

# Restaurant Didar

*AVIS de non-responsabilité :  
Pour les groupes de 5 personnes  
ou plus, des frais de service de  
15% de la facture totale  
peuvent s'appliquer.*

*Disclaimer: For groups of  
5 or more a 15% service  
fee may be applied to the  
final price.*



[www.restaurantdidar.com](http://www.restaurantdidar.com)

# Restaurant Didar

## ENTRÉES

Soupe Malgatawny	6.99
Soupe aux Lentilles	6.50
Pakora aux Fromage (1lb./Plate)	15.00
Pakora aux poissons (assiette)	9.00
Papadam (2 Pc.)	3.00
Channa Samosa (assiette)	9.00
<i>Pommes de terre, Pois Chiches, Petit Pois &amp; Épices Indiennes</i>	
Samosa aux légumes (assiette)	4.50
<i>Pommes de terre, Petit Pois &amp; Épices Indiennes</i>	
Pakora aux légumes (1 lb.)	12.00
Pakora aux légumes (par assiette)	8.00
<i>Oignons, Pommes de terre, Épinards frais, Ail, Gingembre frais, Épices Indiennes mélangées à la farine de Pois Chiches, frites dans l'huile</i>	
ALOO TIKKEY (assiette)	9.00
<i>Purée de Pommes de terre, Oignons, Coriandre fraîche, Épices Indiennes servi avec Pois chiches et yogourt les deux Sauce</i>	
CHAT PAPRI	9.00
<i>Farine, Sauce, Pois Chiches et Épice Indiennes</i>	
Poulet Pakora	15.00/9.00
<i>Ail, Gingembre frais, Épices Indiennes mélangées à la farine de Poulet, frites dans l'huile</i>	
Pakora Aux Fromage (1 Lb/Ass.)	15.00/9.00
<i>Oignons, Fromage, Ail, Gingembre frais, Épices Indiennes mélangées à la farine de Pois Chiches, frites dans l'huile</i>	
Veg. Noodles	12.00
Soya Malai Chaap	13.00
Soya Tandoori Chaap	13.00
Pani Puri (Gol Gappe) 6 Pcs.	07.00



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

Malgatawny Soup	6.99
Lentil Soup	6.50
Fish Pakora (1 lb.)	15.00
Fish Pakora (Per plate)	9.00
Papadam (2 Pc.)	3.00
Channa Samosa (Plate)	9.00
<i>Potato, Green Peas, Chick Peas, Fresh Onion &amp; Indian Spices</i>	
Vegetable Samosa (Plate)	4.50
<i>Potato, Green Peas &amp; Indian Spices</i>	
Vegetable Pakora (1 lb.)	12.00
Vegetable Pakora (Plate)	8.00
<i>Onion, Potatoes, Fresh Spinach, Garlic, Fresh Ginger, Indian Spices mixed with Chick Peas Flour, deep fried in oil</i>	
ALOO TIKKEY (Plate)	9.00
<i>Fresh Onion, Mashed Potatoes, Fresh Coriander, Indian Spices served with Chick Peas yogurt both sauce</i>	
CHAT PAPRI	9.00
<i>Flour, Sauce, Chick Peas, Indian Spices</i>	
CHICKEN PAKORA	15.00/9.00
<i>Garlic, Fresh Ginger, Indian Spices mixed with Chicken, Flour, deep fried in oil</i>	
PANEER PAKORA (\$10.00 lb) Plate	15.00/9.00
<i>Onion, Paneer, Garlic, Fresh Ginger, Indian Spices mixed with Chick Peas Flour, deep fried in oil</i>	
Veg. Noodles	12.00
Soya Malai Chaap	13.00
Soya Tandoori Chaap	13.00
Pani Puri (Gol Gappe) 6 Pcs.	07.00

## NON-VÉGÉTARIEN

<b>AGNEAU</b>	
KARAHI D'AGNEAU	15.00
<i>Agneau cuit avec Oignons, Piments verts, Tomates, Gingembre frais, Ail &amp; Épices Indiennes</i>	
ÉPINARD À L'AGNEAU	14.50
<i>Agneau avec épinard, Épices Indiennes</i>	
CURRY À L'AGNEAU	14.50
<i>Agneau, Oignons, Tomates, Gingembre frais, Ail &amp; Épices Indiennes</i>	
BIRYANI À L'AGNEAU	14.50
<i>Agneau cuit dans de Riz, avec Oignons, Tomates, Raisins, Amandes &amp; Épices Indiennes</i>	
KORMA À L'AGNEAU	14.50
<i>Agneau cuit avec Fruits Secs, Tomates fraîches, Crème 35%, Gingembre frais, Ail &amp; Épices Indiennes</i>	
AGNEAU A LA ROGA JOSH	15.00
<i>Agneau cuit avec Oignons, Gingembre, Tomates, papperika et Épices Indiennes</i>	
VINDALOO À L'AGNEAU	14.50
<i>Agneau, Pommes de terre &amp; Épices Indiennes</i>	
SEEKH KABAB D'AGNEAU	16.00
<i>Agneau Haché servi avec, Pain Naan, Salade &amp; Sauce Piquante (Chatni) grillés dans un four d'argile</i>	
<b>POULET</b>	
Curry Au Poulet	14.00
<i>Poulet cuit avec Oignons, Tomates fraîches, Gingembre frais, Ail &amp; Épices Indiennes</i>	

## NON-VEGETARIAN

<b>LAMB</b>	
LAMB KARAH	15.00
<i>Lamb cooked with Fresh Onion, Green Pepper, Fresh Tomatoes, Fresh Garlic, Fresh Ginger &amp; Indian Spices</i>	
LAMB SAAG	14.50
<i>Lamb with Spinach, Indian Spices</i>	
LAMB CURRY	14.50
<i>Lamb cooked with Fresh Onion, Fresh Tomatoes, Fresh Garlic, Fresh Ginger &amp; Indian Spices</i>	
LAMB BIRYANI	14.50
<i>Lamb cooked with Rice, Fresh Tomatoes, Dry Fruit, Onion &amp; Indian Spices</i>	
LAMB KORMA	14.50
<i>Lamb cooked with Dry Fruit, Fresh Tomatoes, 35% Cream, Fresh Garlic, Fresh Ginger &amp; Indian Spices</i>	
ROGAN JOSH LAMB	15.00
<i>Lamb cooked with Onion, Fresh Tomatoes, Fresh Ginger, papperika &amp; Indian Spices</i>	
LAMB VINDALOO	14.50
<i>Lamb cooked Potatoes, Indian Spices</i>	
LAMB SEEKH KABAB	16.00
<i>Minced meat with Naan, Salad &amp; Chatni. Cooked in clay oven</i>	
<b>CHICKEN</b>	
Chicken Curry	14.00
<i>Chicken cooked with Onion, Fresh Tomatoes, Fresh Ginger, Fresh Garlic &amp; Indian Spices</i>	

[www.restaurantdidar.com](http://www.restaurantdidar.com)

# Restaurant Didar

**BIRYANI AU POULET** 14.00  
Poulet cuit avec Riz, Tomates, Oignons, Coriandre, Poudre de Noix de Coco, Raisins, Amandes & Épices Indiennes

**POULET AU CHILI** 15.00  
Poulet frit avec oignons, Gingembre frais, Ail, Piments, Sauce Aigre-douce & Épices Indiennes

**KORMA AU POULET** 14.50  
Poulet cuit avec Fruits Secs, Tomates fraîches, Crème 35%, Gingembre frais, Ail & Épices Indiennes

**VINDALOO AU POULET** 14.50  
Poulet cuit avec Pommes de terre, Gingembre frais, Ail & Épices Indiennes

**JALFRAZI AU POULET (KARAH)** 14.50  
Poulet cuit avec Oignons, Piments verts, Tomates, Gingembre frais, Ail & Épices Indiennes

**POULET À L'ÉPINARD** 14.50  
Poulet avec épinard, patates, épices indiennes

**POULET AU BEURRE** 15.00  
Poulet cuit dans un four d'argile avec de la Sauce aux Tomates, Crème 35%, Gingembre frais, Ail & Feuilles de Methi (Genegreek Leaves)

**POULET DE ENTIER** 22.00  
Plein (Avec Salade et nan)  
Cuisse de Poulet mariné avec Yogourt, gingembre frais, Ail, Épices Indiennes & Safran

**CUISSE DE POULET TANDOORI** 8.00  
(Avec Salade et nan)  
Cuisse de Poulet mariné avec Yogourt, gingembre frais, Ail, Épices Indiennes & Safran

**CUISSE DE POULET TANDOORI (T.G.)** 5.00  
Cuisse de Poulet mariné avec Yogourt, gingembre frais, Ail, Épices Indiennes & Safran

**POULET ET FROMAGE A LA CARI** 14.00  
Poulet, fromage, oignon, crème 35%, tomates et belle pepper & Épices Indiennes

**POULET TIKKA** 16.00  
Poulet désossé mariné avec Yogourt, Gingembre, Piments, Safran et Oignons, grillés dans un four d'argile & Épices Indiennes

**TIKKA MASALA DE POULET** 15.00  
Poulet désossé & cuit dans un Curry avec Oignons, Piments, Gingembre frais, Ail & Indiennes

**POULET A LA ROGAN JOSH** 14.50  
Poulet désossé, cuit avec oignon, gingembre, tomates, papperika et épices indiennes

**KEBAB AU POULET** 16.00  
Poulet Haché servi avec, Pain Naan, Salade & Sauce épices indiennes Piquante (Chatni)

**POULET A LA MANGUE** 15.00  
Poulet cuit avec piments vert, oignon, comichons, épices indiennes

**POULET MANCHURIAN** 15.00  
Poulet cuit avec ail, oignon, et épices indiennes

## BOEUF

**KARAH DE BOEUF** 15.00  
Boeuf avec Oignons, Piments verts, Tomates, Gingembre frais, Ail & Épices indiennes

**BOEUF SPINACH** 14.50  
Boeuf avec spinach, Tomates fraîches, Gingembre frais, Ail & Épices indiennes

**CARI AU BOEUF** 14.50  
Boeuf cuit avec Oignons, Tomates fraîches, Gingembre frais, Ail & Épices indiennes



**BIRYANI AU POULET  
CHICKEN BIRYANI**



**POULET AU BEURRE  
BUTTER CHICKEN**



**TANDOORI CHICKEN  
POULET DE ENTIER**



**POULET ET FROMAGE A LA CARI  
TANDOORI CHICKEN-Leg (T.G.)**



**POULET TIKKA  
CHICKEN TIKKA**



**POULET MANCHURIAN  
MANCHURIAN CHICKEN**



**KARAH DE BOEUF  
BEEF KARAH**

**CHICKEN BIRYANI** 14.00  
Chicken cooked with Rice, Dry Fruit, Fresh Onion Fresh Tomatoes, Coriander & Indian Spices

**CHILLI CHICKEN** 15.00  
Fried chicken with Fresh Onion, Fresh Garlic, Fresh Ginger, Ball Pepper, sweet & sour sauce & Indian Spices

**CHICKEN KORMA** 14.50  
Chicken cooked with Dry fruit, Fresh Tomatoes, 35% Cream, Fresh Garlic, Fresh Ginger & Indian Spices

**CHICKEN VINDALOO** 14.50  
Chicken cooked with Fresh Potatoes, Fresh Garlic, Fresh Ginger & Indian Spices

**CHICKEN JALFRAZI (KARAH)** 14.50  
Chicken cooked with Fresh Onion, Green Pepper, Fresh Tomatoes, Fresh Garlic, Fresh Ginger & Indian Spices

**CHICKEN SPINACH** 14.50  
Chicken with Spinach, Indian Spices

**BUTTER CHICKEN** 15.00  
Chicken cooked in clay oven with Fresh Tomatoes Sauce, 35% Cream, Indian Spices, Fresh Garlic, Fresh Ginger & Fenugreek Leaves(Methi)

**TANDOORI CHICKEN** 22.00  
Full (With salad & nan)  
Marinated with yogurt, Fresh Garlic, Fresh Ginger Indian Spices & Saffron

**TANDOORI CHICKEN** 8.00  
Leg (With salad & nan)  
Marinated with yogurt, Fresh Garlic, Fresh Ginger Indian Spices & Saffron

**TANDOORI CHICKEN-Leg (T.G.)** 5.00  
Marinated with yogurt, Fresh Garlic, Fresh Ginger Indian Spices & Saffron

**CHICKEN & CHEESE CURRY** 14.00  
Chicken, cheese, onion, 35% cream, bell pepper, tomatoes & Indian Spices

**CHICKEN TIKKA** 16.00  
Boneless chicken marinated with yogurt, Fresh bellpepper, Saffron, Onion, Fresh Ginger grilled in clay oven & Indian Spices

**CHICKEN TIKKA MASALA** 15.00  
Boneless chicken breast cooked with curry,, bell pepper, Fresh Onion, Fresh Ginger, 35% cream, Fresh Garlic and Indian Spices

**ROGAN JOSH CHICKEN** 14.50  
Boneless Chicken cooked with onion, ginger, tomatoes, papperika & Indian spices

**CHICKEN KEBAB** 16.00  
Minced chicken meat, with Nan, Salad & Chatni & Indian spices. Cooked in clay oven

**MANGO CHICKEN** 15.00  
Chicken cooked with bell pepper, onion, mango sauce, tomatoes & Indian spices

**MANCHURIAN CHICKEN** 15.00  
Chicken cooked with garlic, onion & Indian spices

## BEEF

**BEEF KARAH** 15.00  
Beef cooked with Fresh Onion, Green Pepper, Fresh Tomatoes, Fresh Garlic, Fresh Ginger & Indian spices

**BEEF SPINACH** 14.50  
Beef with spinach, fresh Tomatoes, Fresh Garlic, Fresh Ginger & Indian spices

**BEEF CURRY** 14.50  
Beef cooked with fresh Ginger, Fresh Garlic, Fresh Tomatoes, Indian Spices & Fresh Onion

# Restaurant Didar

**BIRYANI AU BOEUF** 14.50  
Boeuf cuit avec Riz, Tomates, Oignons, Coriandre, Poudre de Noix de Coco, raisins, Amandes & Épices Indiennes

**KORMA AU BOEUF** 14.50  
Boeuf cuit avec Fruits Secs, Tomates, fraîches, Crème 35%, Oignons frais, Ail & Épices Indiennes

**VINDALOO AU BOEUF** 14.50  
Boeuf cuit avec Pommes de terre, Gingembre frais, Oignons frais, Ail & Épices Indiennes

**BOEUF DF MADRAS** 14.50  
Plat Épicé, Boeuf cuit avec Oignons, Tomates fraîches, Gingembre frais, Ail, Poudre de Noix de Coco & Épices Indiennes

**BOULETTES DE BOEUF AU CARI** 14.50  
Boulettes de Boeuf cuites avec Tomates fraîches, Oignons, Coriandre Poudre de Noix de Coco, Raisins, Amandes & Épices Indiennes

**SEEKH KABAB** 16.00  
Boeuf servi avec Pain Naan, Salade & Sauce Piquante (Chatni), grillés dans un four d'argile & Épices Indiennes

## THALI

**THALI NON-VÉGÉTARIEN** 15.00  
Un choix de viandes, Curry au Poulet ou Curry de Boeuf ou Poulet au Beurre, Un choix de Légumineuses: Lentilles (Dal) ou Poix Chiches (Channa), servi avec Pain Naan, Riz, Salade  
\*Add Lamb Curry

**THALI VÉGÉTARIEN** 13.00  
Un choix de Légumes: Choux-Peur ou Aubergine, ou Pommes de terre ou Epinards, Un choix de Légumineuses: Lentilles (Dal) ou Poix Chiches (Channa), Salade, Servi avec Pain Naan, & Riz

## FRUITS DE MER

**BIRYANI AUX CREVETTES** 16.00  
Riz cuit avec Crevettes, Tomates fraîches, Gingembre frais, Ail, Poudre de Noix de Coco, Raisins, Amand & Épices Indiennes

**TANDOORI DE CREVETTES** 20.00  
Crevettes, piments vert, oignon & épices indiennes

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

**CARI AU CREVETTES** 15.00  
Crevettes cuit avec Oignons, Tomates Gingembre frais, Ail & Épices Indiennes

**CARI AU POISSON** 15.00  
Poisson avec Oignons, Tomates Gingembre frais, Ail & Épices Indiennes

**DIDAR BIRYANI (All Mix)** 17.00  
Riz cuit avec crevettes, Vegetable, Poulet ou Agneau Tomates fraîches, gingembre frais, Ail, Poudre de Noix de coco, Raisins, Amand & Épices Indiennes

**CREVETTES MASALA** 15.00  
Crevettes cuit avec Oignons, Tomates Gingembre frais, Ail & Épices Indiennes



KORMA AU BOEUF  
BEEF KORMA



SEEKH KABAB



TANDOORI DE CREVETTES  
TANDOORI SHRIMP



TANDOORI DE POISSON  
TANDOORI FISH



CREVETTES MASALA  
SHRIMP MASALA

**BEEF BIRYANI** 14.50  
Beef cooked with Rice, Fresh Onions, Coriander, Fresh Tomatoes, Dry Fruit & Indian Spices

**BEEF KORMA** 14.50  
Beef cooked with Dry Fruit, Fresh Tomatoes, Fresh Garlic, 35% & Indian Spices

**BEEF VINDALOO** 14.50  
Beef cooked with fresh Potatoes, Fresh Ginger, Fresh onion, Fresh Garlic & Indian Spices

**BEEF MADRASI** 14.50  
Hot Spicy Dish - Beef cooked with Fresh Ginger, Fresh Garlic, Fresh Tomatoes, Indian Spices & Fresh Onion

**BEEF BALL WITH CURRY** 14.50  
Beef ball Curry cooked with Fresh Onion, fresh Tomatoes, Indian Spices & Garlic

**SEEKH KABAB** 16.00  
Minced meat with Nan, Salad & Chatni. Cooked in clay oven & Indian Spices

## THALI

**NON-VEG. THALI** 15.00  
You can choose Butter Chicken or Beef curry or Chicken curry, Lentils or Channa, Salad with Nan & Rice  
\*Add Lamb Curry

**VEGETABLE THALI** 13.00  
You can choose Cauliflower Potatoes or eggplant or Spinach, Dal or Chick peas, Salad with Nan & Rice

## SEA FOOD

**SHRIMP BIRYANI** 16.00  
Rice Cooked With Shrimps, Fresh Garlic, Fresh Ginger, Fresh Tomatoes & Indian spices

**TANDOORI SHRIMP** 20.00  
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** 15.00  
Shrimps Cooked With Fresh Garlic, Fresh Ginger, Fresh Tomatoes, Indian spices & Fresh Onion

**FISH CURRY** 15.00  
Fish Cooked With Fresh Garlic, Fresh Ginger, Fresh Tomatoes, Indian spices & Fresh Onion

**DIDAR BIRYANI (All Mix)** 17.00  
Rice Cooked With Shrimps, Vegetables, Chicken or lamb, Garlic, Ginger, Tomatoes & Indian spices

**SHRIMP MASALA** 15.00  
Shrimps Cooked With Fresh Garlic, Fresh Ginger, Fresh Tomatoes, Indian spices & Fresh Onion, bell pepper and sweet sauce

# Restaurant Didar

## VÉGÉTARIEN

<b>CHOUX-FLEUR ET POMMES DE TERRE</b>	<b>12.50</b>
<i>Choux-Fleur cuit avec Pommes de terre, Tomates fraîches, Gingembre frais, Ail &amp; Épices Indiennes</i>	
<b>MÉLANGE DE LÉGUMES</b>	<b>13.50</b>
<i>Mélange de légumes frais, Tomates fraîches, Gingembre frais, Ail &amp; Épices Indiennes</i>	
<b>ÉPINARD</b>	<b>12.50</b>
<i>Épinards frais, cuits avec Brocoli, Oignons, Tomates fraîches, Gingembre frais, Ail, Moutarde &amp; Épices Indiennes</i>	
<b>ÉPINARD PANEER</b>	<b>14.00</b>
<i>Épinards frais, cuits avec Oignons, Tomates fraîches, Fromage fait "maison", Moutarde, Gingembre frais, Ail &amp; Épices Indiennes</i>	
<b>POIS CHICHES (Channa)</b>	<b>12.50</b>
<i>Pois chiches cuits avec Tomates fraîches, Gingembre frais, Ail &amp; Épices Indiennes</i>	
<b>POIS CHICHES NOIR</b>	<b>13.50</b>
<i>Pois chiches noir cuits avec Tomates fraîches, Gingembre frais, Ail &amp; Épices Indiennes</i>	
<b>LENTILLES DAAL MAKHANI</b>	<b>12.50</b>
<i>Lentilles, aricots noire, Ail frais, Beurre, Gingembre frais, Crème 35% et Épices Indiennes</i>	
<b>CHAMPIGNONS PETIT POIS</b>	<b>13.50</b>
<i>Champignons, Petit pois, Ail, Oignon, Épice Indienne</i>	
<b>OKRA (Bhindi Masala)</b>	<b>13.50</b>
<i>Okra, Ail, Oignon, Épice Indienne</i>	
<b>MALAI KOFTA</b>	<b>13.50</b>
<i>Morceaux de fromage cuits avec les tomates fraîches, Crème 35%, Ail frais, Gingembre frais, Épices Indiennes</i>	
<b>CHILLIE PANEER (Home made Cheese)</b>	<b>15.00</b>
<i>Fromage, belle pepper, oignon, chillie vert, gingembre, ail, sauce soya, tomate etc.</i>	
<b>CARI PAKORA (avec riz)</b>	<b>15.00</b>
<i>Pakoras dans de Yogourt, cuits avec Tomates fraîches, Gingembre frais, Ail &amp; Épices Indiennes</i>	
<b>BIRYANI VÉGÉTARIEN</b>	<b>15.00</b>
<i>Riz cuit avec Légumes &amp; Tomates fraîches, Gingembre frais, Ail, Poudre de Noix de Coco, Raisins, Amandes &amp; Épices Indiennes</i>	
<b>PATATE PETIT POIS</b>	<b>12.50</b>
<i>Petit Pois, Pommes de terre, Gingembre frais, Tomates fraîches, Ail &amp; Épices Indiennes</i>	
<b>AUBERGINE BARTHA</b>	<b>14.50</b>
<i>aubergine, Tomates, Gingembre Ail et Épices Indiennes</i>	
<b>PETIT POIS ET FROMAGE</b>	<b>15.00</b>
<i>Petit Pois, Fromage fait "maison", Tomates, fraîches, Gingembre frais, Ail, Épices Indiennes</i>	
<b>FROMAGE SHAHI (Home made Cheese)</b>	<b>15.00</b>
<i>Sauce aux Tomates, Crème 35%, Fromage fait "maison", Gingembre frais, Ail &amp; Safran</i>	
<b>BHURJI DE FROMAGE (Home made Cheese)</b>	<b>15.00</b>
<i>Fromage fait "maison", Ail, Gingembre frais, Oignons frais et Épices Indiennes</i>	
<b>FROMAGE KARHAHI (Home made Cheese)</b>	<b>15.00</b>
<i>Sauce aux Tomates, belle pepper, Oignons frais Fromage fait "maison", Gingembre frais, Ail &amp; Safran</i>	
<b>MANCHURIAN AU LEGUMES</b>	<b>15.00</b>



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

<b>ALOO GOBI</b>	<b>12.50</b>
<i>Cauliflower cooked with Fresh Potatoes, Fresh Tomatoes, Fresh Ginger, Fresh Garlic &amp; Indian Spices</i>	
<b>MIX VEGETABLE</b>	<b>13.50</b>
<i>Fresh mix vegetable, Fresh Tomatoes, Fresh Ginger, Fresh Garlic &amp; Indian Spices</i>	
<b>SPINACH (SAAG)</b>	<b>12.50</b>
<i>Broccoli cooked with Fresh Spinach, Mustard, Fresh Onion, Fresh Tomatoes, Fresh Ginger, Fresh Garlic &amp; Indian Spices</i>	
<b>SAAG-PANEER (PALAK PANEER)</b>	<b>14.00</b>
<i>Fresh Spinach cooked Mustard, Fresh Onions, Home made cheese, Fresh Tomatoes, Fresh Ginger, Fresh Garlic &amp; Indian Spices</i>	
<b>CHICK PEAS (Channa)</b>	<b>12.50</b>
<i>Chick peas cooked with Fresh Tomatoes, Fresh Ginger, Fresh Garlic &amp; Indian Spices</i>	
<b>BLACK CHICK PEAS</b>	<b>13.50</b>
<i>Black Chick peas cooked with Fresh Tomatoes, Fresh Ginger, Fresh Garlic &amp; Indian Spices</i>	
<b>LENTILS DAAL MAKHANI</b>	<b>12.50</b>
<i>Lentilles, Black kidney beans, Butter, Fresh Ginger, Fresh Garlic &amp; Indian Spices</i>	
<b>MUSHROOM MUTTER</b>	<b>13.50</b>
<i>Mushroom Mutter, Garlic, Onion and Indian Spices</i>	
<b>OKRA (Bhindi Masala)</b>	<b>13.50</b>
<i>Okra, Garlic, Onion and Indian Spices</i>	
<b>MALAI KOFTA</b>	<b>13.50</b>
<i>Cheese ball, Fresh Tomatoes, 35% Cream, Fresh Ginger, Fresh Garlic &amp; Indian Spices</i>	
<b>CHILLIE PANEER (Home made Cheese)</b>	<b>15.00</b>
<i>Cheese, bell pepper, Onion, Green Chillie, Ginger, Garlic Soya sauce, Tomatoe etc.</i>	
<b>CARI PAKORA (with rice)</b>	<b>15.00</b>
<i>Pakora in Yogurt cooked with Fresh Tomatoes, Onion, Fresh Ginger, Fresh Garlic &amp; Indian Spices</i>	
<b>VEGETABLE BIRYANI</b>	<b>15.00</b>
<i>Rice cooked with mix Vegetables, Fresh Tomatoes, Fresh Ginger, Fresh Garlic &amp; Indian Spices</i>	
<b>ALOO MATTAR</b>	<b>12.50</b>
<i>Green peas, Potatoes, Fresh Tomatoes, Fresh Ginger, Fresh Garlic &amp; Indian Spices</i>	
<b>BAIGEN BARTHA</b>	<b>14.50</b>
<i>Eggplant, Fresh Tomatoes, Fresh Ginger, Fresh Garlic &amp; Indian Spices</i>	
<b>GREEN PEAS &amp; CHEESE</b>	<b>15.00</b>
<i>Green Peas, Home Made Cheese, Fresh Tomatoes, Fresh Ginger, Fresh Garlic &amp; Indian Spices</i>	
<b>SHAHI PANEER (Home made Cheese)</b>	<b>15.00</b>
<i>Sauce, Fresh Tomatoes, 35% Cream, Safran, Home made cheese, Fresh Ginger, Fresh Garlic &amp; Indian Spices</i>	
<b>PANEER BHURJI (Home made Cheese)</b>	<b>15.50</b>
<i>Home made cheese, Fresh Ginger, Fresh Garlic, Fresh Onion &amp; Indian Spices</i>	
<b>PANEER KARHAHI (Home made Cheese)</b>	<b>15.00</b>
<i>Sauce, Fresh Tomatoes, Safran, Fresh Onion &amp; Green Pepper Home made cheese, Fresh Ginger, Fresh Garlic &amp; Indian Spices</i>	
<b>VEG MANCHURIAN</b>	<b>15.00</b>

# Restaurant Didar

**FROMAGE MASALA** (Home made Cheese) 15.00  
*Fromage fait "maison" cuit dans un Curry, Oignons, Piments, Gingembre frais, Ail & Épices Indiennes*

**FROMAGE TIKKA** (Home made Cheese) 16.00  
*Fromage mariné avec Yogourt, Gingembre, Piments, Safran et Oignons & grillés dans un four d'argile*

**KORMA AUX LÉGUMES** 14.00  
*Légumes frais, Crème 35%, Fruits Secs & Épices Indiennes*

**RIZ PULAO** 8.50

**RIZ BASMATI** 6.00

**CHANNA BATHURA (2 Pc.)** 15.00  
*Pois Chiches, Salade, Deux Pains Puri & Yogourt*

**RAITA** 6.00

**ROULÉ DE SANDWICHES** 9.00

(Poulet ou Shish Kabab)

**TANDOORI CHAPATI** 3.00

**PAIN TANDOORI FRAIS** 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)** 6.50

**SALADE (Grande assiette)** 11.00

**OIGNON SALADE** 5.00

## LES BREUVAGES

**BOISSONS GAZEUSES** 2.25

**THÉ (INDIENNE)** 3.00

**LASSI PUNJABI** 6.00

(BOISSON DE YOGOURT)

**LAIT FRAPPÉ À LA MANGUE** 6.00

**LASSI À LA MANGUE** 6.00

**JUS D'ORANGE OU À LA MANGUE** 5.00

**BOISSONS GAZEUSES INDIENNE**

**FANTA** 5.00

**LIMCA** 5.00

**THUMS UP** 5.00

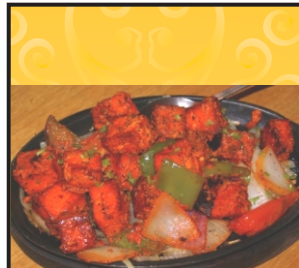
## DESSERT

**GULAB JAMUN** 3.00

**PUDDING AU RIZ** 3.50

**RAS MALAI** 3.50

**MIX SWEET (PLATE)** 9.00



FROMAGE TIKKA  
PANEER TIKKA



CHANNA BATHURA



KULCHA OIGNON  
ONION KULCHA



PAIN TANDOORI FRAIS  
TANDOORI NAN BREAD FRESH



LAIT FRAPPÉ À LA MANGUE  
MANGO SHAKE



GULAB JAMUN



RAS MALAI

**PANEER MASALA** (Home made Cheese) 15.00  
*Curry cooked with bell pepper, Fresh Onion, Fresh Garlic, Home made cheese, Fresh Ginger & Indian Spices*

**PANEER TIKKA** (Home made Cheese) 16.00  
*Cheese marinated with yogurt, Fresh bellpepper, Saffron, Onion and Fresh Ginger grilled in clay oven*

**VEGETABLE KORMA** 14.00  
*Fresh Vegetables, 35% Cream, Dry Fruit and Indian Spices*

**PULAO RICE** 8.50

**BASMATI RICE** 6.00

**CHANNA BATHURA (2 Pc.)** 15.00  
*(Chick peas, Salad, 2 puri, yogurt)*

**RAITA** 6.00

**SANDWICH ROLL** 9.00

(Chicken or Shish Kabab)

**TANDOORI CHAPATI** 3.00

**TANDOORI NAN BREAD FRESH** 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)** 6.50

**SALAD (Large Plate)** 11.00

**ONION SALAD** 5.00

## DRINKS

**SOFT DRINKS** 2.25

**TEA (INDIAN)** 3.00

**PUNJABI LASSI** 6.00

SWEET/SALTED

**MANGO SHAKE** 6.00

**MANGO LASSI** 6.00

**ORANGE OR MANGO JUICE** 5.00



**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)** 9.00

