

Cartes des Entrées, Desserts et Boissons

Aristo Foodland

Entrées Végétariennes

Samoussa vég 3,90e

Pâte brisée, fourée aux légumes.

Aubergine Baji 3,50e

Farine de pois chiches, aubergine.

Oignons Baji 3,50e

Farine de pois chiche, oignon.

Mix pacoda 4,00e

Farine de pois chiche, légumes

Raïtha 3,00e

Yaourt nature, tomate, comcombre, carotte.

Salade composée 5,00e

Salade composée avec beignets de fromage.

Chou-fleur Baji 4,00e

Farine de pois chiches et de riz, choux-fleurs.

Entrées non végétariennes

Chicken roste 5,00e

Poulet frit.

Pawn fried 6,90e

Gambas frit.

Caille pepper fried 6,50e

Caille frit avec poivre et cumin.

Poulet tandoori 5,00e

Poulet grillé au four indien.

Poulet tikka 5,00e

Poulet désossé, mariné, épicé, grillé.

Catlette au poisson 3,90e

Filet de cabillaud, carottes, pommes de terre.

Saumon poêlé 5,50e

Saumon épicé et frit, tomate, oignon.

Aristo salade composée 7,50e

Crevette, beignets de fromage, salade composée.

Accompagnements pour nos entrées

Nan 2,50e

Nan Fromage 3,00e

Garlic nan 3,00e

Chapatthy 2,50e

Desserts (Spécialités Maison)

Kulfi mangue ou pistache 5,50e

Crème glacée mangue ou pistache.

Vacherin mangue/coco 5,50e

Glace coco, sorbet mangue/passion, meringue et chantilly.

Vacherin chocolat/vanille 5,50e

Glace chocolat, glace vanille de Tahiti, meringue et chantilly.

Crème Brûlée à la vanille 4,50e

Crème cuite et brûlée.

Falouda 5,90e

Tapioca, vermicelles, glace vanille, fruits frais et coulis de fruits.

Assiette ma-reena (pour 2 pers.) 10,50e

Crème brûlée à la vanille, macarons à la cardamome, fruits frais et moelleux chocolat.

Boissons Froides

Smoothies indien

| 3,50e

Milkshake

| 3,00e

Milkshake caramel

| 3,00e

Lassi sucré ou salé

| 3,00e

Milkshake chocolat

| 3,00e

Restaurant Ouvert de 19h à 23h
Commandez par téléphone au :

05.56.81.62.19

Briyanis

Briyani végétarien 10,00e

Mélange de légumes et riz basmati.

Briyani poulet 12,00e

Poulet et riz basmati mélangés, épicés.

Briyani agneau 15,50e

Agneau et riz basmati mélangés, épicés.

Briyani gambas 17,00e

Gambas relevés et riz basmati.

Plats végétariens

Dall 6,50e

Lentilles indiennes.

Choux-fleur manjouri 7,90e

Beignets de choux-fleurs à la crème.

Panneer masala 7,90e

Beignets de fromage à la crème masala.

Epinards Dall 6,50e

Epinards, lentilles indiennes et crème de coco.

Potatoes green peas korma 7,90e

Pomme de terre et petit pois épicés.

Aubergine thokku 7,90e

Aubergines, sauce tamarin.

Aubergine white 6,90e

Aubergine et coco.

Plats non végétariens

Volailles

Butter chicken 9,90e

Poulet au beurre doux.

Poulet korma 9,90e

Poulet épicé au lait de coco.

Poulet masala 9,90e

Poulet relevé, piquant.

Spicy caille 9,90e

Caille mariné au poivre et cumin.

Canard masala 11,50e

Canard relevé au goût de tamarin.

Agneau

Agneau korma 10,90e

Agneau épicé au lait de coco.

Agneau capsicum 10,90e

Agneau, poivron, oignon.

Agneau masala 10,90e

Agneau relevé, piquant.

Agneau aubergine 10,90e

Agneau mariné, épié et aubergines.

Sea Food

Gambas masala 11,50e

Gambas relevé, piquant.

Gambas korma 11,50e

Gambas épicé au lait de coco.

Spicy fish 10,90e

Poisson au mélange d'épice.

Poisson coco 10,90e

Poisson au lait de coco.

Sea Food mixed mavsala 11,50e

Gambas, calamars, poisson à la sauce épicée.

Accompagnements pour nos plats

Riz basmati 3,00e

Ghee rice 3,50e

Lemon rice 3,50e

Nan 2,00e

Nan fromage 3,00e

Menus dégustations

Aristo Sea Food 19,00e

Saumon poêlé

Catlette

Gambas briyani

Crevette raïta

Nan fromage

Chennai 17,00e

Poulet Tandoori

Salade

Raïta

Agneau korma

Nan fromage

Riz basmati

Végétarien Gandhi 15,00e

Samoussa - Salade verte

Dall

Aubergines

Epinards

Nan au fromage

Riz basmati

Delhi dharbar 17,00e

Chicken tikka

Oignons, tomates

Raïta

Canard massala

Nan fromage

Riz basmati

Chettinadou 17,00e

Caille grillée

Beignet d'oignons

Raïta

Agneau briyani

Aubergines

Nan fromage