

Restaurant Didar

ENTRÉES

Soupe Malgatawny	7.50
Soupe aux Lentilles	6.50
Pakora aux Fromage (1lb./Plate)	16.00
Pakora aux poissons (assiette)	9.50
Papadam (2 Pc.)	3.00
Channa Samosa (assiette)	10.00
<i>Pommes de terre, Pois Chiches, Petit Pois & Épices Indiennes</i>	
Samosa aux légumes (assiette)	5.00
<i>Pommes de terre, Petit Pois & Épices Indiennes</i>	
Pakora aux légumes (1 lb.)	13.00
Pakora aux légumes (par assiette)	8.50
<i>Oignons, Pommes de terre, Épinards frais, Ail, Gingembre frais, Épices Indiennes mélangées à la farine de Pois Chiches, frits dans l'huile</i>	
ALOO TIKKEY (assiette)	10.00
<i>Purée de Pommes de terre, Oignons, Coriandre fraîche, Épices Indiennes servi avec Pois chiches et yogourt les deux Sauce</i>	
CHAT PAPRI	10.00
<i>Farine, Sauce, Pois Chiches et Épice Indiennes</i>	
Poulet Pakora	16.00/9.50
<i>Ail, Gingembre frais, Épices Indiennes mélangées à la farine de Poulet, frits dans l'huile</i>	
Pakora Aux Fromage	16.00/9.50
<i>Oignons, Fromage, Ail, Gingembre frais, Épices Indiennes mélangées à la farine de Pois Chiches, frits dans l'huile</i>	
Soya Malai Chaap	14.00
Soya Tandoori Chaap	14.00

NON-VÉGÉTARIEN

AGNEAU	
KARAHI D'AGNEAU	15.50
<i>Agneau cuit avec Oignons, Piments verts Tomates, Gingembre frais, Ail & Épices Indiennes</i>	
ÉPINARD À L'AGNEAU	15.00
<i>Agneau avec épinard, Épices Indiennes</i>	
CURRY À L'AGNEAU	15.00
<i>Agneau, Oignons, Tomates, Gingembre frais, Ail & Épices Indiennes</i>	
BIRYANI À L'AGNEAU	15.50
<i>Agneau cuit dans de Riz, avec Oignons, Tomates, Raisins, Amandes & Épices Indiennes</i>	
KORMA À L'AGNEAU	15.50
<i>Agneau cuit avec Fruits Secs, Tomates fraîches, Crème 35%, Gingembre frais, Ail & Épices Indiennes</i>	
AGNEAU A LA ROGA JOSH	15.50
<i>Agneau cuit avec Oignons, Gingembre, Tomates, papperika et Épices Indiennes</i>	
VINDALOO À L'AGNEAU	15.00
<i>Agneau, Pommes de terre & Épices Indiennes</i>	
SEEKH KABAB D'AGNEAU	16.50
<i>Agneau Haché servi avec, Pain Naan, Salade & Sauce Piquante (Chatni) grillés dans un four d'argile</i>	
POULET	
Curry Au Poulet	15.00
<i>Poulet cuit avec Oignons, Tomates fraîches, Gingembre frais, Ail & Épices Indiennes</i>	



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	7.50
Lentil Soup	6.50
Fish Pakora (1 lb.)	16.00
Fish Pakora (Per plate)	9.50
Papadam (2 Pc.)	3.00
Channa Samosa (Plate)	10.00
<i>Potato, Green Peas, Chick Peas, Fresh Onion & Indian Spices</i>	
Vegetable Samosa (Plate)	5.00
<i>Potato, Green Peas & Indian Spices</i>	
Vegetable Pakora (1 lb.)	13.00
Vegetable Pakora (Plate)	8.50
<i>Onion, Potatoes, Fresh Spinach, Garlic, Fresh Ginger, Indian Spices mixed with Chick Peas Flour, deep fried in oil</i>	
ALOO TIKKEY (Plate)	10.00
<i>Fresh Onion, Mashed Potatoes, Fresh Coriander, Indian Spices served with Chick Peas yogurt both sauce</i>	
CHAT PAPRI	10.00
<i>Flour, Sauce, Chick Peas, Indian Spices</i>	
CHICKEN PAKORA	16.00/9.50
<i>Garlic, Fresh Ginger, Indian Spices mixed with Chicken, Flour, deep fried in oil</i>	
PANEER PAKORA	16.00/9.50
<i>Onion, Paneer, Garlic, Fresh Ginger, Indian Spices mixed with Chick Peas Flour, deep fried in oil</i>	
Soya Malai Chaap	14.00
Soya Tandoori Chaap	14.00

NON-VEGETARIAN

LAMB	
LAMB KARAHİ	15.50
<i>Lamb cooked with Fresh Onion, Green Pepper, Fresh Tomatoes, Fresh Garlic, Fresh Ginger & Indian Spices</i>	
LAMB SAAG	15.00
<i>Lamb with Spinach, Indian Spices</i>	
LAMB CURRY	15.00
<i>Lamb cooked with Fresh Onion, Fresh Tomatoes, Fresh Garlic, Fresh Ginger & Indian Spices</i>	
LAMB BIRYANI	15.50
<i>Lamb cooked with Rice, Fresh Tomatoes, Dry Fruit, Onion & Indian Spices</i>	
LAMB KORMA	15.50
<i>Lamb cooked with Dry Fruit, Fresh Tomatoes, 35% Cream, Fresh Garlic, Fresh Ginger & Indian Spices</i>	
ROGAN JOSH LAMB	15.50
<i>Lamb cooked with Onion, Fresh Tomatoes, Fresh Ginger, papperika & Indian Spices</i>	
LAMB VINDALOO	15.00
<i>Lamb cooked Potatoes, Indian Spices</i>	
LAMB SEEKH KABAB	16.50
<i>Minced meat with Naan, Salad & Chatni. Cooked in clay oven</i>	
CHICKEN	
Chicken Curry	15.00
<i>Chicken cooked with Onion, Fresh Tomatoes, Fresh Ginger, Fresh Garlic & Indian Spices</i>	

Restaurant Didar

BIRYANI AU POULET	15.00		CHICKEN BIRYANI	15.00
<i>Poulet cuit avec Riz, Tomates, Oignons, Coriandre, Poudre de Noix de Coco, Raisins, Amandes & Épices Indiennes</i>			<i>Chicken cooked with Rice, Dry Fruit, Fresh Onion Fresh Tomatoes, Coriander & Indian Spices</i>	
POULET AU CHILI	15.50		CHILLI CHICKEN	15.50
<i>Poulet frit avec oignons, Gingembre frais, Ail, Piments, Sauce Aigre-douce & Épices Indiennes</i>			<i>Fried chicken with Fresh Onion, Fresh Garlic, Fresh Ginger, Bell Pepper, sweet & sour sauce & Indian Spices</i>	
KORMA AU POULET	15.00		CHICKEN KORMA	15.00
<i>Poulet cuit avec Fruits Secs, Tomates fraîches, Crème 35%, Gingembre frais, Ail & Épices Indiennes</i>			<i>Chicken cooked with Dry fruit, Fresh Tomatoes, 35% Cream, Fresh Garlic, Fresh Ginger & Indian Spices</i>	
VINDALOO AU POULET	15.00		CHICKEN VINDALOO	15.00
<i>Poulet cuit avec Pommes de terre, Gingembre frais, Ail & Épices Indiennes</i>			<i>Chicken cooked with Fresh Potatoes, Fresh Garlic, Fresh Ginger & Indian Spices</i>	
JALFRAZI AU POULET (KARAH)	15.00		CHICKEN JALFRAZI (KARAH)	15.00
<i>Poulet cuit avec Oignons, Piments verts, Tomates, Gingembre frais, Ail & Épices Indiennes</i>			<i>Chicken cooked with Fresh Onion, Green Pepper, Fresh Tomatoes, Fresh Garlic, Fresh Ginger & Indian Spices</i>	
POULET À L'ÉPINARD	15.00		CHICKEN SPINACH	15.00
<i>Poulet avec épinard, patates, épices indiennes</i>			<i>Chicken with Spinach, Indian Spices</i>	
POULET AU BEURRE	16.00		BUTTER CHICKEN	16.00
<i>Poulet cuit dans un four d'argile avec de la Sauce aux Tomates, Crème 35%, Gingembre frais, Ail & Feuilles de Methi (Genegreek Leaves)</i>			<i>Chicken cooked in clay oven with Fresh Tomatoes Sauce, 35% Cream, Indian Spices, Fresh Garlic, Fresh Ginger & Fenugreek Leaves(Methi)</i>	
POULET DE ENTIER Plein (Avec Salade et nan)	22.00		TANDOORI CHICKEN	22.00
<i>Cuisse de Poulet mariné avec Yogourt, gingembre frais, Ail, Épices Indiennes & Safran</i>			<i>Full (With Salad & Naan) Marinated with yogurt, Fresh Garlic, Fresh Ginger Indian Spices & Saffron</i>	
CUISSE DE POULET TANDOORI (Avec Salade et nan)	8.00		TANDOORI CHICKEN Leg (With salad & nan)	8.00
<i>Cuisse de Poulet mariné avec Yogourt, gingembre frais, Ail, Épices Indiennes & Safran</i>			<i>Marinated with yogurt, Fresh Garlic, Fresh Ginger Indian Spices & Saffron</i>	
CUISSE DE POULET TANDOORI (T.G.)	5.00		TANDOORI CHICKEN-Leg (T.G.)	5.00
<i>Cuisse de Poulet mariné avec Yogourt, gingembre frais, Ail, Épices Indiennes & Safran</i>			<i>Marinated with yogurt, Fresh Garlic, Fresh Ginger Indian Spices & Saffron</i>	
POULET ET FROMAGE A LA CARI	15.00		CHICKEN & CHEESE CURRY	15.00
<i>Poulet, fromage, oignon, crème 35%, tomates et belle pepper & Épices Indiennes</i>			<i>Chicken, cheese, onion, 35% cream, bell pepper, tomatoes & Indian Spices</i>	
POULET TIKKA	16.50		CHICKEN TIKKA	16.50
<i>Poulet désossé mariné avec Yogourt, Gingembre, Piments, Safran et Oignons, grillés dans un four d'argile & Épices Indiennes</i>			<i>Boneless chicken marinated with yogurt, Fresh bellpepper, Saffron, Onion, Fresh Ginger grilled in clay oven & Indian Spices</i>	
TIKKA MASALA DE POULET	16.00		CHICKEN TIKKA MASALA	16.00
<i>Poulet désossé & cuit dans un Curry avec Oignons, Piments, Gingembre frais, Ail & Indiennes</i>			<i>Boneless chicken breast cooked with curry,, bell pepper, Fresh Onion, Fresh Ginger, 35% cream, Fresh Garlic and Indian Spices</i>	
POULET A LA ROGAN JOSH	15.00		ROGAN JOSH CHICKEN	15.00
<i>Poulet désossé. cuit avec oignon, gingembre, tomates, papperika et épices indiennes</i>			<i>Boneless Chicken cooked with onion, ginger, tomatoes, papperika & Indian spices</i>	
KEBAB AU POULET	16.50		CHICKEN KEBAB	16.50
<i>Poulet Haché servi avec, Pain Naan, Salade & Sauce épices indiennesPiquante (Chatni)</i>			<i>Minced chicken meat, with Nan, Salad & Chatni & Indian spices. Cooked in clay oven</i>	
POULET A LA MANGUE	16.00		MANGO CHICKEN	16.00
<i>Poulet cuit avec piments vert, oignon, comichons, épices indiennes</i>			<i>Chicken cooked with bell pepper, onion, mango sauce, tomatoes & Indian spices</i>	
POULET MANCHURIAN	16.00		MANCHURIAN CHICKEN	16.00
<i>Poulet cuit avec ail, oignon, et épices indiennes</i>			<i>Chicken cooked with garlic, onion & Indian spices</i>	
BOEUF			BEEF	
KARAH DE BOEUF	16.00		BEEF KARAH	16.00
<i>Boeuf avec Oignons, Piments verts, Tomates Gingembre frais, Ail & Épices indiennes</i>			<i>Beef cooked with Fresh Onion, Green Pepper, Fresh Tomatoes, Fresh Garlic, Fresh Ginger & Indian spices</i>	
BOEUF SPINACH	15.00		BEEF SPINACH	15.00
<i>Boeuf avec spinach, Tomates fraîches, Gingembre frais, Ail & Épices indiennes</i>			<i>Beef with spinach, fresh Tomatoes, Fresh Garlic, Fresh Ginger & Indian spices</i>	
CARI AU BOEUF	15.00		BEEF CURRY	15.00
<i>Boeuf cuit avec Oignons, Tomates fraîches, Gingembre frais, Ail & Épices indiennes</i>			<i>Beef cooked with fresh Ginger, Fresh Garlic, Fresh Tomatoes, Indian Spices & Fresh Onion</i>	

Restaurant Didar

BIRYANI AU BOEUF 15.50
Boeuf cuit avec Riz, Tomates, Oignons, Coriandre, Poudre de Coco, raisins, Amandes & Épices Indiennes

KORMA AU BOEUF 15.00
Boeuf cuit avec Fruits Secs, Tomates, fraiches, Crème 35%, Oignons frais, Ail & Épices Indiennes

VINDALOO AU BOEUF 15.00
Boeuf cuit avec Pommes de terre, Gingembre frais, Oignons frais, Ail & Épices Indiennes

BOEUF DF MADRAS 15.00
Plat Epicé, Boeuf cuit avec Oignons, Tomates fraies, Gingembre frais, Ail, Poudre de Noix de Coco & Épices Indiennes

BOULETTES DE BOEUF AU CARI 15.00
Boulettes de Boeuf cuites avec Tomates fraiches, Oignons, Coriandre Poudre de Noix de Coco, Raisins, Amandes & Épices Indiennes

SEEKH KABAB 16.50
Boeuf servi avec Pain Naan, Salade & Sauce Piquante (Chatni), grillés dans un four d'argile & Épices Indiennes

THALI

THALI NON-VÉGÉTARIEN 16.00
Curry au Poulet | Lentilles (Dal) ou Poix Chiches (Channa)
Curry au Boeuf | Lentilles (Dal) ou Poix Chiches (Channa)
Poulet au Beurre | Lentilles (Dal) ou Poix Chiches (Channa)
Lamb Curry | Lentilles (Dal) ou Poix Chiches (Channa)
Servi avec Pain Naan, Riz, Salade

THALI VÉGÉTARIEN 14.00
Choux-fleurs et pommes de terre | Lentilles (Dal) ou Poix Chiches (Channa)
Aubergines | Lentilles (Dal) ou Poix Chiches (Channa)
Epinards | Lentilles (Dal) ou Poix Chiches (Channa)
Mélange de légumes | Lentilles (Dal) ou Poix Chiches (Channa)

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

THALIS SPÉCIAUX 16.00
Thali Amritsari
Oignon Khulcha ou Aloo Khulcha
Yogourt, Salade, Cornichons

Fromage Shahi, Lentilles (Dal) ou Poix Chiches (Channa) 17.00

FRUITS DE MER

BIRYANI AUX CREVETTES 16.00
Riz cuit avec Crevettes, Tomates fraiches, 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 fraiches, 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



CHANNA BATHURA



TANDOORI DE CREVETTES
TANDOORI SHRIMP



TANDOORI DE POISSON
TANDOORI FISH



CREVETTES MASALA
SHRIMP MASALA

BEEF BIRYANI 15.50
Beef cooked with Rice, Fresh Onions, Coriander, Fresh Tomatoes, Dry Fruit & Indian Spices

BEEF KORMA 15.00
Beef cooked with Dry Fruit, Fresh Tomatoes, Fresh Garlic, 35% & Indian Spices

BEEF VINDALOO 15.00
Beef cooked with fresh Potatoes, Fresh Ginger, Fresh onion, Fresh Garlic & Indian Spices

BEEF MADRASI 15.00
Hot Spicy Dish - Beef cooked with Fresh Ginger, Fresh Garlic, Fresh Tomatoes, Indian Spices & Fresh Onion

BEEF BALL WITH CURRY 15.00
Beef ball Curry cooked with Fresh Onion, fresh Tomatoes, Indian Spices & Garlic

SEEKH KABAB 16.50
Minced meat with Nan, Salad & Chatni. Cooked in clay oven & Indian Spices

THALI

NON-VEG. THALI 16.00
Butter Chicken | Chick Peas & Lentils
Beef Curry | Chick Peas & Lentils
Chicken Curry | Chick Peas & Lentils
Lamb Curry | Chick Peas & Lentils
Including Naan, Rice & Salad

VEGETABLE THALI 14.00
Cauliflower Potatoes | Chick Peas & Lentils
Eggplant | Chick Peas & Lentils
Spinach | Chick Peas & Lentils
Mix Vegetables | Chick Peas & Lentils
Including Naan, Rice & Salad

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

SPECIAL THALI 16.00
Amritsari Thali
Onion Kulcha Or Aloo Kulcha
With Yogurt, Salad & Pickles

Shahi Paneer, Chick Peas & Lentils 17.00

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 16.00
Shrimps Cooked With Fresh Garlic, Fresh Ginger, Fresh Tomatoes, Indian spices & Fresh Onion, bell pepper and sweet sauce

Restaurant Didar

VÉGÉTARIEN

CHOUX-FLEUR ET POMMES DE TERRE	13.00
<i>Choux-Fleur cuit avec Pommes de terre, Tomates fraîches, Gingembre frais, Ail & Épices Indiennes</i>	
MÉLANGE DE LÉGUMES	14.00
<i>Mélange de légumes frais, Tomates fraîches, Gingembre frais, Ail & Épices Indiennes</i>	
ÉPINARD	13.00
<i>Épinards frais, cuits avec Brocoli, Oignons, Tomates fraîches, Gingembre frais, Ail, Moutarde & Épices Indiennes</i>	
ÉPINARD PANEER	15.00
<i>Épinards frais, cuits avec Oignons, Tomates fraîches, Fromage fait "maison", Moutarde, Gingembre frais, Ail & Épices Indiennes</i>	
POIS CHICHES (Channa)	13.00
<i>Pois chiches cuits avec Tomates fraîches, Gingembre frais, Ail & Épices Indiennes</i>	
POIS CHICHES NOIR	14.00
<i>Pois chiches noir cuits avec Tomates fraîches, Gingembre frais, Ail & Épices Indiennes</i>	
LENTILLES DAAL MAKHANI	13.00
<i>Lentilles, aricots noire, Ail frais, Beurre, Gingembre frais, Crème 35% et Épices Indiennes</i>	
CHAMPIGNONS PETIT POIS	14.00
<i>Champignons, Petit pois, Ail, Oignon, Épice Indienne</i>	
OKRA (Bhindi Masala)	14.00
<i>Okra, Ail, Oignon, Épice Indienne</i>	
MALAI KOFTA	14.00
<i>Morceaux de fromage cuits avec les tomates fraîches, Crème 35%, Ail frais, Gingembre frais, Épices Indiennes</i>	
CHILLIE PANEER (Home made Cheese)	15.00
<i>Fromage, belle pepper, oignon, chillie vert, gingembre, ail, sauce soya, tomate etc.</i>	
CARI PAKORA (avec riz)	15.00
<i>Pakoras dans de Yogourt, cuits avec Tomates fraîches, Gingembre frais, Ail & Épices Indiennes</i>	
BIRYANI VÉGÉTARIEN	15.00
<i>Riz cuit avec Légumes & Tomates fraîches, Gingembre frais, Ail, Poudre de Noix de Coco, Raisins, Amandes & Épices Indiennes</i>	
PATATE PETIT POIS	13.00
<i>Petit Pois, Pommes de terre, Gingembre frais, Tomates fraîches, Ail & Épices Indiennes</i>	
AUBERGINE BARTHA	15.00
<i>aubergine, Tomates, Gingembre Ail et Épices Indiennes</i>	
PETIT POIS ET FROMAGE	15.50
<i>Petit Pois, Fromage fait "maison", Tomates, fraîches, Gingembre frais, Ail, Épices Indiennes</i>	
FROMAGE SHAHI (Home made Cheese)	15.50
<i>Sauce aux Tomates, Crème 35%, Fromage fait "maison", Gingembre frais, Ail & Safran</i>	
BHURJI DE FROMAGE (Home made Cheese)	16.00
<i>Fromage fait "maison", Ail, Gingembre frais, Oignons frais et Épices Indiennes</i>	
FROMAGE KARHAHI (Home made Cheese)	16.00
<i>Sauce aux Tomates, belle pepper, Oignons frais Fromage fait "maison", Gingembre frais, Ail & Safran</i>	
MANCHURIAN AU LEGUMES	15.00



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

ALOO GOBI	13.00
<i>Cauliflower cooked with Fresh Potatoes, Fresh Tomatoes, Fresh Ginger, Fresh Garlic & Indian Spices</i>	
MIX VEGETABLE	14.00
<i>Fresh mix vegetable, Fresh Tomatoes, Fresh Ginger, Fresh Garlic & Indian Spices</i>	
SPINACH (SAAG)	13.00
<i>Broccoli cooked with Fresh Spinach, Mustard, Fresh Onion, Fresh Tomatoes, Fresh Ginger, Fresh Garlic & Indian Spices</i>	
SAAG-PANEER (PALAK PANEER)	15.00
<i>Fresh Spinach cooked Mustard, Fresh Onions, Home made cheese, Fresh Tomatoes, Fresh Ginger, Fresh Garlic & Indian Spices</i>	
CHICK PEAS (Channa)	13.00
<i>Chick peas cooked with Fresh Tomatoes, Fresh Ginger, Fresh Garlic & Indian Spices</i>	
BLACK CHICK PEAS	14.00
<i>Black Chick peas cooked with Fresh Tomatoes, Fresh Ginger, Fresh Garlic & Indian Spices</i>	
LENTILS DAAL MAKHANI	13.00
<i>Lentils, Black kidney beans, Butter, Fresh Ginger, Fresh Garlic & Indian Spices</i>	
MUSHROOM MUTTER	14.00
<i>Mushroom Mutter, Garlic, Onion and Indian Spices</i>	
OKRA (Bhindi Masala)	14.00
<i>Okra, Garlic, Onion and Indian Spices</i>	
MALAI KOFTA	14.00
<i>Cheese ball, Fresh Tomatoes, 35% Cream, Fresh Ginger, Fresh Garlic & Indian Spices</i>	
CHILLIE PANEER (Home made Cheese)	15.00
<i>Cheese, bell pepper, Onion, Green Chillie, Ginger, Garlic Soya sauce, Tomateo etc.</i>	
CARI PAKORA (with rice)	15.00
<i>Pakora in Yogurt cooked with Fresh Tomatoes, Onion, Fresh Ginger, Fresh Garlic & Indian Spices</i>	
VEGETABLE BIRYANI	15.00
<i>Rice cooked with mix Vegetables, Fresh Tomatoes, Fresh Ginger, Fresh Garlic & Indian Spices</i>	
ALOO MATTAR	13.00
<i>Green peas, Potatoes, Fresh Tomatoes, Fresh Ginger, Fresh Garlic & Indian Spices</i>	
BAIGEN BARTHA	15.00
<i>Eggplant, Fresh Tomatoes, Fresh Ginger, Fresh Garlic & Indian Spices</i>	
GREEN PEAS & CHEESE	15.50
<i>Green Peas, Home Made Cheese, Fresh Tomatoes, Fresh Ginger, Fresh Garlic & Indian Spices</i>	
SHAHI PANEER (Home made Cheese)	15.50
<i>Sauce, Fresh Tomatoes, 35% Cream, Safran, Home made cheese, Fresh Ginger, Fresh Garlic & Indian Spices</i>	
PANEER BHURJI (Home made Cheese)	16.00
<i>Home made cheese, Fresh Ginger, Fresh Garlic, Fresh Onion & Indian Spices</i>	
PANEER KARHAHI (Home made Cheese)	16.00
<i>Sauce, Fresh Tomatoes, Safran, Fresh Onion & Green Pepper Home made cheese, Fresh Ginger, Fresh Garlic & Indian Spices</i>	
VEG MANCHURIAN	15.00

Restaurant Didar

FROMAGE MASALA (Home made Cheese) 16.00
Fromage fait "maison" cuit dans un Curry, Oignons, Piments, Gingembre frais, Ail & Épices Indiennes

FROMAGE TIKKA (Home made Cheese) 17.00
Fromage mariné avec Yogourt, Gingembre, Piments, Safran et Oignons & grillés dans un four d'argile

KORMA AUX LÉGUMES 14.50
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 2.50

Thé (INDIENNE) 3.00

LASSI PUNJABI 6.00

(BOISSON DE YOGOURT)

LAIT FRAPPÉ À LA MANGUE 6.00

LASSI À LA MANGUE 6.00

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) 16.00
Curry cooked with bell pepper, Fresh Onion, Fresh Garlic, Home made cheese, Fresh Ginger & Indian Spices

PANEER TIKKA (Home made Cheese) 17.00
Cheese marinated with yoghurt, Fresh bell pepper, Saffron, Onion and Fresh Ginger grilled in clay oven

VEGETABLE KORMA 14.50
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 2.50

TEA (INDIAN) 3.00

PUNJABI LASSI 6.00

SWEET/SALTED

MANGO SHAKE 6.00

MANGO LASSI 6.00

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

