

Restaurant Darshana

Népalais – Srilankais – Indien

Menu

Entrées Légumes / Starter Vegetables

Pyaj Pakoras:	Beignets d'oignons à base de farine de pois chiche <i>(Onion fritters made from chickpea flour)</i>	5.90
Bringal Pakoras:	Beignets d'aubergines à base de farine de pois chiche <i>(Bringal fritters made from chickpea flour)</i>	6.90
Mixed Pakoras:	Assortiment de beignets avec oignons, patates et Bringal <i>(Mixed fritters prepared with onion, potato and Bringal)</i>	9.90
Sambar Vada: (2 pcs)	Beignets de lentilles trempées dans du Sambar <i>(Lentil doughnut soaked in Sambar)</i>	8.90
Rouleaux végé: (2 pcs)	Rouleaux frits de légumes émincés aromatisés <i>(Fried pastry rolls filled with aromatic minced vegetables)</i>	9.90
Raita:	Yaourt, tomates, concombres et coriandre fraîche <i>(Tomato, cucumber, and fresh cilantro yogurt)</i>	7.90
Daal Soupe:	Soupe de lentilles traditionnelle <i>(Traditional lentils soup)</i>	8.90
Salade verte:	Servie avec sauce Italienne <i>(Green salad serves with sauce Italian)</i>	6.90
Salade Mixte:	Salade verte, tomate, concombre, olive et maïs <i>(Green salad mixed with tomato, cucumber, olive and corn)</i>	9.90
Samossa: (2pcs)	Triangles de pâte farcis aux légumes hachés <i>(Dough triangles stuffed with chopped vegetables)</i>	9.90

Entrées non végétariennes / Starter Non Vegetarian

Samossa Boeuf: (2pcs)	Triangles de pate farcis à la viande de bœuf <i>(Dough triangles stuffed with chopped vegetables)</i>	12.90
Rouleaux d'Agneau: (2 pcs)	Rouleaux frits d'agneau émincé aromatisé, menthe fraîche <i>(Fried rolls filled with aromatic minced lamb, fresh Mint)</i>	14.90
Crevettes Pakora: (5 pcs)	Beignets aux crevettes avec farine de pois chiches <i>(Prawn fritters with chickpeas flour)</i>	14.90
Soupe de Poulet:	Poulet émincé préparé avec épices <i>(Minced chicken prepared with aroma and spices)</i>	13.90
Poulet Lollipops: 12.90 (3 pcs)	Ailes de poulet frits aux épices népalaise <i>(Chicken wings fried with Nepalese spices)</i>	

Tandoori

Poulet Tikka: (4pcs)	Suprême de poulet mariné, petite salade <i>(Supreme marinated chicken, little salad)</i>	19.90
Poulet Tandoori: (2pcs)	Cuisses de poulet marinées et grillées au four tandoori <i>(Chicken legs pieces marinated and grilled in tandoori oven)</i>	19.90
Chiche Kebab: (2 pcs)	Brochettes d'agneau Keema Tandoori grillé aux épices aromatiques <i>(Lamb keema mixed with aroma spices, grilled in tandoori stick)</i>	22.90
Tandoori mixte:	Poulet Tikka, Poulet Tandoori, Chiche Kebab, Saumon Tikka, Crevettes <i>(Mixed of chicken Tikka, chicken tandoori, shish kebab and salmon Tikka, gambas)</i>	36.90
Saumon Tikka: (2 pcs)	Saumon mariné avec Ajwin et miel, grillé au four tandoori <i>(Marinated salmon prepared with Ajwin, honey and grilled in tandoori oven)</i>	26.90

Grillées et frits / Grilled and fried

Ailes de Poulet: (5 pcs)	Ailes de poulet grillées aux épices aromatiques népalaise <i>(Chicken wings grilled with Nepalese aroma and spices)</i>	14.90
Ailes de Poulet: (5 pcs)	Ailes de poulet frits aux épices aromatiques <i>(Chicken wings mixed with spices and fried in deep oil)</i>	14.90
Cuisses de Poulet: (2 pcs)	Cuisses de poulet grillées au four avec salade <i>(Chicken legs grilled in the oven and served with salad)</i>	18.90
Poitrine de Poulet: (5 pcs)	Poitrines de poulet grillées au four avec salade <i>(Chicken breasts grill in the oven, served with salad)</i>	19.90
Saumon Grillé : (2 pcs)	Saumon grillé au four avec salade <i>(Salmon breasts grilled in the oven, served with salad)</i>	22.90
Brochette de Poulet: (3 pcs)	Cuisses de poulet grillées à la poêle avec frites et salade <i>(Chicken legs grilled in a fry pan, served with fries and salad)</i>	22.90

Plat Principal / Main Dish

Légumes / Vegetables

Légumes Korma:	Légumes au curry avec amandes, noix de cajou, raisins secs et crème fraîche <i>(Vegetable curry cooked with almonds, cashew nuts, raisins, with fresh cream)</i>	19.90
Baingan Bartha:	Pulpe d'aubergines rôties à la tomate, oignon, gingembre, ail avec sauce crémeuse <i>(Roasted eggplant pulp with tomato, onion, ginger, garlic with the creamy sauce)</i>	19.90
Daal Tadka:	Mélanges de lentilles bouillies et sautées avec sauce spéciale <i>(Mixed lentils boiled and fried with special sauce)</i>	19.90
Aloo gobi Tikka Masala:	Pomme de terre et chou-fleur préparés à la sauce Tikka Masala avec coriandre et feuilles de curry <i>(Potato and cauliflower prepared with Tikka Masala Sauce, with coriander and curry leaves)</i>	19.90
Chana Masala:	Pois chiches préparés à la crème fraîche et épices secrets <i>(Chickpeas prepared with the Tikka Masala sauce and garnishing with the coriander)</i>	19.90
Daal Makhani:	Urad daal, Chana daal, Rajma bouilli, préparé à la crème fraîche et épices secrets <i>(Boiled Urid daal, Chana daal, Rajma prepared with fresh cream and secret spices)</i>	19.90
Bhindi Masala:	Gombo cuit avec sauce Tikka Masala et coriandre <i>(Okra cooked with Tikka Masala sauce and coriander)</i>	19.90
Palak paneer:	Fromage indien mélangé à une sauce crémeuse aux épinards, oignons, gingembre et ail <i>(Indian Cheese mixed with creamy spinach sauce with onions, ginger and garlic)</i>	19.90
Aloo Palak:	Pommes de terre mélangées à une sauce crémeuse aux épinards, oignons, gingembre et ail <i>(Potato mixed with creamy spinach sauce, onions, ginger and garlic)</i>	19.90

5Paneer Makhani: 21.90	Fromage indien préparé avec une sauce au beurre et épices <i>(Indian cheese prepared with the butter sauce and spices)</i>	
Paneer Tikka Masala:	Fromage indien grillé, préparé avec une sauce Tikka Masala <i>(Grilled Indian cheese, prepared with a Tikka Masala sauce)</i>	21.90
Légumes curry:	Mélanges de légumes préparés avec sauce tomate, herbes aromatiques, gingembre <i>(Mixed vegetables prepared with the sauce tomato fresh herbs and ginger)</i>	19.90
Sambar curry:	Toordal (lentilles noires) et légumes assortis, sauce tamarin et asafetida <i>(Toordal and assorted vegetables in a tamarind and asafetida sauce)</i>	13.90

Poulet / Chicken

Curry Népalais:	Curry de poulet traditionnel népalais avec un mélange de légumes, ail et gingembre <i>(Tradition chicken curry mixed with mixed vegetables garlic and ginger)</i>	22.90
Curry Srilankais:	Curry de poulet épicé traditionnel du Sri Lanka, sauce tomates, feuilles de curry, sauté avec des graines de moutarde <i>(Traditional Spicy Chicken curry mixed with tomato sauce, curry leaves and sautéed with mustard seeds)</i>	22.90
Korma:	Poulet au curry cuit avec amandes, noix de cajou, raisins secs et crème fraîche <i>(Chicken curry cooked with almonds, cashew nuts, raisins and fresh cream)</i>	25.90
«Butter» Poulet:	Poulet mariné cuit avec crème à la cannelle et aux épices <i>(Marinated chicken cooked with cinnamon cream and spices)</i>	26.90
Tikka Masala:	Poulet mariné cuit avec Tikka, gingembre, oignon, coriandre avec crème fraîche <i>(Marinated chicken cooked with chicken Tikka, ginger, onion, coriander, with fresh cream)</i>	26.90
Vindaloo:	Poulet préparé avec un curry de tomates et sauce épicée au vindaloo, servi avec une touche de coriandre. <i>(Chicken prepared with tomato curry and spicy vindaloo sauce, served with touch of coriander.)</i>	25.90
Madras:	Poulet préparé avec poivrons, piment vert, piment rouge et sauce secrète du chef <i>(Chicken prepared with capsicum, green chili, red chili secret chef sauce added spicy madras sauce, served with a touch of coriander)</i>	25.90
Jalfrezi:	Poulet préparé avec poivrons, piment vert, piment rouge, sauce secrète du chef <i>(Chicken prepared with capsicum, green chili, red chili added with secret chef sauce)</i>	25.90
Épinards/Daal/Dahi:	Poulet mélangé à un crémeux d'épinards, lentilles de pois chiches, yaourt avec sauce tomates <i>(Chicken mixed with creamy spinach/chickpeas lentil/ yoghurt with tomatoes sauce)</i>	25.90

Agneau / Lamb

Curry Népalais:	Curry d'agneau traditionnel népalais, avec légumes, ail et gingembre <i>(Tradition lamb curry mixed with vegetables garlic and ginger)</i>	29.90
Curry Srilankais:	Curry d'agneau épicé traditionnel du Sri Lanka, sauce tomates, feuilles de curry, sauté avec des graines de moutarde <i>(Traditional Spicy lamb curry mixed with tomato sauce, curry leaves and sautéed with mustard seeds)</i>	29.90
Vindaloo:	Agneau préparé avec un curry de tomates et une sauce vindaloo épicée, servi avec une touche de coriandre. <i>(Lamb prepared with tomato curry and spicy vindaloo sauce, served with touch of coriander)</i>	29.90
Agneau Korma:	Curry d'agneau cuit avec amandes, noix de cajou, raisins secs et crème fraîche <i>(Lamb curry cooked with almonds, cashew nuts, raisin with fresh cream)</i>	32.90
Butter sauce:	Curry d'agneau cuit avec une sauce au beurre et une touche de crème fraîche <i>(Lamb curry cooked with butter sauce and touched with fresh cream)</i>	33.90
Madras:	Agneau préparé avec une sauce secrète du chef ajoutée d'une sauce madras épicée, servi avec une touche de coriandre <i>(Lamb prepared with secret master sauce added spicy madras sauce, served with touch of coriander)</i>	29.90
Jalfrezi :	Agneau préparé avec poivron, piment vert, piment rouge et la sauce secrète du chef <i>(Lamb prepared with capsicum, green chili, red chili added with secret chef sauce)</i>	31.90
Epinards/Daal/Dahi:	Agneau mmélangé avec crémeux d'épinards, pois chiches, Lentilles, yaourt, sauce tomate <i>(Lamb mixed with creamy spinach, chickpeas lentils, yoghurt with tomato sauce)</i>	31.90
Rogan Josh:	Agneau préparé avec oignons frits, tomates, pâte de Rogan <i>(Lamb prepared with fried onions, tomatoes, and Rogan paste)</i>	29.90

Bœuf / Beef

Korma:	Curry de bœuf cuit avec amandes, noix de cajou, raisins secs et crème fraîche <i>(Beef curry cooked with almonds, cashew nuts, and raisin finishing with the fresh cream)</i>	32.90
Curry traditionnel :	Curry de bœuf traditionnel avec tomate, ail et gingembre <i>(Tradition beef curry mixed with tomato, ginger and garlic)</i>	32.90
Butter Curry:	Curry de bœuf traditionnel avec ail, gingembre et sauce au beurre de curry <i>(Tradition beef curry mixed with garlic and ginger/with butter curry sauce)</i>	32.90
Vindaloo:	Bœuf préparé avec un curry de tomates, sauce épicée au vindaloo, servi avec une touche de coriandre. <i>(Beef prepared with tomato curry and spicy vindaloo sauce, served with touch of coriander)</i>	31.90
Madras:	Bœuf préparé avec une sauce du chef secrète, une sauce Madras épicées, servi avec une touche de coriandre <i>(Beef prepared with secret chef sauce added spicy madras sauce, served with touch of coriander)</i>	31.90
Jalfrezi:	Bœuf préparé avec poivron, piment vert, piment rouge avec une sauce du chef secrète <i>(Beef prepared with capsicum, green chili, red chili added with secret chef sauce)</i>	34.90
Epinards/Daal/Dahi:	Bœuf mixé avec un crémeux d'épinards, pois chiches, lentilles, yaourt, sauce tomates <i>(Beef mixed with creamy spinach, chickpeas lentil, yoghurt with tomato sauce)</i>	31.90

Dorade ou Saumon ou Crevettes / Dorado or Salmon or Shrimps

Curry Srilankais:	Curry de Dorade, ou Saumon ou Crevettes aux épices traditionnelles du Sri Lanka avec sauce tomate, feuilles de curry et graines de moutarde <i>(Traditional Spicy Dorado or Salmon or Shrimps Curry mixed with tomato sauce, curry leaves and mustard seeds)</i>	33.90
Butter Curry:	Curry de Dorade ou Saumon ou Crevettes mixés avec sauce au beurre non-épicé <i>(Curry of Dorado or salmon or shrimps mixed with butter sauce, not spicy)</i>	33.90
Tikka Masala Curry:	Curry de Dorade ou Saumon ou Crevettes mélangé avec sauce Tikka Masala non-épicée <i>(Curry of Dorado or salmon or shrimps mixed with Tikka Masala sauce, not spicy)</i>	33.90
Coco Curry:	Curry de Dorade ou Saumon ou Crevettes préparés avec sauce tomate, feuilles de curry et lait de coco <i>(Curry of Dorado or Salmon or Shrimps prepared with tomato sauce, curry leaves and coco milk)</i>	33.90
Korma:	Curry de Dorade ou Saumon ou Crevettes préparé avec amandes, noix de cajou, raisins secs et crème fraîche <i>(Curry of Dorado or Salmon or Shrimps prepared with almonds, cashew nuts, raisins and fresh cream)</i>	36.90
Jalfrezi:	Curry de Dorade ou Saumon ou Crevettes préparé avec poivron, piment vert, piment rouge et la sauce secrète du chef <i>(Curry of Dorado or Salmon or Shrimps prepared with capsicum, green chili, red chili added with secret chef sauce)</i>	38.90

Biryani (plats complets / full course)

Légumes, œufs:	Riz basmati avec riz aromatisé aux épices secs <i>(Basmati rice with aroma rice and dry spices)</i>	26.90
Chicken:	Riz basmati avec riz parfumé, poulet désossé et épices secs <i>(Basmati rice with boneless chicken aroma rice and dry spices)</i>	31.90
Agneau:	Riz basmati avec agneau désossé, riz parfumé, épices secs <i>(Basmati rice with boneless lamb, aroma rice and dry spices)</i>	32.90
Crevettes:	Riz basmati avec crevettes, riz parfumé, épices secs <i>(Basmati rice with prawns, aroma rice and dry spices)</i>	35.90
Chicken Tikka: (Riz basmati avec poulet mariné, riz parfumé, épices secs <i>(Basmati rice with marinated chicken, aroma rice and dry spices)</i>	33.90

Nouilles Népalaises / Nepali Noodles (Plats Complets / full course)

Poulet ou Agneau:	Chow min avec chou, oignon vert, carottes en julienne <i>(Chow min with cabbage, green onion, carrot julienne chicken or lamb)</i>	23.90
Chow min de Légumes:	Légumes mélangés avec chou, oignon vert, carottes en julienne <i>(Chow min mixed vegetables with cabbage, green onion, carrot julienne)</i>	21.90

Nepalese Momo (8 pcs)

Végétarien:	Dumpling traditionnel fait maison farci de légumes aromatisés, servi avec du chutney <i>(Traditional homemade Dumpling stuffed with aroma vegetables, served with chutney)</i>	16.90
Boeuf:	Dumpling traditionnel fait maison farci à la viande de bœuf haché, servi avec du chutney <i>(Traditional homemade Dumpling stuffed with minced meat, served with chutney)</i>	22.90
Poulet:	Dumpling traditionnel fait maison farci de poulet, servi avec du chutney <i>(Traditional homemade Dumpling stuffed with minced chicken, served with chutney)</i>	19.90

Menu Enfants / Kids Menu

Poulet Tikka, frites et nouilles
(Chicken Tikka, French fries, and Noodles) 13.90

Riz Basmati

Riz nature: Riz vapeur au beurre 4.90
(Normal steam rice with butter)

Riz au Cumin: Riz basmati sauté au cumin 5.90
(Basmati rice with cumin sauté)

Riz aux Légumes: Riz basmati avec mélange de légumes sautés 7.90
(Basmati rice mixed with mixed vegetables sauté)

Riz au Citron: Riz basmati mélangé avec citron et sauce spéciale 6.90
(Basmati rice mixed with lemon and special sauce)

Safrani Pulao: Riz basmati avec mélange de fruits secs 8.90
(Basmati rice mixed with mixed dry fruits)

Matar Pulao: Riz basmati préparé avec petits pois verts 7.90
(Basmati rice prepared with green peas)

Riz Jasmin

Riz nature: Riz jasmin vapeur avec beurre 3.90
(Jasmin steamed rice with butter)

Riz aux Légumes: Riz jasmin avec mélange de légumes 6.90
Jasmin rice with mixed vegetables

Riz Complet

Riz complet Nature: Riz complet cuit à la vapeur et au beurre 3.90
(Complete steamed rice with butter)

Riz complet Légumes: Riz vapeur complet mélangé avec des légumes 6.90
(Complete steamed rice mixed with vegetables)

Dosa and Idly

Poori:		2.90
Idly (2 Pcs):		6.90
Idly vada (2pcs, 1pcs):		7.90
Dosa nature:	Crêpe à base de farine de riz <i>(Pancake made from rice flour)</i>	3.90
Oeuf Dosa:	Crêpe à base de farine de riz, œuf et légumes secs moulus <i>(Pancake made from rice flour, egg and grinded dry vegetables)</i>	5.90
Masala Dosa:	Crêpe à base de farine de riz, pomme de terre et légumineuses moulues <i>(Pancake made from rice flour, potato, and grinded dry vegetables)</i>	6.90
Ghee Dosa:	Galette à base de farine de riz et de beurre <i>(Pancake made from rice flour and butter)</i>	5.90
Poulet Masala Dosa:	Crêpe à base de farine de riz, farcie de poulet émincé <i>(Pancake made from rice flour, stuffed with minced chicken)</i>	13.90
Agneau Masala Dosa :	Galette à base de farine de riz, farcie à l'agneau émincé <i>(Pancake made from rice flour, stuffed with minced lamb)</i>	16.90
Crêpe dosa:	Crêpe très fine semblable au dosa <i>(Very thin pancake similar to dosa)</i>	5.90

Menu Spécial

Tagliatelles:	Tagliatelles poêlées avec Butter Poulet ou Poulet Tikka Masala, servi avec un Naan au Fromage <i>(Pan fried Tagliatelle with Butter Chicken or Chicken Tikka Masala, served with cheese Naan)</i>	39.90
Spaghetti ou Penne:	Au Butter Poulet ou Poulet Korma ou Poulet Tikka Masala servi avec un Naan Fromage Ail <i>(Spaghetti or Penne mixed with Butter Chicken or Chicken korma or Chicken Tikka Masala served with Chesse garlic Naan)</i>	39.90

Naan (cuits au four Tandoor / cooked in the Tandoor oven)

Naan Nature:	Galette de pain <i>(Flatbread)</i>	3.90
Naan Ail:	Galette de pain à l'ail <i>(Flatbread garlic)</i>	5.90
Roti:	Blé entier <i>(Whole wheat)</i>	6.90
Naan Ail et Oignon:	Galette de pain à l'ail et à l'oignon <i>(Flatbread mixed with garlic, onion)</i>	6.90
Naan Fromage:	Galette de pain farcie au fromage <i>(Flatbread stuffed with cheese)</i>	6.90
Naan Fromage et Ail:	Galette de pain farcie au fromage et à l'ail <i>(Flatbread stuffed with cheese and garlic)</i>	7.90
Naan Piment:	Galette de pain farcie au piment <i>(Flatbread stuffed with chili)</i>	5.90
Naan Fromage, Sésame:	Galette de pain farcie au Fromage et au Sésame <i>(Flatbread stuffed with cheese and sesame)</i>	7.90
Naan du Chef :	Galette de pain farcie au Piment, Ail, Oignon et Fromage <i>(Chef's Flatbread stuffed with chili pepper,cheese, garlic, onion)</i>	9.90
Naan Piment Fromage:	Galette de pain farcie au Fromage et au piment <i>(Flatbread stuffed with cheese and chili)</i>	7.90
Naan Kashmiri:	Galette de pain farcie aux fruits secs <i>(Flatbread stuffed with mixed dry fruits)</i>	7.90
Naan Chocolat:	Galette de pain au Nutella <i>(Flatbread stuffed with Nutella)</i>	9.90

Desserts / Desserts

Naan Chocolat:	Galette de pain au Nutella <i>(Flatbread stuffed with Nutella)</i>	9.90
Crème Mangue :	Crème à la Mangue <i>(Mango Cream)</i>	8.90
Pistachio Kulfi :	Glace maison à la cardamome et à la pistache <i>(Homemade cardamom and pistachio ice cream)</i>	8.90
Safrani Suji Halwa:	Pâtisserie indienne à base de semoule et fruits secs <i>(Indian pastry with a base of semolina and dried fruits)</i>	9.90
Gulab Jamun:		9.90