



JABEEN'S CUISINE

Menu sur place \ Dine-In Menu

tapas

Plateau de papadum / Popadum platter

3 variétés de papadum avec chutney de mangue, yaourt à la menthe & betterave / 3 types of papad with mango, mint yogurt & beetroot chutneys

Pani Puri (8 morceaux) - (8 pcs)

Tout droit des rues de l'Inde : puris avec chutneys tamarin & menthe, pommes de terre épicées et eau acidulée / From the streets of India: puris with tamarind & mint chutneys, spicy potatoes & tangy spiced water

Dahi Puri (6 morceaux) - (6 pcs)

Puri de semoule farci de yogourt sucré, pommes de terre épicées, chutney de tamarin & menthe, garni de sev / Semolina puri with sweet yogurt, spicy potatoes, tamarind & mint chutneys, topped with sev

Samosa chaat (2 morceaux) - (2 pcs)

Samosas végé avec channa masala, yogourt sucré, chutneys menthe & tamarin, oignons & sev / Veg samosas with channa masala, sweet yogurt, mint & tamarind chutneys, onions & sev

Bhel au quinoa

Quinoa, riz soufflé & pomme verte, avec chutneys tamarin, betterave & menthe / Quinoa, rice puffs & green apple with tamarind, beetroot & mint chutneys

Samosas végé (2 morceaux)

Veg Samosas (2 pcs)

Samosas farcis de pommes de terre épicées, avec sauces tamarin & menthe maison / Samosas with spiced potatoes, served with homemade tamarind & mint sauces

Samosas au bœuf (3 morceaux) Beef

Samosa (3 pcs)

Spécialité maison : 3 samosas au bœuf avec sauces tamarin & menthe / House specialty: 3 beef samosas with homemade tamarind & mint sauces

Pakoras végé (6 morceaux)

Veg Pakora (6 pcs)

Légumes enrobés de farine de pois chiches, servis avec chutney épicé et acidulé / Mixed veg in gram flour, served with spicy & tangy chutney

Fish & Chips façon desi /

Desi Style Fish & Chips

Poisson mariné aux épices d'Amritsar, servi avec frites, chaat masala et sauce spéciale / Amritsari Spice Marinated Fish served with Fries topped with Chaat masala served with special sauce

tapas Plus

Paneer tikka à l'achar /

Achaari Paneer tikka

Fromage paneer mariné aux épices de pickle, cuit au four tandoor avec poivrons et oignons / pickle marinated clay oven cooked cottage cheese served with peppers, onions

Chou-fleur miel et chili /

Honey Chili Gobhi

Chou-fleur croustillant sauté dans une sauce sucrée et épicée, garni de graines de sésame / Crispy Cauliflower tossed in Sweet spicy sauce topped with sesame seeds

Champignons tikka farcis /

Mushroom Stuffed Tikka

Champignons farcis au fromage, marinés et cuits lentement au tandoor / Cheese stuffed spicy marinate mushroom cooked at slow temperature in clay oven

Crevettes tandoori / Tandoori Prawns

Crevettes tigre marinées toute la nuit aux épices et cuites à la perfection / Overnight marinated Red chili Tiger prawns cooked to perfection

Poisson tikka au poivre noir /

Kaali Mirch Fish Tikka

Poisson mariné au yaourt et poivre noir, cuit lentement au tandoor / Yoghurt black pepper marinated fish cooked in tandoor at very low heat

Poulet tikka / Chicken Tikka

Poulet mariné maison, cuit au tandoor avec saveur de charbon / In-house tandoori marinate chicken thigh cooked to perfection with charcoal flavor

Poulet malai tikka / Chicken Malai Tikka

Poulet mariné aux noix de cajou et épices douces, cuisiné avec crème et beurre / Cashew and mild spices marinate chicken cooked and tossed in cream and butter

Poulet chili / Chili Chicken

Morceaux de poulet croustillants avec poivrons et oignons dans une sauce épicée et acidulée / Crispy Chicken chunks along with peppers and onions cooked in spicy tangy sauce

Kebab seekh de bœuf / Beef seekh kebab

Bœuf haché mariné aux épices, coriandre et piment vert, cuit lentement / Grounded beef marinated with our special spices, coriander, green chili cooked at low heat for perfection

Jardin exotique | Exotic Garden

Salade César au poulet tikka /

Chicken tikka Ceaser Salad

Laitue iceberg crouillante, parmesan, croûtons et vinaigrette César, garnie de poulet tikka / Crispy iceberg lettuce tossed with parmesan, croutons, ceaser dressing topped with chicken tikka slices

Salade de melon

Laitue crouillante, melon & feta, vinaigrette miel-citron / Crispy lettuce with melon & feta, honey-lemon dressing

Choix: végétarien / crevettes tandoori / poulet tikka)

Choice of: Veg/ Tandoori prawns/ chicken tikka

Les saveurs prennent du temps

Végétarien

Dal tadka façon highway / Highway Dal Tadka

Lentilles jaunes aux tomates & oignons, gingembre & huile épicée / Yellow lentils with tomato & onion, topped with ginger & spiced oil

Dal makhani

Lentilles noires mijotées 48 heures avec beurre et crème / 48 hours slow-cooked black lentil cooked with Butter and cream makes our dal creamy in texture

Cholle d'Amritsar / Amritsari Cholle

Pois chiches en sauce tomate-oignon épicée, garnis d'oignon, citron & piment / Chickpeas in spiced tomato-onion gravy, topped with onion, lemon & chili

Paneer kadhai / Kadhai Paneer

Paneer dans une sauce épaisse tomate-oignon avec poivrons croquants / Cottage Cheese, Rustic Tomato onion, thick gravy cooked with crunchy onion, peppers and cottage cheese

Paneer tikka masala / Paneer Tikka Masala

Paneer tikka dans une sauce crémeuse tomate-oignon / Cottage Cheese tikka served with creamy spiced tomato onion gravy cooked with butter

Paneer Lababdar

Paneer dans une sauce riche tomate, poivrons et fromage / Cottage Cheese, Chunky pepper, tomato and onion gravy finished with cheese to give rich flavor to the dish

Palak Paneer

Épinards crémeux avec paneer / Classic Palak Gravy served with cottage cheese makes it perfect for healthy option.

Malai Kofta

Boulettes de légumes dans une sauce aux noix de cajou et pétales de rose / Mix Veg Kofta served with rose petals & Cashew sauce

Aloo Gobhi

Boulettes de légumes dans une sauce aux noix de cajou et pétales de rose / Homestyle Potato and Cauliflower cooked in tomato and onion gravy

Légumes exotiques masala / Exotic Vegetable Masala

Maïs miniature, carottes, brocoli, champignons & tomates cerises en masala / Baby corn, carrots, broccoli, mushrooms & cherry tomatoes in masala

Biryani Végétarien / Vegetarian Biryani

Légumes épicés à la sauce tomate, superposés avec du riz, parfumés / Spiced veg in tomato gravy, layered with aromatic rice

Biryani au Poulet / Chicken Biryani

Poulet épicé en sauce, superposé avec du riz parfumé / Spiced chicken curry layered with aromatic rice

Dessert

Boondi pak nouvelle façon

Perles de boondi superposées avec rabri à la vanille, pistaches et feuille d'or / Boondi Caviars layered with Vanilla Rabri and topped with pistachio dust and Gold Leaf

Tiramisu version Asie du Sud

Rasmalai garni de mousse mascarpone au café et saupoudré de cacao / Rasmalai topped with coffee mascarpone mousse and dusted with Cocoa

Phirni brûlée

Phirni de riz parfumée au safran, caramélisée façon crème brûlée / Traditional Rice Phirni Flavoured with Saffron & Given a Brule Effect

Viandes - Non Veg

Poulet au beurre / Butter Chicken

Poulet tikka dans une sauce tomate et noix de cajou, fini à la crème / Succulent Chicken tikka cooked in Tomato Cashew gravy finished with cream

Poulet tikka masala / Chicken tikka masala

Poulet mariné tandoori dans une sauce tomate, poivrons et crème de coco / Tandoori Marinated boneless Chicken cooked in chunky tomato pepper coconut cream sauce

Poulet methi malai / Methi malai chicken

Poulet crémeux au fenugrec et noix de cajou / Malai chicken tikka cooked in Kasuri Methi cashew gravy

Poulet kadhai lahari / Lahori Kadhai Chicken

Poulet dans une sauce rustique tomate-oignon avec poivrons croquants / Spiced Rustic Onion tomato gravy cooked with Crunchy onions and peppers with Boneless chicken tikka

Poulet lababdar / Chicken Lababdar

Poulet dans une sauce riche tomate, poivrons et fromage / Chicken tikka, Chunky pepper, tomato and onion gravy finished with cheese to give rich flavor to the dish

Curry de crevettes à la goanaise /

Goan Style Prawns Curry

Curry acidulé à base de tomate et lait de coco / Tangy coconut Cream Based tomato curry cooked with Prawns

Agneau rogan josh / Lamb Rogan Josh

Morceaux d'agneau tendres dans une sauce épicée / Tender Lamb chunks cooked in spiced Tomato lamb curry with spiced oil

Agneau bhuna

Agneau dans une sauce épaisse et épicée / Chunky Thick gravy Coated Tender Lamb chunks Cooked with Peppers and spices

Bœuf karahi

Bœuf dans une sauce rustique tomate-oignon avec / Spiced Rustic Onion tomato gravy cooked with Crunchy onions and peppers with Boneless Tender Beef chunks

Bœuf bhuna

Bœuf dans une sauce épaisse aux épices et poivrons / Chunky Thick gravy Coated Tender beef chunks Cooked with Peppers and spices

Biryani

Lamb Biryani

Agneau épicé en sauce, superposé avec du riz parfumé / Spiced lamb curry layered with aromatic rice

Biryani au Bœuf / Beef Biryani

Bœuf en curry épicé, superposé avec du riz parfumé / Spiced beef curry layered with aromatic rice

Servi avec raita boond / Served with Boondi Raita

Pain | Bread

Roti au beurre tandoori /
Tandoori Butter Roti

Naan au beurre / Butter Naan

Naan à l'ail / Garlic Naan

Naan au fromage / Cheese Naan

Paratha laccha nature / piment

Naan truffé et champignons

Sides

Riz vapeur /
Steam Rice

Riz au cumin /
Jeera rice

Raita boondi /
Boondi Raita