

KURKUMA

Cuisine Indienne Authentique & Responsable

L'Engagement Kurkuma : Notre cuisine est entièrement préparée sans ajout de glutamate (sans MSG) ni additifs artificiels. Authentique et responsable, notre démarche privilégie la valorisation absolue des produits locaux et s'inscrit dans une philosophie stricte du zéro déchet.

Notre Philosophie Culinaire : Notre philosophie redéfinit la cuisine indienne traditionnelle à travers une approche plus saine et subtile. Pour révéler l'âme de nos ingrédients sans jamais les masquer, nous repensons nos recettes avec légèreté : le yaourt remplace la crème, les jus de fruits se substituent au sucre, et les épices aromatiques comme la cardamome, le macis ou le clou de girofle prennent le pas sur le piment. À travers ces accords et nos mélanges maison (masalas), nous privilégions la profondeur aromatique et l'équilibre, pour une cuisine indienne raffinée, digeste et accessible à tous.

Si vous préférez un plat plus épicé/relevé ou pas épicé, n'hésitez pas à le signaler à votre serveur.

Allergènes : 1. Gluten | 2. Crustacés | 3. Œufs | 4. Poissons | 5. Arachides | 6. Soja | 7. Lait | 8. Fruits à coque | 9. Céleri | 10. Moutarde | 11. Sésame | 12. Sulfites | 13. Lupin | 14. Mollusques.

Tags : **VG** - Vegan | **V** - Végétarien

LE PLATEAU DES P'TITS CHEFS / KIDS MENU [1, 7, 8] — 12.90 €

Pour les enfants jusqu'à 12 ans

- **Le plat au choix :** Morceaux de poulet nappés de sauce douce veloutée (*Butter Chicken*) **OU** dés de fromage frais doux (*Butter Paneer*), servis avec du riz basmati, mini-naan et légumes croquants du jour.
- **Boisson au choix :** Jus de fruits, thé glacé ou eau minérale.
- **Le Dessert :** Une belle boule de glace (vanille bourbon ou chocolat fin).

MISES EN BOUCHE & ENTRÉES

1. Sangam (VG)

Velouté délicat de lentilles jaunes corail, infusé à l'orange fraîche et au gingembre.

6.00 €

2. Shakarkand Tikki Chaat (V) [1]

Galettes croustillantes de patates douces maison, relevées de chutneys artisanaux.

7.50 €

3. Samosas Légumes (V) [1, 7]

Chaussons feuilletés croustillants aux pommes de terre et petits pois, servis avec un chutney à la Quetsch.

6.50 €

4. Samphire Pakoras (V) [7]

Beignets traditionnels croustillants aux légumes maraîchers de saison.

5.50 €

- 5. Mini Masala Dosai (VG)** **7.50 €**
Petites crêpes légères de riz et lentilles fermentées, cuites à la plaque selon la tradition.
- 6. Jheenga Salad** [2, 8] **Entrée 9.50 € / Plat 21.50 €**
Salade contemporaine de crevettes grillées, quinoa et grains de grenade fraîche.
- 7. Chicken Tikka Caesar Salad** [1, 3, 4, 7, 8] **Entrée 8.50 € / Plat 17.50 €**
Notre version de la salade César classique au poulet tikka.
- 8. Lamb Seekh Kebab Frankie** [1, 7] **10.50 €**
Roulé de fine galette indienne garni de kebab d'agneau au tandoor et de crudités.
- 9. Samosas Lamb Confit** [1, 7] **7.50 €**
Chaussons feuilletés à l'agneau confit, servis avec un chutney à la Quetsch.
- 10. Dostana** [1, 4, 7] **17.00 €**
Grand plateau dégustation d'entrées mixtes, idéal à partager à deux.

LE TANDOOR & SES GRILLADES

Le riz et le naan sont à commander séparément

- 11. Paneer Sula (V)** [7, 8] **17.50 €**
Dés de fromage frais indien artisanal, poivrons croquants et tranches d'ananas.
- 12. Ajwaini Machli** [4, 7, 8] **19.50 €**
Filet de Limande ou Tilapia mariné aux épices tandoor parfumées et graines de caraway.
- 13. Nilgiri Scampi** [2, 7, 8] **24.50 €**
Scampis géants enveloppés d'une élégante et fraîche marinade verte aux épinards tombés, menthe et coriandre fraîche, grillés minute au tandoor.
- 14. Duo of Chicken** [7, 8] **16.50 €**
Une belle déclinaison associant une cuisse de poulet avec os et de tendres morceaux désossés, dans notre marinade tandoor classique.
- 15. Murg Soufiana** [7, 8] **16.50 €**
Tendres morceaux de poulet désossés, marinés délicatement au fromage à la crème, parfumés au fenouil et à la cardamome blanche.
- 16. Bhatti Gosht** [2, 7, 8] **21.00 €**
Sélection de côtelettes et de morceaux de choix d'agneau fondants, préparés dans notre marinade signature grillée.
- 17. Kurkuma Mix Grill** [2, 4, 7, 8] **22.50 €**
L'assortiment royal : pièces de viandes mixtes, poulet, agneau et scampis géants saisis au tandoor, accompagnés d'une salade fraîche.

LES CURRYS SIGNATURES

Le riz et le naan sont à commander séparément

- 18. Kadai Paneer (V)** [7, 8] **16.50 €**
Fromage frais artisanal, poivrons et oignons croquants mijotés dans une réduction de tomates fraîches aux épices concassées.

- 19. Dal Makhani (V)** [7, 8] **15.50 €**
Lentilles noires entières mijotées très lentement à la cheminée toute la nuit avec du beurre frais, de la crème et de la tomate.
- 20. Tridosh Vegetable Curry (V)** **16.00 €**
Mijoté harmonieux de légumes de saison aux vertus équilibrantes, parfumé d'un mélange d'épices d'inspiration ayurvédique.
- 21. Goa Prawn Curry** [2, 7, 8] **18.50 €**
Crevettes mijotées dans une sauce parfumée au lait de coco, tamarin et piments doux.
- 22. Fish Moilee** [4, 7, 8] **18.50 €**
Filet de Limande ou Tilapia délicat poché au lait de coco léger, curcuma doré.
- 23. Murg Tikka Masala** [7, 8] **16.50 €**
Morceaux de poulet grillés au tandoor puis cuisinés dans une sauce onctueuse et texturée aux tomates, oignons et poivrons doux.
- 24. Butter Chicken** [7, 8] **17.50 €**
Plat indien classique avec du poulet tendre dans une sauce tomate et beurre.
- 25. Kozhi Chettinad** [8] **17.50 €**
Curry de poulet mariant des épices torrifiées maison, de la noix de coco et du tamarin.
- 26. Jodhpur Lamb Roganjosh** [8] **18.50 €**
Curry d'agneau fondant haut de gamme, mijoté dans le respect des traditions du Rajasthan au piment doux et au gingembre.

RIZ & PAINS MAISON

- 27. Lemon Turmeric Rice (V)** [10] **3.50 €**
Riz basmati premium sauté et parfumé au jus de citron vert, curcuma doré et graines de moutarde croquantes.
- 28. Steamed Basmati Rice (VG)** **2.50 €**
Riz basmati grande réserve cuit à la vapeur, particulièrement léger, aéré et naturellement parfumé.
- 29. Dum Biryani (Agneau ou Poulet)** [7, 8] **18.50 €**
Plat de fête traditionnel d'exception : couches de riz basmati et viande fondante étuvées à l'étouffée, servi avec pickle maison et raïta fraîche.
- 30. Naan Nature (V)** [1, 7, 8] **3.50 €**
Pain plat traditionnel fait main à la minute.
- 31. Butter Naan (V)** [1, 7, 8] **4.50 €**
Naan classique croustillant et moelleux au beurre clarifié fondu (Ghee).
- 32. Garlic Naan (V)** [1, 7, 8] **4.50 €**
Naan d'éclats d'ail frais émincé et de feuilles de coriandre fraîche ciselées.
- 33. Cheese Naan (V)** [1, 7] **6.50 €**
Naan aux quatre fromages, gourmand et fondant.

ACCOMPAGNEMENTS

- 34. Petite Salade Verte (VG)** **4.50 €**
- 35. Raita Pineapple Mint (V) [7]** **3.50 €**
Sauce fraîche et onctueuse au yaourt, dés d'ananas frais et de menthe ciselée.
- 36. Mussoorie Gutkey (VG) [10]** **6.50 €**
Pommes de terre sautées, d'épices sèches typiques des montagnes de l'Uttarakhand.
- 37. Papad Chutney (VG)** **2.50 €**
Fines tuiles craquantes de lentilles (Papadums), servies avec chutneys.
- 38. Pahadi Kafuli (V) [10]** **7.50 €**
Velouté traditionnel d'épinards et fenugrec aux épices douces, originaire du confluent du Garhwal.
- 39. Kadhi Pakodi (V) [4, 7, 8]** **8.50 €**
Beignets de légumes croustillants drapés d'une sauce yaourt et farine de pois chiche.

DOUCEURS & DESSERTS

- 40. Mango & Lime Kulfi (V) [7]** **6.50 €**
Glace traditionnelle indienne maison à la mangue et zeste de citron vert, intensément crémeuse, infusée à la cardamome verte.
- 41. Lemongrass Brûlée (V) [3, 7]** **7.50 €**
Crème brûlée classique revisitée, infusée à la feuille de citronnelle thaïe fraîche et caramélisée minute.
- 42. Golden Lentil Tart (V) [3, 7, 8]** **8.50 €**
Tartelette sablée croustillante garnie d'un confit de lentilles douces (*Moong Dal Halwa*) aux éclats de fruits secs.