

LE GOÛT RÉEL DE L'INDE THE REAL TASTE OF INDIA

Nous sommes heureux de vous présenter la cuisine indienne traditionnelle et authentique. L'huile, les aromates et épices sont harmonieusement dosés et mélangés afin de ne pas masquer la délicatesse et la saveur des aliments.

We are pleased to see you to our traditional and authentic Indian cuisine. Quantity of oil, aromatics and spices are harmoniously and uniformly blended. The "High Indian cooking" never carries excess of fat and spices, which eliminates the real delicacy of the food.

HISTOIRE DE CUISINE AUTHENTIQUE INDIENNE HISTORY OF INDIAN AUTHENTIC CUISINE

- 2000 BC:** Dans la Vallée Indus, le végétarisme était populaire mais la population appréciait également le poulet, le bœuf et l'agneau.
In the Indus Valley, vegetarianism was popular, but people also ate chicken, beef and goat.
- 1000 BC:** Les Aryans ont popularisé la combinaison roti-dal et les plats à base de lait.
The Aryans popularized the roti-dal combination and dishes made of barley and milk.
- 600 BC:** Les disciples de Buddha ont préféré les plats végétariens et les Jains ont évité l'ail et l'oignon.
The followers of the Buddha preferred vegetarian dishes and the Jains abstained from onion and garlic.
- 400 BC:** L'empereur Ashoka a promu le végétarisme. L'alcool naturel et le vin deviennent populaires après la conquête d'Alexander. L'utilisation de l'huile d'olive et du citron sont dorénavant présents dans la cuisine.
Emperor Ashoka promoted vegetarianism. Natural liquor and wine become popular after Alexander's conquest. So did the use of olive oil and lemon juice in cooking.
- 1200 AD:** Les Sultans et le Khiljis ont popularisé la viande et les desserts à base de lait. Les Mongols ont proposé le "pot chaud".
The Sultans and the Khiljis popularized meat and milk-based desserts. The Mongols introduced the hot pot and casserole style of cooking.
- 1500 AC:** Mughals a utilisé les noix ainsi que les épices. Quant au dum (le pot cacheté), ce style de cuisine était populaire dans les cours de justice Mughal.
Mughals used nuts, spices and saffron. The dum (sealed pot) style of cooking was popular in the Mughal courts.
- 1800 to 1947:** Naissance de la cuisine Anglo-indienne. Le fait de fumer les aliments, la cuisson ainsi que le haut thé et les biscuits sont devenus populaires. Le Portugais a apporté quant à lui, le piment, la pomme de terre et les tomates.
Anglo-Indian cuisine was born; baking and steaming became popular. High tea and biscuits came into the picture. The Portuguese brought vegetables like chilli, potato and tomato.

ENTRÉES - STARTERS

FRENCH FRY Pommes frites

Normale - Regular

8.00

Petite - Small

6.00

VADA (Inde du sud)

8.00

Snack Kerala aux lentilles noires en forme de beignets

Kerala snack made of black lentils shaped like a doughnut

SHAMI KEBAB (Thun)

8.00

Thon, pommes de terre épicés, herbes vertes, frits dans l'huile

Tuna Fish, potatoes, spices with green herbs, fried in the oil

SAMOSAS

SAMOSA BENGALI - Légumes

7.00

Mélange de fruits secs et légumes légèrement épicés, roulés dans une pâte Bengalaïse authentique

Lightly spiced mixed and vegetables stuffed in authentic Bengali style

SAMOSA KEEMA (AGNEAU)

8.00

Mélange d'agneau légèrement épicé et roulé dans une pâte à l'indienne, frit

Lightly spiced lamb with matar, onion, in Indian style flaky pastry

PAKORAS

ALOO PAKORA

7.00

Beignets de pommes de terre à la farine de pois chiches, épicés et frits

Pieces of potatoes dipped in gram flour and pakora masala and fried in deep oil (crispy)

ONION PAKORA

7.00

Beignets d'oignons à la farine de pois chiches, épicés et frits

Pieces of onion dipped in gram flour, light spices and fried in deep oil (crispy)

BAIGUN PAKORA

7.00

Beignets d'aubergines à la farine de pois chiches, épicés et frits

Pieces of brinjal dipped in gram flour and fried

GOBI PAKORA

8.00

Beignets de choux fleur à la farine de pois chiches, épicés et frits

Pieces of cauliflower dipped in gram flour and pakora masala and fried in deep oil (crispy)

BHAJI PAKORA

9.00

Beignets d'oignons, d'aubergines et pommes de terre, à la farine de pois chiches, épicés et frits

Pieces of onions, potatoes and brinjals dipped in gram flour and fried in deep oil (crispy)

PANEER PAKORA

10.00

Morceaux de sérac à la farine de pois chiches, herbes fraîches, épicés et frits

Pieces of cottage cheese stuff with herbs masala, dipped in gram flour and fried

PLATS TANDOORI - TANDOORI PLATTER (sans sauce)

CHICKEN TANDOORI

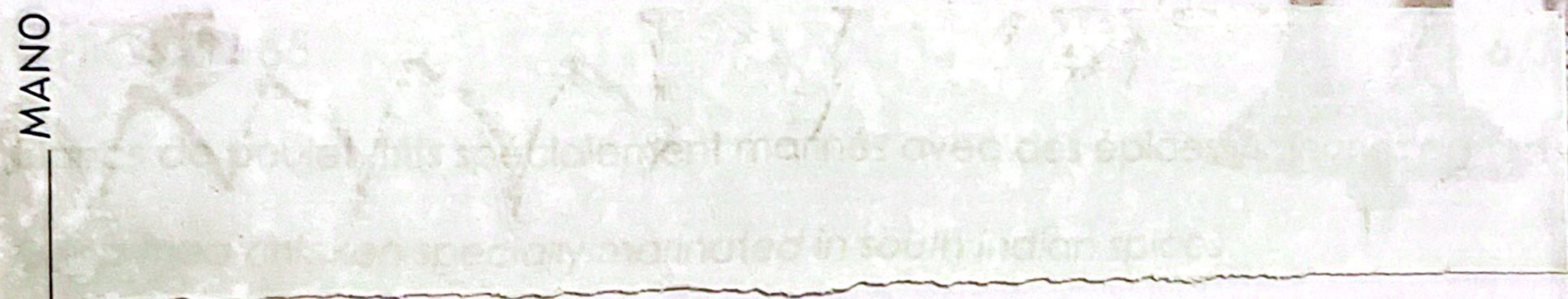
15.00

Cuisse de poulet marinée dans la sauce authentique et grillée au tandoor
Marinated chicken in authentic recipe and grilled in tandoor

CHICKEN TIKKA

15.00

Blancs de poulet, marinés dans la sauce et grillés tandoori
Boneless chicken specially marinates in tikka masala spices grilled in tandoori



LAMB TIKKA

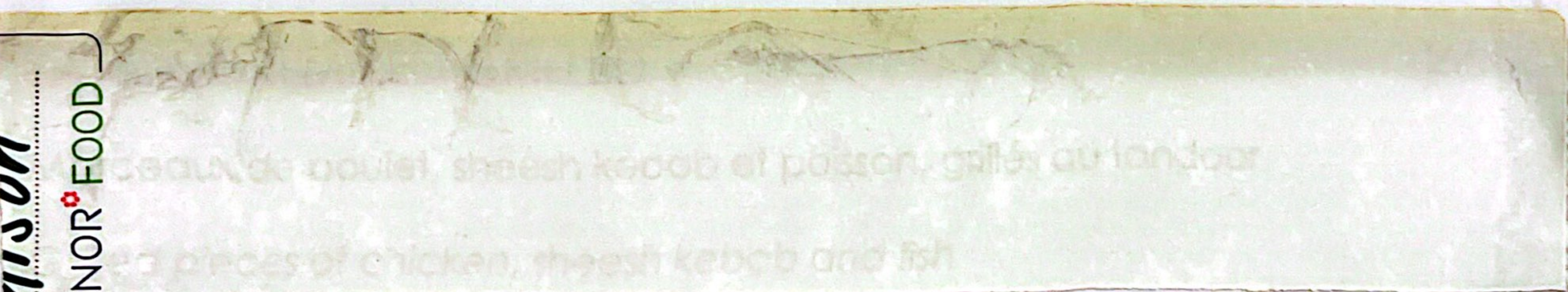
18.00

Morceaux d'agneau marinés dans la sauce épicée et grillés au tandoor
Marinated Lamb in tikka masala spices and grilled in tandoor

FISH TIKKA

18.00

Morceaux de poisson marinés dans la sauce, herbes fraîches et grillés au tandoor
Pieces of salmon fish, marinated with sauce of fresh herbs and spices, grilled in tandoor



CHICKEN TIKKA PLATTER

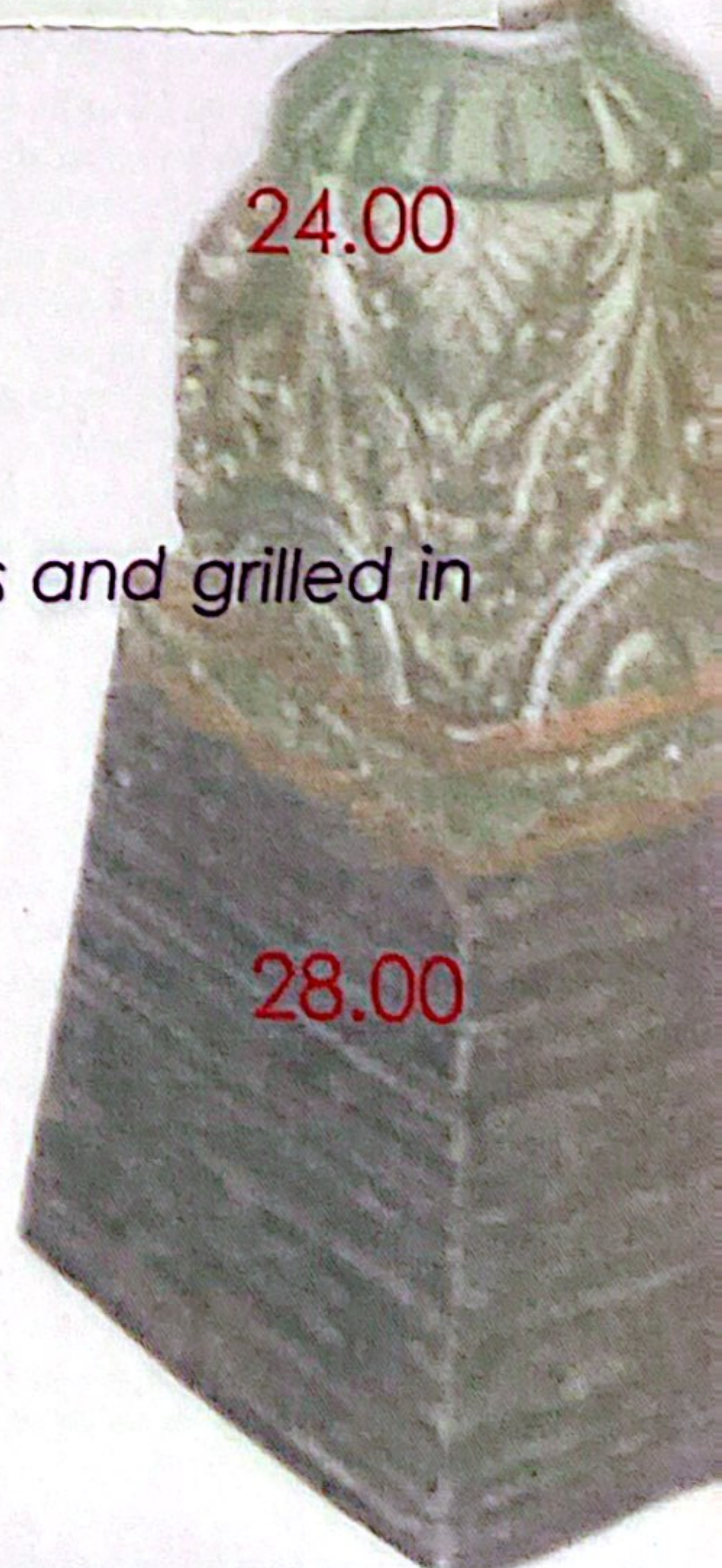
24.00

Blancs de poulet, marinés dans la sauce, grillés au tandoor
Boneless chicken marinated in authentic recipe and lightly spices and grilled in tandoor (served for 2 persons)

GAMBAS TANDOORI

28.00

Gambas grillés au tandoor, avec des épices
Big shrimps with light spices grilled in tandoor



MANO

NOR FOOD

SOUPES - SOUPS

DAAL SOUP

Soupe aux lentilles jaunes, légèrement poivrée

Yellow lentils with lightly black pepper

10.00

VEGETABLE SOUP

Soupe à base de légumes préparée avec du masala végétarien

Mixed vegetables with lightly vegetarian masala

12.00

SALADES - SALADS

PUNJABI SALAD

Concombre, tomate, oignon, piment vert servi avec du citron frais

Cucumber, tomato, onion, green chillies dressing with fresh lemon

7.00

SAJNA GREEN SALAD

Concombre, tomate, oignon mélangés dans une sauce aux herbes fraîches

Pieces of cucumber, tomatoes, onions served with sauce of fresh herbs

7.00

SAJNA MIXED SALAD

Laitue, concombre, tomate et carotte coupés et servis avec une sauce blanche

Lettuce, chopped cucumber, tomato and onion with French sauce

8.00

YOGHURT - RAITA

VEGETARIEN RAITA

Légumes et yoghurt avec raita masala

Vegetable and yoghurt with raita masala

6.00

BOONDI RAITA

Pois chiches boondi mélangés avec du yoghurt et raita masala

Gram flour boondi mixed in yoghurt with raita masala

8.00

BAIGEN RAITA

Aubergines grillées et mélangées avec du yoghurt

Grilled egg plant mixed with yogurt

8.00

RIZ - RICE

PLAIN RICE

Riz Basmati nature
Natural basmati rice

5.00

PULAO SAFRANI

Riz Basmati au safran
Basmati rice with saffron

6.00

MALABAR GHEE RICE (South Indian)

Une friandise typique du Malabar, une combinaison de riz et épices
A typical Malabar delicacy, a combination of rice and Kerala spices with excess spread of homemade ghee

7.00

GREEN PULAO

Riz basmati aux petits pois et cumin, herbes
Basmati rice with green peas, cumin with herbs

7.00

LEMON PULAO

Riz basmati au citron frais
Basmati rice prepared with fresh lemon juice

7.00

JEERA PULAO

Riz basmati au cumin
Basmati rice prepared with cumin seeds

7.00

KASHMIRI PULAO

Riz basmati aux divers fruits secs confits, safran
Basmati rice with dry fruits and saffron

8.00

SAJNA PULAO

Riz basmati au cumin et safran, petits pois et carottes
Basmati rice with cumin, saffron, green peas and carrots

10.00

MALABAR BIRIYANI RICE (South Indian)



Riz basmati légèrement épicé (mélange d'épices d'Inde du Sud), garni d'herbes fraîches et masala Malabar
Mildly spicy basmati rice with a blend of south Indian spices, garnished with fresh herbs and Malabar masala

10.00

PAIN - NAAN

TANDOORI ROTI

Pain plat indien traditionnel à la farine complète
Traditional Indian flatbread with wheat flour

4.00

CHAPATI

Pain plat indien traditionnel à la farine complète préparé à la main
Traditional Indian flatbread with wheat flour prepared for the hand

4.50

SADA NAAN - PLAIN NAAN

Pain plat indien traditionnel nature, cuit au four selon une recette authentique
Naturally baked traditional Indian flatbread

4.00

BUTTER NAAN

Pain plat indien traditionnel avec du beurre, cuit au four selon une recette authentique
Traditional Indian flat bread stuffed with butter and baked to an authentic recipe

4.50

CHEESE NAAN

Pain plat indien traditionnel avec du fromage, cuit au four selon une recette authentique
Traditional Indian flatbread stuffed with cheese and baked to an authentic recipe

5.00

GARLIC NAAN

Plain plat indien traditionnel avec de l'ail, cuit au four selon une recette authentique
Traditional Indian flatbread stuffed with garlic and baked to an authentic recipe

5.00

ONION NAAN

Pain plat indien traditionnel avec des oignons, cuit au four selon une recette authentique
Traditional Indian flatbread stuffed with chopped onions and baked to an authentic recipe

6.00

GREEN CHILI NAAN

Pain plat indien traditionnel avec des piments verts, de l'ail et du methyl, cuit au four selon une recette authentique
Traditional Indian flatbread stuffed with green chilies, garlic and methi and baked to an authentic recipe

6.00

SABJI NAAN

Pain plat indien traditionnel avec des légumes, cuit au four selon une recette authentique
Traditional Indian flatbread stuffed with vegetables and baked to an authentic recipe

7.00

KASHMIRI NAAN

Pain plat indien traditionnel avec des fruits secs, cuit au four selon une recette authentique
Traditional Indian flatbread stuffed with dry fruits and baked to an authentic recipe

8.00

KEEMA NAAN

Pain plat indien traditionnel avec de la viande hachée, cuit au four selon une recette authentique
Traditional Indian flatbread stuffed with meat and baked to an authentic recipe

10.00

PARATHA'S

TRADITIONNEL PARATHA

Pain plat indien traditionnel, farine complète et beurre

Traditional Indian flatbread made of wheat flour and butter

KERALA POROTTA

Pain plat feuilleté, farine de blé et d'huile fortement raffinée

Layered flat bread made of wheat flour and highly refined oil

ONION PARATHA

Pain plat indien traditionnel, farine complète, oignons coupés et beurre

Traditional Indian flatbread made of wheat flour, chopped onions and butter

ALOO PARATHA

Pain plat indien traditionnel, farine complète, pommes coupées et beurre

Traditional Indian flatbread made of wheat flour, chopped potatoes and butter

LENTILLES - DAAL

DAAL TARKA

Lentilles jaunes avec tarka d'oignon au beurre

Yellow lentils with tarka of onion in butter

CHANA PUNJABI 🌶️🌶️

Pois chiches, tomates, préparés dans la masala Punjabi

Chic-peas prepared with special Punjabi masala

DAAL MAKHNI

Lentilles noires préparées avec de la crème au beurre

Blak lentils in cream and butter

MIXED DAAL

Mélange de lentilles avec beurre, oignons et épices

Mixed lentils with butter, onion and spices

5.00

6.00

6.00

6.00

15.00

15.00

16.00

18.00

LEGUMES - VEGETABLES

- ALOO JEERA**  14.00
Pommes de terre cuisinées façon Bombay avec du cumin
Potatoes prepared in Bombay style with cumin
- SAMBAR (South Indian)**  14.00
Ragout de légumes à base de bouillon fait à partir de tamarin et lentilles
Veg stew based on a broth made with tamarind and lentils
- ALOO GOBI**  15.00
Pommes de terre et chou-fleur préparés avec masala
Potatoes with cauliflower prepared with masala
- ALOO MUTTER**  15.00
Pommes de terre et petits pois avec de la sauce indienne légère
Potatoes and green peas with mild Indian sauce
- ALOO PALAK** 15.00
Pommes de terre avec des épinards préparés avec de la crème fraîche
Potatoes with spinach prepared with fresh cream
- PALAK PANEER** 16.00
Épinards avec du fromage blanc
Spinach with cottage cheese
- SARSON KA SAAG** 16.00
Feuilles de moutarde avec des épices et des oignons
Mustard leaves with spices and onions
- BAIGAN BHARTA**  16.00
Aubergine grillée avec tomates, oignons et épices
Grilled eggplant with tomatoes, onions and authentic spices
- BHINDI MASALA**  16.00
Okras avec oignons, gingembre, piment vert et masala
Ledifinger with onions, ginger, green chilli and masala
- MATAR PANEER**  16.00
Petits pois avec fromage blanc et sauce douce
Green peas with cottage cheese with mild sauce
- PANEER KORMA** 17.00
Fromage blanc avec sauce aux amandes, noix de cajou et raisins
Cottage cheese with sauce of almonds, cashew nuts and raisins
- MIX VEGETABLES CURRY**  16.00
Mélange de légumes au Curry
Mixed vegetables with spices
- MIX VEGETABLES KORMA** 16.00
Légumes avec sauce aux noix de cajou légèrement épicée
Vegetables with light spicy sauce of cashew nuts

POULET - CHICKEN

CHICKEN CURRY

Cuisses de poulet cuites dans une sauce au curry

Chicken pieces with bone in curry sauce

20.00

CHICKEN PUNJABI

Poulet épicé avec yoghurt et sauce punjabi

Hot-spiced chicken with yoghurt and Punjabi sauce

24.00

CHICKEN MASALA

Poulet relevé, épicé avec des aromates frais, petits pois

Chicken with fresh aromatic masala sauce and green peas

24.00

CHICKEN JALFREZEE

Poulet épicé au piment vert frais et sauce masala

Chicken hot spiced with green chillies and masala sauce

25.00

CHICKEN MADRAS

Poulet préparé avec la sauce forte madrasi

Chicken with hot madrasi sauce

24.00

CHICKEN CURRY SPECIAL

Poulet sans os dans une sauce spéciale authentique

Pieces of boneless chicken in authentic sauce

23.00

CHICKEN KORMA

Poulet à la sauce de noix de cajou, amandes, crème fraîche et raisins

Chicken in sauce with cashew nuts, almonds and raisins with fresh cream

24.00

CHICKEN VINDALOO

Poulet bien relevé, épicé à la sauce vindaloo

Hot-spiced chicken with vindaloo sauce

25.00

BUTTER CHICKEN

Poulet grillé dans une sauce spéciale authentique

Grilled chicken in specially authentic sauce

25.00

CHICKEN TIKKA MASALA

Poulet grillé dans la sauce tikka masala épicée

Chicken with tikka masala sauce

25.00

CHICKEN CHILLY (south Indian)

Poulet au piment doux assaisonné aux herbes kerala et masala

Chicken with onion, capsicum Seasoned with Kerala herbs and masala

25.00

AGNEAU - LAMB

ALOO LAMB 🌶️

Morceaux d'agneau avec pommes de terre préparés avec des épices masala

Lamb pieces with potatoes prepared with spicy masala

24.00

LAMB ROGHAN JOSH 🌶️

Agneau traditionnel moyennement épicé

Lamb with lightly spiced traditional sauce

25.00

LAMB MADRASI 🌶️🌶️

Agneau au curry très épicé à la façon du sud de l'Inde

Lamb with hot-spiced curry in south Indian style

25.00

LAMB PUNJABI 🌶️

Agneau cuisiné avec du yaourt et de la sauce épicée

Lamb with yoghurt and spicy sauce

25.00

LAMB VINDALOO 🌶️🌶️

Agneau bien relevé à la sauce vindaloo

Hot-spiced lamb with vindaloo sauce

26.00

LAMB JALFREEZI 🌶️🌶️🌶️

Agneau épicé avec des piments verts et de la sauce masala

Lamb hot-spiced with green chilies and masala sauce

27.00

LAMB TIKKA MASALA

Agneau grillé dans la sauce tikka masala épicée

Lamb with tikka masala sauce

27.00

SAGWALA LAMB

Agneau aux épinards hâchés et épices douces

Lamb with spinach and mild spices

27.00

LAMB KORMA

Agneau à la sauce légèrement épicée, noix de cajou et crème fraîche

Lamb with lightly spiced sauce of cashew nuts and fresh cream

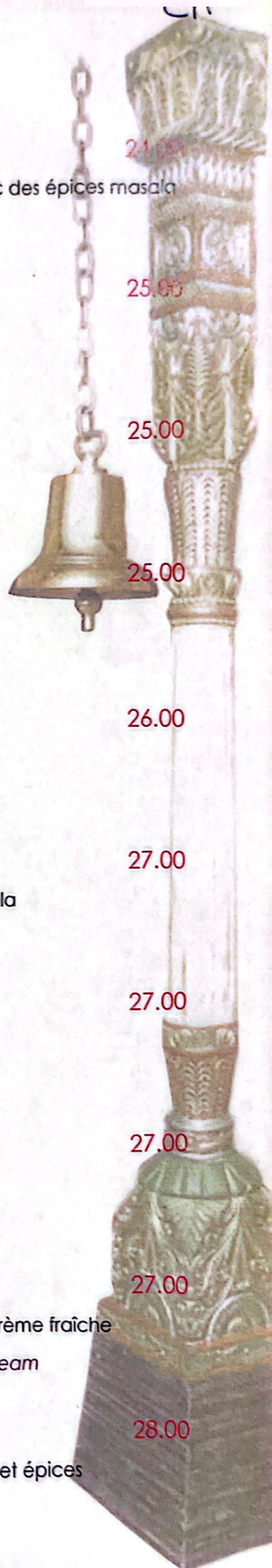
27.00

LAMB SAJNA 🌶️

Agneau cuisiné au lait de coco, raisins secs, noix de cajou et épices

Lamb with coconut milk, raisins, cashew nuts and spices

28.00



BOEUF - BEEF

CH

BEEF JALFREEZI

Boeuf préparé avec des oignons et des poivrons, très épicé
Prepared with onions and capsicums. Extra hot

27.00

BEEF MADRAS

Emincé de boeuf dans une sauce d'Inde du Sud
Diced beef in South Indian sauce

27.00

BEEF VINDAALO (Spécialité du Sud)

Boeuf préparé avec de la sauce vindaloo, très épicé
Speciality of south. prepared with vindaloo sauce. Hot

27.00

BEEF PALAK

Boeuf aux épinards
Beef prepared with spinach

27.00

BEEF ALOO

Emincé de boeuf aux pommes de terre avec une sauce moyennement épicée
Fried beef with fresh spinach in creamy sauce

27.00

KERALA BEEF MASALA

Boeuf épicé dans une sauce Kerala
Spicy beef in Authentic Kerala sauce

27.00

BIRYANI

MALABAR EGG BIRYANI

Riz basmati garni d'herbes fraîches et aromatisé au malabar masala
Basmati rice, garnished with fresh herbs; Along with egg flavored in Malabar masala

24.00

PUNJABI BIRYANI

Panaché de légumes dans du yaourt, étuvés avec du riz basmati et safranés
Vegetables with ~~rice~~ in curry sauce

25.00

CHICKEN BIRYANI

Morceaux de poulet cuits avec du riz basmati, safran et épices authentiques
Hot-spiced chicken with yoghurt and Punjabi sauce

27.00

MALABAR CHICKEN BIRYANI

Plat légèrement épicé avec un mélange d'épices du Sud de l'Inde et riz basmati garni d'herbes fraîches, avec du poulet mariné spécialement dans le style Kerala
A mildly spicy Malabar dish with a blend of south Indian spices and basmati rice, garnished with fresh herbs; Along with specially marinated chicken in Kerala style

28.00

LAMB BIRYANI

Agneau préparé avec du riz basmati et safrané avec des épices authentiques
Lamb with fresh aromatic masala sauce and green peas

28.00

CREVETTES BIRYANI

Crevettes décortiquées, dans du yaourt, étuvées avec du riz basmati et du safran
Shrimps hot spiced with green chillies and masala sauce

28.00

KANCHI BIRYANI

Agneau avec os, préparé avec du riz basmati et d'authentiques épices
Lamb with hot madrasi sauce

30.00

FRUITS DE MER - SEA FOOD

FISH CURRY

Saumon au curry

Salmon prepared with spicy curry

FISH BENGALI (Hilsha/Rogho/Tilapia)

Poisson préparé dans une sauce épicée au curry avec de la sauce moutarde

Fish in spicy sauce prepared in Bengali style

CREVETTES MADRAS

Crevettes servies dans sauce indienne du sud, très épicée

Shrimps served in hot-spiced South Indian sauce

CREVETTES CURRY

Crevettes avec de la sauce au curry

Shrimps prepared with curry sauce

CREVETTES SABJI

Crevettes servies avec des légumes cuisinés, gingembre, ail, oignons, tomates et coriande fraîche

Shrimps served with vegetables

GAMBAS SPECIAL

GAMBAS CURRY

Grosses Gambas grillées au four, cuisinées avec du gingembre, ail, oignons, tomates et coriande fraîche

Big shrimps in sauce of ginger, garlic, onions, tomatoes, fresh coriander and spices

GAMBAS VINDALOO

Gambas très épicées à la sauce vindaloo

Hot-spiced shrimps with vindaloo sauce

GAMBAS MADRAS

Gambas très épicées dans la sauce indienne du sud

Shrimps in hot-spiced south Indian sauce

GAMBAS SAJNA SPECIAL

Grosses gambas grillées préparées avec de la sauce au lait de coco

Big Shrimps grilled and prepared with authentic sauce

23.00

25.00

24.00

24.00

25.00

28.00

28.00

28.00

30.00

SPECIALE SUD DE L'INDE

(ne fait pas partie de l'assiette Genevoise)

DOSA & SAMBAR with chutney 🌶️🌶️ 22.00

Crêpe faite de riz fermenté et lentilles noires, avec ragoût de légumes à base de bouillon fait à partir de tamarin et lentilles

Crepe made from fermented rice and black lentils with Veg stew based on a broth made with tamarind and lentils

MASALA DOSA with chutney 🌶️🌶️ 22.00

Grande crêpe farcie d'un mélange de légumes épicés

Big Dosa with a stuffing of mixed vegetables and spices

DOSA & SAMBAR with chutney 🌶️🌶️ 22.00

Crêpes cuites à la vapeur à base de lentilles noires fermentées et ragoût de légumes à base de bouillon fait à partir de tamarin et lentilles

Crepe made from fermented rice and black lentils with Veg stew based on a broth made with tamarind and lentils

PARATA WITH KERALA BEEF MASALA FRIT 🌶️🌶️🌶️ 29.00

Pain plat feuilleté, fait de farine de blé et d'huile fortement raffinée, boeuf épicé, sauce massala

Layered flat bread made of highly refined wheat flour and oil with Spicy beef in Kerala sauce

PARATA WITH CHICKEN CHILLI 🌶️🌶️🌶️ 29.00

Pain plat feuilleté, fait de farine de blé et d'huile fortement raffinée, poulet, oignons, piment doux assaisonné aux herbes Kerala et Masala

Layered flat bread made of highly refined wheat flour and oil with Marinated chicken, capsicum and sauce soya with a pinch of Kerala spices

DESSERTS

PISTA KULFI

Glace indienne avec du lait et des pistaches
Indian ice cream with pista and milk

LA GLACE

Deux boules de glace
Two scoops of ice cream

GULAB JAMUN

Roulades de farine et de lait en poudre, frites au sirop
Flour and milk powder fried balls soaked in syrup

HALWA

Gâteau de pois-chiche fécule au safran
Semolin cake with saffron

RASGULLA

Boulettes de fromage maison dans du sirop
Ball of cheese coated in the syrup

CHAMCHAM

Gâteau au fromage avec du lait concentré
Sweet of cottage cheese with concentrated milk

RASMALAI

Petite boule de fromage maison dans du lait sucré
Small cottage cheese balls in sweet milk

BOISSONS MAISON (Traditionnelles)

LASSI NATUREL

Boisson Indienne à base de yaourt (nature)
Indian Drink with yogurt base (natural)

LASSI SUCRÉ

Boisson Indienne à base de yaourt (sucré)
Indian Drink with yogurt base (sweet)

LASSI SALÉ

Boisson Indienne à base de yaourt (salé)
Indian Drink with yogurt base (salted)

LASSI À LA MANGUE

Boisson Indienne à base de yaourt avec de la mangue
Indian Drink with yogurt base with mango

SAJNA LASSI SPECIAL

Boisson Indienne à base de yaourt (à la rose, à la mangue, à la noix de coco)
Indian Drink with yogurt (rose, mango, coconut)

LASSI CAMBO (6 pers./Serves 6)

Boisson Indienne à base de yaourt (nature, salé, sucré ou mangue)
Indian drink with yogurt base (Choose natural, salted, sweet and mango)

LASSI CAMBO (10 pers./Serves 10)

Boisson Indienne à base de yaourt (Choix nature, salé, sucré ou mangue)
Indian drink with yogurt base (Choose natural, salted, sweet and mango)

BOISSONS CHAUDES

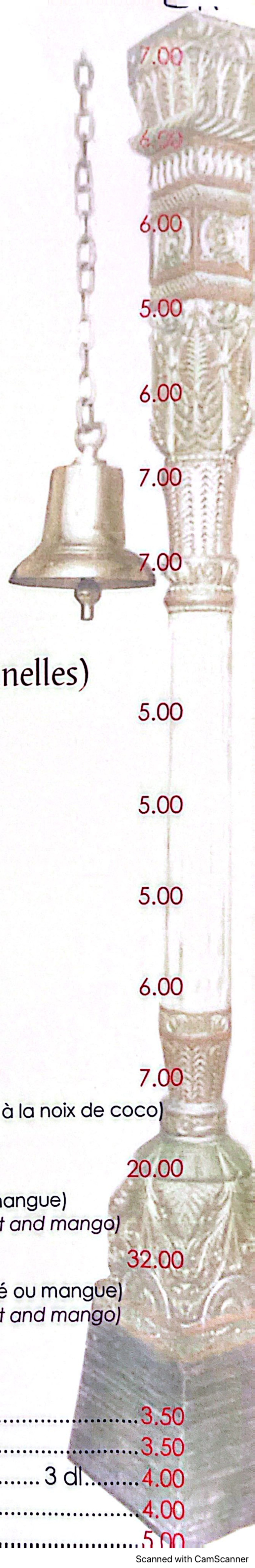
Café (Espresso & Restretto) 3.50

Thé, Infusions 3.50

Chocolat chaud 3 dl 4.00

Chai-The Indien 4.00

Chai Masala Indien 5.00



7.00

6.50

6.00

5.00

6.00

7.00

7.00

5.00

5.00

5.00

6.00

7.00

20.00

32.00

3.50

3.50

4.00

4.00

5.00