## Menu à emporter

## Entrées :

<b>Aloo Chop</b> : (Beignets de pomme de terre à la farine de pois chiches).	5€
Pakora (Beignets de légumes à la farine de pois chiches)	5€
Momos aux légumes (Ravioles tibétains cuits à la vapeur aux légumes)	6€
(Ravioles tibétaines cuits à la vapeur au poulet)	<b>7€</b>
Dal soupe (Soupe de lentille rouge et de pois chiches)	5€
Plats:	
Momos aux légumes : Ravilis tibétaines aux lagumes cuits à la va vapeur servis avec une sauce et soupe de lentilles rouges et de pois chiches.	11€
<b>Momos aux poulets</b> : Raviolis tibétaines au poulet cuits à la vapeur, servis avec une sauce etsoupe de lentilles rouges et de pois chiches.	12€
Chowmein ra Machha (Sautés de nouilles aux légumes et épices parfumées servis avec un pavé de saumon mariné aux épices, citron et yahout et grillés au Tandour accompagné d'une soupe.  Chowmein ra Sapéta (Sautés de nouillesservi avec pilons de poulets marine aux épices, barbecue masala et citron et grillés au Tandour servis avec une soupe.	13€ és 12€
<b>Kukhurako Massu</b> ( filet de poulet coupé en morceau, marinés aux épices et cuits à la sauce de tomates, oignons, épices douches et noix de cajous sevi avec du riz)	11€
Tato Chhoila: Blancs de poulet marinés aux barbecue masala, grillés au Tandour et poélés à la sauce himalayenne.  Khasiko Massu (Gigots d'agneau coupés en morceau et cuits au curry doux fait maison)	11€ 13€
Jogi Tarkari ' Légumes variés aux épices parfumés	10€
Nans:	
Cheese Nan	2.5€
Nan nature (Plats aux légumes, poulet et agneau seront accompagnés de riz).	1.5€