



M E N U

CUISINE INDIENNE MODERNE

Bienvenue dans notre restaurant familial.

*Nous sommes heureux de vous expliquer nos recettes et de vous conseiller
vos nouveaux plats préférés.*

*Merci de nous informer de toute allergie, intolérance alimentaire ou
préférence.*

MENU DÉGUSTATION – VÉGÉTARIEN

45€ par personne

TRIO DE PANI PURI

Puris croustillants garnis de pois chiches noirs et de pommes de terre, servis avec trois chutneys — menthe, tamarin, yaourt.

LAITIER (VERSION VÉGANE DISPONIBLE)

. . .

AVOCADO BHEL

Riz soufflé croustillant, avocat crémeux, sauce au poivre vert fumé.

MOUTARDE

ou

CHATPATTA CAULIFLOWER

Bouchées de chou-fleur croustillant, glacage épicé.

VÉGANE

. . .

PALAK PANEER

Purée d'épinards soyeuse, paneer mariné à la crème — fromage frais mijoté dans une sauce crémeuse aux épinards.

LAITIER

ou

JACKFRUIT KOFTA

Boulettes de jaquier épicées, sauce veloutée coco et tomate.

VÉGANE, GRAINES DE MOUTARDE

. . .

Naan nature ou riz au cumin

. . .

JALEBI ET RABRI

Spirales de farine fermentée croustillantes, mousse de rabri, éclats de noix, feuille d'or.

LAITIER, GLUTEN, FRUITS À COQUE

ou

SAFFRON PHIRNI BRÛLÉE

Phirni au riz crémeux, biscotti à la pistache.

LAITIER, GLUTEN, FRUITS À COQUE

À noter: le menu dégustation doit être commandé par tous les convives de la table. Les autres convives sont invités à choisir dans notre carte.

MENU DÉGUSTATION – NON-VÉGÉTARIEN

45€ par personne

TRIO DE PANI PURI

Puris croustillants garnis de pois chiches noirs et de pommes de terre, eaux aromatisées: menthe, tamarin et mangue.

LAITIER (VERSION VÉGANE DISPONIBLE)

. . .

DILL MALAI SALMON

Saumon écossais, marinade crème et fromage, chutney à la goyave.

LAITIER, POISSON

ou

BASIL TIKKA

Blanc de poulet premium, marinade pesto de basilic & herbes, chutney de tomate.

FRUITS À COQUE, LAITIER

. . .

DELHI BUTTER CHICKEN

Poulet tandoori fumé, sauce makhani veloutée, crème d'ail brûlé, éclats de cajou.

LAITIER, FRUITS À COQUE

ou

KADHAI LAMB

Morceaux d'agneau tendre, tomates, épices concassées à la main.

LAITIER

. . .

Naan nature ou riz au cumin

. . .

JALEBI ET RABRI

Spirales de farine fermentée croustillantes, mousse de rabri, éclats de noix, feuille d'or.

LAITIER, GLUTEN, FRUITS À COQUE

ou

SAFFRON PHIRNI BRÛLÉE

Phirni au riz crémeux, biscotti à la pistache.

LAITIER, GLUTEN, FRUITS À COQUE

À noter: le menu dégustation doit être commandé par tous les convives de la table. Les autres convives sont invités à choisir dans notre carte.

PETITES ASSIETTES & TANDOOR

à Partager

. . .

NON-VÉGÉTARIEN

ACHARI PRAWN 16€

Gambas de l'océan Indien glacées aux épices achar, salsa de mangue et kachumber, chutney à la menthe

ALLERGÈNES: CRUSTACÉS, LAIT, MOUTARDE

BASIL TIKKA 16€

Suprême de poulet grillé au tandoor, mariné au pesto de basilic et aux herbes fraîches, chutney de tomate

ALLERGÈNES: FRUITS À COQUE, LAIT

CHICKEN LOLLIPOP 15€

Aileron de poulet à la française, glacage indo-chinois, oignons verts, céleri

ALLERGÈNES: CÉLERI

CHICKEN 65 15€ / 22€

Bouchées de poulet croustillantes aux feuilles de curry, yaourt tempéré

ALLERGÈNES: LACTOSE

DILL MALAI SALMON 16€

Saumon écossais mariné à la crème, au fromage et à l'aneth, chutney à la goyave

ALLERGÈNES: LACTOSE, POISSON

VÉGÉTARIEN

TRIO OF PANI PURI 13€

Puris croustillants garnis de pois chiches noirs et de pommes de terre, servis avec trois eaux aromatiques: menthe, tamarin et yaourt

ALLERGÈNES: LACTOSE (VERSION VÉGANE DISPONIBLE)

CHATPATTA CAULIFLOWER 14€

Fleurettes de chou-fleur croustillantes, glacage aux épices acidulées

ALLERGÈNES: VÉGAN

DAHI KE KEBAB 14€

Croquette au yaourt, gel de betterave, chutney à la menthe

ALLERGÈNES: LAIT, GLUTEN

AVOCADO BHEL 15€

Riz soufflé croustillant, avocat crémeux, vinaigrette au poivre vert fumé

ALLERGÈNE: MOUTARDE

ANJALI'S KACHORI CHAAT 15€

Kachori croustillante, pois chiches épicés, boulettes de lentilles, yaourt à la betterave

ALLERGÈNE: GLUTEN, LAIT

LA TABLE PRINCIPALE

Plats Principaux

Du tandoor, du kadai et de la marmite mijotée

. . .

Tous les curry sont servis avec du riz. Nous recommandons notre pain frais du tandoor, à commander en accompagnement.

NON-VÉGÉTARIEN

DELHI BUTTER CHICKEN 18€

Poulet tandoori fumé, sauce makhani onctueuse, crème d'ail brûlé, purée de noix de cajou

ALLERGÈNES: LACTOSE, FRUITS À COQUE

CHICKEN JALFREZI 20€

Poulet infusé à la cardamome noire, poivrons et oignons dans une sauce tomate relevée

ALLERGÈNES: LAIT, FRUITS À COQUE

KADHAI LAMB 22€

Agneau mijoté lentement, épices fraîchement concassées, tomates

ALLERGÈNES: LACTOSE

MALABARI PRAWN CURRY 23€

Gambas mijotées dans une sauce au lait de coco et aux feuilles de curry, inspirée de la côte du Malabar

ALLERGÈNES: CRUSTACÉS, MOUTARDE

KERALA MEEN MOILEE 23€

Poisson poêlé, quinoa au ghee, étuvée coco-curcuma, gelée de tomate

ALLERGÈNE: LACTOSE, POISSON

VÉGÉTARIEN

BOMBAY ALOO MATAR GOBHI 18€

Chou-fleur, petits pois et pommes de terre mini dans un garam masala, feuilles de curry et yaourt

ALLERGÈNES: LACTOSE

PALAK PANEER 19€

Purée d'épinards soyeuse, paneer mariné à la crème, sauce crémeuse aux épinards

ALLERGÈNES: LACTOSE

JACKFRUIT KOFTA 20€

Boulettes de jaquier et courgette, sauce veloutée à la noix de coco et à la tomate

ALLERGÈNES: VÉGAN, MOUTARDE

KURKURI MASALA BHINDI 18€

Okra croustillant, masala d'oignons et tomate relevé, couronne de pommes de terre frites

ALLERGÈNE: À CONFIRMER

DUM PUKHT KATHAL BIRYANI 20€

Jaquier mariné selon la tradition awadhi, riz basmati parfumé au safran

ALLERGÈNE: LACTOSE, FRUITS À COQUE

ACCOMPAGNEMENTS

Accompagnements & Naan

ACCOMPAGNEMENTS

DAL LASOONI 12€

Lentilles jaunes mijotées lentement, ail et épices aromatiques

ALLERGÈNES: VÉGAN

ALOO PANCHPORAN 10€

Pommes de terre nouvelles, mélange de cinq épices bengali, huile de moutarde

ALLERGÈNES: MOUTARDE

KACHUMBER RAITA 6€

Yaourt fouetté, brunoise de légumes de saison, cumin torréfié, menthe

ALLERGÈNES: LAIT

JEERA RICE 6€

Riz basmati parfumé au cumin

ALLERGÈNES: AUCUN DÉCLARÉ

CORBEILLE DE PAINS ASSORTIS 14€

Votre sélection de trois pains

NAAN

GARLIC NAAN 5€

Pain de blé levé, ail et ciboulette

ALLERGÈNES: GLUTEN

FETA CORIANDER NAAN 6€

Pain de blé levé, feta, coriandre et ciboulette

ALLERGÈNES: LAIT, GLUTEN

CHEESE NAAN 6€

Pain de blé levé garni d'emmental

ALLERGÈNES: LAIT, GLUTEN

BUTTER NAAN 4€

Pain de blé levé au beurre

ALLERGÈNES: LAIT, GLUTEN

ROTI 3€

Pain plat à la farine complète

ALLERGÈNES: GLUTEN

POUR FINIR

Desserts

JALEBI ET RABRI

10€

Jalebi croustillant, mousse de rabri, éclats de noix, feuille d'or

ALLERGÈNES: LAIT, GLUTEN, FRUITS À COQUE

GULAB JAMUN

10€

Gulab jamun tiède, nid de kadaïf croustillant, glace à la cardamome

ALLERGÈNES: LAIT, GLUTEN, FRUITS À COQUE

SAFFRON PHIRNI BRÛLÉE

10€

Phirni crémeuse au riz et au safran, croûte caramélisée, biscotti à la pistache

ALLERGÈNE: LAIT, GLUTEN, FRUITS À COQUE

À BOIRE

Boissons

.....

BOISSONS

Eau minérale, plate ou gazeuse (500ml)	5,00€
Eau minérale, plate ou gazeuse (750ml)	7,00€
Lassi à la mangue	4,50€
Lassi salé	4,50€
Masala Chai — spécial dimanche	3,50€
Thé ayurvédique (théière)	6,00€
Citronnade fraîche	5,00€
Fritz Cola	4,50€
Kombucha, gingembre	5,50€
Kombucha, hibiscus	5,50€
Café espresso	3,50€

BIÈRES

Bière locale et biologique brassée par la Brasserie de la Mule (Schaerbeek), à la pression

Indian Lager (5%), 300ml	5€
Hefe Weisse (5%), 300ml	5€
Sans alcool, 300ml	5€

SPIRITUEUX

Jameson Irish Whiskey	10,00€
Toki Japanese Whiskey	13,00€
Grappa	8,00€

COCKTAILS

Aperol Spritz	10,00€
Martini Virgin Spritz	10,00€
Tonic, jus de pamplemousse	
Martini Bianco Spritz	10,00€
Martini, prosecco, eau gazeuse	
Spritz Tortue	13,00€
Réalisé avec des vermouths et bitter Berto traditionnels de Turin et un prosecco naturel. Un véritable spritz, pas trop sucré, rafraîchissant.	
Spritz NA Tortue	10,00€
Réalisé par Yann Grappe, propriétaire de Tortue, de façon artisanale. Agrumes, épices et racines pour une alternative non-alcoolique peu sucrée, naturelle et détonnante!	
Negroni Tortue	13,00€
Bitter, vermouth et gin de Berto, une marque familiale traditionnelle de Turin. Best negroni in town!	
Litchi Martini	12,00€
Anjali's Gin & Tonic	10,00€

VINS

Rouges & Blancs

Une carte conçue par Yann Grappe, Tortue — petits vignobles, vinification naturelle

. . .

ROUGES

“Too Mahats” 2025, Vinedos Hontza 38€

RIOJA (ESP) · TEMPRANILLO ET VIURA

Une main de fer dans un gant de velours! La Rioja et son tempranillo, le cépage blanc viura: un mélange de blanc et de rouge parfaitement équilibré!

“Giandon” 2025, Farneto 7€ 35€

EMILIA-ROMAGNA (IT) · MARZEMINO, MALBO GENTILE, LAMBRUSCO

Des cépages traditionnels de l’Émilie-Romagne, fruité et croquant, ce vin incarne la convivialité!

“Grolleau Noir” 2024, Domaine des Brumes 7€ 36€

LOIRE

Des notes subtiles de mûres très fraîches mais également épicées, ce vin a été choisi pour accompagner notre cuisine!

“36 Fois la Mise” 2022, Robin Goutalier 43€

BEAUJOLAIS (FRA) · GAMAY

C’est une formidable agriculture traditionnelle que pratique Robin Goutalier sur sa petite parcelle du Sud du Beaujolais. Un vin naturel d’une rare subtilité, un fruit fondu dans une matière vibrante et veloutée.

Château Valcombe 38€

FRANCE, CÔTES DU RHÔNE VENTOUX · 2022

Grenache, Carignan and Syrah — C’est un vin qui s’accordera avec tous nos plats.

Primitivo 38€

ITALY, PUGLIA · VILLA LUISA

Le classique, fruité et rond

BLANCS

“Mil Historia” 2024, Alto Landon 35€

MANCHUELA (ESP) · VARIÉTÉS AUTOCHTONES

Un vin de hauteur (1100 m.), sec, rond et accommodant, il se boit avec facilité!

“I Want Some More” 2021, Legami 42€

CAMPANIA (IT) · MALVASIA 80%, FIANO 20%, 36H DE MACÉRATION

Un vin de caractère! Complexe et d’une grande richesse aromatique. Un vin naturel vibrant et vivant, choisi pour se marier à nos plats.

Carricat, Alessandro Viola 43€

SICILIA (IT) · CARRICANTE ET CATTARATTO

La référence incontournable de la Sicile: un vin sec, de terroir et d’une grande profondeur.

“Campo del Aviation White” 2025 7€ 33€

ESPAGNE · CHARDONNAY

Un chardonnay ensoleillé, légèrement floral, rond et droit — parfait pour l’apéro autant que pour tout le repas.

“Saint Vincent” 2025, Michel Delhommeau 7€ 18€ (carafe)

MUSCADET SÈVRE ET MAINE, LOIRE (FRA) · MELON DE BOURGOGNE

Issu de la Loire Atlantique, ce vin est vif, apéritif et frais. Un classique!

Viognier 6€ 30€

FRANCE, LANGUEDOC

Un vin simple à boire avec notre nourriture.

VINS

Oranges, Rosés & Bulles

. . .

ORANGES

“Intervalo” 2025, Rodrigo Martins 7€ 36€

LISBOA (POR) · ARINTO ET FERNAO PIRES

Cette macération subtile de raisins traditionnels de la région de Lisbonne est caressante et rafraîchissante. Bien sec, ses notes légèrement fruitées se marient délicieusement avec nos plats.

“Amber” 2024, Vinos del Viento 7€ 36€

SARAGOZZA (ESP) · MOSCATEL

Un vin super sec et frais mais des arômes tropicaux explosifs! Le travail de Michael Cooper est impeccable et offre un vin réjouissant rempli de contraste. Une merveille pour la cuisine indienne!

“La Danse de Saint Guy” O 2023, La Sorgia 48€

SUD (FRA) · CHENIN, TERRET, MAUZAC, MUSCAT D'ALEXANDRIE

Une véritable splendeur! Assemblage subtil de l'artisan talentueux Antony Tortul. Sec mais orné d'arômes fruités et floraux infinis, ce vin sans intrant est d'une vitalité folle. Le vin parfait pour notre cuisine!

BULLES

“Frizzante”, Alla Costiera 9€ 45€

VENETO (IT) · GLERA 80%, MOSCATO 20%

Bien que situé en dehors de l'appellation « Prosecco », un véritable vin pétillant traditionnel du Vénét. Sur lie, non filtré, non sulfité: une bulle fraîche et naturelle!

“Mi Ti et mes amis” 2025, Massimo Coletti 45€

VENETO, ITALY

Une bulle artisanale du talentueux Massimo Coletti: du caractère, de l'esprit et tellement facile à boire!

“Champagne Brut”, Charles Mignon 75€

Chardonnay, Pinot noir et un peu de Pinot Meunier, l'assemblage classique pour un joli Champagne non-industriel. Finesse, élégance et fraîcheur (et pas de maux de tête!).

ROSÉS

La Bouysse 6€ 30€

Incontournable et classique vin gris de Provence: ici la Méditerranée se fera un plaisir de rencontrer l'Inde!