

CARTE A L'ÉMPORTE

TAKE AWAY CARD



*Service Traiteur, Banquet, Séminaire, Mariage, Collation, Location de salle privative
- contactez-nous !*



+41 32 731 77 07



Place de la Fontaine 2
2034 Peseux



info@grandpin.ch

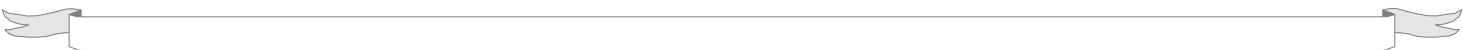


www.grandpin.ch



Entrée

3	Veg. Samosa (Feuillère de pommes de terre aux épices)	10
4	Pakora (Beignets de légumes)	10
5	Jhinga Pakora (Crevettes frites aux épices)	12
6	Assiette mixte (Différentes entrées)	14
7	Salade fitness Crudités, fruits, poulet poêlé	12



Nos plats végétariens

Tous les plats sont accompagnés du traditionnel riz basmati.

10	Channa Masala	17
	Pois chiches au curry	
11	Palak Panir	19
	Fromage maison aux épinards à l'indienne	
12	Mix Veg.	18
	Mélanges de légumes au curry	
13	Dal Tarka	17
	Lentilles mixtes aux currys à l'indienne	
14	Bengan Bartha	19
	Aubergines étouffées et préparés à indienne	
15	Dal Makhni	19
	Plat national indien : lentilles noires préparées avec du beurre	
16	Allo Palak	19
	Pommes de terre avec épinards à la crème	
17	Allo Gobi	19
	Curry de pommes de terre et de chou-fleur	
18	Butter Panir Masala	21
	Fromage maison à la sauce tomate et beurre	

Nos Tandooris

De délicieux plats préparés dans notre four tandoori spécial de l'Inde.

20	Murgh Tandoori	21
<hr/>		
	Cuisse de poulet mariné grillé à l'indienne	
21	Murgh Tikka	23
<hr/>		
	Supreme de poulet mariné avec yogourt et épices, grillé au four indien	
22	Murgh Malai Tikka	23
<hr/>		
	Poulet cuit dans une marinade au yogourt, au fromage et aux piments	
23	Seekh Kebab	23
<hr/>		
	Brochette d'agneau hachée et grillé aux épices	

Tous les plats tandooris sont accompagnés de naan fraîchement cuit, d'une garniture du jour et de riz.

Nos plats agneaux

Tous les plats sont accompagnés du traditionnel riz basmati.

30	Lamb Rogan Josh	29
<hr/>		
	Agneau curry façon kashmiri traditionnelle	
31	Handi Ghost Laziz	29
<hr/>		
	Curry d'agneau aux sauce tomates, oignons, ail et gingembre	
33	Lamb Vindaloo HOT	28
<hr/>		
	Curry d'agneau relevé	
34	Lamb Tikka Masala	29
<hr/>		
	Agneau, oignons, tomates, ail, gingembre et coriandre	
35	Agneau Karahi	28
<hr/>		
	Agneau à la sauce garam masala (mélange d'épices)	

Nos plats poulets

Tous les plats sont accompagnés du traditionnel riz basmati.

40	Butter Chicken	27
<hr/>		
Supreme de poulet à l'ail, tomates et gingembre		
41	Chicken Tikka Masala	27
<hr/>		
Supreme de poulet mariné grillé avec sa sauce aux tomates, oignons, coriandre et gingembre		
42	Chicken Vindaloo HOT	27
<hr/>		
Curry de poulet relevé		
43	Chicken Kashmiri	27
<hr/>		
Supreme de poulet avec sa sauce crème, noix de cajou et amandes		
44	Chicken Jalfrezy	27
<hr/>		
Lamelles de suprême de poulet préparé avec oignons, poivrons et des épices parfumées		
45	Chicken Coco	27
<hr/>		
Émince de suprême de poulet au lait de coco avec curry léger		

Nos plats bœuf

Tous les plats sont accompagnés du traditionnel riz basmati.

50	Balti Gosht	28
<hr/>		
Dés de bœuf au gram masala parfumé de cardamom noir		
51	Gosht Saagwala	29
<hr/>		
Dés de bœuf d'aux épinards à l'indienne		
52	Bœuf Vindaloo HOT	29
<hr/>		
Curry de bœuf relevé		

Nos plats fish

Tous les plats sont accompagnés du traditionnel riz basmati.

60	Fish Curry	25
<hr/>		
	Filet de pangasius sauce curry	
61	Jhinga Coco	30
<hr/>		
	Crevettes marinées et grillées préparées avec lait de coco et curry léger	
62	Jhinga Karahi	30
<hr/>		
	Gambas apprêtées avec gingembre, coriandre, tomate et ail	

Nos Biryanis

70	Poulet Briyani	28
<hr/>		
	Plat traditionnel indien mijoté à base de riz basmati et poulet aux épices	
71	Agneau Biryani	30
<hr/>		
	Plat traditionnel indien mijoté à base de riz basmati, viande d'agneau et épices	
73	Biryani Végétarien	23
<hr/>		
	Plat traditionnel indien mijoté à base de riz basmati et légumes aux épices	

Accompagnement

80	Naan Nature	4.50
	Galette de farine cuite dans le tandoor	
81	Garlic Naan	5
	Galette de farine à l'ail	
82	Cheese Naan	7
	Pain aux fromages	
83	Chilli Naan	5
	Galette de farine à piment	
84	Cheese & Garlic Naan	7
	Galette de farine à piment	
85	Cheese & Chilli Naan	5
	Galette de farine à piment et fromage	
86	Piaze Pullao	7
	Riz basmati apprête avec oignons grillé, cumin, bâton de cannelle et épices	
87	Riz Zarda	5
	Riz basmati sucré	
89	Raita	7
	Yogourt préparé avec concombres et tomates	

Dessert

90	Gulab Jamun	8
	Les gulab jamun sont de délicieuses boules molles de la taille d'une baie, fabrique à partir de solides du lait, de farine et d'un agent levant	
91	Dall ki Barfi	6
	Dessert à base de pois chiche et amandes grillées	
92	Crème de Mangue	6
	Spécialité maison	
93	Gajjar ka Halwa	8
	Gâteau aux carottes	