



indian by nature

Gastronomie Indienne & Shisha Lounge

MENU





BIENVENUE CHEZ INDIAN BY NATURE

Votre restaurant gastronomique.

Nous servons une sélection de plats traditionnels indiens ainsi que de nombreuses créations propres à notre restaurant.

Les ingrédients que nous utilisons se complètent nutritionnellement et plairont à votre palais.

Toutes nos viandes et volailles proposées dans nos plats sont HALAL.

Tous les plats sont faits d'épices et d'herbes fraîches minutieusement sélectionnés.

Chaque plat est épicé pour améliorer son arôme et sa saveur particulière. Les épices ne rendent pas les plats piquants. Nos chefs qualifiés font chaque plat individuellement et nous serons heureux de cuisiner vos plats selon vos préférences, des épices les plus douces aux épices les plus piquantes.

Gardez à l'esprit que la nourriture indienne n'est pas de la restauration rapide et que les plats prennent du temps à être préparés.

Votre patience sera récompensée.

Bonne dégustation.

Soups

Indian soup

Cream of Tomato

Velouté de tomates

Rich & Creamy Tomato Soup

3 000 fcfa

Murg Ka Shorba

Soupe de poulet légèrement épicé

Chicken Soup with a rich texture ,slightly spicy flavour

4 500 fcfa

Chinese soup

Veg Manchow

servi chaud et légèrement épicé avec une bouchée croquante de nouilles frites et de légumes

served hot and slightly spicy with a crunchy bite of deep fried noodles & vegetable

3 500 fcfa

Veg Hot & Sour

Épicé, acidulé et chargé de légumes - le nom décrit assez bien la soupe

Spicy, tangy and loaded with vegetables – the name pretty much describes the soup perfectly

4 000 fcfa

Sweet Corn Soup

Une soupe douce à base de maïs sucré

A mild soup made from sweet corn

4 000 fcfa

Chicken Manchow

Soupe marron foncé préparée avec divers légumes, oignons verts et poulet, épaissie avec du bouillon et de la farine de maïs et aromatisée avec des doses généreuses de sauce soja, sel, ail et piments chili

Dark brown soup prepared with various vegetables, scallions, and chicken, thickened with broth and corn flour, and flavored with generous doses of soy sauce, salt, garlic and chili peppers.

4 500 fcfa

Chicken Hot & Sour

Soupe acidulée au poulet, champignons, chou et carottes cuits aux saveurs orientales

Tangy Flavored soup with chicken ,Mushrooms, cabbage and carrots cooked in oriental flavors.

4 500 fcfa



Salads



Cucumber Onion Salad

Une salade de concombre légère et rafraîchissante est parfaite pour une chaude journée d'été

Light and refreshing cucumber salad is perfect for a hot summer day.

2 500 fcfa

Quinoa Salad

Un mélange sain de quinoa avec des herbes colorées et des légumes servis avec une délicieuse vinaigrette

A healthy mix of quinoa with colourful herbs and vegetables served with a delicious vinaigrette

6 000 fcfa

Sprout Bean Salad

Lentilles de haricot Moong germées à la maison, mélangées à un mélange de légumes frais et croquants et servies avec une vinaigrette à la indienne

Moong bean lentil sprouted at home, mixed with fresh and crunchy mix of vegetables and served with an Indian styled vinaigrette

4 500 fcfa

Kimchi Salad

Un mélange de chou mariné avec des oignons nouveaux et une vinaigrette à la chinoise.

A pickled mix of cabbage with spring onions and a indo chinese style vinaigrette.

4 000 fcfa



Street food

Masala Peanuts

Cacahuètes rend intéressant en mélangeant avec l'oignon fraîchement haché, les tomates, les piments verts, poudre de chili rouge»

peanuts made interesting by mixing with freshly chopped onion, tomatoes, Green chilies , red chili powder

2 000 fcfa

Masala Papad

Papads rôtis garnis d'oignons, de tomates et d'épices

Roasted papads topped with onions, tomatoes and spices.

1 500 fcfa

Chana Masala Chaat

Un mélange épicé de pois chiches, légumes croquants et herbes fraîches sous la forme d'une salade

A spicy mix of chickpeas, crunch vegetables & fresh herbs in the form of a a salad

3 500 fcfa

Pani Pouri Shots (Weekends Only)

Puri rond et creux, croustillant frit et rempli d'un mélange d'eau aromatisée (communément appelée imli pani), chutney au tamarin, chili, chaat masala, pomme de terre, oignon et pois chiches (Weekend Only)

Round, hollow puri, fried crisp and filled with a mixture of flavored water (commonly known as imli pani), tamarind chutney, chili, chaat masala, potato, onion and chickpeas (Weekend Only)

2 500 fcfa

Chhola Bhatura

Un plat populaire du nord de l'Inde, il s'agit d'une combinaison d'une sauce épicée aux pois chiches et d'un pain frit qui l'accompagne

A popular dish from North India, this is a combination of a spicy chickpea sauce & a fried bread to go with it

7 000 fcfa

Samosa Chaat

Les samosas sont imprégnés de plus de saveurs provenant de l'utilisation du yogourt, du chutney au tamarin et du chutney à la menthe

Samosas are infused with more flavors from the use of yogurt, tamarind chutney & mint chutney

5 000 fcfa

Aloo Chaat

Pommes de terre frites croustillantes assaisonnées d'épices et de chutneys

Crispy fried potatoes seasoned with spices & chutneys

4 000 fcfa

Veg Smoosa

Pommes de terre croustillantes épicées à la noix de cajou

A delicious mix of fresh Potatoes seasoned with Cashews and spices wrapped in Crispy Batter.

4 000 fcfa



Raita



Beetroot Raita

Le raita de betterave simple est une sauce au yogourt glacé à base de betterave, de yaourt et de quelques épices

Simple beet raita is a chilled yogurt sauce made with beets, yogurt and a few spices

3 000 fcfa

Cucumber Onion Raita

Fait avec un mélange de yaourt, concombre, oignon, menthe et piment, assaisonné de sel et de poivre noir

Made with mix of yoghurt, cucumber, onion, mint and chilli and seasoned with salt and ground black pepper

3 000 fcfa

Boondi Raita

Boondi Raita est un accompagnement sain et délicieux composé de yaourt et de petites boulettes frites à base de farine de pois chiche

Boondi Raita is a healthy and delicious accompaniment made with yogurt and small fried balls made of chickpea flour

3 000 fcfa

Plain Curd

yaourt maison traditionnel appelé dahi

Traditional homemade yogurt known as dahi

1 500 fcfa

Pineapple Raita

Ananas Raita est un raita sucré, épicé et acidulé qui déborde d'ananas juteux et assaisonné de peu d'épices et d'herbes

Pineapple raita aka ananas raita is a sweet, spicy and tangy raita bursting with juicy pineapples and seasoned with few spices and herbs

3 000 fcfa



Kids menu

I don't know

Veg burger+ fries

Veg burger+ fries

6 000 fcfa

I don't care

Chicken burger + fries

Chicken burger + fries

7 000 fcfa

I'm not hungry

Chicken nuggets+ fries

Chicken nuggets+ fries

5 500 fcfa

I don't want that

Veg cutlets + fries

Veg cutlets + fries

5 000 fcfa



Vegetarian Starters

Veg Seekh Kebab

Kebabs aux légumes de saison, fromage cottage et sélection d'épices

Tender Kebabs made with Seasonal Vegetable, Cottage Cheese & Choicest of Spices from our Spice Basket

5 500 fcfa

Hara Bhara Kebab

Méli-mélo de légumes verts épicés façon Kebab

Fresh Greens pound with other Vegetables & spices turned into Crispy Kebabs

4 500 fcfa

Beetroot Kebab

Kebabs croustillants de betterave et légumes frais aux épices

Red Colored crispy Kebabs that derive their taste & colour from beetroot mixed with other fresh vegetables & spices

5 000 fcfa

Dahi ke Kebab

Kebabs frits fondants à l'intérieur et croustillants à l'extérieur, à base de lait caillé et épices fraîches

A combination of crispy fried from outside & soft from inside, there kebabs are made from home made hung curd & fresh spices

5 500 fcfa

Aloo Nazakat (Tandoori aloo)

Pommes de terres marinées farcies au fromage cottage

Tender Marinated potatoes stuffed with cottage cheese

4 500 fcfa

Paneer Tikka

Fromage cottage fait maison mariné au lait caillé et épices traditionnelles

Home made cottage cheese marinated in fresh hung curd and traditional spices

6 000 fcfa

Paneer Malai Tikka

Fromage cottage frais mariné aux noix de cajou et épices indiennes

Fresh Cottage cheese marinated in cashewnuts & rich Indian spices

6 500 fcfa

Paneer Tikka Achari

Fromage cottage frais mariné aux épices et yaourt en saumure

Fresh Cottage cheese marinated in pickled spices & yogurt

6 500 fcfa

Paneer Tikka Haryali

Fromage cottage frais mariné aux épices et légumes verts, servi avec du lait caillé

Fresh Cottage cheese marinated in a mix of spices & greens , softed with fresh hung curd.

6 000 fcfa



Paneer Tikka Hadippa **6 500 fcfa**

Un mélange spécial d'oignons, de tomates et d'épices est utilisé pour donner de la saveur au fromage cottage, puis grillé au four d'argile

A special mix of onions, tomatoes & spices are used to give flavor to cottage cheese & then grilled in the clay oven

Paneer Makhmali Seekh **6 500 fcfa**

Cette brochette de fromage cottage tendre a une saveur dominante de cumin

This tender cottage cheese kebab has a dominating cumin flavor

Firangi Cheese **6 500 fcfa**

Fromage cottage frais frit infusé à la lime, à l'ail, et aux herbes fraîches servi avec une sauce acidulée.

Fresh Cottage cheese dipped in the flavours of lime, garlic & fresh herbs in a tangy Sauce.

Caulifower 65 **5 000 fcfa**

Entrée populaire traditionnelle du Sud de l'Inde. Chou-fleur en panure croustillante infusé aux épices et feuilles de curry.

It's a popular Starter recipe from the South Of India. Batter fried crispy caulifalower is tempered in curry leaves & mix of tasty spices.

Methi Chaman Kebab **4 500 fcfa**

Les feuilles de fenugrec sont utilisées pour donner de la couleur et une saveur unique à ce Kebab frit

Fenugreek leaves are used to give color & a unique flavor to this fried Kebab

Aloo Corn Tikki **4 500 fcfa**

Une délicieuse côtelette de nourriture faite d'un mélange de pommes de terre aux épices et de maïs

A delicious food cutlets made with a blend of spiced potatoes & corn

French fries **2 000 fcfa**

Fines lanières de pommes de terre frites

Thin strips of deep fries potatoes

Veg Pakora **4 000 fcfa**

Beignets de légumes croustillants à base de farine de pois chiche

Crispy vegetable fritters made by using chickpea flour

Paneer Pakoda **4 500 fcfa**

Croustillant de cubes de fromage cottage

Crispy deep fried cottage cheese cubes

Mix veg Platter by Indian by Nature (FULL) **22 000 fcfa**

Méli-mélo de gourmandises cuites dans un four traditionnel en céramique composé d'un kebab végétarien seekh, d'une panure tikka, d'une Malai Tikka, d'un kebab Hara Bhara et d'un Aloo Nazakat.

A mouth watering mix of delicious clay over delcacies. It consists of Veg seekh kebab, paneer tikka, Paneer Malai tikka, hara bhara kebab & aloo Nazakat.

Mix veg Platter by Indian by Nature (HALF) **14 000 fcfa**

Méli-mélo de gourmandises cuites dans un four traditionnel en céramique composé d'un kebab végétarien seekh, d'une panure tikka, d'une Malai Tikka, d'un kebab Hara Bhara et d'un Aloo Nazakat.

A mouth watering mix of delicious clay over delcacies. It consists of Veg seekh kebab, paneer tikka, Paneer Malai tikka, hara bhara kebab & aloo Nazakat.

Non Vegetarian Starters Tandoor Se

Tandoori Chicken (FULL/HALF)

Cette recette populaire de poulet est originaire du Punjab. Le poulet est mariné dans du lait caillé épicé avant d'être grillé dans un four traditionnel en céramique.

This globally popular chicken dish originated in Punjab. Chicken pieces are marinated in hung curd & a mix of flavorful spices & grilled in the clay oven.

**8 000 fcfa /
4 500 fcfa**

Murg Tikka

Ce plat traditionnel du Punjab consiste à mariner des cubes de poulets dans du yaourt, de l'ail, du gingembre et des épices pour ensuite les griller dans un four traditionnel en céramique.

This popular Dish from Punjab has cubes of chicken marinated in yogurt, ginger, garlic & a mix of rich spices. Barbequed in Clay Oven.

7 000 fcfa

Murg Achari Tikka

Poulet désossé juteux mariné au yaourt et aux épices en saumure faites maisons.

Boneless chicken marinated in yogurt & homemade pickled spices & juicy perfection.

7 000 fcfa

Afghani Chicken (FULL/ HALF)

Poulet grillé à l'afghane mariné à la crème, au yaourt et à la pâte de noix de cajou.

This delicious dish has its origin from Afghanistan. Chicken is marinated in cream, yogurt & cashewnut paste & grilled to perfection.

**8 500 fcfa /
5 000 fcfa**

Chicken Malai Tikka

Cubes de poulet marinés à la crème épicée et grillés dans un four traditionnel en céramique.

Chicken Cubes marinated in spices cream & Grilled in the clay oven.

7 500 fcfa

Murg Tikka Kali Mirch

Poulet légèrement pimenté mariné à la crème et au poivre noir.

Mildly spiced chicken marinated in cream & black pepper.

7 000 fcfa

Reshmi Chicken Kebab

Ce plat mugali tire son nom de la crème Malai dans laquelle il est mariné avant d'être cuit à petit feu dans un four traditionnel en céramique.

This Mugali Dish gets its name from its creamy texture due to cream (Malai) in its marination and slowbaking in the clay oven.

7 500 fcfa

Murg Seekh Kebab

Kebabs de poulet aux épices.

The chicken kebabs are made from spiced minced chicken.

7 000 fcfa

Murg Gulafi Kebab

Kebab de poulet pimenté de arôme spéciale

Spicy Chicken kebab that's gets its name from its special aroma

7 000 fcfa



Stuffed Murg Tangari Kebab

Cuisses de poulet farcies au poulet épicé et grillées dans un four traditionnel en céramique.

Chicken leg pieces stuffed with the spiced minced chicken & Grilled in clay oven

7 500 fcfa

Chicken 65

Poulet en panure croustillant aux épices cuit dans une sauce aigre-douce et infusé au curry.

Batter Fried crunchy chicken is cooked in spices, sweet & sour sauce and then flavoured with a tempering of curry leaves

7 000 fcfa

Murg Tikka Haryali

Cubes de poulet désossés pimentés marinés aux épinards, piment vert avant d'être grillés.

Mildly spiced boneless cubes of chicken are marinated in spinach & Green chilli & grilled till its Tender.

7 500 fcfa

Chicken Tikka Zafrani

Cette délicieuse recette de poulet tire sa saveur particulière de l'utilisation de safran de très haute qualité

This delicious chicken recipe gets its special flavor from the use of very high quality saffron

7 500 fcfa

Sailkot Murg Tikka

Une recette de tikka qui puise son inspiration dans la région de Sialkot au Pakistan. C'est savoureux et épicé

A tikka recipe that gets its inspiration from the Sialkot region of Pakistan. It is flavorful & spicy

7 500 fcfa

Murg Nawabi Tikka

Le poulet est mariné dans de la crème, du caillé coupé et un mélange d'épices, en particulier du curcuma, pour lui donner un goût et une couleur riches

Chicken is marinated in cream, hung curd & blend of spices especially curcuma to give it a rich taste & color

7 500 fcfa

Chicken Seekh Bahar-e-Kebab

Ce kebab est tendre et juteux et a sa texture et son goût uniques dus à l'utilisation d'œufs

This kebab is tender & juicy and has its unique texture & taste from the use of eggs

7 500 fcfa

Mutton Seekh Kebab

Ces Kebabs sont un parfait mélange de viande émincée aux épices, piments verts, gingembre et ail. Servi chaud sur un grill.

These Kebabs are a perfect mix of minced meat with spices, green chillies, ginger & garlic. Served Hot on Grill

8 000 fcfa



Mutton Seekh Rimjhim

Kebab coloré combinant les saveurs de la noix de cajou, d'épices variées, poulet et agneau émincés en brochette.

A colorful kebab combining the flavours of cashewnuts + seasoned spices & Texture of chicken mince & Mutton mince together on a single skewer

8 000 fcfa

Fish tikka

Mérou mariné au yaourt, gingembre, ail et mélange d'épices, cuit au barbecue.

Grouper Fish Marinated in yogurt, Ginger & Garlic & a mix of rich spices. Barbequed to perfection.

8 000 fcfa

Fish tikka Achari

Savoureux mérou grillé façon Tikka aux épices en saumure.

This spicy tikka gets in unique flavour from the use of pickled spices used on grouper fish & grilled.

8 000 fcfa

Fish Malai Tikka

Filet de poisson en cubes mariné à la crème et aux épices et grillé.

Fresh Fish fillet is cubed & Marinated in Cream & spices till its tender & Then grilled to be served hot.

8 000 fcfa

Fish Tikka Amritsari

Les graines d'Ajowan donnent à ce plat son goût unique. Mérou mariné au yaourt et épices cuit au grill.

Carom Seeds give this dish its unique flavour. Grouper fish marinated with yogurt & spices & then grilled.

8 500 fcfa

Kerala Fish Tikka

Recette originaire du Srare du Sud, et plus précisément du Kerala. Poisson mariné et grillé dans un mélange de yaourt et de feuilles de curry.

This peculiar tasting dish is Southern Srare if Kerala. Fish is marinated & Grilled in a mix of Yogurt, curry leaves & spices.

7 500 fcfa



Firangi Fish

Poisson cuit et servi dans une sauce claire acidulée.

Fresh Fish cooked & served in a Tangy clear sauce

7 500 fcfa

Fish 65

Cubes de mérrou cuit dans une sauce aigre-douce et infusés aux feuilles de curry.

Groupers Fish cut into cubes & cooked in a sweet & sour sauce & finally Tempered with curry leaves.

8 000 fcfa

Tandoori Sol

Sole aux épices indiennes et huile à la moutarde cuite au barbecue dans un four traditionnel en céramique.

Sol fish embracing the flavours of Indian Spices & Mustard oil barbequed in the clay oven

14 000 fcfa

Tandoori Prawns

Gambas fraîches marinées au yaourt; gingembre, ail, et aux épices, cuites au grill.

Fresh Prawns marinated in yogurt, ginger, garlic & Mix of spices & grilled to perfection.

13 000 fcfa

Shrimp Koliwada

Une collation épicée et croustillante faite avec une pâte à tartiner de farine de riz et d'épices moulues

A spicy & crispy snack made with a flinch batter of rice flour & ground spices

8 000 fcfa

Pearls of ocean

Gambas tendres marinées.

Tender prawns marinated

13 000 fcfa

Mixed Non Veg platter (FULL/ HALF)

Assiette composée de poisson tikka, Seekh de poulet, Seekh d'agneau, poulet Tikka et cuisses de poulet.

A mix of our chosen variety has Fish tikka, chicken seekh, mutton seekh, chicken tikka & chicken leg pieces

**38 000 fcfa /
22 000 fcfa**



Vegetarian Indo-Chinese Starters

Veg Manchurian

Chaussons végétariens frits servis dans une sauce pimentée et acidulée, fusionnant saveurs indiennes et chinoises.

Fried Vegetarian dumplings are served in a tangy & Spicy sauce. It's a fusion of Chinese & Indian flavors

4 500 fcfa

Crispy Veg

Légumes frits croustillants servis dans une sauce pimentée.

Crispy fried Vegetables served in a dry & spicy sauce.

4 500 fcfa

Honey Chilli Potato

Pétales de pommes de terre croustillants servies avec un mélange de sauces et parsemées de graines de sésame.

Crispy lists of Potatoes tossed in a mix of Sauces & drizzled with sesame seeds.

4 000 fcfa

Cheese Chilli

Fromage cottage frais frit et poêlé à la ciboulette, au poivron servi avec une sauce pimentée et acidulée.

Fresh Cottage Cheese is fried & tossed with spring onions, bell peppers in a Tangy & spicy sauce.

5 500 fcfa

Veg Spring Roll

Les rouleaux de printemps végétariens sont préparés avec du chou, du céleri, des carottes, des oignons verts et des nouilles chinoises enveloppés dans un fin wonton & cuits à l'or

Veg Spring Rolls are prepared with cabbage, celery, carrots, green onions & Chinese noodles wrapped in a thin wonton wrapper & cooked to a golden

4 500 fcfa



Non Vegetarian Indo-Chinese Starters

Chilli Chicken

Cubes de poulet désossé et légumes frais poêlés aux épices et sauces.

Boneless Chicken Cubes & fresh vegetables tossed in a mix of spices & sauces.

6 500 fcfa

Garlic Chicken

Poulet fondant aux légumes servi avec une sauce aigre-douce.

Tender pieces of Chicken Cooked with Fresh Vegetables in a sweet & Sour Sauce.

6 500 fcfa

Lemon Chicken

Poulet riche en arômes acidulés aux accents de lime et d'herbes aromatiques.

This Tangy dish is full of Aroma and has its flavour from fresh lime & herbs.

6 500 fcfa

Chicken Manchurian

Chaussons de poulet frits servis avec une sauce pimentée et acidulée.

A spicy & Tangy Sauce made to give flavours to the delicious fried chicken dumplings.

6 500 fcfa

Fish Szechwan

Cubes de poisson sans arêtes cuit dans un esprit de fusion culinaire. La sauce Szechwan et les épices indiennes apportent à ce plat un goût unique.

Bone less Fish Cubes cooked in a Fusion style. Szechwan sauce is used as a base along with some Indian spices to give this a unique spicy taste

8 000 fcfa

Garlic Prawns

Gambas fraîches poêlées dans une sauce acidulée et pimentée riche en ail.

Fresh Prawns tossed in a mix of spicy & Tangy sauces & lots of Garlic

9 000 fcfa

Prawn Szechwan

Gambas fraîches poêlées dans une sauce Szechwan pimentée et riche en épices.

Fresh Prawns tossed in a hot & spicy Szechwan sauce

9 000 fcfa



Chinese Noodles & Rice

Veg Hakka Noodles

Cette version indienne des nouilles Hakka s'appelle Chowmin en Inde. Ce plat est assez pimenté et composé de légumes croustillants.

These Indian Version of Hakka Noodles are called Chowmin in India. Its mildly spicy & Full of Crunchy Vegetables

3 500 fcfa

Chicken Hakka Noodles

Nouilles Hakka servies avec du poulet sauté et des légumes frais.

Hakka Noodles cooked with a mix of sauted chicken & fresh Vegetables

4 000 fcfa

Chilli Garlic Noodles

Nouilles Hakka servies avec des légumes, de l'ail et des piments verts.

Hakka Noodles tossed with Vegetables & lots of Garlic & Green Chillies

4 500 fcfa

Veg Fried Rice

Riz aux légumes et à l'assaisonnement pimenté.

The Delicious & Flavourful rich Dish consists of a variety of vegetables cooked with rice & mild seasoning.

4 000 fcfa

Chicken Fried Rice

Riz frit au poulet et aux légumes frais.

Cooked Rice stir fried with chicken & Fresh Vegetables

4 500 fcfa

Chicken Szechwan Fried Rice

Ce plat pimenté et épicé a pour base une sauce Schzewan. Le poulet frit et les légumes sautés à feu vif sont au cœur de recette haute en saveur.

This Hot & Spicy rich dish used the Schzewan sauce as its base. It has Stir Fried chicken & Vegetables sauted on high flame & cooked to Perfection

4 500 fcfa

Chicken Garlic Fried Rice

Riz sauté à l'ail, au poulet et aux légumes frais.

Cooked Rice Tauced with lots of garlic, chicken & Fresh Vegetables.

4 500 fcfa



Vegetarian Main Course

Dal Makhani

4 500 fcfa

Ce plat originaire du Punjab, une région du Nord de l'Inde, allie lentilles et haricots rouges dans une sauce à base de beurre et de crème.

This is a Dish originating from the North Indian State of Punjab. Its a tender mix of lentil & red kidney beans cooked in butter & Cream

Yellow Dal Tadka

4 500 fcfa

Lentilles jaunes Moong Dal cuites et infusées aux épices et aux herbes frites dans du Ghee.

Yellow Moong Dal/lentils cooked & tempered with Ghee fried spices & Herbs.

Dal Kabila

5 000 fcfa

Ce plat est un mélange de cinq types de lentilles, cuites à cœur.

This Dish is a mix of 5 types of lentils, mixed & cooked in spices till tender.

Mix Veg

5 500 fcfa

Un mélange coloré de légumes épicés sur lit de sauce aux oignons et tomates.

A colourful mix of seasoned vegetables cooked in spices & a delicious onion tomato gravy.

Chana Masala

5 000 fcfa

Ce plat à base de pois chiches est élégamment relevé par des piments verts

This spicy, hearty chickpea dish is based with green chilies , onion tomato garlic blend of spices & Fresh Cilantro.

Pindi Choley

6 000 fcfa

Ce plat d'Inde du Nord est riche en saveur grâce aux épices, au gingembre, à la julienne de légumes et aux oignons qu'il contient.

This North Indian Favourite dish is a spicy preparation that gets flavour from baked spices ginger juliennes & Onions.

Veg Jalfrezi

5 500 fcfa

Cette garniture est une des plus populaires dans le nord de l'Inde. Elle est composé d'un mélange de légumes cuit dans

It is the most popular restaurant restaurant side dish in North India. Its is a semi dry sweet sour Indian Recipe with a mix of vegetables cooked in a tomato based Gravy.

Malai Kofta

6 000 fcfa

Sauce riche et crémeuse à base de tomate, à déguster avec des chaussons au fromage cottage.

It's a rich & Creamy tomato based gravy that gives its flavour to dumplings made with cottage cheese.



Sham Savera Kofta

Ce plat coloré se compose d'une sauce aux oignons et à la tomate, servie avec des des chaussons aux épinards.

This colorful Dish is made in an Onion Tomato Gravy served along with colourful dumplings made from spinach

6 500 fcfa

Kadai Paneer

Fromage cottage à l'indienne, oignons et poivrons dans une sauce à la tomate aux graines de coriandre, de cumin et au piment rouge.

Indian Cottage cheese , Onions & Bell Peppers tossed in an onion tomato gravy alongwith lots of coriander seeds , cumin & Red chillies.

7 000 fcfa

Paneer Butter Masala

Curry crémeux et épicé au fromage cottage.

Its is a popular rich creamy mildly spiced cottage cheese curry

7 500 fcfa

Palak Paneer

Fromage cottage à l'indienne cuit dans une délicieuse sauce crémeuse aux épinards.

Indian Cottage Cheese cooked in smooth creamy delicious spinach Gravy.

7 000 fcfa

Paneer Tikka Butter Masala

Curry riche et légèrement épicé aux légumes grillés et fromage maigre grillé.

This Rich & Mildly spiced curry consists of grilled vegetables & chunks of Grilled Cottage Cheese

7 000 fcfa

Paneer TakaTak

Fromage cottage cuit dans une sauce à l'oignon et aux poivrons.

Cottage Cheese cooked in an onion based rich gravy that gets its delicious flavour from bell peppers

7 000 fcfa

Paneer Lababdar

Fromage cottage cuit dans une crème fraîche à la noix de cajou et au piment doux haché.

Cottage cheese cooked in Cashewnuts & Fresh Cream & chopped capsicum)

7 000 fcfa

Dilliwala Shahi Paneer

Fromage cottage doux flottant dans une sauce à base de tomate fine et crémeuse

Soft cottage cheese floating in a thin & creamy tomato based gravy

7 000 fcfa

Matar Paneer

Il se compose de petits pois et de fromage cottage dans un oignon, d'épices à tomates et de gaam masala

It consists of peas & cottage cheese in an onion, tomato grany spices with gaam masala

6 500 fcfa

Jeera Aloo

Pommes de terre sautées aux épices et infusées aux graines de cumin et garnies aux herbes aromatiques.

Boiled Potatoes sauteed in spices & Tempered with cumin seeds & garnished with fresh herbs.

4 000 fcfa

Dum Aloo

Ce plat de pommes de terre est originaire du Cachemire. Il tire son goût unique de la poudre de fenouil et d'autres épices

This potato dish originates from Kashmir. It gets its unique taste from fennel powder & other spices

4 500 fcfa

Navratna Korma

Ce plat se traduit littéralement par neuf curry de pierres précieuses. Les gemmes sont les fruits, les légumes et les noix

This dish literally translates to nine gem curry. The gems are the fruits, vegetables & nuts

6 500 fcfa

Methi Matar Malai

Feuilles de fenugrec et pois verts dans un riche curry crémeux

Fenugreek (Methi) leaves and green peas in a rich creamy curry

6 000 fcfa



Non Vegetarian Main Course

Kadai Chicken

7 500 fcfa

Ce plat épicé est cuit dans une poêle spéciale appelée Kadai. Le poulet est cuit avec des épices, des oignons, de la tomate et du piment doux jusqu'à réduction.

This spicy dish is cooked in a special pan called Kadai. Chicken is cooked with spices, Onion Tomato & Capsicum till it becomes Tender and Juicy

Chicken Tikka Butter Masala

7 500 fcfa

Cette sauce légèrement épicée doit son goût aux pièces de poulet grillées et cuites dans une sauce crémeuse et acidulée.

A Mildly Spiced Rich Gravy gets its flavour from chunks of grilled chicken cooked in a creamy & Tangy Sauce.

Butter Chicken

8 500 fcfa

Sans doute le plat indien le plus connu au monde. Originaire du Nord de l'Inde, cette recette se compose de poulet cuit au barbecue et cuit dans une sauce à la tomate, à la pâte de noix de cajou et à la crème.

A World famous Indian Delight. Originated from North India consists of Tender barbequed chicken cooked in a tomato gravy rich in Cashewnut paste & Cream.

Murg Korma

7 500 fcfa

Poulet au curry cuit aux amandes.

Its a dry dish of flavour rich chicken curry that is cooked in Almonds

Murg Kali Mirch

7 500 fcfa

Poulet cuit dans une sauce jaune au poivre.

A delicious dish of Chicken cooked in Yellow Gravy & black pepper

Murg Kolhapuri

7 500 fcfa

Poulet aux épices, au piment rouge servie dans une sauce à l'oignon et aux tomates.

This popular chicken dish gets its rich flavour from spices especially dry red chillies in an onion tomato gravy.

Murg Bagh-e-Bahaar

7 500 fcfa

Morceaux de poulet succulents cuits dans une sauce aux épinards et un mélange d'épices

Succulent chicken pieces cooked in a gravy of spinach & a mix of spices

Chicken Chettinaad

7 500 fcfa

Cette recette indienne classique nous vient de la région du Chettinard en Inde du Sud. Son goût est riche et épicé.

It's a Classic Indian recipe from the cuisine of Chettinard situated in South of India. It has a delicious, rich & spicy taste.

Chicken do Piazza

7 500 fcfa

Un célèbre poulet au curry à base de 2 variétés d'oignons et d'épices

A famous chicken curry made with the use of 2 varieties of onion & spices

Bhuna Chicken

7 500 fcfa

Poulet poêlé préparé dans un savoureux mélange d'épices et servi dans une assiette croustillante

Pan fried chicken prepared in a tasty mix of spices & served on sizzler plate

Chicken Angara

Une préparation de poulet grésillante et succulente servie dans une assiette chaude
A sizzling and succulent chicken preparation served on a hot plate

7 500 fcfa

Marwadi Murg

Un curry de poulet épicé originaire de l'état du Rajasthan
A spicy chicken curry originating from the state of Rajasthan

7 500 fcfa

Mutton Rogan Josh

Recette d'agneau épicé de la région du Kashmir, située au Nord de l'Inde au goût unique de Garam Masala dans une sauce au yaourt.

Spicy lamb recipe from the Kashmir region, located in Northern India with Garam Masala's unique taste in a yoghurt sauce.

8 000 fcfa

Laal Maas

Plat populaire épicé du Rajasthan, région d'Inde connue pour ses opulents palais. Pièce d'agneau cuite dans une sauce au clou de girofle, piment rouges et fumée au charbon.

This is a very famous spicy dish from Rajasthan region of India. Tender Lamb is cooked in Gravy of Clove and Red chillies and smoked with Coal.

8 000 fcfa

Mutton Badami Korma

Pièce d'agneau cuite dans une sauce crémeuse aux amandes.

A Lamb Delicacy that has a rich flavour. It is made in the creamy gravy of Almonds.

7 500 fcfa

Tawa Mutton

Pièce d'agneau cuite avec une julienne de légumes dans une sauce riche dans une poêle traditionnelle, la Tawa.

Tender Lamb cooked with diced vegetables in a rich gravy on a flat pan (Tawa)

7 500 fcfa

Mutton Jaisalmandi

Ce plat de mouton est servi dans une sauce blanche au lait caillé parfumé à l'anis étoilé et à la noix de muscade.

This special Mutton dish is in White colour sauce which is made from Curd & its unique taste comes from the use of STAR Anise & nutmeg.

7 500 fcfa

Kheema Mutton

Sauce au curry recette à base d'agneau et de viande hachée, c'est généralement du mouton keema. C'est une recette délicieuse souvent faite à Hyderabad

Gravy curry recipe made with Lamb & minced meat, it is usually mutton keema. It is a super delicious recipe often made in Hyderabad

8 000 fcfa



Bhuna Gosht

La viande est frite avec un délicieux mélange d'épices et servie dans une assiette croustillante

The meat is pan fried with a delicious mix of spices & served on a sizzler plate

8 000 fcfa

Mutton Angara

Une préparation de mouton grésillante et succulente qui est servie sur une assiette chaude

A sizzling and succulent mutton preparation that is served on a hot plate

8 000 fcfa

Mutton Saagwala

Succulents morceaux de mouton désossés qui tirent un goût unique d'un mélange d'épinards et d'épices

Succulent boneless pieces of mutton that derive a unique taste from a mix of spinach & spices

7 500 fcfa

Mutton do Piyaza

Un célèbre curry de mouton à base de 2 variétés d'oignons et d'épices

A famous mutton curry made with the use of 2 varieties of onion & spices

7 500 fcfa

Fish Tawa

Poisson désossé cuit aux épices et une sauce sèche sur une casserole spéciale nommée Tawa

Boneless fish cooked in spices & a dry sauce on a special pan named Tawa

8 000 fcfa

Goan Fish Curry

Ce délicieux plat de poisson est originaire du Goa, et doit son parfum et sa texture aux épices du Goa et au lait de coco.

A Fish delicacy from GOA that gets its flavours & texture from the use of Goan spices & coconut milk.

7 500 fcfa

Machher jhol

Ce ragoût traditionnel épicé à base de poisson est originaire des régions du Bengale de l'Ouest et d'Odisha. Sa saveur particulière vient de l'usage des graines de moutarde.

It's a traditional spicy fish stew from West Bengal & Odisha. It gets its richness from Mustard seeds.

7 500 fcfa

Prawn curry

Curry riche en saveurs, à base d'oignons, feuilles de curry et de lait de coco.

A Curry rich in flavours that it derives from Onions, curry leaves & coconut Milk.

8 500 fcfa



Rice



Plain Rice

Riz cuit à la vapeur.

Plain Steamed Rice

1 500 fcfa

Jeera Rice

Riz basmati infusé au Jeera et au Ghee.

Plain Basmati Rice tempered with jeera & Ghee

2 000 fcfa

Navaratana Pulao

Assortiment de légumes cuits épicés servis avec des noix et du riz.

It is an assortment of various different cooked vegetables mixed with nuts, spices and rice.

3 500 fcfa

Peas Pulao

Riz cuit à la vapeur sauté aux petits pois infusé au cumin et épices.

Steamed rice sauteed with green peas & tempered with cumin & Other Mild spices

4 500 fcfa

Veg Dum Biryani

Riz cuit à la vapeur riche en légumes au parfum safrané et épicé.

This unique rice dish is full of vegetables deriving its flavours from saffron & rich spices

6 000 fcfa

Mutton Awadhi Biryani

Ce plat de riz aromé promet un régal royal composé de riz basmati parfumé et de riches épices

This aromatic rice dish promises a royal treat of fragrant basmati rice & rich spices

8 500 fcfa

Chicken Zafrani Biryani

Ce plat de riz exotique se compose de succulents morceaux de poulet, épicés au safran et au garam masala

This exotic rice dish consists of succulent chicken pieces, spiced with saffron & garam masala

7 500 fcfa

Prawn Biryani

Une version plus légère mais tout aussi délicieuse du Mutton Biryani.

This Delectable spicy biryani is a lighter, zesty version of its counter part Mutton Biryani.

8 000 fcfa

Lemon Rice

Ce plat à base de riz vient du sud de l'Inde. Il a de délicieuses saveurs d'agrumes, de noisette et d'herbes

This rice based dish comes from South India. It has delicious citrus, nutty & herb flavors

3 000 fcfa



Breads



Tandoori Roti

Pain indien cuit dans un four traditionnel en céramique.

Indian Freshly clay oven baked Bread

1 000 fcfa

Tandoori Butter Roti

Pain indien au beurre cuit dans un four traditionnel en céramique.

Clay Oven freshly baked bread sotned with butter

1 200 fcfa

Missi Roti

Un pain plat à base de farine de blé entier et de pois chiche

A flat bread made with whole wheat & chickpea flour

2 000 fcfa

Rumali Roti

C'est un mouchoir fin comme un pain plat

It is a thin handkerchief like flat bread

2 000 fcfa

Lacha Parantha

Pain feuilleté riche en saveurs cuit dans un four traditionnel en céramique.

Very Rich in Flavour, layered bread baked in Clay Oven

1 500 fcfa

Pudina Parantha

Parantha à la menthe.

Mint Parantha

2 000 fcfa

Tandoori Aloo Parantha

Parantha au pomme de terre et épices douces

Parantha Stuffed with potatoes & mild spices

2 000 fcfa

Green Chilli Parantha

Un pain plat à base de pâte de farine de blé farcie de piments verts

A flat bread made with wheat flour dough stuffed with green chillies

2 500 fcfa

Paneer Parantha

Un pain plat à base de farce au fromage cottage assaisonnée

A flat bread made with seasoned cottage cheese stuffing

3 000 fcfa

Plain Naan

Pain plat cuit au four.

Oven baked Flat bread

1 200 fcfa

Butter Naan 1 500 fcfa
Naan au beurre.
Plain Naan softned with lots of Butter

Garlic Naan 2 000 fcfa
Naan à l'ail et au beurre.
A Naan that gets its flavour from lots of garlic & Butter

Kashmiri Naan 3 000 fcfa

Aloo Onion Naan 2 500 fcfa
Naan au pomme de terre et aux oignon
Naan stuffed with potatoes & Onion

Onion Naan 2 000 fcfa
Naan aux oignons.
Naan stuffed with Onions

Cheese Naan 3 500 fcfa
Naan au fromage.
Naan Stuffed with Cheese

Paneer Kulcha 2 500 fcfa
Naan au fromage Indian.
Naan Stuffed with Paneer

Tandoori Bread Basket 7 500 fcfa
Panier à mélanger de naan nature, naan à l'ail, tandoori roti, missi roti,
Lacha parantha
Mix Basket of Plain Naan, Garlic naan, Tandoori roti, Missi roti, Lacha parantha

Bukhara Naan 5 000 fcfa
Naan familale.
Extra large Naan



Desserts



Gulab jamun 2 pcs

Boulettes frites traditionnellement faites de lait épais ou réduit et trempées dans du sirop de sucre à la rose

Fried dumplings that are traditionally made of thickened or reduced milk and soaked in rose-flavored sugar syrup

3 500 fcfa

Rabri

Dessert indien classique et traditionnel. Avec une saveur de safran et de fruits secs, un goût délicieux. servi chaud ou glasse.

Classic, traditional Indian dessert. With flavor of saffron & dry fruits, tastes delicious. served warm or chilled.

3 500 fcfa

Kulfi

Glacé indienne traditionnelle. Cardamome aromatisé (elaichi), safran (kesar ou zafran) et pistache

«traditional Indian ice cream.» Flavored cardamom (elaichi), saffron (kesar or zafran), and pistachio

3 500 fcfa

Rasgulla 2 pcs

Boulettes très populaires en forme de boule de chhena (un fromage cottage indien) et de pâte à la semoule, cuites dans un sirop léger à base de sucre

Very Popular ball-shaped dumplings of chhena (an Indian cottage cheese) and semolina dough, cooked in light syrup made of sugar

3 500 fcfa

Ice cream

Crème glacée, Vanille, chocolat

Ice Cream Vanilla, Chocolate

3 000 fcfa

Shahi Tukda

Délicatesse Hyderabadi, dessert royal riche et crémeux, composé de pain, de lait concentré et de fruits secs»

Hyderabadi delicacy, rich and creamy royal dessert, made up of bread, condensed milk, and dry fruits

3 500 fcfa



Soft Drinks

Coca cola / fanta / Sprite	2 000 fcfa
Orangina	2 000 fcfa
Tonic Soda	2 000 fcfa
Virgin Mojito	4 000 fcfa
Fresh Lime Soda Salted	2 500 fcfa

Indian Drinks

Mango Lassi	3 000 fcfa
Massala Chaas	3 000 fcfa
Lassi Sweet	3 000 fcfa
Lassi Salted	3 000 fcfa

Fruit Juices

Orange Juice	2 500 fcfa
Paineapple Juice	2 500 fcfa
Cocktail Of Juice	3 500 fcfa

Water

Awa	2 000 fcfa
Awa small	1 000 fcfa
Evian	3 000 fcfa
Volvic	3 000 fcfa



Energy Drinks

Red Bull

3 000 fcfa

Red Bull Light

3 000 fcfa

Hot Beverages

Masala Tea

2 000 fcfa

Cardamom Tea

2 000 fcfa

Green Tea

2 000 fcfa

Decaffeinated

2 000 fcfa

Café au Lait

2 500 fcfa

