

DELHI BAZAAR

दिल्ली बाजार

CHAAT

LA FINGERFOOD VENUE DES RUES DE DELHI

PAKORA 🌿 4€

Beignets d'oignons à la farine de pois chiche, chutney tomates et piment. Régressif à souhait !

DAHI PURI 🌿🌶️ 6€

4 coques de blé soufflées, nappées de chutney menthe coriandre, tamarin et yaourt. Un incontournable de la street food.

SHAKARKANDI CHAAT 🌿 7€

Patate douce rôtie, pommes de terre et pois chiche, nappée de chutney menthe coriandre, tamarin et yaourt.

ONION & CORN KACHORI 🌿 7€

Chausson indien farci d'un confit d'oignon et de maïs, relevé par le classique trio de chutney : menthe coriandre, tamarin et yaourt

VADA PAV 🌿🌶️ 7€

Brioche farcie d'une croquette de pommes de terre, sauce verte et poudre de piment rouge.

PAV BHAJI 🌿🌶️ 8€

Brioches beurrées à dipper dans un curry de légumes.

TANDOOR

L'ART DU GRILL DANS NOS FOURS TRADITIONNELS

BUTTERNUT TANDOORI 🌿🌶️ 7€

Butternut mariné et grillé accompagné d'un chutney lentilles oignon tamarin.

PANEER TIKKA 🌿 9€

Fromage frais indien fumé, chutney de mangue.

POULET TIKKA 🌶️ 11€

Poulet tikka au tandoori masala, fenugrec et chutney vert.

CÔTELETTES D'AGNEAU X2 🌶️🌶️ 15€

Côtelettes d'agneau marinées et cuites au tandoor, chutney de dattes.

♥ NOTRE CUISINE EST MEILLEURE À PARTAGER ♥
POUR 1 PERSONNE COMPTÉZ ENVIRON :

2 ou 3 Chaats / Tandoors ou 1 Classic
+ 1 pain
+ 1 side à partager

CLASSIC

QU'ON VA VOUS FAIRE (RE)DÉCOUVRIR

BROCOLI RÔTI SAUCE MAKHANI 🌿 11€

Demi brocoli au tandoor, sauce tomatée au beurre. De quoi vous réconcilier avec les légumes verts.

PALAK PANEER 🌿🌶️ 12€

Fromage frais indien dans une sauce onctueuse aux épinards et chou kale.

LE BUTTER CHICKEN 🌶️ (OPTION PANEER 🌿) 13€

Haut de cuisse cuit entier au tandoor, sauce tomate au beurre et fenugrec. Existe en version végé avec paneer.

SHAHI GOBI MASALA 🌿🌶️ 13€

Chou-fleur frit, dans une sauce au yaourt, cardamome, oignons caramélisés et cajou. Légèrement pimenté.

POULET KORMA 16€

Blanc de poulet cuit au tandoor, sauce crémeuse cardamome cajous et amandes.

AGNEAU LAAL MAAS 🌶️🌶️ 17€

Plat typique du Rajasthan : agneau français mijoté dans une sauce pimentée. Attention ça pique !

BIRYANI EN CROÛTE (AGNEAU OU VÉGÉ) 38€

Riz aux épices cuit à l'étouffée sous une croûte de naan. Existe à l'agneau 🌶️🌶️ ou safran et légumes de saison 🌿🌶️. Accompagné de raita. Pour 2 mangeurs.

SIDE

POUR (VOUS) SAUCER

Naan nature	2€
Garlic naan	2,5€
Cheese naan	3€
Garlic & cheese naan	3,5€

POUR ACCOMPAGNER

Riz pulao : Riz basmati aux épices	2.5€
Raita : Sauce au yaourt, idéale pour apaiser le piment	3€
Hot hot hot hot : Déclinaison de piments 🌶️🌶️🌶️	5€
Black dahl : Curry de lentilles noires hyper onctueux 🌶️	6€
Aloo gobi : Curry de chou-fleur et pomme de terre	6€
Chana masala : Curry de pois chiche pimenté 🌶️	6€

DESSERT

LA PETITE DOUCEUR POUR TERMINER

KULFI SUNDAE STYLE

On revisite l'iconique glace indienne à base de cardamome en sundae maison. Une version plus aeriennne pour finir en légèreté.

5€

SHAHI TOKRA

Le pain perdu indien, accompagné d'une crème pistaches, noix de cajou et amandes.

7€

MASALA BROWNIE

Un brownie au chocolat noir et aux épices chai, nappé de crème anglaise.

7€

• तंदूर वरना •
• तंदूर •

