

Bienvenu au restaurant



Nous sommes très contents de vous accueillir aujourd'hui et vous souhaitons un bon appétit !

Votre équipe Grand Pin

*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

Déclaration des viandes :

Poulet :	Suisse/France/Brasil
Agneau :	Suisse/New Zealand
Bœuf :	Suisse
Crevette/Fish :	Vietnam

Les allergies :

Sur demande, nos collaborateurs vous informeront volontiers sur les ingrédients de nos plats qui peuvent déclencher des allergies ou des intolérances.

Entrée

1	Soupe de légumes (Avec de légumes frais)	10
2	Dal Soupe (Soupe aux lentilles indiennes)	10
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)	16
7	Salade fitness Crudités, fruits, poulet poêlé	12
8	Salade mêlée Salade mêlée	9

Nos plats végétariens

Tous les plats sont accompagnés du traditionnel riz basmati.

10	Channa Masala	19
	Pois chiches au curry	
11	Palak Panir	21
	Fromage maison aux épinards à l'indienne	
12	Mix Veg.	19
	Mélanges de légumes au curry	
13	Dal Tarka	19
	Lentilles mixtes aux currys à l'indienne	
14	Bengan Bartha	21
	Aubergines étouffées et préparés à indienne	
15	Dal Makhni	21
	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	24
	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	24
	Cuisse de poulet mariné grillé à l'indienne	
21	Murgh Tikka	26
	Supreme de poulet mariné avec yogourt et épices, grillé au four indien	
22	Murgh Malai Tikka	26
	Poulet cuit dans une marinade au yogourt, au fromage et aux piments	
23	Seekh Kebab	26
	Brochette d'agneau hachée et grillé aux épices	
25	Mixte Grill	32
	Gambas grillées, cuisse de poulet, agneau haché en brochette	

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	32
	Agneau curry façon kashmiri traditionnelle	
31	Handi Ghost Laziz	32
	Curry d'agneau aux sauce tomates, oignons, ail et gingembre	
32	Lamb Palak	32
	Agneau aux épinards à la crème selon la célèbre recette du nord de l'Inde	
33	Lamb Vindaloo HOT	30
	Curry d'agneau relevé	
34	Lamb Tikka Masala	32
	Agneau, oignons, tomates, ail, gingembre et coriandre	
35	Agneau Karahi	30
	Agneau à la sauce garam masala (mélange d'épices)	

Nos plats poulets

Tous les plats sont accompagnés du traditionnel riz basmati.

40	Butter Chicken	29
<hr/>		
	Supreme de poulet à l'ail, tomates et gingembre	
41	Chicken Tikka Masala	29
<hr/>		
	Supreme de poulet mariné grillé avec sa sauce aux tomates, oignons, coriandre et gingembre	
42	Chicken Vindaloo HOT	29
<hr/>		
	Curry de poulet relevé	
43	Chicken Kashmiri	29
<hr/>		
	Supreme de poulet avec sa sauce crème, noix de cajou et amandes	
44	Chicken Jalfrezy	29
<hr/>		
	Lamelles de suprême de poulet préparé avec oignons, poivrons et des épices parfumées	
45	Chicken Coco	29
<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	30
<hr/>		
	Dés de bœuf au gram masala parfumé de cardamom noir	
51	Gosht Saagwala	31
<hr/>		
	Dés de bœuf d'aux épinards à l'indienne	
52	Bœuf Vindaloo HOT	31
<hr/>		
	Curry de bœuf relevé	

Nos plats fish

Tous les plats sont accompagnés du traditionnel riz basmati.

60	Fish Curry	27
<hr/>		
	Filet de pangasius sauce curry	
61	Jhinga Coco	32
<hr/>		
	Crevettes marinées et grillées préparées avec lait de coco et curry léger	
62	Jhinga Karahi	32
<hr/>		
	Gambas apprêtées avec gingembre, coriandre, tomate et ail	

Nos Biryanis

70	Poulet Briyani	30
<hr/>		
	Plat traditionnel indien mijoté à base de riz basmati et poulet aux épices	
71	Agneau Biryani	32
<hr/>		
	Plat traditionnel indien mijoté à base de riz basmati, viande d'agneau et épices	
73	Biryani Végétarien	25
<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	

Carte spéciale

LES TARTARES DU BŒUF

Tous les Tartares sont servis avec des toasts faits maison, de la salade fraîche et des frites.

200g CHF 35.00 / 300g CHF 42.00

1000 LE TRADITIONNEL

Secret du chef

1001 L'ÉSPAGNOL

Chorizo, paprika fumé, oignon rouge et concombre

1002 L'ITALIEN

Parmesan, roquettes et huiles de truffe

1003 LE MEXICAIN

Mais, oignon rouge, ail, coriandre, sambal oelek, citron vert et roquettes

LE POISSON

1004 FILETS DE PERCHE MEUNIÈRE

34

Frites et salade

Les boissons

les boissons non alcoolisées	0.1l	0.2l	0.33l	0.5l	1l
Coca-Cola (normal, zero)			4.50		
Nestea citron, peche		3.20	4.20		
Sprite / Fanta			4.50		
Eau minérale non gazeuse (Arkina)			4.50	6.10	9.90
Eau minérale gazeuse (Arkina)			4.50	6.10	9.90
Schweppes Tonic / Lemon / Ginger			4.50		
Rivella rouge, bleu, vert			4.50		
Bitter rouge	5.50				
Jus de fruits / Nectars					
Orange, abricot, ananas, peche, poire, tomate		4.50			
Pommes Schorle			4.50		
Les boissons faites maison					
Mango Lassi			6.50		
Sweet Lassi			6.50		
Salt Lassi			6.50		

Les bières

Bières à la pression	0.25	0.33l	0.5l
1664	4.10		7.10
Grimbergen blanche	4.50		8.10
Grimbergen rouge	4.50		8.10
Grimbergen ambré	4.50		8.10
Bières indienne			
Kingfischer		5.50	
Cobra		5.50	

Boissons alcoolisées

Apéritifs

Aperol Spritz			11.50
Hugo			11.50
Limoncello Spritz			11.50
Martini blanc / rouge	15 vol	4cl	4.50
Campari	23 vol	4cl	4.20
Suze	20 vol	4cl	4.20
Porto rouge / blanc	19 vol	4cl	4.50
Ricard	45 vol	2cl	4.20
Pastis 51	45 vol	2cl	4.20
Baileys	17 vol	4cl	8.00
Absinthe	53 vol	4cl	5.90
Gordon's Gin	37.5vol	4cl	9.00
Vodka blanche/colour	40 vol	4cl	9.00
Havana blanc rhum	40 vol	4cl	9.00

Whiskies

Balantines/J&B/Jameson	40vol	4cl	10.00
Jack Daniels	40 vol	4cl	14.00
Chivas Regal	40 vol	4cl	16.00

Eau de vie / liqueurs

Amaretto	28 vol	4cl	8.90
Cointreau	40 vol	4cl	8.90
Prune	35 vol	4cl	8.90
Calvados	40 vol	4cl	8.90
Grand Marnier	40 vol	4cl	8.90
Williaminè	43 vol	4cl	8.90
Abricotine	43 vol	4cl	8.90



Vin Ouvert

Rouge

	1dl
Moinillon	3.60
Monte Vehlo	5.80
Primitivo	6.00
Kaiken	6.00
Pinot Noir	6.10

Blanc

Chasselas	3.60
Chardonnay	6.10
Sauvignon Blanc	6.10
Pinot Gris	6.10

Rosé

Rosanette	3.60
Moinillon	3.60
Œil de Perdrix	6.10

Carte du vin

Demandez à notre personnel de service pour la carte des vins séparée



Boissons chaudes

Café / Espresso	3.60
Renversé	3.80
Cappuccino	4.20
Chocolat chaud	4.20
Thé fruits rouges, noir, tilleul, verveine, menthe, cynorhodon, vert, camomille	4.20
Masala Chai indien	5.00

