

ENTREES

SPECIALITES TANDOORI : le four « Tandoor », grande jarre de boue séchée, sert de four depuis des temps immémoriaux, le charbon de bois s'y consume nuit et jour. Viandes et poissons y sont cuits, après macération, enfilés sur les broches, et le pain, plaqué sur les parois brûlantes.

PRAWN TANDOORI 19,55€

Gambas marinées et grillées au four tandoor

FISH TIKKA 11,30€

Filets de poisson en marinade de fenugrec et de citron, grillés au tandoor

SAUMON TIKKA 11,20€

Saumon mariné au cumin, fenugrec et de citron

MALAI CHICKEN TIKKA 11,20€

Désossé de volaille doré au tandoor, onctueux support des aromates dans lesquels ils sont macérés

CHICKEN WINGS 8,10 €

Ailerons de volaille marinés dans les épices vertes, citronnés et grillés

MUTTON TIKKA 11,40 €

Dés d'agneau tendrement macérés dans une sauce aux herbes

SEEKH KEBAB 11,40 €

Agneau finement haché avec des herbes fraîches saupoudré de masala

MIX GRILL 21,50 €

Mélange de poulet, de poisson, d'agneau et de gambas grillés au tandoor

BEIGNETS

VEG SAMOSA 9,99 €

Friands farcis aux légumes épices

MEAT SAMOSA 9,99 €

Friand farci à la viande hachée et épices

ONION BHAJYA 9,99 €

Beignets d'oignons

BAIGAN PAKORA 9,99 €

Beignets d'aubergine

SALADES

PRAWN CHAAT 11,50 €

Salade de crevettes à la façon indienne

RAITA 10,20 €

Crudités émincées au yaourt fait maison

BHARTA MASALA 10,20 €

Crudités émincées au yaourt mélangées d'aubergine et masala

DALL MELIMELO 10,20 €

Purée de lentilles au cumin mélangée au yaourt fait maison, coriandre fraîche

PLAT PRINCIPAL

AGNEAU

MUTTON YAKINI 15,99 €

*Dés d'agneau en ragoût, parfumés au masala, préparés dans une sauce.
Spécialité du Punjab*

MUTTON DHANIA KORMA 15,55 €

*Dés d'agneau marinés dans les épices verts cuits à feu très doux.
Spécialité Kirane's*

MUTTON BADAMI PASANDA 16,50 €

Dés d'agneau cuits dans une sauce subtile d'épices et d'amandes

MUTTON ROGAN JOSH 16,50 €

Curry de gigot d'agneau. Spécialité du Chef

MUTTON KASHMIRI KOFTA 15,99 €

Boulettes d'agneau crémees cuites dans une sauce à base de noix de cajou

MUTTON SAAG 16,50 €

Cubes d'agneau avec épinards façon Chef

MUTTON VINDALOO 16,50 €

Cubes d'agneau piquants mélangés avec des pommes de terre masala

SHAHI KEEMA MATTAR 15,55 €

Curry de viande d'agneau haché au fromage fait maison et petits pois

ROYAL MUTTON BIRYANI 20,10 €

Riz basmati safrané dans une sauce d'épices, d'amande, de noix de cajou et de raisins

PLAT DU JOUR

(selon arrivage)

****JARRET D'AGNEAU** 18,20 €**

*Jarret d'agneau mariné et grillé au tandoor,
Servi avec des légumes au masala*

PLAT PRINCIPAL

POULET

CHICKEN YAKINI 14,50 €

Désossé de volaille parfumé au masala et préparé dans une sauce. Spécialité du Punjab

CHICKEN MALAI MASALA 15,55€

Désossé de volaille grillé au tandoor, servi dans une sauce aux tomates et gingembre, parsemé de coriandre fraîche

CHICKEN DHANIA KORMA 14,95€

Désossé de volaille mariné dans les épices verts, cuit à feu très doux. Spécialité Kirane's.

CHICKEN AKBARI 15,55 €

Désossé de volaille cuit dans une sauce au garam, masala et fenugrec

CHICKEN TANDOORI 14,50 €

Cuisse de poulet mariné et grillé au tandoor

CHICKEN TIKKA SAAG 14,50 €

Désossé de volaille grillé, servi dans une sauce aux tomates et épinards en branche

CHICKEN VINDALLO 14,55 €

Désossé de volaille piquant mélangé avec des pommes de terre masala

ROYAL CHICKEN BIRYANI MELANGE 19,55 €

Subtil de riz basmati safrané dans une sauce d'épices amande, noix de cajou et de raisins

PLAT DU JOUR

PLAT PRINCIPAL

POISSON

ROYAL SAUMON HARA 15,50 €

*Saumon mariné, grillé, préparé dans une sauce aux épices verts,
le tout délicatement aromatisé*

GAMBAS KIRANE'S 24,50€

*Gambas grillées et servies dans une sauce masala relevée au gingembre,
menthe à la façon des pêcheurs de Calcutta*

GOAN PRAWN CURRY 23,99€

Gambas cuites dans du lait de noix de coco. Spécialité de la région de Goa

JINGA MASALA 14,15 €

Crevettes cuites dans une sauce spécialité de la région de Madras

FISH DHANIA BENGALI 14,15 €

Filet de poisson finement relevé d'une pointe d'ail et de gingembre, coriandre fraîche

FISH VINDALLO 14,15 €

Filet de poisson mélangé dans une sauce piquante aux tomates et coriandre fraîche

JHINGA VINDALLO SPECIALITE KIRANE'S 14,15 €

Crevettes piquantes aux pommes de terre sautées aux épices vertes, coriandre fraîche

SHAHI BIRYANI

*Mélange subtil de riz safrané dans une sauce d'épices, d'amandes, de noix de cajou et de raisins
au poisson ou crevettes 19,50 €
avec des gambas 26,99 €*

POISSON DU JOUR

Selon le marché du jour

DORADE OU BAR 24,,50 €

Marinés dans les épices et grillés au tandoor, servi avec une sauce subtile

MADAME KIRANE PRESENTE POUR LA PREMIERE
FOIS EN France :

La cuisine DUM (étuvée) spécialité du nord de l'inde

PLAT PRINCIPAL

DUMPOUX

La cuisson est faite à feu doux, le plat de viande ou de poisson est couvert d'une pâte, dissimulant délicatement les épices et les saveurs des herbes. Aujourd'hui, cette spécialité se cuisine aussi avec un four classique.

POULET

CHICKEN HARYALI 22,50€

Morceaux de poulet cuits dans une sauce avec de la cannelle, clou de girofle, fromage maison et masala

AGNEAU

RAAN MEAT 23,50 €

Dés d'agneau mélangés dans une sauce au curcumin, oignon et masala

POISSON

FENNEL FISH 22,50 €

Filets de poisson mélangés avec du chou fleur, des petits pois, citron et fromage maison

PRAWN POT 29,50 €

Gambas décortiquées, mélangées dans une sauce blanche, grain de moutarde et olives

LES PAINS INDIENS

Préparés sur commande, cuits au « Tandoor »

NAN 4,10 €

Galette de farine de blé au levain

CHEESE NAN 5,50€

Galette de farine de blé au levain, fourrée de fromage

TANDOORI ROTI 4,10€

Galette de farine complète sans levain

KULCHA 5,10 €

Nan farci d'une purée faite à base de pomme de terre et de petits pois

PARATHA 5,10 €

Galette de farine feuilletée au beurre

STUFFED PARATHA 5,50 €

Galette de farine complète feuilletée au beurre et farcie d'une purée faite à base de pomme de terre et de petits pois

GARLIC NAN 4,99 €

Nan galette de farine de blé à base d'ail

KHEEMA NAN 8,50 €

Nan galette à la viande d'agneau hachée, épices

PUDHINA PARATHA 5,10 €

Galette de farine feuilletée au beurre et à la menthe fraîche

LES ACCOMPAGNEMENTS

BAÏGAN BHURTA 13,20 €

*Fondue d'aubergine aux aromates, saupoudrée d'herbes fraîches,
succulente spécialité maison*

VEGETABLE SHAHI KORMA 13 €

*Maraîchère de légumes aux épices verts et coriandre,
préparée à la manière du Nord de l'Inde*

MATTAR PANIR 13,50 €

Petits pois tendres à la paysanne et fromage indien fait maison

PANIR MALAI MASALA 13,50 €

*Fromage grillé indien fait maison, servi dans une sauce aux tomates et gingembre,
parsemé de coriandre fraîche*

PALAK PANIR 13,50 €

*Epinards en branche à l'indienne, préparés avec des cubes de fromage blanc cuit
et des épices verts*

BHINDI MASALA 13,58 €

Gambos (Lady Fingers) cuites au masala, façon Punjab

ALOO BHAJI 12,50 €

Pommes de terre préparées à la mode végétarienne

KHUMBA MASALA 12,80 €

Champignons cuits dans une sauce masala, spécialité Kirane's

DAL TARKA 12,50 €

Purée de lentilles jaunes, préparation traditionnelle du Sud de l'Inde

RIZ

KASHMIRI PILAFF 5,10 €

Riz basmati cuit à l'étuvée, safrané, parsemé de raisins et de noix de cajou

MATTAR PILAFF 5,80 €

Riz basmati cuit à l'étuvée, safrané, accompagné de petits pois tendres

VEGETABLE BRIYANI 15,50 €

Subtil mélange de riz et de légumes frais maison

LES DESSERTS

LES GOURMANDISES

HOT GULAB JAMUN 7,50 €

Fantaisies chaudes des Maharanis, roulées dans un sirop au zeste d'orange

GAJAR HALWA 7,00€

Surprenante friandise servie à la Cour des Grands Moghols

COCONUT BARFI 7,00€

Gourmandise à la noix de coco, une surprise des Nababs

PISTA KULFI 8,50 €

Glace populaire hindoue, typique rafraîchissement des fêtes en plein air

MANGO ICE CREAM 8,00 €

Glace à la vanille nappée d'un coulis de mangue

FARANDOLE DE SORBETS EXOTIQUES 8,00 €

Deux parfums au choix :

Goyave, gingembre, noix de coco, mangue, lychée, fruits de la passion, citron vert, ananas, pétales de roses

LES FRUITS FRAIS

Selon arrivage

Mangue 9,00 €

Ananas 9,00 €

Salade de fruits exotiques 9,00 €

THE OU INFUSION

Thé à l'indienne 4,50 €

Thé à la menthe 5,00 €

Infusion de tilleul ou verveine ou menthe 4,50 €

CAFE

Café express 3,50 €

Café décaféiné 3,50 €

Café crème 4,50 €

LE MENU

36,55 €

ENTREE

PRAWN CHAAT

Salade de crevettes à la façon indienne

OU

PALAK PANNER

Epinards en branche à l'indienne préparés avec des cubes de fromage blanc cuit

OU

MIX PAKORA

Beignet de légumes mélangé

OU

MIX SAMOSA

Friand farci au viande et légumes

PLAT PRINCIPAL

MUTTON KASHMIRI KOFTA

Boulettes d'agneau cuites dans une sauce à base de noix de cajou

OU

JINGA MASALA

Crevettes cuites dans une sauce spécialité de la région de Madras

OU

CHICKEN DHANIYA KORMA

Désossé de volaille marinée dans des épices vertes, cuit à feu très doux. Spécialité KIRANE'S

OU

CHICKEN TANDOORI

Cuisse de poulet mariné et grillé au tandoor

OU

FISH DHANIYA BENGALI

Filet de poisson finement relevé d'une pointe d'ail et de gingembre, coriandre fraîche

ACCOMPAGNEMENTS

KASHMIRI PILAFF et

Riz basmati cuit à l'étuvée, safrané, parsemé de raisins et de noix de cajou

NAN

(galette de farine de blé au levain)

OU

CHEESE NAN (supplément 2 €)

DESSERTS

GAJAR HALWA

Surprenante friandise servie à la cour des Grands Moghols

OU

FARANDOLE DES SORBETS EXOTIQUES

Deux parfums au choix : goyave, gingembre, noix de coco, mangue, lychee, ananas,

Fruits de la passion, citron verts, pétales de rose

MENU DECOUVERTE

41,55 €

ENTREE

SAUMON TIKKA

Saumon mariné au cumin, fenugrec et citron, et grillé

OU

MALAI CHICKEN TIKKA

Désossé de volailles dorées au Tandoor, onctueux support d'aromates dans lesquels ils ont macéré

OU

BAIGAN BHURTA

Fondu d'aubergines aux aromates, saupoudré d'herbes fraîches, succulente spécialité maison

OU

SHEEKH KEBAB

Agneau finement haché avec des herbes fraîches, saupoudré de masala

PLAT PRINCIPAL

MUTTON ROGAN JOSH

Curry de gigot d'agneau, spécialité du Chef

OU

FISH JALFREZI

Filet de poisson mélangé dans une sauce de poivrons, tomates et coriandre fraîche

OU

CHICKEN MALAI MASALA

Désossé de volaille grillé au Tandoor, servi dans une sauce aux tomates et gingembre, parsemé de coriandre fraîche

OU

SHAHI BRIYANI

Mélange subtil de riz safrané dans une sauce d'épices amandes noix de cajou ou raisin poisson ou crevettes

ACCOMPAGNEMENTS

KASHMIRI PILAFF

Riz basmati cuit à l'étuvée, safrané, parsemé de raisins et de noix de cajou

et

NAN

(galette de farine de blé au levain)

ou

CHEESE NAN

(galette de farine de blé au levain avec fromage)

DESSERTS

GAJAR HALWA

Surprenante friandise servie à la cour des Grands Moghols

OU

COCONUT BARFI

Gourmandise à la noix de coco, une surprise des Nababs

OU

MANGO ICE-CREAM

Glace à la vanille nappée d'un coulis de mangue

OU

FARANDOLE DES SORBETS EXOTIQUES

Deux parfums au choix : goyave, gingembre, noix de coco, mangue, lychée, ananas, Fruits de la passion, citron verts, pétales de rose

FORMULE RAPIDE

16,50 €

**Uniquement au déjeuner
(Sauf week-end)**

ENTRÉE

CHICKEN WINGS

Ailerons de volailles marinés dans les épices vertes, citronnés et grillés

OU

MIX PAKORA

Beignets d'aubergines servis avec une sauce à la menthe

OU

RAITA

Crudités émincées au yaourt fait maison

PLAT PRINCIPAL

CHICKEN SABJEE

Désossé de poulet cuit dans une sauce curry

OU

JHINGA SABJEE

Crevettes cuites dans une sauce Masala aux légumes

OU

FISH SABJEE

Poisson cuit dans une sauce masala

GARNITURE

Riz Basmati

OU

Nan

(galette indienne)

MENU

18.50 €

**Uniquement au déjeuner
(sauf week-end et jours fériés)**

ENTRÉE

PRAWN CHAAT

Salade de crevettes façon indienne

OU

MIX SAMOSA

Friands farcis à la viande et légumes

OU

BHARTA MASALA

Crudités émincées au yaourt mélangées d'aubergine et Masala

OU

DAL MELIMELO

Purée de lentilles au cumin mélangées au yaourt « maison », coriandre fraîche

Entree du jour

PLAT PRINCIPAL

CHICKEN TANDOORI

Cuisse de poulet marinée dans les épices puis grillée au Tandoor

OU

KHEEMA SABJEE

Curry de viande d'agneau hachée avec des légumes

OU

JHINGA BRYANI

Mélange subtil de riz Basmati, de crevettes et d'épices

OU

FISH VINDALOO

Poisson mélangé avec des pommes de terre au Masala

PLAT DU JOUR

GARNITURE

Riz Basmati

ET

Nan (galette indienne)

OU

Cheese nan (supplément 2,00 €)

DESSERT « maison » ou CAFÉ