



LAYAÑA

GASTRONOMIE INDO-PAKISTANAISE



ENTRÉES

SAMOSA 6.50 €

Feuilleté de légumes :
pomme de terre, petit
pois, cumin et coriandre
et une pincée d'épices.

PAKORA 5.50 €

Beignets de pomme de terre
d'aubergines et oignons
et pincée d'épices

RAITA 5.00 €

Yaourt frais aux légumes :
pomme de terre, concombre,
tomates, oignons, cumin
et coriandre fraîche.

CREVETTES

RAITA 7.50 €

Yaourt frais aux légumes :
pomme de terre, concombre,
tomates, oignons, cumin et
coriandre fraîche et crevettes.

POULET TIKKA 9.50 €

Dés de blanc de poulet
désossés mariné et
assaisonnés cuit au tandoor.

AGNEAU

TIKKA 11.50 €

Dés d'agneaux désossés
marinés et assaisonnés
cuit au tandoor.

POISSON

TIKKA 12.50 €

Filets de saumons marinés et
assaisonnés cuit au tandoor.

POULET

TANDOORI 7.50 €

Cuisse de poulet mariné et
assaisonné cuit au tandoor.

SEEKH KEBAB 8.00 €

Agneau haché préparé
avec de la menthe fraîche,
coriandre, gingembre et de
l'ail et pincée d'épices.

MIXED GRILL 17.50 €

Assortiment d'agneau,
poulet, gambas, seekh
kebab et poisson mariné et
assaisonné cuit au tandoor.

GAMBAS

TANDOORI 19.00 €

Gambas décortiqué mariné et
assaisonné cuit au tandoor.

NAANS

Pain maison cuit au tandoor

Farine blanche

NATURE 2.00 €

SABZI 4.00 €

Fourré aux légumes.

PANIR 4.00 €

Fourré au fromage.

GARLIC 4.00 €

Fourré à l'ail.

GARLIC

CHEESE 4.50 €

Fourré à l'ail et au fromage.

KEEMA 5.50 €

Fourré à la viande
hachée épicée.

PESHWARI 4.00 €

Fourré aux fruits secs.

CHILI 4.00 €

Fourré aux piments frais.

CHILI

CHEESE 4.50 €

Fourré aux piments
frais et au fromage.

BUTTER 2.50 €

Nappé au beurre.

Farine complète

TANDOORI ROTI . 2.50 €

Nature.

PARATHA 4.00 €

Fourré au beurre.

PARATHA

SABZI 4.50 €

Fourré aux légumes.

ACCOMPAGNEMENT

RIZ

BASMATI 3.50€

KASHMIRI 5.00€

Préparé avec des fruits secs et l'eau de rose.

LÉGUMES BIRYANI  11.00€

Riz préparé avec des légumes au curry.

LÉGUMES

BOMBAY ALOO  9.00€

Rondelles de pomme de terre sautées avec une pincée d'épices.

PALAK PANIR  9.50€

Épinard préparé avec du fromage avec une pincée d'épices.

DAL MAKHANI  9.50€

Lentilles préparés aux épices.

MATTER PANIR  9.00€

Petit pois préparé avec de la crème et du fromage avec une pincée d'épices.

MIXED LEGUMES  9.00€

Mélange de légumes au curry.

BAIGAN BURTHA  10.00€

Caviar d'aubergines préparé avec des tomates, de l'ail, oignons et coriandre fraîche.

SAG ALOO  10.00€

Épinard et pomme de terre préparé avec du fromage et une pincée d'épices.



PLATS

BUTTER

CHICKEN 15.00 €

Poulet grillé au tandoor avec une sauce crémeuse, douce et onctueuse avec du beurre et du fromage

TIKKA

MASALA 14.50 €

Sauce à base de crème, tomates et une pincée d'épices.

Poulet, Bœuf (+0.50€), Agneau (+1.50€), Crevettes (+1.00€), Saumon (+1.00€)

KORMA 14.50 €

Sauce à base de crème, fruits secs et pincée d'épices douces.

Poulet, Bœuf (+0.50€), Agneau (+2.00€), Crevettes (+1.00€)

CURRY 12.50 €

Sauce à base de tomates, oignons, ail et pincée d'épices.

Poulet, Bœuf (+0.50€), Agneau (+2.00€), Crevettes (+1.50€), Saumon (+2.00€)

KARAHI 14.50 €

Sauce à base de tomates, poivrons, coriandre, ail, gingembre et jus de citron.

Poulet, Bœuf (+0.50€), Agneau (+1.50€), Crevettes (+1.50€)

SAGWALA 14.00 €

Sauce à base d'épinards, tomates, coriandre, ail, gingembre et pincée d'épices.

Poulet, Bœuf (+0.50€), Agneau (+1.50€)

JEERA 12.50 €

Sauce à base de tomates, oignons, ail et cumin.

Poulet

KEEMA

PALAK 13.50 €

Sauce à base d'épinards, tomates, coriandre, ail, gingembre et pincée d'épices.

Agneau haché

KEEMA

MUTTER 13.50 €

Sauce à base de petits pois, oignons, ail et gingembre avec une pincée d'épices.

Agneau haché

KEEMA

PANIR 13.50 €

Sauce à base de fromage, oignons, ail et gingembre avec une pincée d'épices.

Agneau haché

BIRYANI 17.00 €

Votre viande au choix, mijotées avec du riz et des épices.

Poulet, Bœuf (+0.50€), Agneau (+1.00€), Crevettes (+0.50€)

GAMBAS

MASALA 22.00 €

Gambas décortiqué mariné et assaisonnés cuit au tandoor avec une sauce à base de crème, tomates, et une pincée d'épices.

ACHARI 13.00 €

Sauce à base de tomates, oignons, ail, condiments forts et pincée d'épices.

Poulet, Bœuf (+0.50€), Agneau (+1.50€), Crevettes (+1.50€)

MADRAS 13.00 €

Spécialité de MADRAS Curry épicé et relevé.

Poulet, Bœuf (+0.50€), Agneau (+1.50€), Crevettes (+1.50€), Saumon (+2.00€)

VINDALOO 13.00 €



Spécialité du Sud Curry épicé et fort.

Poulet, Bœuf (+0.50€), Agneau (+1.50€), Crevettes (+1.50€), Saumon (+2.00€)

JALFREZI 15.00 €



Sauce à base d'oignons frais, tomates et piments antillais et pincée d'épices.

Poulet, Bœuf (+0.50€), Agneau (+1.00€), Crevettes (+1.00€)

BOISSONS CHAUDES

EXPRESSO 2.00€

DÉCAFÉINÉ 2.00€

CAPPUCCINO 4.00€

THÉ MAISON 3.00€

Thé noir, Cardamone vert
et noir, Cannelle et Fenouille.

THÉ VERT 3.00€

Menthe, Jasmin.

THÉ NOIR 3.00€

Earl Grey.

THÉ BLANC 3.00€

Mélange Rose, Litchi.

INFUSION 3.00€

Verveine BIO, Tilleul,
Fleur d'Hibiscus.

BOMBAY CHAI 4.00€

Thé indien composé de :
Lait, Thé noir, Gingembre,
Cannelle, Cardamone, Clou
de girofle, Anis et Poivre noir.

DESSERTS

SORBETS

ET GLACES 5.50€

3 boules au choix.

*Mangue, Passion, Ananas,
Citron, Coco, Fruits des bois,
Vanille, Café, Chocolat, Fraise*

KULFI 5.50€

Glace pakistanaise à base
de pistache, amande, noix
de cajou et cardamone.

HALWA 4.50€

Gâteau de semoule.

GULAB

JAMAN 4.50€

Gâteau indien avec des
noix de coco fourré au
sucre avec du lait.

COUPE

COLONEL 7.50€

Sorbet Citron, Vodka givrée.

CRÈME

DE MANGUE 5.00€

MENUS DU MIDI

16.50€

ENTRÉES

Accompagné d'un Naan Fromage.

SAMOSA

Feuilleté de légumes :
pomme de terre, petit
pois, cumin et coriandre
et une pincée d'épices.

PAKORA

Beignets de pomme de terre
d'aubergines et oignons
et pincée d'épices

RAITA

Yaourt frais aux légumes :
pomme de terre, concombre,
tomates, oignons, cumin
et coriandre fraîche.

PLATS

Accompagné avec du riz basmati.

CURRY

Sauce à base de tomates,
oignons, ail et pincée d'épices.

Poulet

POULET TANDOORI

Cuisse de poulet mariné et
assaisonné cuit au tandoor
servi avec Dal Makhani.

KEEMA ALOO

Sauce à base de pomme de
terre, oignons, ail et gingembre
avec une pincée d'épices.

Agneau Haché

OPTION

VÉGÉTARIENNE

Dal, mixed
légumes palak panir.

DESSERTS

HALWA

Gâteau de semoule

CRÈME DE MANGUE

21.50€

ENTRÉES

Accompagné d'un Naan Fromage.

POULET TANDOORI

Cuisse de poulet mariné et
assaisonné cuit au tandoor.

SAMOSA

Feuilleté de légumes :
pomme de terre, petit
pois, cumin et coriandre
et une pincée d'épices.

PAKORA

Beignets de pomme de terre
d'aubergines et oignons
et pincée d'épices

RAITA

Yaourt frais aux légumes :
pomme de terre, concombre,
tomates, oignons, cumin
et coriandre fraîche.

PLATS

Accompagné avec du riz basmati.

CURRY

Sauce à base de
tomates, oignons, ail
et pincée d'épices.

Boeuf

KORMA

Sauce à base de crème,
fruits secs et pincée
d'épices douces.

Poulet

KEEMA MUTTER

Sauce à base de: petits pois,
oignons, ail et gingembre avec
une pincée d'épices.

Agneau Haché

SORBETS ET GLACES

2 boules aux choix.

*Mangue, Passion, Citron, Coco,
Ananas, Fraise, Fruits des bois,
Vanille, Café, Chocolat*

MENU

28 €

ENTRÉES

Accompagné d'un Naan Fromage.

SEEKH KEBAB

Gigot d'agneau haché préparé avec de la menthe fraîche, coriandre, gingembre et de l'ail et pincée d'épices.

POULET TIKKA

Dés de blanc de poulet désossés mariné et assaisonnés cuit au tandoor.

POISSON TIKKA

Filets de saumons marinés et assaisonnés cuit au tandoor.

CREVETTE RAITA

Yaourt frais aux légumes : pomme de terre, concombre, tomates, oignons, cumin et coriandre fraîche et crevettes.

PLATS

Accompagné avec du riz basmati.

CURRY

Sauce à base de tomates, oignons, ail et pincée d'épices.

Agneau

VINDALOO



Spécialité du Sud - Curry épicé et fort.

Bœuf

BUTTER CHICKEN

Poulet grillé au tandoor avec une sauce crémeuse, douce et onctueuse avec du beurre et du fromage.

DESSERTS

GULAB JAMAN

Gâteau indien avec des noix de coco fourré au sucre avec du lait.

HALWA

Gâteau de semoule.

SORBETS ET GLACES

3 boules aux choix.

Mangue, Passion, Citron, Coco, Ananas, Fraise, Fruits des bois, Vanille, Café et Chocolat

CRÈME DE MANGUE

SODAS

COCA	3.20 €
COCA ZERO	3.20 €
ORANGINA	3.00 €
ICE TEA	3.00 €
JUS DE FRUIT	3.50 €
PERRIER	3.00 €
TONIC	3.00 €
Feever Tree	
GINGER BEER	3.00 €
Feever Tyree	

EAUX

EVIAN	
1L	5.00 €
SAN PELLEGRINO	
1L	5.50 €
SAN PELLEGRINO	
50CL	3.00 €

APÉRITIFS

KIR	4.00 €
Violette, Pêche, Mûre, Cassis	
MARTINI	4.50 €
Rouge, Blanc	
RICARD	4.00 €
BIÈRE INDIENNE	
33CL	4.50 €
BIÈRE PRESSION	
LEFFE 33CL	4.00 €

RHUM

4CL

BACARDI	
8 ANS	9.00 €
Bahamas	
ABUELO	12.00 €
Panama	
ZACAPA	
23 ANS	12.00 €
Guatemala	

WHISKY

4CL

RED LABEL	5.50 €
Ecosse	
BUSHMILLS	6.00 €
Irlande	
JACK DANIEL'S	9.00 €
USA	
MAKER'S MARK	9.00 €
Bourbon USA	
NIKA	12.00 €
Japon	

VODKA

4CL

BELVEDERE	12.00 €
Pologne	
SMIRNOFF	8.00 €
Russie	

DIGESTIFS

4CL

ARMAGNAC	9.00 €
Marquis de Caussade	
HENNESY	12.00 €

6CL

MANZANA	6.00 €
GET 27	6.00 €
BAYLES	6.00 €
ST GERMAIN	7.00 €

COCKTAILS

MOJITO 8.50 €

Rhum Bacardi, Menthe,
Citron vert, Sucre de canne,
Angostura, Perrier + 1.00€
framboise ou mangue

GIN TONIC 8.50 €

Gin generous, Tonic
feever tree, Citron vert

MOJITO

JACK APPLE 9.00 €

Jack Apple, Menthe,
Citron Vert, Sucre de
canne, Angostura, Perrier

OLD FASHIONED .. 9.00 €

Bourbon Maker's Mark,
Sucre de canne,
Angostura orange

SPRITZ

APEROL 9.00 €

ST GERMAIN 10.00 €

Aperol ou St Germain,
Prosecco, Perrier

TI PUNCH 9.50 €

Rhum Bacardi 8ans,
Citron vert, Sucre de canne

LES MULES :

**JAMAICAN / MOSCOW /
LONDON** 9.50 €

Rhum Bacardi 8ans / Vodka /
Gin Bombay Sapphire,
Citron vert, Sirop de
gingembre, Ginger Beer

MOCKTAILS

VIRGIN MOJITO 5.00 €

+ 1 € mangue ou framboise
Citron vert, Menthe,
Sucre de canne, Perrier

VIRGIN MULES 7.50 €

Mumbai ou Chaii
Sirop de piment ou Sirop
de chaii, Citron vert, Sucre
de canne, Ginger Beer

ROSE KASHMIR 7.00 €

Sirop de rose, Crème de coco,
Citron vert, Litchi frais

WHITE AAMA 7.00 €

Purée passion, Mangue, Coco

COCKTAILS SIGNATURE

MUMBAI MULE 11.00 €

Gin Bombay Sapphire,
Jus de citron vert, Sirop
de piment, Ginger Beer

CHAI MULE 11.00 €

Gin Bombay Sapphire,
Jus de citron vert, Sirop
de chaii, Ginger Beer

BACARDI PECHE 11.00 €

Bacardi 8 Ans, Citron
vert, Menthe, Sucre de
canne, Beeter Pêche

ST GERMAIN

FRAMBOISE 11.00 €

St Germain, Vodka, Sucre
de canne, Framboise fraîche

PORN STAR

MARTINI 11.00 €

Vodka infusée à la vanille,
Sirop de vanille, Purée de
fruit de la passion, Jus de
citron vert, Shot de prosecco

VINS



ROUGE

CHÂTEAU ADELAIDE	19.00€	-	-
AOC Gaillac Bio			
DOMAINE LOU COLOMBIER	23.50€	-	5.00€
Sensation – AOC Minervois			
BRUNEAU DUPUY	25.00€	17.00€	6.00€
Tradition – AOC Saint Nicolas de Bourgueil Bio			
FERRATON	26.00€	-	-
Samorens – AOC Côte du Rhône			
MAS ONESIME	29.00€	-	-
L'insoumis – AOC Faugères Bio			
CHÂTEAU BOISSET	34.00€	-	7.00€
Ailes et moi – AOC Pic Saint Loup			
LA VOULTE GASPARETS	42.00€	-	-
Cuvée réserve – AOC Corbières			
CHÂTEAU HAUT QUEYRAN	39.00€	-	-
AOC Médoc			

BLANC

DOMAINE DE PELLEHAUT	21.00€	-	4.00€
Été Gascon – IGP Côtes de Gascogne			
DOMAINE DE CASTELNAU	22.00€	-	4.00€
Les Ronces Chardonnay – IGP OC			
VIGNERONS D'ARGELIERS	22.00€	-	4.00€
Le Romarin Viognier – IGP OC			
LA DOUBIE	24.00€	-	-
Oscar blanc – IGP Hérault Bio			
LA CHABLISIENNE	39.00€	-	-
Vibrant – AOC Petit Chablis			

ROSÉ

VIGNERONS DE SAINT-TROPEZ	28.00€	19.00€	5.00€
Note Bleue – AOC Côtes de Provence			
CLOS DEL REY	31.00€	-	-
Le Sabina – AOC Côtes du Roussillon			