



NOTRE HISTOIRE UN VOYAGE DE ROME À L'INDE

À notre table, l'Italie et l'Inde se rencontrent, non pas par hasard, mais grâce à des siècles d'histoire.

Il y a longtemps, l'Empire romain et l'Inde ancienne étaient liés par des routes commerciales qui transportaient non seulement la soie, les épices et les pierres précieuses, mais aussi des idées, des saveurs et des traditions. Après la chute de Rome, ces échanges se sont interrompus, pour renaître quelques siècles plus tard grâce aux explorateurs et voyageurs comme Marco Polo, qui décrit la richesse de la vie et de la cuisine indienne.

Les épices venues d'Inde ont transformé à jamais la cuisine italienne. Le poivre noir, la cannelle ou encore le clou de girofle sont devenus indispensables dans les cuisines méditerranéennes, tandis que les plats de pâtes et de riz se sont enrichis de parfums venus de l'Est. En retour, l'Italie a partagé avec l'Inde l'art du pain, du fromage et certaines techniques qui ont inspiré de nouvelles saveurs.

Notre restaurant rend hommage à ce dialogue intemporel. Chaque plat que nous servons – qu'il soit italien ou indien – raconte cette rencontre commencée il y a des millénaires, quand marchands et voyageurs ont porté l'âme d'une culture au cœur de l'autre.

Ici, vous n'avez pas à choisir entre la douceur d'un risotto crémeux et la chaleur parfumée d'un curry.

Vous pouvez savourer les deux, comme l'histoire l'a voulu : deux mondes culinaires réunis autour d'une même table.



LES ENTRÉES
INDIENNES

Pyaj Pakoras Beignet d'oignons fris	10 chf
Aloo Ki Tikka Croustillant aux pommes de terre	14 chf
Aloo Pakora Croustillant aux pommes de terre	10 chf
Mix Pakora Assortiments de beignets pour 2 personnes	10 chf
Punjabi Salade Salade verte, tomate, concombre, onion sauce menthe	10 chf
Sabzi Samosa Samosa de légumes	10 chf
Tandori Pièces entières grillées avec marinade gingembre, yaourt, ail, épices : • Poulet 17.- / Gambas 25.- / Mix (gambas poulet) 31.-	
Tikka Morceaux grillés avec marinade, moutarde, ail, épices : • Poulet 18.- / Saumon 22.-	

Soupes :

Dal Soupe Soupe de lentilles	13 chf
Sabzi Soupe Soupe de légumes	13 chf
Chicken Soupe Soupe de poulets	15 chf
Prawn Soupe Soupe de crevettes	16 chf

LES ENTRÉES
ITALIENNES

Salade Mélée d'été salade jeunes pousses, tomates, feta, pastèque, olives	17 chf
Bruschetta à la Tomate pain croustillant, tomates, ail, herbes, huile d'olive	16 chf
Caviar d'Aubergine Avec naan nature	15 chf
Salade Chèvre Chaud salade verte, tomate, olive, chèvre chaud, croutons	16 chf
Carpaccio de boeuf Fine tranches de beuf, musclun, féta, huile d'olive	19 chf

SUGGESTION

Mix Platter (2 personnes) :
Samosa de légumes, Humous, Caviar d'aubergine, beignets de pomme de terre, bruschetta à la tomate, naan nature 39 chf

Tandori
Pièces entières grillées avec marinade gingembre, yaourt, ail, épices :

- Mix (gambas poulet) 31.- / Gambas 25.- / Poulet 17.-

Tikka
Morceaux grillés avec marinade, moutarde, ail, épices :

- Poulet 18.- / Saumon 22.-



LES PLATS INDIENS

TANDOORI

Pièces entières grillées avec marinade gingembre, yaourt, ail, épices :

- Poulet 17.- / Gambas 25.- / Mix (gambas poulet) 31.-

TIKKA

Morceaux grillés avec marinade, moutarde, ail, épices :

- Poulet 18.- / Saumon 22.-

SHEESH KEBAB

Brochettes agneau haché, coriandre, épices indiennes. 21.-

VINDALOO

Pièces marinées avec pomme de terre et sauce épicée

- poulet 31.- / agneau 33.-

CURRY MADRAS

Pièces marinées au curry jaune de Madras traditionnel

- poulet 30.- / agneau 34.- / gambas 33.-

CURRY KORMA

Plèces marinées dans curry, noix de cajou, amandes et raisins

- poulet 33.- / agneau 35.-

SAAG

Plèces marinées dans épinards hachés façon du Punjab

- poulet 32.- / agneau 35.-

TIKA MASSALA

Plèces marinées dans épinards hachés façon du Punjab

- poulet 32.- / agneau 35.-

BYRIANI

Riz mélangé avec petits légumes, oignons, ail et gingembre

- poulet 23.- / gambas 27.-

KARAH

Plèces marinées dans sauce tomate, oignons, ail et gingembre

- poulet 33.- / agneau 37.-

SUGGESTION

BUTTER CHICKEN

Poulet mariné dans sauce au beurre

36 chf

FISH AJWANI

Saumon grillé aux épices et ajowan

39 chf

LES PLATS ITALIENS

GNOCCHI A LA NORMA

aubergines, ricotta salée, tomates

26 chf

RISOTTO

a la parmigiana 24.- / gambas 28.-

TAGLIATELLES DE POULET

pâtes fraîches , huile d'olive, poulet roti

28 chf

PACCHERI CARBONARA

pâtes fraîches , huile d'olive, lardons de dinde, crème fraîche

24 chf

LASAGNE DE BOEUF

pâtes fraîches , viande hachée de boeuf, fromage, sauce tomate

24 chf

PENNE A LA RABIATTA

pâtes fraîches , viande hachée de boeuf, fromage, sauce tomate

22 chf

VIANDES :

ENTRECÔTE SUR ARDOISE

3 sauces, frites, légume du marché

42 chf

TARTARE DE BOEUF

Frite, salade, toasts

38 chf

TAGLIATA DE BOEUF

salade jeunes pousses, tomates, feta, pastèque, olives

36 chf

ESCALOPE DE POULET

à la crème champignons, tagliatelles et légume du marché

29 chf

POISSONS :

FILET DE CABILLAUD

sauce aux moules, riz, légumes du marcher

34 chf

FILET DE PERCHES

beurre citronné, frites, salade

38 chf

GAMBAS A LA PROVENCALE

Riz, légumes du marcher

34 chf



LEGUMES :

RAITA yaourt de concombre, carotte, menthe	9 chf
ALOO GOBI MASALA Mijot de choux-fleur, pommes de terre et épices	12 - 21 chf
ALOO PALAK Mijoté d’épinards, pomme de terre, épices indiennes	14 - 23 chf
BAINGAN BHARTA Pulpe d’aubergine et de tomates, sauce épicées	14 - 23 chf
DAAL TADKA Lentilles jaunes préparées aux épices	14 - 23 chf
PALAK PANNER Mijoté d’épinards, fromage indien et épices	14 - 23 chf
PANEER KADAI Cubes de fromage indiens marinés dans sauce tomates et poivrons	16 - 25 chf
CHANA MASALA Poids chiches aux cinq épices	13 - 22 chf

RIZ :

RIZ BLANC BASMATI	5 chf
RIZ SPECIAUX SAFRANI / SAUTE AUX LEGUMES / CITRON / CUMIN	8 chf

PAINS :

NAAN NATURE	5 chf
NAAN SPECIAUX BUTTER / GARLIC / PIMENTS / FROMAGE	8 chf
NAAN FOURRES LEGUMES / FROMAGE PIMENTS / VIANDE	10 chf
SAPHIR NAAN LFourré aux légume, ail et piments	11 chf



LES MENUS

VOYAGE SUR LE GANGE 79 chf

ENTREE x1
PLAT PRINCIPAL ET 2X ACCOMPAGNEMENTS + 1 NAAN
DESSERT

MENU ROYAL, LA ROUTE DES EPICES 119 chf /pers

MISE EN BOUCHE italienne
ENTREE x2 (une indienne et une italienne)
PLAT PRINCIPAL indien ET 2X ACCOMPAGNEMENTS + 1 NAAN
DESSERT

MENU PARTAGE pour 2 personnes 99 chf

MISE EN BOUCHE
ENTREE MIX MEZZE
PLAT PRINCIPAL x2 ET 2X ACCOMPAGNEMENTS + 1 NAAN
DESSERT

MENU ENFANT 16 chf

Chicken Tikka avec Riz Safran   (non piquant)
ou Nuggets avec Frites
boule de glace

LES BRUNCHS

TOUS LES SAMEDI ET DIMANCHE DE 11H00 A 14H30

39 chf / personne

Boisson chaude + entrée + plat + dessert + naan



BRUNCH FUSION

Combinaison créative de plats de la cuisine indienne et méditerranéenne , offrant un menu diversifié avec des options sucrées et salées, et des variantes uniques.

BRUNCH INDIEN

Sélection authentique de spécialités indiennes traditionnelles, mêlant épices parfumées, saveurs riches et textures variées. Un menu généreux, sucré et salé, inspiré des recettes emblématiques de l'Inde, pour un voyage gustatif dépaysant

BRUNCH ITALIEN

Brunch aux accents de l'Italie, mettant à l'honneur des recettes intemporelles et gourmandes. Des saveurs méditerranéennes, entre douceur et fraîcheur, avec des plats sucrés et salés qui évoquent la tradition culinaire italienne dans toute sa simplicité et son raffinement.

EXTRA BRUNCH

Oeufs 5 chf

- omelette, brouillés, au plat

Saumon fumé 8 chf

- omelette, brouillés, au plat

