

FESTIVAL INDIEN - INDIAN FOOD FESTIVAL

DU 16 JUILLET AU 24 AOUT 2025

ENTREES / STARTERS

SALAD PUCHKA MANGO Quinoa, pousses de soja et vinaigrette à la goyave <i>Sprouted moong and quinoa, guava pani</i>	21.-
BURRATA CHĀAT Salade de pois chiches épicés, blé soufflé, burrata, chutneys menthe et tamarin, grenade <i>Spiced chickpeas, gram flour crisps and burrata, pomegranate topped with tamarind</i>	25.-
VEGETABLE SAMOSA (2 PIÈCES) Samoussa de pommes de terre, petits pois, noix et raisins secs <i>Spiced potato samosa with peas, nuts and raisins</i>	22.-
DUCK SAMOSA (2 PIÈCES) Samoussa au canard, petits pois et épices <i>Duck samosa, ground spices and peas</i>	28.-
AMRITSARI FISH Un classique revisité : des perches épicées et salicornes en tempura <i>A street food classic; crispy "local perch" fish with samphire pakoras</i>	27.-
GRILLED SCALLOPS Noix de Saint-Jacques grillées, chutney tomate épicé aux poivres <i>Scallops with tomato thokku and mixed peppercorns</i>	32.-
PRAWN 65 Gambas parfumées au gingembre, ail et piment <i>Coated prawns flavored with ginger, garlic and chilli</i>	33.-
PEPPER CHICKEN Poulet croustillant mariné au gingembre, oignons, poivre et piment vert <i>Pan roasted crispy chicken breast with ginger, browned onions, pepper and green chilli</i>	27.-
TASTE OF INDIA for 2 persons <i>Prawns 65, Pepper chicken and vegetable samoussa</i>	64.-

GRILLS / KABABS

ROASTED BROCCOLI Brocolis grilles au tandoor, noisettes et kumquat <i>Tandoori broccoli with hazelnut and kumquat</i>	29.-
HARIYALI SALMON Saumon mariné aux herbes, au gingembre et à la feuille de citronnier <i>Herb marinade with ginger and lime leaf</i>	36.-
AJWAINI PRAWNS Crevettes marinées à la moutarde kashundi et au curcuma <i>Kashundi mustard & turmeric marinated tiger prawns</i>	46.-
CHICKEN TIKKA Cuisse de poulet marinée dans un mélange de yaourt, piment rouge, gingembre et paprika <i>Chicken thigh marinated with red chilli, ginger, paprika and yoghurt</i>	38.-
LAMB CHOPS (ALFRED'S SIGNATURE DISH) Côtelettes d'agneau marinées et attendries à la papaye verte, ail, paprika et graines de fenouil saisies au Tandoor / <i>Lamb cutlets marinated with raw papaya, garlic, paprika, fennel seeds and grilled in the tandoor</i>	44.-
GRILL SAMPLER Assiette de dégustation tandoor : gambas grillée, poulet Tikka et côtelette d'agneau <i>Medley of tandoor: Ajwaini prawn, Chicken Tikka and Lamb Chop</i>	42.-

CURRY / CURRIES

BUTTER CHICKEN Poulet Tikka au tandoor servi dans une sauce tomate, oignons, gingembre, miel et cardamome <i>Chicken tikka in pureed tomatoes with sautéed onions, ginger, honey and cardamom</i>	46.-
CHICKEN TIKKA MASSALA Poulet Tikka dans une sauce à la tomate, épices massala, gingembre, miel et cardamome <i>Chicken Tikka in onion and tomato masala with ginger, honey and cardamom</i>	42.-
MALABAR PRAWN & MANGO CURRY Curry de crevettes à la pâte de coco et à la mangue <i>A fragrant coconut-based sauce that pairs perfectly with prawn and mango</i>	45.-
SALMON MOILEE Saumon poêlé dans une sauce Keralan au lait de coco, gingembre et curcuma <i>Grilled salmon, in a Keralan sauce of coconut milk curry with ginger and turmeric</i>	48.-
LAMB ROGANJOSH Agneau en sauce avec oignons caramélisés, tomates et piments <i>Boneless lamb, slow cooked with browned onions, tomato and chilies</i>	45.-

SIDES

DAL MAKHNI

Lentilles noires cuites longuement d'après une recette traditionnelle du nord-ouest de l'Inde 16.-
Slow cooked black lentils, a specialty of the Northwest frontier

SUMMER VEGETABLE KHORMA

Légumes d'été dans une sauce aux oignons et noix de cajou, cardamome et noix de muscade 18.-
Summer vegetables in a sauce of onion and cashew nuts, flavoured with cardamom and mace

KALONJI AUBERGINE

Aubergines sautées, sauce oignon et épices massala, gingembre, ail, graines de nigelle et sésame torréfié 17.-
Aubergine sautéed with onion masala, ginger, garlic and flavoured with nigella seeds and toasted sesame

SAAG PANEER

Fromage paneer parfumé au cumin, gingembre, curcuma et épinards 20.-
Paneer tossed with cumin, ginger, turmeric, and spinach purée.

TEMPERED URLAI POTATOES

Pommes de terre Rattes épicées et roties 15.-
Roasted baby potatoes with Urlai spices

RIZ / RICE

BIRYANI

Riz basmati sauté aux épices et aux herbes avec au choix
Seasonal vegetables cooked with fragrant basmati rice, herbs and spices
Légumes / Vegetables 55.-
Crevettes / Tiger prawns 61.-
Poulet / Chicken 59.-
Agneau / Lamb 65.-

Servi avec un yaourt au concombre et menthe fraîche / served with cucumber and mint yoghurt

ZAFFRANI PULAO

Riz braisé au safran et cumin 12.-
Braised rice with cumin and saffron

ACCOMPAGNEMENTS ET PAINS / BREAD AND SIDE DISHES

MIX GREEN SALAD

Salade fraîche de concombre, tomate, oignon et piment vert assaisonnée d'une sauce citron-coriandre 25.-
Salad of raw cucumber, tomato, onion and green chilli, served with lemon and coriander dressing

RAITA

Yaourt au concombre parfumé au cumin et à la menthe 8.-
Yoghurt cucumber flavoured with cumin and mint

NAAN / STUFFED NAAN

Nature ou au beurre 11.-
Plain or with butter

Fromage <i>Cheese</i>	Ail et ciboulette <i>Garlic and chive</i>
--------------------------	--

Desserts

TANDOORI ANANAS Ananas au miel et chaat masala, grillé au Tandoor, servi avec une glace au gingembre confit <i>Tandoor grilled pineapple with honey and chaat masala, served with fennel and ginger ice cream</i>	19.-
TAZE PHAL Fruits frais de saison <i>Freshly cut seasonal fruits</i>	25.-
RICE KHEER Riz au lait traditionnel à la cannelle saupoudré de pistaches <i>Traditional rice pudding with cinnamon finished with ground pistachio</i>	18.-
GULAB JAMUN Beignets au lait, sauce sirop de rose et cardamome <i>Milk dumplings in rose and cardamom syrup, vanilla ice cream</i>	19.-
CHEESECAKE ET COULIS DE FRUITS ROUGES <i>American Cheesecake and red fruit coulis</i>	18.-
FONDANT AU CHOCOLAT, GLACE CARAMEL <i>Chocolate fondant, caramel ice cream</i>	18.-
CHOCOLATE NAAN Naan au chocolat au lait et noisettes, pistaches torréfiées <i>Naan bread with a hazelnut-chocolate topping and ground pistachio</i>	19.-
SORBETS MAISON, PAR PARFUM / HOMEMADE SORBET, PER SCOOP : Orange sanguine, pêche, fruits rouges, coco, exotique, citron <i>Blood orange, peach, red fruit, coconut, exotic, lemon</i>	5.-
GLACES MAISON, PAR PARFUM / HOMEMADE ICE CREAM, PER SCOOP : Vanille, chocolat noir, caramel, café, fior di latte <i>Vanilla, dark chocolate, caramel, coffee, fior di latte</i>	5.-

Faites-nous part de vos intolérances et allergies ,
Nous vous renseignerons volontiers sur la présence possible d'allergènes

*If you require information on the allergen content of our food
Please ask a member of staff and they will be happy to help you*