

RESTAURANT ASHOKA - 04 91 33 18 80

*Livraison gratuite (à partir de 20 € d'achat)
dans les 1er, 2ème, 4ème, 5ème, 6ème, 7ème, 8ème, 10ème, arrondissement*

ENTREES

1 – Mechli Pakora - 3,50 €

Boulette de filet de poisson assaisonnée d'herbes et d'épices fraîches.

2 – Crab Pakora 3,50 €

Beignet de crabe assaisonné d'herbes et d'épices fraîches.

3– Mixed Pakora 3,50 €

Beignet de légumes légèrement épicé.

4 – Raita 4,00 €

Preparation de yaourt et crudités.

5 – Samosa légumes 4.00 €

Beignet farci de légumes (une entrée réputée dans toute l'Inde).

6 – Samosa viande 4,50 €

Beignet farci de viande (une entrée réputée dans toute l'Inde).

7 – Murgh Salade 7,00 €

Salade composée avec des morceaux de poulets tikka

8 – Jinga Pakora 7,50 €

Beignets de crevettes

9 – Salmon Hindoustani 7,50 €

Pain Indien au fromage garni avec du saumon fumé, herbes fraîches, concombre, etc.

10 – Assortiment d'entrées 7,50 €

Beignet de gambas, samosa, beignet de légumes et beignets de crabe.

TANDOORI

Le four Tandoor, grande jarre d'argile séchée, sert de four depuis des temps immémoriaux. Le charbon de bois s'y consomme nuit et jour, viandes et poissons y sont cuits. Après macération, enfilés sur les broches, et le pain y est plaqué sur les parois brûlantes.

11 – Tandoori Murgh 8,50 €

Cuisses de poulet marinées dans une sauce à la mangue verte et cuites dans le Tandoor.

12 – Sheekh Kebab 8,50 €

Brochettes de viandes légèrement épicées et roties dans le Tandoor.

13– Chiken Tikka - 9,50 €

Blanc de poulet tendre mariné dans une sauce citronnée et cuit dans le Tandoor.

14 – Boti Tikka 9,50 €

Brochettes d'agneau marinées aux épices safranées et roties dans le Tandoor.

15 – Tandoori Mechli 11,50 €

Tendre filet de lotte (sans arêtes) mariné dans une sauce de poisson et cuit dans le Tandoor.

16 – Gambas Tandoori 15,00 €

Gambas marinées dans une sauce spécialement préparée et cuites dans le Tandoor.

POULET

17 – Murgh Masala 9,50 €

Poulet au curry traditionnel.

18 – Shahjani Murgh 9,50 €

Poulet aux noix de cajou, raisins secs, ammandes et crème fraîche.

19 – Murgh Vindaloo 9,50 €

Poulet au curry, très épicé.

20 – Karahi Murgh 9,50 €

Poulet tendre aux épices spéciales.

21 – Murgh Byriani 10,50 €

Poulet et riz cuit ensemble au milieu d'épices sélectionnés.

22– Murgh Makhani (butter chicken) 10,50 €

Poulet au curry, très légèrement épicés (parfumé) à base d'une sauce au beurre.

23 – Chiken Tikka Masala 10,50 €

Poulet grille avec une sauce des poivrons légèrement épicés. .

24– Murgh Palak 10,50 €

Poulet au curry mélangé avec des épinards au fromage frais.

25– Murgh Bartha 10,50 €

Poulet au caviar d'aubergine légèrement épicé.

AGNEAU

26– Gosht Masala 11,50 €

Agneau au curry traditionnel.

27–Gosht korma 11,50 €

Agneau cuit dans une sauce légèrement épice avec amandes et raisins.

28– Karahi Gosht 11,50 €

Agneau tendre aux épices spéciales.

29– Gosht Madras 11,50 €

Agneau au curry épicé.

30– Gosht Biryani 12,50 €

Agneau et riz cuits ensemble au milieu d'épices sélectionnées.

31– Gosht Palak 12,50 €

Agneau au curry mélange avec des épinards.

33–Gosht Bartha 12,50 €

Poulet au caviar d'aubergine légèrement épicé.

POISSONS ET CREVETTES

34 – Mechli Pudina 11,50 €

Filet de poisson au curry.

35 – Mechli Tomata 11,50 €

Filet de poisson cuit avec des tomates et de la crème fraîche.

36 – Jinga Masala 12,50 €

Crevettes cuites dans une sauce de curry.

37 – Jinga Tikka Massala 13,50 €

Crevettes marinées dans une sauce de Tandoor aux herbes et épices, cuites avec des champignons, poivrons verts, etc., (très légèrement épicés).

38– Jinga Byrianis 13,50 €

Prawn et riz cuits ensemble au milieu d'épices sélectionnés.

39– Coquilles St Jaques Masala 14,50 €

Coquilles St Jacques au curry traditionnel

LEGUMES

40 – Palak Paneer 8,00 €

Epinards cuits au fromage frais.

41 – Baigan Bartha 8,00 €

Caviar d'aubergine légèrement épicée.

42 – **Dal** 8,00 €

Lentilles au curry.

43 – **Mixed vegetables** 8,00 €

Légumes variés aux épices spéciales.

44 – **Chana Masala** 8,00 €

Pois chiche au curry traditionnel

45– **vegetables Biryani** 8,00 €

Légumes variés et riz cuits ensemble au milieu d'épices sélectionnés

46– **Naan** - 1,75 €

Pain nature, cuit dans le Tandoor.

47 – **Masala Naan** - 2,50 €

Pain léger aux oignons, menthe et coriandre, cuit dans le Tandoor.

48 – **Paneer Naan** 2,50 €

Pain au fromage, cuit dans le Tandoor.

49 – **Riz Basmati** 2,50 €

50 – **Shahjahani Pulao** 4,00 €

Riz Basmati avec fruits secs et noix de cajou

DESSERT

51 - **Coupe Ashoka** - 4,50 €

Pulpe de mangue avec une boule de glace aromatisée au sirop de rose.

52 - **Kulfi** - 4,50 €

Glace maison à base de lait et fruits secs.

53 - Halwa Jamun 4,50 €

Gateau de semoule, raisins secs, ammandes et pistaches.

54 - Gulab Jamun 4,50 €

Boulettes frites de noix de coco au sirop de rose.

55 - Salade de fruits frais 4,50 €

Salade de fruits frais avec son coulis à la mangue

56 - Glaces et sorbets 4,50 €

Vanille, chocolat, coco, mangue, citron, framboise,etc.

57 - Colonel 6,50 €

Sorbet arrosé de Vodka.