DEPUIS 1990

soleil de l'inde

SPÉCIALITÉS INDIENNES & PAKISTANAISES

PLATS

À EMPORTER

03 25 80 75 71

WWW.SOLEILDELINDE.COM

NOS MENUS

CHAQUE PLAT EST GARNI D'UN RIZ AU SAFRAN.

MENU VÉGÉTARIEN 19,90€

POUR COMMENCER, AU CHOIX
Nane fromage / Nane nature

POUR SUIVRE, AU CHOIX
Beignets d'aubergines /
Beignets de pommes de terre

PLAT PRINCIPAL AU CHOIX
Dall / Champignons / Alou Matter
Alou Pallack / Alou Curry / Pallack
Penhir / Matter Penhir

MENU 20,90€

POUR COMMENCER, AU CHOIX
Nane fromage / Keema Parata

POUR SUIVRE, AU CHOIX
Poulet Tandoori / Seekh Kabab
Beignets d'aubergines /
Beignets de pommes de terre

PLAT PRINCIPAL AU CHOIX
Bœuf Curry / Bœuf Matter
Poulet Curry / Poulet Masala
Poulet Khasmiri / Poisson Curry
Pallack Penhir

FORMULE RAPIDE 13,90€ / 15,90€

MIDI ..... **13,90€**
SOIR ..... **15,90€**

POUR COMMENCER, AU CHOIX
Nane fromage / Keema Parata

POUR SUIVRE, AU CHOIX
Poulet Tandoori / Poulet Khasmiri
Poulet Curry / Bœuf Matter
Bœuf Masala / Pallack Penhir / Dall

MENU 24,90€

POUR COMMENCER, AU CHOIX
Nane fromage / Keema Parata

POUR SUIVRE, AU CHOIX
Poulet Tikka / Poisson Pakora
Beignets d'aubergines / Samoussa

PLAT PRINCIPAL
Au choix sur la carte hors BIRYANIS

MENU SOLEIL DE L'INDE 27,00 €

TOUS LES JOURS, MIDI ET SOIR

POUR COMMENCER, AU CHOIX
Nane fromage / Keema Parata

POUR SUIVRE, AU CHOIX
MIXE PAKORA
Morceaux de poisson, aubergine et oignons, trempés dans la farine pois chiches et d'épices puis fris

CREVETTES PAKORA
Crevettes décortiquées, trempées dans la farine de pois chiches et d'épices puis frites

MIXE GRILLADES
Un morceau de poulet tikka, agneau tikka, seekh kabab

AGNEAU TIKKA
Morceaux de gigot d'agneau désossés et dénervés, marinés dans des épices indiennes puis grillés dans le tandoor

PLAT PRINCIPAL AU CHOIX SUR LA CARTE (HORS BIRYANIS)
Accompagnement : Riz safran ou riz aux légumes

NOS ENTRÉES

POUR COMMENCER...

PAINS INDIENS

NANE FROMAGE / Pain blanc levé, fourré au fromage blanc, cuit dans le tandoor ..... **4,50€**

KEEMA PARATA / Pain complet, fourré au bœuf haché, cuit dans le tandoor ..... **4,50€**

POUR SUIVRE...

ENTRÉES

POULET TANDOORI / Cuisse de poulet sans peau, désossée puis marinée dans des épices indiennes puis grillée dans le tandoor ..... **8€**

POULET TIKKA / Morceaux d'escalopes de poulet marinés dans des épices indiennes puis grillés dans le tandoor ..... **9€**

AGNEAU TIKKA / Morceaux de gigot d'agneau désossés et dénervés, marinés dans des épices indiennes puis grillés dans le tandoor ..... **10€**

SEEKH KABAB / Gigot d'agneau et bœuf hachés, mixés avec des épices, oignons, ail, poivrons, coriandre et gingembre puis grillé dans le tandoor ..... **8€**

GAMBAS TANDOORI / Gambas décortiquées marinées dans des épices indiennes puis grillées dans le tandoor ..... **18€**

MIXED GRILL / Un morceaux de poulet, poisson, gambas et deux morceaux d'agneau grillés dans le tandoor ..... **16€**

POISSON PAKORA / Morceaux de filet de sole tropicale trempés dans la farine de pois chiches et d'épices puis fris ..... **10€**

BEIGNETS D'AUBERGINES / Morceaux d'aubergines trempés dans la farine de pois chiches et d'épices puis fris ..... **8€**

BEIGNETS DE POMMES DE TERRE / Morceaux de pommes de terre trempés dans de la farine de pois chiches et d'épices puis fris ..... **8€**

MIXE PAKORA / Morceaux de poisson, aubergine et pommes de terre trempés dans la farine de pois chiches et d'épices puis fris ..... **10€**

CREVETTES PAKORA / Crevettes décortiquées, trempées dans la farine de pois chiches et d'épices puis frites ..... **11€**

SAMOUSSA / Triangle fourré au bœuf, petits pois et pommes de terre parfumé aux épices ..... **8€**

NOS ACCOMPAGNEMENTS DE PLATS

RIZ MAISON / Macédoine de légumes cuite avec du riz basmati ..... **6€**

RIZ SAFRAN / Riz basmati cuit dans de l'eau et de l'huile parfumé aux épices indiennes ..... **4€**

NANE NATURE / Pain blanc levé cuit dans le tandoor ..... **3€**

ROTI / Pain complet nature cuit dans le tandoor ..... **3€**

NOS PLATS DE VIANDES

SERVIS SANS ACCOMPAGNEMENT

AGNEAUX

AGNEAU MAISON / Morceaux de gigot d'agneau désossés et cuits dans une sauce aux amandes ..... **14€**

AGNEAU CURRY / Morceaux de gigot d'agneau désossés cuits dans une sauce indienne ..... **14€**

AGNEAU PALLACK / Morceaux de gigot d'agneau désossés et cuits avec des épinards au fromage blanc ..... **14€**

AGNEAU BOTTI MASALA / Gigot d'agneau haché, mixé avec des épices, oignons, poivrons, coriandre, ail, et saisi dans le tandoor puis cuits dans une sauce Masala avec tomates, poivrons et oignons ..... **14€**

AGNEAU VANDALOU / Morceaux de gigot d'agneau désossés cuits avec des pommes de terre dans une sauce vandalou ..... **14€**

AGNEAU MASALA / Morceaux de gigot d'agneau cuits dans une sauce botti masala avec tomates, poivrons et oignons ..... **14€**

BŒUFS

BŒUF PENHIR / Gîte de bœuf dénervé, haché, cuit dans une sauce au fromage blanc ..... **13€**

BŒUF CURRY / Gîte de bœuf dénervé, haché, cuit dans une sauce indienne ..... **13€**

BŒUF MATTER / Gîte de bœuf dénervé, haché, cuit avec des petits pois dans une sauce indienne ..... **13€**

BŒUF JALFREIZI / Gîte de bœuf dénervé, haché cuit avec des pommes de terre dans une sauce jalfreizi avec des tomates et poivrons ..... **13€**

BŒUF MASALA / Gîte de bœuf dénervé, haché cuit dans une sauce masala avec tomates, poivrons et oignons ..... **13€**

POULETS

POULET SOLEIL DE L'INDE / Morceaux d'escalopes de poulet marinés dans des épices indiennes, saisis dans le tandoor puis cuits dans une sauce aux amandes ..... **13€**

POULET CURRY / Morceaux d'escalopes de poulet cuits dans une sauce indienne ..... **13€**

POULET MASALA / Morceaux d'escalope de poulet cuits dans une sauce masala avec tomates, poivrons et oignons ..... **13€**

POULET KASHMIRI / Morceaux d'escalopes de poulet cuits avec des pommes de terre dans une sauce kashmiri ..... **13€**

POULET VANDALOU / Morceaux d'escalopes de poulet cuits avec des pommes de terre dans une sauce vandalou ..... **13€**

POULET MADRAS / Morceaux d'escalopes de poulet cuits dans une sauce madras ..... **13€**

POULET PALLACK / Morceaux d'escalopes de poulet cuits avec des épinards au fromage blanc ..... **13€**

NOS PLATS DE POISSONS

SERVIS SANS ACCOMPAGNEMENT

POISSONS

POISSON GOA / Morceaux de filet de sole tropicale cuits dans une sauce au coco ..... 13€

POISSON CURRY / Morceaux de filet de sole tropicale cuits dans une sauce indienne ..... 13€

POISSON MADRAS / Morceaux de filet de sole tropicale cuits dans une sauce madras ..... 13€

CREVETTES

CREVETTES GOA / Crevettes décortiquées et déveinées cuites dans une sauce au coco ..... 14€

CREVETTE CURRY / Crevettes décortiquées et déveinées cuites dans une sauce indienne ..... 14€

CREVETTE KARACHI / Crevettes décortiquées et déveinées cuites avec des tomates, poivrons et oignons dans une sauce masala ..... 14€

CREVETTE VANDALOU / Crevettes décortiquées et déveinées cuites avec des pommes de terre dans une sauce vandalou ..... 14€

NOS PLATS VÉGÉTARIENS

SERVIS SANS ACCOMPAGNEMENT

DALL / Lentilles d'Inde cuites dans une sauce indienne avec des tomates et des poivrons ..... 9€

CHAMPIGNONS / Champignons cuits dans une sauce indienne avec des tomates et des poivrons ..... 9€

ALOU CURRY / Morceaux de pommes de terre cuits dans une sauce indienne avec des tomates et des poivrons ..... 9€

ALOU PALLACK / Morceaux de pommes de terre cuits avec des épinards dans une sauce indienne ..... 9€

MATTER PENHIR / Petits pois cuits dans une sauce indienne avec du fromage blanc ..... 9€

PALLACK PENHIR / Epinards cuits dans une sauce indienne avec du fromage blanc ..... 9€

NOS BIRYANIS

Plat traditionnel à base de riz Basmati, épices, noix de cajou et raisins secs.
Plat complet servis avec une sauce au curry et du raita (Yaourt aux crudités)

BIRYANIS POULET ..... 17€

BIRYANIS AGNEAU ..... 19€

BIRYANIS BŒUF HACHÉ ..... 17€

BIRYANIS CREVETTES ..... 20€

DEPUIS 1990

soleil de l'inde

SPÉCIALITÉS INDIENNES & PAKISTANAISES

33, RUE DE LA CITÉ
10000 TROYES

03 25 80 75 71

WWW.SOLEILDELINDE.COM

SALLE CLIMATISÉE • SUR PLACE OU À EMPORTER
OUVERT DU MARDI AU DIMANCHE

Création : Studio Ikadia