



STAR OF ASIA

INDIAN · CUISINE

MENU

SOUPS- SOUPES

1. CHICKEN SOUP **6.50,-**

- ◆ Potage à base de poulet, bouillon de poulet, le tout assaisonné de coriandre fraîche.
- ◆ Chicken and chicken's broth seasoned with fresh coriander.

2. MARWARI SOUP **6.25,-**

- ◆ Potage de lentilles indiennes, légèrement épicé et assaisonné de coriandre fraîche.
- ◆ Lightly spiced lentils seasoned with fresh coriander.

ENTREES – STARTERS

3. BEEF SAMOSA **6.95,-**

- ◆ Petits chaussons frits fourrés au bœuf, légumes, épices et oignons. Servis avec sauce à la menthe.
- ◆ Delicious fried pastry stuffed with beef, vegetables, spices and onions. Served with mint sauce.

4. TAMIL BUTTER FLY **8.95,-**

- ◆ Scampi marinés et panés frits au ghee (beurre indien).
- ◆ Spiced scampi covered in bread crumbs and fried in ghee (indian butter).

5. **CHICKEN TIKKA** 7.50,-
- ◆ Dés de volaille marinés au yoghourt et Tandoori masala, délicatement dorés dans le four Tandoor.
 - ◆ Boneless pieces of chicken marinated in yoghourt and Tandoori masala and cooked in the Tandoor oven.
6. **CHICKEN TANDOORI** 8.25,-
- ◆ Le grand « classique indien » : cuisse de poulet baignée dans un savoureux mélange d'épices et rôties dans le four Tandoor donnant une saveur délicate au poulet.
 - ◆ The classical dish of indian cooking : chicken legs marinated in yoghourt and spices, baked in the Tandoori oven.
7. **SHEEKH KEBAB** 7.50,-
- ◆ Brochette de viande de bœuf haché, parfumée aux épices et grillée au Tandoor.
 - ◆ Minced beef blended with spices and grilled in a Tandoor oven.
8. **PRAWN PURI** 9.95,-
- ◆ Galette de pain frite garnie de crevettes préparée avec épices, piment, coriandre et oignons.
 - ◆ Fried flat bread with prawn curry cooked with spices, chilli, coriander and onions.
9. **CHICKEN FRIED ROLLS** 9.25,-
- ◆ Spring Rolls stuffed with chicken and spices
10. **DUM DUM** 8.50,-
- ◆ Boulette de viande et de pomme de terre enrobée de chapelure et frite
 - ◆ Potatoes & minced meat balls in breadcrumbs & fried.

ENTREES VEGETARIENNES – VEGETARIAN STARTERS

11. **VEGETABLE SAMOSA** 6.55,-
- ◆ Feuilleté farci aux légumes (pommes de terre, carottes, petits pois).
 - ◆ Pastry stuffed with vegetables (potatoes, carrots and green peas) and deep fried.

- | | |
|--|---------------|
| 12. ONION BHAJI | 5.95,- |
| <ul style="list-style-type: none"> ◆ Beignets d'oignons parfumés aux épices. ◆ Fried chopped spicy onions in flour. | |
| 13. MIX VEGETABLE PAKORA | 6.55,- |
| <ul style="list-style-type: none"> ◆ Beignets de légumes frits à l'huile. ◆ Mixed vegetables fritter. | |
| 14. CHAT POTI PURI | 9.45,- |
| <ul style="list-style-type: none"> ◆ Crêpe farcie aux pois chiches préparée avec épices, piment, coriandre et oignons. ◆ Fluffy pastry with chick peas cooked with spices, chilli, coriander and onions. | |
| 15. VEGETARIAN FRIED ROLLS | 8.25,- |
| <ul style="list-style-type: none"> ◆ Mix vegetables spring rolls | |

SALADES – SALADS

- | | |
|--|----------------|
| 16. MIX SALAD | 5.65,- |
| <ul style="list-style-type: none"> ◆ Mélange de crudités, laitue, concombre, tomates ◆ Mix fresh salad, lettuce, cumcumber, tomatoes | |
| 17. MEDITERREAN- INDIAN SALAD | 11.75,- |
| <ul style="list-style-type: none"> ◆ Salade avec pois chiches, paneer (fromage indien) ◆ Salad of chick peas, paneer (Indian cheese) | |
| 18. RAITA | 6. 50,- |
| <ul style="list-style-type: none"> ◆ Salade de yaourt avec tomates, concombres et oignons légèrement épicé. ◆ Softly spiced salad of yoghourt, fresh tomatoes, cucumber, onions and coriander. | |

THE CLASSICS- LES CLASSIQUES

(all the dishes are served without side. Please choose yours)

(Tous nos plats sont servis sans accompagnement, merci de choisir le vôtre)

25. RAJA KORMA CURRY

- ◆ Curry riche préparé à base d'épices traditionnels dans une sauce à la crème culinaire, poudre de coco, oignons et raisins secs. Plat doux.
- ◆ Rich curry dish perfumed with traditional spices, prepared in a creamy coconut sauce with onions and dry raisins. Creamy and slightly sweet dish.

Choix de/ Choice of :

Poulet/Chicken	14.85,-
Agneau/ Lamb	15.85,-
Scampi	16.85,-

29. BOMBAY TIKKA MASALA

- ◆ Dés de poulet macérés dans une sauce à base de yoghourt, de la crème fraîche, épices, poudre d'amandes, noix de cajou et cuits dans une sauce légère au goût doux.
- ◆ Chicken pieces marinated in yoghourt, grilled in the Tandoor oven, then prepared in a mild creamy sauce with almonds powder, cashew nuts and spices. Creamy and slightly sweet dish.

Choix de / Choice of

Poulet/ Chicken	14.95,-
Agneau/ Lamb	15.95,-
Scampi	16.95,-

33. BUTTER CHICKEN

15.55,-

- ◆ Plat cuisses de poulet cuites au Tandoor puis mijotées dans une sauce à base de tomate, beurre, yogourt et crème.
- ◆ Chicken legs tikka cooked in a sauce with tomatoes, cream, butter and yogurt.

29. GINGER CHICKEN 14.55,-

- ◆ Plat de curry parfumé au gingembre frais, piment, épices et coriandre fraîche
- ◆ Curry dish perfumed with fresh ginger, chilies, spices and fresh coriander

22. KARNATKA CURRY

- ◆ Dés de poulet/agneau/ scampi épicés assortis de pommes, d’ananas, de carottes et de crème culinaire.
- ◆ Spiced chicken/lamb/scampi assorted with apples, pineapple, carrots and culinary cream.

Choix de /Choice of :

Poulet/Chicken 14.45,-

Agneau/Lamb 15.45,-

Scampi

28. BHOONA CURRY

- ◆ Plat préparé avec des dés de viande/poulet/scampi aromatisés aux épices, tomates, piment vert. Un tout petit peu piquant.
- ◆ Dish of meat/chicken/scampi cooked flavored with spices, tomatoes, green chilies. Slightly spicy.

Choix de / Choice of

Poulet/ Chicken 14.65,-

Agneau/ Lamb 15.65,-

Scampi 16.65,-

32. PALAK CURRY

- ◆ Viande/poulet/ scampi préparés dans une sauce aux épinards.
- ◆ Meat/ chicken/ scampi cooked in a sauce with spinach and spices.

Choix de / Choice of

Poulet/ Chicken 14.85,-

Agneau/ Lamb 15.85,-

Scampi 16.85,-

26. PUNJABI KADAHI GOSHT

- ◆ Plat préparé avec une sauce à base de curry, de tomates fraîches, de gingembre et garni de coriandre fraîche. Ce plat vous sera servi dans une petite casserole en terre cuite.
- ◆ Dish prepared in a curry, fresh tomatoes, ginger sauce served with fresh coriander.

Choix de/ Choice of :

Poulet/chicken 14.65,-

Agneau/Lamb 15.65,-

Scampi

27. DANSAK

- ◆ Dés de viande/poulet/ scampi préparés avec des lentilles et épices. Aigre doux et épices ! Goût sucré, salé, épicé ! A déguster !
- ◆ Meat/chicken/ scampi prepared with lentils and spices. Sweet, sour and spicy. A must try!

Choix de / Choice of :

Poulet/ Chicken 14.45,-

Agneau/ Lamb 15.45,-

Scampi 16.45,-

20. JAL FREZI

- ◆ Plat de curry assez piquant préparé avec des oignons et des poivrons frais.
- ◆ Curry medium hot dish prepared with onions and fresh peppers.

Choix de/ Choice of :

Poulet/ Chicken 14.65,-

Agneau/Lamb 15.65,-

Scampi 16.95,-

21. TIKKA JAL FREZI

- ◆ Plat de curry de poulet, agneau ou scampis grillé dans le Tandoor (tikka) assez piquant préparé avec des oignons et des poivrons frais.
- ◆ Curry medium hot dish of chicken, lamb or scampi grilled in the tandoor (tikka) prepared with onions and fresh green pepper.

Choix de/ Choice of :

Poulet/ Chicken	14.85,-
Agneau/Lamb	15.85,-

23. TRIVADRAM MADRAS CURRY

- ◆ Spécialité de la capitale de Madras composée de viande avec une sauce piquante au coco aux oignons, au gingembre, épices et de la coriandre fraîche.
- ◆ Speciality of the capital of Madras composed of meat with prepared in a hot coconut sauce with onions, ginger, fresh coriander.

Choix de / Choice of

Poulet /Chicken	14.25,-
Agneau/Lamb	15.25,-
Scampi	16.25,-

24. GOA VINDALOO CURRY

- ◆ Spécialité de Goa composée de viande et de pommes de terre dans une sauce très piquante aux tomates et de la coriandre fraîche.
- ◆ Speciality of Goa composed meat and potatoes in a very hot tomato sauce and fresh coriander.

Choix de/ Choice of :

Poulet/ Chicken	14.55,-
Agneau/ Lamb	15.55,-
Scampi	16.55,-

PLATS DE TANDOORI – TANDOORI DISHES

(Servis avec une petite salade- Served with a little salad)

- 35. CHICKEN TANDOORI** **13. 75,-**
- ◆ Cuisses de poulet marinés dans une sauce « Tandoori » à base de yoghourt, zeste de citron, épices et grillées dans notre four d'argile. L'incontournable !
 - ◆ Chicken legs marinated in the Tandoori sauce, made of yoghourt, spices and lemon and grilled in the Tandoori Clay oven. A must try !
- 36. CHICKEN TIKKA** **14,25,-**
- ◆ Dés de volaille marinés au yoghourt et Tandoori masala, délicatement dorés dans le four Tandoor.
 - ◆ Boneless pieces of chicken marinated in yoghourt and Tandoori masala and cooked in the Tandoor oven.
- 37. NABABI MIX GRILL** **21. 95,-**
- ◆ Mélange savoureux : poulet tandoori, poulet tikka, seekh kebab, lamb tikka et scampi tandoori
 - ◆ Mixed meat : tandoori chicken, lamb tikka, chicken tikka, seekh kebab, tandoori scampi.
- 38. GAMBAS DE GOA** **26. 50,-**
- ◆ Spécialité du chef : gambas enrobées d'épices et cuits au Tandoor.
 - ◆ Chef's speciality: gambas with spices cooked in Tandoor.

PLATS DE POISSON – FISH DISHES

- 39. SALMON KORMA** **19.00,-**
- ◆ Morceaux de saumon préparé à base d'épices traditionnelles dans une sauce à la crème, poudre de coco, oignons et raisins secs. Plat doux.
 - ◆ Pieces of salmon perfumed with traditional spices, prepared in a creamy coconut sauce with onions and dry raisins. Creamy and slightly sweet dish.
- 40. SALMON FISH CURRY** **19.00,-**
- ◆ Morceaux de saumon préparés dans une sauce classique au curry indien.
 - ◆ Pieces of salmon prepared in a classic Indian curry sauce.

PLAT VEGETARIENS – VEGETARIAN DISHES

(all the dishes are served without side. Please choose yours)

(Tous nos plats sont servis sans accompagnement, merci de choisir le vôtre)

41. **PALAK PANEER** 11.95,-
- ◆ Saveur douce d'épinards et de fromage indien cuits aux épices.
 - ◆ Light taste of spinach and indian cheese fried with spices.
42. **ALOO CHANA** 11.95,-
- ◆ Curry de pommes de terre et de pois chiches épicés.
 - ◆ Spiced potatoes and chick peas curry dish.
43. **MUTTER PANEER** 11.95,-
- ◆ Mélange de petit pois et de fromage indien cuits aux épices.
 - ◆ Mix of peas and indian cheese cooked in spices.
44. **BHINDI BHAJI** 12.45,-
- ◆ Gombo (okra) épicés avec des oignons, tomates et de la coriandre fraîche.
 - ◆ Okra ("ladies fingers") fried with spices, onions, tomatoes and fresh coriander.
47. **DAL THARKA** 10.95,-
- ◆ Plats de lentilles rouges et jaunes parfumés d'épices, avec une pointe d'ail et gingembre. Un plat traditionnel de réconfort à la louche!
 - ◆ Dish of red and yellow lentils spiced with care, with a touch of fresh garlic and ginger. A traditional comfort food!
48. **MIX VEGETABLES** 11.95,-
- ◆ Mélange de délicieux légumes cuits dans un curry d'oignons et de coriandre fraîche.
 - ◆ Delicious mixed vegetables cooked in a curry of onions and fresh coriander.

49. BRINJAL BHAJI **10.95,-**

- ◆ Aubergines sautées dans un mélange savoureux d'épices.
- ◆ Eggplant cooked mixed with aromatic spices.

51. ALOO GOBI **13.95,-**

- ◆ Curry de pommes de terre et de choux fleur légèrement épicés.
- ◆ Spiced potatoes and cauliflower slightly spiced.

52. SAAG BHAJI **10.95,-**

- ◆ Mélange d'épinards en branches aux épices et coriandre fraîche.
- ◆ Delicious mixed spinach with spices and fresh coriander.

53. MUSHROOMS BHAJI **10.95,-**

- ◆ Champignons de Paris dans une sauce aux épices et coriandre fraîche.
- ◆ Paris mushrooms in a gravy with spices and fresh coriander.

BIRYANIS

(Basmati rice with meat or vegetables flavored with spices and cooked in a thick gravy)

(Riz basmati avec viande ou légumes cuits dans du beurre indien et épices)

55. BRAMPUTRA CHICKEN BIRYANI 15.65,-

- ◆ Dés de poulet et riz basmati épicés cuits au ghee, garnis de tomates et de coriandre fraîche.
- ◆ Spiced chicken pieces and basmati rice cooked in ghee, served with tomatoes

56. CHICKEN TIKKA BIRYANI 16.15,-

- ◆ Les dés de poulet sont d'abord cuits au Tandoor puis préparés en biryani. Saveur unique.
- ◆ Chicken pieces are first grilled in the Tandoor then prepared in the biryani.

57. JAHANGIR LAMB BIRYANI 16.65,-

- ◆ Morceaux d'agneau aux épices accompagnés de riz basmati cuit au ghee et garnis aux amandes et raisins secs.
- ◆ Spiced lamb pieces with basmati rice served with almonds and dry raisins.

58. LAKHNOW SPECIAL MIX BIRYANI 18.95,-

- ◆ Riz basmati épicé servi avec de la viande de agneau, du poulet, des scampi et divers légumes savoureux.
- ◆ Spiced basmati rice served with lamb pieces, chicken, scampi and delicious vegetables.

59. KARACHI SPECIAL SCAMPI BIRYANI 16.95,-

- ◆ Riz basmati préparé avec des scampis épicés cuits au ghee comme à Karachi. Un délice !
- ◆ Spiced basmati rice prepared with scampi cooked in ghee like in Karachi. Delicious!

60. PATNA VEGETABLE BIRYANI 15.50,-

- ◆ Riz basmati frit garni de différents légumes frais.
- ◆ Fried basmati served with fresh vegetable

ACCOMPAGNEMENTS – SIDE DISH

- 61. BASMATI PILLAU RICE** **3.50,-**
- ◆ Riz basmati parfumé, épices
 - ◆ perfumed basmati rice.
- 62. FRIED RICE** **5.55,-**
- ◆ Riz basmati frit avec des œufs, des petits pois et parfumé
 - ◆ Fried basmati rice with eggs, peas and perfumed
- 63. MUSHROOMS FRIED RICE** **5.75,-**
- ◆ Riz basmati frit avec des œufs, des petits pois et parfumé
 - ◆ Fried basmati rice with eggs, peas and perfumed
- 64. NAAN** **3.50,-**
- ◆ Pain blanc doux préparé à la main dans le four d'argile.
 - ◆ White bread made with flour baked in the Tandoor.
- 65. CHEESE NAN** **4.75,-**
- ◆ Pain indien moëlleux fourré aux trois fromages.
 - ◆ Nan stuffed with melting cheese.
- 66. GARLIC NAN** **4.75,-**
- ◆ Naan à l'ail.
 - ◆ Naan with garlic.
- 67. CHAPATTI** **3.50,-**
- ◆ Pain plat très léger à base de farine, cuite à la poêle.
 - ◆ Light flat bread made of atta.

68. PESHWARI NAN **5,95,-**

- ◆ Pain blanc légèrement sucré préparé avec de la poudre de coco, des raisins secs, le tout cuit au Tandoor.
- ◆ Lightly sweet white bread prepared with coconut powder, dry raisins and cashew nuts, cooked in the Tandoor.

69. KEEMA NAN **5.55,-**

- ◆ Savoureux pain blanc fourré au haché de viande épicé, un must !
- ◆ White bread stuffed with spiced minced meat.

70. PARATHA **2.75,-**

- ◆ Petit Pain plat cuit avec du ghee. Délicieux.
- ◆ Small Flat bread cooked with ghee. Delicious !

BON APPETIT !
ENJOY YOUR MEAL !