

**BURYANI**

(Un plat de 25 épices, cuit avec du riz, petits pois, raisins secs et une sauce buryani) €

**Buryani poulet** 12,00  
poulet désossé et mijoté avec du riz et différentes épices

**Buryani agneau** 13,00  
Gigot d'agneau désossé et mijoté avec riz et différentes épices

**Buryani crevettes** 12,00  
Crevettes décortiquées et mijotées avec riz et différentes épices

**Buryani légumes** 11,00  
Différents légumes mijotés avec riz et différentes épices

**SPECIALITÉS VÉGÉTARIENNES**

(Servi avec du riz basmati au safran) €

**Aloo Gobi** 10,00  
Choux-fleurs et pommes de terre

**Bangan Bartha** 10,50  
Aubergines cuites au curry

**Matar Pannir** 10,00  
Petits pois avec fromage

**Aloo Sag Pannir** 10,00  
Epinards et pommes de terre avec fromage

**Dal** 10,50  
Cuisine traditionnelle indienne, curry de lentilles

**ENTRÉES TANDOOR**

(Cuites au charbon de bois dans une jarre de terre, le Tandoor) €

**Poulet Tandoori** 6,00  
Cuisse de poulet marinée dans différentes épices

**Poulet Tikka** 7,00  
Morceaux de blanc de poulet marinés dans différentes épices

**Agneau Tikka** 8,00  
Gigot d'agneau mariné dans les épices

**Gambas Tandoori** 16,00  
Spécialité très fine, gambas marinées cuites au tandoor

**Mix Grill (pour deux personnes)** 20,00  
Poulet, agneau, poisson, agneau kebab

**LES ENTRÉES**

**Pakora** 5,00  
Beignets de légumes trempés dans de la farine de pois chiches et différentes épices

**Oignons Bhaji** 5,00  
Beignets d'oignons trempés dans de la farine de pois chiche et différentes épices

**Samosa Sabzi** 5,00  
Chaussons aux légumes, spécialités du Penjab

**Samosa Keemaa** 6,00  
Chaussons de viande haché, spécialité du Penjab

**RIZ BASMATI** €

**Riz au safran** 3,50  
Riz basmati aux safran

**Riz Pullaao** 5,00  
Riz basmati aux petits pois

**PAINS** €

**Chapati** 2,00  
Galette de farine complète cuite au tandoor

**Nan** 2,00  
Galette de farine blanche avec œufs, cuite au tandoor

**Nan fromage** 3,00  
Galette de farine blanche avec œuf et fromage, cuite au tandoor

**Parata** 3,00  
Galette de farine complète avec beurre, cuite au tandoor

**Pratta stuff** 3,00  
Galette de farine complète farcie aux légumes

**MERCI****ET****BON APPÉTIT****LE TANDOOR****RESTAURANT****SPECIALITÉS INDIENNES ET PAKISTANAISES**

OUVERT TOUS LES JOURS MIDI ET SOIR (SAUF DIMANCHE MIDI)

1 RUE DE BELGIQUE - LORIENT

02 97 64 60 38

**Crevettes Lahorie** 8,00  
Crevettes marinées dans une sauce de mangue sucrée et épicée

**Pakora Ginga** 8,00  
Beignets de crevettes trempés dans de la farine de pois chiches et bouquet d'épices...

**Poisson katlass** 8,00  
Beignets de poisson trempés dans de la farine de pois chiches et bouquet d'épices...

**Salade Raïta** 5,00  
Concombre avec yaourt et épices

**LES PLATS**

(Servis avec du riz basmati au safran) €

**Poulet au curry** 11,00  
Poulet, spécialité du Penjab

**Poulet Vindaloo** 12,00  
Poulet assorti d'une sauce épicée et de pommes de terre

**Poulet Korma** 12,00  
Poulet accompagné d'une sauce à base de noix de cajou, raisins secs et crème fraîche

**Poulet Madras** 12,00  
Poulet accompagné d'une sauce très relevée du Madras

**Poulet Tikka Masala** 13,00  
Morceaux de poulets cuits avec poivrons, tomates, piments verts et épices

**Poulet Jalfreizi (spécialité du chef)** 13,00  
Morceaux de poulet désossés et grillés au four en terre puis cuisinés avec des oignons tomates, poivrons verts

**Butter Chicken (spécialité du chef)** 13,00  
Blanc de poulet cuit au tandoor servi avec une sauce à base de crème fraîche, beurre, épices

**Bœuf au curry** 12,50  
Bœuf, spécialité du Penjab

**Bœuf Madras (chilli)** 13,00  
Bœuf accompagné d'une sauce très relevée du Madras

**Agneau au curry (spécialité du Penjab)** 13,00  
Morceaux de gigot d'agneau accompagné d'une sauce au curry

**Agneau Tikka Masala** 14,00  
Agneau grillé au tandoor accompagné de tomates, poivrons, oignons

**Agneau Korma** 13,00  
Gigot d'agneau accompagné d'une sauce à base de noix de cajou, crème fraîche

**Agneau Danen** 13,00  
Curry d'agneau accompagné d'aubergines

**Agneau Sagwala** 13,00  
Curry d'agneau accompagné d'épinards

**Machil au curry** 11,00  
Lieu noir accompagné d'une sauce à base de gingembre et d'ail

**Poisson Kashmiri** 12,00  
Lieu noir avec amandes, pistaches et crème fraîche

**Curry de crevettes** 11,00  
Crevettes décortiquées au curry

**Crevettes Kashmiri** 12,00  
Curry de crevettes non épicé, décortiquées et agrémentées d'une sauce aux noix de cajou, amandes et crème fraîche