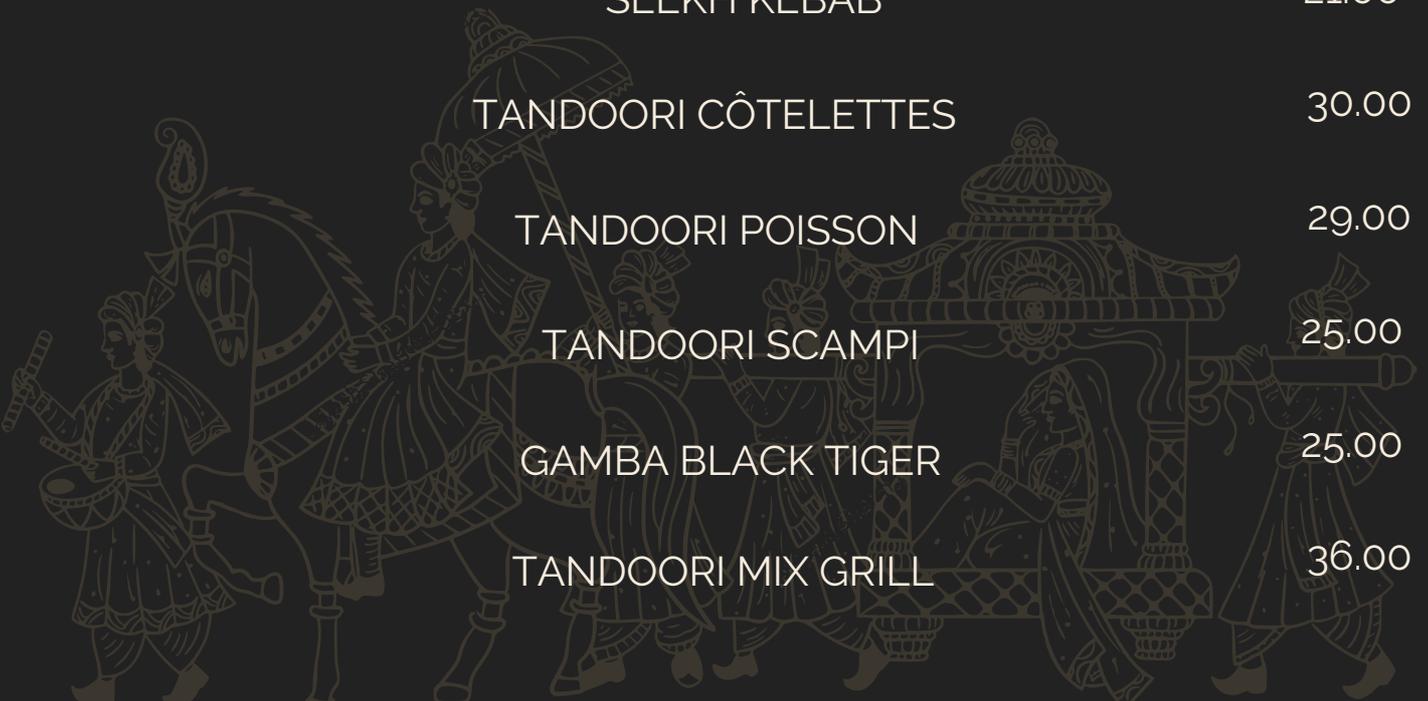
PLATS PRINCIPAUX

BIRYANI

HYDERABADI POULET DUM BIRYANI	21.00
MUTTON BIRYANI	25.00
SCAMPI BIRYANI	24.00
VÉGÉTARIEN BIRYANI	19.00

TANDOORI GRILL

POULET TIKKA	20.00
TANDOORI POULET	17.00
POULET HARIYALI TIKKA	20.00
SEEKH KEBAB	21.00
TANDOORI CÔTELETTES	30.00
TANDOORI POISSON	29.00
TANDOORI SCAMPI	25.00
GAMBA BLACK TIGER	25.00
TANDOORI MIX GRILL	36.00



DESSERTS

GULAB JAMUN 12.00

RAS MALAI 11.50

TROIS GOUTE KULFI 12.00
GLACE INDIENNE À LA PISTACHE, MANGUE, ARÔME VANILLE

CHOCOLADE BOMB 19.00
SOUFFLEUR DE CHOCOLAT REMPLI DE GLACE VANILY ET
CAMEL SERVI AVEC CHOCOLAT CHAUD

DIGESTIFS

COGNAC 9.00
CALVADOS 9.00
COINTREAU 9.00
AMARETTO 9.00
BAILEYS 7.00

BOISSONS CHAUDES

CHAI 5.00
(THÉ INDIEN)
CAFÉ 3.00
ESPRESSO 3.50
CAPUCHINO 4.00
DECA 3.00
THÉ 3.00
(MENTHE, VERT, CITRON,
ÉGLISANT, CAMOMILLE)

