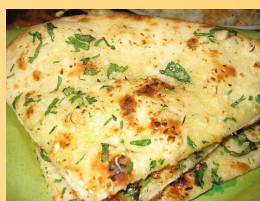


NA6. Chilli Naan 3.90  
Pain avec piments verts et coriandes frais  
cuit au four tandoori

NA7. Keema Naan 4.90  
Pain indien fourré avec agneau haché cuit  
au four tandoori

NA8. Parantha 4.50  
Pain complet cuit au four tandoori



### SUGGESTION DU CHEF

Tous les plats sont servis avec du riz nature ou aromatisé

CS1. Chilli Chicken 18.90  
Filet de poulet sauté avec oignon, poivrons,  
petit pois, brocoli, champignons et des épices

CS2. Chilli Prawns 20.90  
Scampis sautés avec oignon, poivrons, petit pois,  
brocoli, champignons et des épices

CS3. Chicken Tassa 18.90  
Filet de poulet grillé au four tandoori et  
sautés avec légumes frais et ail

CS4. Lamb Tassa 19.90  
Filet d'agneau grillé au four tandoori et  
sautés avec légumes frais et ail

CS5. Beef Tassa 19.90  
Filet de boeuf grillé au four tandoori et  
sauté avec légumes frais et ail

CS6. Prawns Tassa 21.90  
Scampis sautés avec légumes frais et ail grillé

CS7. Poisson nepali style 20.90  
Filet de poisson grillé à la poêle et servi  
avec une sauce à l'ail et légumes

CS8. Paneer Chilli 18.90  
Fromage sauté avec poivrons, oignons,  
petit pois, brocoli et épices

CS9. Mushroom Chilli 16.90  
Champignons sautés avec poivrons, oignons,  
petit pois, brocoli et épices

CS10. Chicken Mahu 22.00  
Avec oignon, fromage et crème fraîche

CS11. Vegetable Mahu 22.00  
Beaucoup de sortes des légumes frais  
avec fromage et crème fraîche



### FRUITS DE MER

Tous les plats sont servis avec du riz nature ou aromatisé

F1. Fish Curry 15.90  
Filet de poisson dans une sauce curry

F2. Fish Tikka Masala 16.90  
Filet de poisson dans une sauce masala

F3. Prawns Curry 15.90  
Scampis dans une sauce curry

F4. Prawns Coco 16.90  
Scampis avec du lait de noix de coco

F5. Prawns Vindaloo 16.90  
Scampis dans une sauce piquante  
avec pommes de terre

F6. Prawns Tandoori Masala 17.90  
Scampis grillés dans une sauce masala

F7. Prawns Mango 15.90  
Scampis dans une sauce à la mangue



C  
A  
F  
E  
  
O  
P  
E  
R  
  
H  
A  
L  
T

# RESTAURANT NEPAL

BRINGS TASTE IN LIFE

Restaurant ouvert  
de 11h à 14h et  
de 17h à 23h  
7j/7

Cuisine indienne et népalaise

Tél. 28 77 35 91 - GSM: 671 217 113

50, route de Luxembourg L-6450 Echternach

Livraison gratuite jusqu'à 5km autour ou min. commande de 70€.  
Plats à emporter.

Buffet à volonté du lundi au vendredi midi (sauf jours fériés)

### NOS SALADES

SA1. Salade de scampi 7.95  
SA2. Salade de poulet 6.50  
SA3. Salade verte népalaise 4.50

### NOS SOUPES

S01. Soupe aux lentilles 4.00  
S02. Soupe au poulet 5.00  
S03. Soupe au fromage 5.95  
S04. Soupe au ravioli 6.50  
S05. Soupe aux scampis 6.50

### NOS ENTRÉES

E1. Momo (20min.) 6.45  
Ravioli à l'agneau haché et herbes cuit à la vapeur

E2. Vegetable samosa 5.25  
Friture de triangle de pâte fourré aux légumes et herbes

E3. Vegetable Pakora 5.40  
Légumes panés à la farine de lentilles et frit

E4. Lamb keema kebab 6.95  
Grillade de saucisses d'agneau haché et herbes

E5. Chicken drum stick 6.50  
Friture des ailes de poulet marinées aus épices

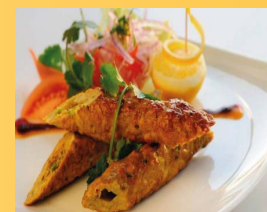
E6. Paneer pakora 6.95  
Friture de fromage pané à la farine de lentilles

E7. Prawns fried 7.40  
Friture de scampis panés à la farine et épices

E8. Mixed appetizers 16.50  
Assortiments d'entrées pour 2 personnes  
(scampis, agneau, poulet, samosa et fromage)

### MENU ENFANT

Friture de poulet, scampis et des frites avec salade 12.25



## VEGETABLE / LEGUMES

Tous les plats sont servis avec du riz nature ou aromatisé

- |  |       |
|--|-------|
| <b>V1. Mixed Vegetable Curry</b><br>Champignons, fromage, brocoli, choux-fleurs, petits pois et haricots préparés dans une sauce masala                          | 15.25 |
| <b>V2. Mushroom Kadhai</b><br>Champignons préparés dans une sauce avec tomate, paprika, oignons, ail et gingembre  | 14.00 |
| <b>V3. Shabnam Curry</b><br>Champignons frais, tomates, fromage pané, pois dans une sauce curry  | 15.25 |
| <b>V4. Naurangi Tarkari</b><br>Champignons frais, fromage, petits pois, brocolis, choux-fleurs et haricots dans une sauce aux noix de cajou avec fruits cocktail | 16.90 |
| <b>V5. Aloo Palak</b><br>Pommes de terre cuites avec des épinards et tomates   | 14.95 |
| <b>V6. Dal Tadka</b><br>Plat de lentilles traditionnel cuites dans une sauce masala, oignon, tomates, ail et gingembre   | 14.45 |
| <b>V7. Dal Markhani</b><br>Plat de lentilles traditionnel cuites dans une sauce masala avec du beurre et crème   | 16.75 |
| <b>V8. Malai Kofta</b><br>Boulettes de légumes avec fromage frais et cuites dans une crème masala douce avec des noix de cajou                                   | 15.90 |
| <b>V9. Paneer Butter</b><br>Cubes de fromage cuits dans une sauce tomates au beurre  | 16.90 |
| <b>V10. Kadhai Paneer</b><br>Fromage frais, oignons, tomates, paprika, ail et gingembre  | 16.90 |
| <b>V11. Paneer Palak</b><br>Fromages frais aux épinards hachés   | 16.90 |
| <b>V12. Aloo Bamboo</b><br>Cuites dans une sauce de tomates avec pomme de terre, bambou, oignons, ail et gingembre   | 15.90 |



## TANDOORI-GRILL / PLATS DU FOUR

Tous les plats sont servis avec du riz nature ou aromatisé, et sauce de curry

- |  |       |
|--|-------|
| <b>T1. Chicken Tikka</b><br>Filet de poulet marinés avec diverses épices                   | 15.90 |
| <b>T2. Vegetable Tikka</b><br>Légumes frais et fromage indien marinés avec diverses épices | 16.90 |
| <b>T3. Lamb Tikka</b><br>Filet d'agneau marinés avec diverses épices                       | 18.90 |
| <b>T4. Lamb Chops</b><br>Côte d'agneau marinés avec diverses épices                        | 21.90 |
| <b>T5. Mixed Grill</b><br>Une sélection de diverses recettes tandoori                      | 23.00 |
| <b>T6. Chicken Tandoori</b><br>Cuisses de poulet marinés avec diverses épices              | 14.90 |
| <b>T7. Prawns Tandoori</b><br>Scampis marinés avec diverses épices                         | 21.90 |
| <b>T8. Gambas</b><br>Gambas marinés avec diverses épices                                   | 24.90 |
| <b>T9. Mushroom Tikka</b><br>Mushroom marinés avec diverses épices                         | 16.90 |



## CURRY MENU

Tous les plats sont servis avec du riz nature ou aromatisé

### CHICKEN / POULET

- |  |       |
|--|-------|
| <b>C1. Chicken Curry</b><br>Filet de poulet cuit dans une sauce tomate, oignons, ail, gingembre et de crème fraîche    | 15.00 |
| <b>C2. Chicken Coco</b><br>Filet de poulet cuit dans une sauce au lait de coco   | 15.95 |
| <b>C3. Chicken Vindaloo</b><br>Filet de poulet cuit dans une sauce piquante avec pomme de terre                        | 16.95 |
| <b>C5. Chicken-Tikka Masala</b><br>Filet de poulet grillé et préparé avec des poivrons dans une sauce masala de tomate | 16.95 |
| <b>C6. Chicken Mango</b><br>Filet de poulet cuit dans une sauce mango  | 15.95 |



### AGNEAU / LAMB

- |  |       |
|--|-------|
| <b>L1. Lamb Curry</b><br>Filet d'agneau cuit dans une sauce curry                            | 16.90 |
| <b>L2. Lamb Coco</b><br>Filet d'agneau cuit dans une sauce au lait de coco                   | 16.95 |
| <b>L3. Lamb Vindaloo</b><br>Filet d'agneau cuit dans une sauce piquante avec pommes de terre | 16.90 |
| <b>L4. Lamb Mango</b><br>Filet d'agneau cuit dans une sauce mango                            | 16.95 |



### BEEF / BOEUF

- |  |       |
|--|-------|
| <b>B1. Beef Curry</b><br>Filet de boeuf cuit avec une sauce tomate et curry                    | 16.90 |
| <b>B2. Beef Vindaloo</b><br>Filet de boeuf cuit avec une sauce piquante et des pommes de terre | 17.90 |
| <b>B3. Beef Mango</b><br>Filet de boeuf cuit avec une sauce mango                              | 17.90 |



### BIRYANI RICE / RIZ BIRYANI

Tous les plats Biryani sont servis avec une sauce curry et Raita

- |   |       |
|---|-------|
| <b>BN1. Mustang Special Biryani</b><br>Riz sauté avec agneau, poulet, boeuf, scampis, champignons, oignons, pois, brocoli et noix | 14.90 |
| <b>BN2. Lamb Biryani</b><br>Riz sauté avec agneau, oignons, pois et noix  | 14.90 |
| <b>BN3. Chicken Biryani</b><br>Riz sauté avec poulet, oignons, pois et noix   | 14.90 |
| <b>BN4. Prawns Biryani</b><br>Riz sauté avec scampis, oignons, pois et noix   | 14.90 |
| <b>BN6. Vegetable Biryani</b><br>Riz sauté avec légumes divers et noix  | 14.90 |



### PAINS/NAAN

- |  |      |
|--|------|
| <b>NA1. Plain Naan</b><br>Pain nature cuit au four tandoori  | 2.90 |
| <b>NA2. Butter Naan</b><br>Pain au beurre cuit au four tandoori  | 3.90 |
| <b>NA3. Garlic Naan</b><br>Pain avec coriande frais et ail cuit au four tandoori   | 3.90 |
| <b>NA4. Peshwari Naan</b><br>Pain rempli avec noix de cajou, amandes, cerises, raisins et noix de coco cuit au four tandoori | 5.90 |
| <b>NA5. Cheese Naan</b><br>Pain avec fromage et coriande frais cuit au four tandoori   | 4.90 |

