

MONDAY'S INDIAN NIGHT



**Discover our Indian Chef creations
through the most famous traditional
Indian specialties.**

*Découvrez les créations de notre Chef
indien à travers les spécialités les plus
authentiques.*

SET MENU 9'500 XPF (95\$)

MENU

Seekh Kabab Lamb mince skewer charred in Tandoor oven

*Seekh Kabab Emincé d'agneau aux épices
indiennes au four tandoori*

Tandoori Chicken Chicken marinated with Indian spices cooked in Tandoor oven

*Poulet Tandoori
Poulet mariné aux épices indiennes au four
tandoori*

Tandoori scallop Scallop marinated with carway seeds, mustard oil and Indian spices

*Saint Jacques Tandoori
Noix de Saint Jacques marinées avec graines de
carvi, huile de moutarde et épices indiennes*

~~~~~

### **Tandoori Bread Naan bread plain or garlic**

*Pain Tandoori  
Naan nature ou à l'ail*

### **Shrimp Masala Shrimp cooked with onion and tomato sauce with Indian spices**

*Crevette Masala  
Crevette aux oignons et sauce tomate aux épices  
indiennes*

### **Kadai Chicken Roasted chicken cooked with onion and bell pepper**

*Poulet Kadai  
Poulet rôti avec oignon et poivron*

### **Biryani Rice Basmati rice cooked with Indian whole spices**

*Riz Biryani  
Riz basmati cuisiné aux épices indiennes*

~~~~~

Soft chocolate sponge cake with almond, lime whipped cream

*Gâteau moelleux au chocolat et aux amandes,
Chantilly au citron vert*

Fruit salad and black tea sorbet

Salade de fruits et sorbet thé noir