



# nirvana café

## RESTAURANT INDIEN VEGAN

Nom Wi-Fi: nirvana acces invite – Mot de passe Wi-Fi: NIRVANA1

### PLAT DU JOUR

#### “PLAT DU JOUR” M, N

De 12h-14h30

Un plat différent chaque jour, veuillez demander au serveur/serveuse pour plus de détails. 9.25

#### OPTION BON BUDGET : PLAT DU JOUR A EMPORTER

Boîte petite 3.90 Boîte standard 5.00 Boîte large 7.00

### PAINS INDIENS

#### ROTI 2.90

Également connu sous le nom de chapati, ce simple pain plat sans levure est fabriqué à partir de farine complète et est le parfait accompagnement pour nos plats principaux. A

#### PARANTHA 6.50

Un pain plat épais fabriqué à base de pommes de terre épicées. Servi avec des légumes marinés au vinaigre et du yaourt au soja. A, M, N

### SOUPES & SALADES

#### SOUPE DE LENTILLES 9.90

Un velouté crémeux et poivré à base de différents types de lentilles. L'une des meilleures sources de protéines végétales. M, N

#### SOUPE DE LÉGUMES NIRVANA 11.90

Une spécialité maison : un velouté de champignons frais, brocolis, carottes, chou-fleur et petits pois. Nous varions les légumes en fonction de la saison. M, N

#### SALADE 11.90

Salade indienne simple à base de tomates finement coupées, concombre, carottes et laitue, saupoudrée d'un soupçon de citron, de poivre noir et de sel iodé. Vous désirez qu'elle soit accompagnée de cornichons épicés et d'oignons ? Il suffit de demander !

### STREET FOOD ET SNACKS

#### MOMO A, M, N 16.90

Ces délicieux raviolis en demi-lune cuits à la vapeur sont une spécialité du Nord de l'Inde. Chaque beignet est soigneusement confectionné à la main et rempli avec du chou, des oignons et du gingembre aigre-doux.

#### NIRVANA WRAP A, M, N 7.90

Prenez un roti, le pain préféré de l'Inde, remplissez-le de curry de légumes et vous obtenez un délicieux wrap facile à manger, sur le pouce.

#### JUMBO NIRVANA WRAP A, M, N 15.90

Un petit creux? Essayez la version deluxe de notre wrap – un délicieux pain parantha rempli avec des aubergines aux épices douces asala.

#### SAMOSAS A, M, N

Un petit triangle de pâte croustillante frit et généreusement rempli avec des pois et des pommes de terre épicés. Servi avec du raïta (sauce au yaourt et à la menthe), du chutney à la mangue et une petite salade.

1 unité 4.50 2 unités 7.80

#### BHAJEES AUX OIGNONS M, N

Oignons émincés frits dans une pâte épicée et parfumée faite à base de farine de pois chiches. Servis avec du raïta (sauce au yaourt et à la menthe) pour tremper. 9.50

#### PAKORAS AUX LÉGUMES M, N

Cubes de légumes (pommes de terre, oignons, choux-fleurs, aubergines et poivrons) épicés et frits dans une pâte à base de pois chiches. Servis avec du raïta, une savoureuse sauce au yaourt et à la menthe 9.50

### PLATS PRINCIPAUX

#### CHOUX-FLEURS MASALA 19.90

Fleurets de chou-fleur aromatisés au gingembre frais et à l'ail, accompagnés d'une sauce tomate aux épices indiennes et pommes de terre. Servis avec du riz basmati.

#### AUBERGINES MASALA 21.90

Des morceaux d'aubergine riches et tendres et de pommes de terre épicés au tamarin, au cumin et à la coriandre dans une sauce tomate légère. Servis avec du riz basmati.

#### DAAL 17.90

Ce velouté de lentilles est l'aliment de base de la cuisine indienne. Un délice chaleureux et réconfortant. Pour varier, nous utilisons des lentilles différentes à chaque fois. Servi avec du riz basmati.

#### CURRY DE LÉGUMES 14.90

Mélange de légumes qui varie chaque jour. Nous utilisons des carottes orange et jaunes, du brocoli, des haricots verts, des pommes de terre, du chou-fleur, des aubergines et des courgettes cuits dans une épaisse

sauce tomate aux épices masala. Nous varions les légumes en fonction de la disponibilité. Servi avec du riz basmati.

#### RAJMA 21.90

Haricots rouges fondants cuits dans une sauce tomate épaisse aux oignons et aux épices garam masala. Ce plat typique de la région du Pendjab, dans le nord de l'Inde, est naturellement riche en fibres, en magnésium et en vitamine B9. Servi avec du riz basmati.

#### MOMO A, M, N 27.90

Ces délicieux raviolis en demi-lune cuits à la vapeur sont le plat favori de l'Inde du Nord. Chaque beignet est soigneusement confectionné à la main et rempli avec du chou, des oignons et du gingembre aigre-doux. Utilisez vos doigts, trempez-le dans notre sauce chili au sésame faite maison et savourez une bouchée douce et acide. Servis avec une salade fraîche.

#### CHOLE BHATURA A, M, N

Standard 14.50

Large 19.90

L'un des plats favoris de la région du Pendjab, dans le Nord de l'Inde. Le chole est un curry de pois chiches riche et savoureux assaisonné au piment, clous de girofle, fenugrec rôti et cardamome. Le bhatura est un pain plat croustillant sans levain, légèrement frit pour un rendu bouffi et aéré. Pas notre plat le plus léger, mais tellement savoureux ! Servi avec des oignons rouges crus finement hachés, du citron et un mélange de légumes marinés au vinaigre.

**N'hésitez pas à demander plus de riz, légumes marinés au vinaigre ou yaourt végétal pour accompagner nos plats principaux. C'est gratuit !**

Tous les plats principaux peuvent contenir des épices garam masala (M, N)

### DESSERTS

#### LE GÂTEAU MAISON DE NIRVANA A, F, H 7.90

Veuillez demander au serveur/serveuse pour plus de détails.

#### KULFI-GLACE INDIENNE F, H MANGUE 6.90 PISTACHE 8.90

Délicieux sorbet naturellement sucré, parfum mangue ou pistache.

#### PUDDING À LA MANGUE F 7.90

Dessert à la mangue naturellement sucré, garni de flocons de noix.

Étudiants – 15 % sur tous les produits avec un document valide.

Ramenez votre boîte à emporter et recevez 10% de remise !



ALLERGÈNES: A: Gluten F: Soja H: Noix M: Moutarde N: Sésame