

**NOTRE SELECTION DE BOUTEILLES DE VINS
QUI SEDUIRA TOUS DES PALAIS**

ROUGES

75 CL

BORDEAUX A.O.C 23.00 €

Vin charnu et souple aux arômes de fruits rouges, cerises et fraise, de sous-bois.

CÔTES DU RHÔNE A.O. C. 25.50 €

Pour les amoureux de la nature, un vin flatteur et équilibré aux tanins soyeux et aux notes épicées.

LUSSAC SAINT EMILION A.O.C

«**ROE DE GIRAUDON**» 27.00 €

Vin de caractère, corsé et équilibré aux tanins harmonieux.

CHILI-CASILLERO DEL DIABLO 25.00 €

100% Cabernet sauvignon. Vin élégant aux notes de fruits rouges, mûre et des touches de vanille, avec une persistance longue et agréable. Parfait en accompagnement de viandes rouges et de plats épicés.

INDES-GROVER VINEYARDS,

LA RÉSERVE 34.00 €

Cabernet Sauvignon et de Shiraz, recommandé pour des plats légèrement épicés.

ROSES

CÔTES DE PROVENCE A.O.C.

«**PRESQU'ILE DE SAINT TROPEZ**» 23.00 €

Un rosé élégant et équilibré parfait en toutes occasions

SÉLECTION MAISON 22.00 €

BLANCS

BOURGOGNE ALIGOTÉS A.O.C 23.00 €

Un vin sec, aux arômes floraux et de fruits frais, idéal à l'apéritif ou au cours d'un repas.

SÉLECTION MAISON 22.00 €

VERRE 25 CL 50 CL

AU VERRE

Rouge, blanc ou rosé 5 € 9 € 15 €

L'ABUS DE L'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ.
À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

NOTRE SELECTION DE THES

Nos boissons chaudes sont servies jusqu'à 20H00

INDE

TCHAI 6.50 €

Thé indien aux épices parfumé à la cannelle, gingembre, cardamome, lait et clous de girofle.

DARJEELING 6.00 €

Orange valley récolte de printemps.

PRINCETON 6.00 €

Art du mélange, récolté d'été.

JAPON

KUKICHA 6.00 €

Thé vert.

SAKURA 2000 6.00 €

Mélange de thé vert et de jeunes fleurs de cerisier.

AFRIQUE DU SUD

BOURBON 6.00 €

Thé rouge naturellement sans théine.

LES MELANGES CLASSIQUES

GENGIS KHAN 6.00 €

Thé fumé pour la journée

YANG-TSÉ KIANG 6.00 €

Thé fumé pour la soirée.



LES THE PARFUMES

THÉ À LA MENTHE 6.00 €

EARL GREY IMPÉRIAL 6.00 €

Thé noir velouté au parfum d'une rare et fine bergamote et de tendres fleurs de bleuet.

JASMIN MANDARIN 6.00 €

Thé vert parfumé au jasmin.

MARCO POLO 6.00 €

Thé rouge parfumé à la cerise et au caramel.

ESPRIT DE NOËL 6.00 €

Thé noir parfumé aux épices douces agrémenté par d'écorces d'orange et de morceaux de vanille bourbon.

CAFÉ EXPRESSO 2.00 €

ZONE WIFI GRATUIT
33-35, Rue de l'Appel 75011 Paris
Tél : 01 48 06 27 98
indian-connection.com



Indian Connection



Restaurant, Bar, Music, Lounge



ENTRÉES

- PAKORA** 6.00 €
Beignets de pomme de terre, aubergines et oignons.
- SAMOSAS VÉGÉTARIENS** 8.00 €
2 samosas (petits chaussons fourrés de légumes variés et parfumés).
- GAVIAR D'AUBERGINE** 8.00 €
Purée d'aubergines cuites au four, épices indiennes
- SAMOSAS 3 CHUTNEYS** 8.00 €
2 samosas (petits chaussons fourrés d'agneau haché parfumé). Servis avec 3 chutneys.
- KERALA MALABAR** 8.00 €
Chair de crabe, coco rapé, tomates, pommes, ananas, salade verte servie avec une délicieuse sauce au tamarin.
- MEATBALLS** 8.50 €
Boulettes de bœuf nappées d'une sauce « Secret du Chef ».
- CHICKEN TIKKA** 7.00 €
Désossé de poulet mariné dans des épices et grillé au four.
- SALADE TIKKA** 9.00 €
Morceaux de poulet tikka sur un lit de salade.
- SOUPE DHAL** 9.00 €
Velouté parfumé aux lentilles, épices indiennes.
- CHICKEN WINGS**
Ailes de poulet marinées dans le gingembre, ail et garam masala.
- S/...6.00 € M/...10.00 € L/...14.00 €**

TAPAS

ASSIETTE DE TAPAS pour 2 personnes

18.00 €

Assortiment comprenant des chicken wings, pakora, cutlet au thon, mini samosas et bien d'autres spécialités... accompagnés de chutneys (sauce d'accompagnement).

- L'INDEWICH** 12.00 €
Cheese nan roulé avec poulet Tikka et salade, accompagné de frites

PLATS

- BYRIANIS** 17.00 €
Riz sauté, servi à la viande de votre choix : poulet, agneau ou crevettes avec des raisins blonds, noix de cajou, herbes aromatiques, assaisonné de poivre frais et servi sur une feuille de bananier.
- CHICKEN TIKKA MASSALA** 17.00 €
Poulet Tikka dans sa sauce massala, servi avec du riz basmati et curry de légumes.
- KORMA OU CURRY AU CHOIX** 16.00 €
Désossé de poulet, ou agneau mariné, cuit dans une sauce korma ou curry, servi avec du riz basmati et légumes.
- CHICKEN TANDOORI** 15.00 €
Cuisse de poulet marinée et cuite au four tandoor, servie avec du riz basmati et un curry de légumes.
- MIXED GRILLES TANDOORI** 22.00 €
Sur une feuille de bananier, assortiment de brochettes : cuisse tandoori, poulet tikka, gambas, kebab d'agneau. Servi avec du riz basmati et curry de légumes.
- SHRIMPS CURRY** 17.00 €
Crevettes sautées aux épices douces et au lait de coco, accompagnées de riz basmati et d'un curry de légumes.
- VINDALOO POULET OU AGNEAU** 17.00 €
Choix de poulet ou agneau dans une sauce relevée, sucrée et acide avec beaucoup d'épices, ail, moutarde, curuma. servi avec du riz basmati et curry de légumes. Chicken or Lamb.
- HINDI STYLE BURGER** 15.00 €
Steak haché parfumé aux épices indiennes, fromage et frites.
- BUTTER CHICKEN** 17.50 €
Poulet désossé au beurre avec épices, à base de garam masala, noix de cajoux et la coriandre, servi avec du riz basmati et curry de légumes.
- GOA FISH** 16.00 €
Filet de saumon grillé aux épices, servi avec du riz basmati et curry de légumes.
- FISH & CHIPS** 15.00 €
Daurade panée à l'anglaise faite maison et ses frites.
- EURO SKEWERS OF GAMBAS** 18.50 €
Brochettes de gambas trempées dans un bain d'ail et de poivre, servies avec du riz basmati et des légumes.
- SPARE RIBS OF PORK** 18.50 €
Travers de porc grillés, sauce mangue, servis avec du riz basmati et curry de légumes.

ALL OUR DISHES ARE SERVED WITH BASMATI RICE AND A VEGETABLE CURRY.



PLATS Végétariens

- DAL MAKHANI** 18.00 €
Plat typique crémeux aux haricots noirs (urd) et lentilles, épices indiennes, beurre, tomates servi avec du riz basmati.
- VEGETABLE BYRIANI** 15.00 €
Riz sauté avec légumes, raisins blonds, noix de cajou, herbes aromatiques et poivre frais, servis sur une feuille de bananier.
- PALAK PANEER** 16.50 €
Curry d'épinard et de fromage indien (paneer) préparé avec du ghee, servi avec du riz basmati.
- ALOO VINDALOO** 14.50 €
Pommes de terre, poivrons et oignons dans une sauce Vindaloo, servi avec du riz basmati.
- BUTTER PANEER MASALA** 16.50 €
Curry de tomates, épices, gingembre, noix de cajoux, chili, et de fromage indien, servi avec du riz basmati.
- ROYAL DAL CURRY** 16.50 €
Dhal à base de lentilles corail, coco et curry, servi avec du riz basmati.
- SOYA MEAT** 16.50 €
Sauté de légumes, coco et curry, boulettes de soja, servi avec du riz basmati.

DESSERTS

- GULAB JAMUN** 7.00 €
Beignets ronds trempés dans un sirop parfumé.
- KULFI** 7.00 €
Glace indienne faite maison mangue ou pistache.
- CHOCOLATE DELIGHT** 7.00 €
Moelleux au chocolat.
- DÉLICE GLACÉ** 7.00 €
Dessert glacé du moment.

PAINS

NAANS 3.00 €

Pain en pâte levée, badigeonné de beurre fondu (ghee).

GARLIC NAAN 4.00 €

Pain indien à l'ail.

CHEESE NAAN 5.00 €

Pain en pâte levée farci de fromage fondu.

V VEGAN