



CUSINE INDIENNE
TRADITIONNELLE & STREET-FOOD

NOS MENUS SUR PLACE

BOLLY

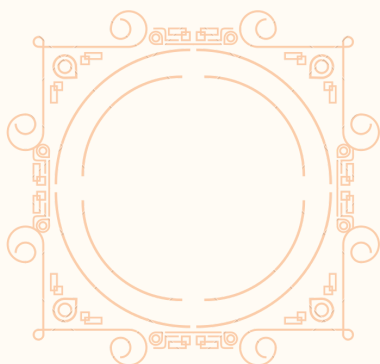
LE MIDI EN SEMAINE

(SAUF JOUR FÉRIÉ)

13,90€

Plat au choix sur la carte
excepté les plats signalés par (*)
Riz basmati inclus

Classic ou cheese naan



BOLLY BOLLY

MIDI ET SOIR

22,90€

Plateau découverte
*Samossas Légumes +
Beignets d'aubergine, oignons et
pomme de terre + grillades tandoori*

Classic ou cheese naan

Plat au choix
sur l'ensemble de la carte
Riz basmati inclus

Dessert à la carte
(traditionnel ou signature)

À LA CARTE

LES ENTRÉES - BEIGNETS

Servies avec sauces traditionnelles et salades vinaigrette

Samossa Légumes 4,90€

Beignets farci au pomme de terre et petits pois (2 pièces)

Mix Beignets 6,90€

Assortiment de beignets de légumes indiens : oignons, aubergine, pommes de terre

Poulet Pakora 6,90€

Beignets de poulet et fines herbes

LES ENTRÉES - GRILLADES

Servies avec sauces traditionnelles et salades vinaigrette

Poulet tandoori 5,90€

Cuisse de poulet marinée et grillés au four Tandoori

Poulet Tikka 5,90€

Poulet désossé mariné aux épices et grillé au four Tandoori

Gambas tandoori 9,90€

Gambas décortiquées marinées aux épices et grillées au tandoor

Les fours «tandoor» sont des fours en terre cuite traditionnels importés par les Perses en Inde au début du VI^e siècle. Le «tandoor» est alimenté pendant quelques heures en braises jusqu'à ce que ses parois deviennent suffisamment chaudes pour pouvoir y cuire les aliments une fois le feu éteint. Les aliments sont souvent introduits à l'aide d'une broche.

LES NAANS - PAINS MAISONS

Pain traditionnel cuit au four tandoor

Classic nan (nature) 2,50€

Cheese nan (fromage fondu) 3,50€

Garlic Naan (parfumé à l'ail)..... 3,90€

Garlic cheese Naan (ail & fromage) 4,50€

LES ACCOMPAGNEMENTS

Riz Basmati 3,50€

Riz nature ou parfumé au safran

Riz Pulao 3,90€

Riz basmati parfumé au safran et petits pois croquants



À LA CARTE

LES PLATS TRADITIONNELS

Les plats traditionnels sont servis avec du riz basmati parfumé au safran

Poulet tikka massala13,90€

Poulet grillé puis sauté aux poivrons, oignons rouge, tomate et coriandre frais

Butter chicken13,90€

Poulet grillés, revenus dans une sauce au beurre

Poulet Shai Korma13,90€

Filet de poulet aux noix de cajou, amandes, crème fraîche

Crevette Madras (*)14,90€

Crevettes mijotées aux poivrons, oignons, tomate et coriandre fraîche - épicé

Agneau vindaloo (*).....14,90€

Agneau sauté aux pommes de terre - légèrement épicé

Agneau palak (*).....14,90€

Agneau cuisiné aux épinards avec une pointe de crème

LES PLATS VEGGIES

o.....o

Aloo Palak9,90€

Mijoté de pomme de terre aux épinards

Dal9,90€

Lentilles indiennes finement préparées, légèrement épicées

Palak Paneer9,90€

Curry d'épinard à la crème et fromage fondu

Dal Korma9,90€

Lentilles, noix de cajou, amandes et crème fraîche

Baigan Bartha9,90€

Caviar d'aubergine finement épicement



À LA CARTE

LES BOISSONS CLASSIQUES

Softs3,50€

Coca-cola, coca zéro, sprite, fanta, ice tea

Jus de fruit3,50€

Pomme, ananas, mangue

Evian 50cl3,50€

Evian 1l5,90€

San Pelegrino3,50€

San Pelegrino 1l5,90€

LES LASSIS

Boissons traditionnelles à base de yaourt brassé

Mangue4,90€

Banane4,90€

Coco4,90€

LES DESSERTS INDIEN

Halwa4,90€

Gateau de semoule traditionnel, noix de coco, amandes et pistaches

Kulfi mangue5,90€

Glace indienne parfumée à la mangue

NOS COCKTAILS

Virgin Mojito5,90€

Menthe fraîche, citron, eau pétillante, glace pillée

Pina Colada.....5,90€

Lait de coco, jus d'ananas et extrait de vanille

Bolly Bolly5,90€

Jus d'ananas, fruits de la passion et citron vert et sirop de grenadine

BOISSONS CHAUDES

Thé maison3,90€

Cannelle, cardamome

Thé à la menthe3,90€

Café.....2,00€

LES DESSERTS PATISSIERS

Le mi-cuit.....6,90€

Mi-cuit chocolat & fèves de tonka

Tiramissu6,90€

Saveurs citron, biscuit à la menthe

Financier.....6,90€

Saveurs pistache & framboises