



## RESTAURANT INDIEN VEGAN

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

### PHILOSOPHIE

*Nirvana Café est un projet social dédié à la promotion du véganisme. Tous nos plats sont 100% végétaliens. Nous voulons faire partie du mouvement mondial visant à mettre fin à la maltraitance et à la cruauté envers les animaux. Dans un souci de fraîcheur comme pour l'environnement, nous cuisinons plusieurs fois par jour, en fonction de la demande. Nous n'utilisons pas d'édulcorants artificiels, d'exhausteurs de goût tels que le MSG (E621) ou de colorants alimentaires dans nos plats et des produits biologiques/bio sont utilisés dans la mesure du possible.*

### PLAT DU JOUR

"PLAT DU JOUR" 6, 10, 11

De 12h00 à 14h00, du lundi au vendredi

Un plat différent chaque jour, du lundi au vendredi. Veuillez demander au serveur/serveuse pour plus de détails. / 11.80

OPTION BON BUDGET : PLAT DU JOUR À EMPORTER

Boîte petite / 5.00

Boîte standard / 6.60

Boîte large / 8.80

### PAINS INDIENS

ROTI 1

/ 3.20

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.

PARANTHA 1, 10, 11

/ 7.20

Un pain plat épais fabriqué à base de petits pois et pommes de terre épicées. Servi avec des pickles piquants et du yaourt au soja. Ce plat est huileux, ajoutant une texture riche.

### SOUPES & SALADE

SOUPE DE LENTILLES 10, 11

/ 10.90

Un velouté crémeux et poivré à base de différents types de lentilles. L'une des meilleures sources de protéines végétales. Servi avec un cracker/ morceau de pain végétalien.

SOUPE DE LÉGUMES NIRVANA 10, 11

/ 12.90

Une spécialité maison : un velouté de légumes qui peuvent varier (par exemple, tomate, brocolis, carottes, chou-fleur, petits pois...). Nous varions les légumes en fonction de la disponibilité. Servi avec un cracker/morceau de pain végétalien.

SALADE

/ 12.90

Salade simple fraîchement préparée avec des tomates finement coupées, concombre, carottes et laitue, saupoudrée d'un soupçon de citron, de poivre noir et de sel iodé.

### STREET FOOD ET SNACKS

MOMO 1, 10, 11

/ 18.60

Une spécialité du Nord de l'Inde. Sept délicieux raviolis en demi-lune cuits à la vapeur accompagnés d'une salade fraîche. Chaque beignet est soigneusement confectionné à la main et rempli avec du chou, des oignons et du gingembre aigre-doux. Trempez-les dans notre sauce chili au sésame faite maison pour une saveur douce et acidulée.

NIRVANA WRAP 1, 10, 11

/ 8.70

Prenez un roti, le pain préféré de l'Inde, rempli avec un curry de légumes et vous obtenez un délicieux wrap facile à manger, sur le pouce. Ce plat est huileux, ajoutant une texture riche.

JUMBO NIRVANA WRAP 1, 10, 11

/ 17.90

Un petit creux? Essayez la version deluxe de notre wrap – un délicieux pain parantha rempli avec des aubergines aux épices douces masala. Ce plat est huileux, ajoutant une texture riche.

SAMOSA 1, 10, 11

Petits triangles de pâte croustillante frits et généreusement remplis avec des petits pois et des pommes de terre épicées. Servi avec deux délicieuses sauces indiennes. 2 unités / 5.00 4 unités / 8.60

CHAT SAMOSA 1, 10, 11

Deux petits triangles de pâte croustillante frits et généreusement remplis avec des petits pois et des pommes de terre épicées. Servi avec un curry de pois chiches masala et deux différentes délicieuses sauces indiennes. / 9.90

BHAJEES AUX OIGNONS 10, 11

Oignons émincés frits dans une pâte épicée et parfumée faite à base de farine de pois chiches. Servis avec deux différentes délicieuses sauces indiennes. / 10.50

PAKORAS AUX LÉGUMES 10, 11

Cubes de légumes (pommes de terre, oignons, chou-fleur, aubergine et brocolis) épicés et frits dans une pâte à base de pois chiches. Servis avec deux différentes délicieuses sauces indiennes. / 10.50

### PLATS PRINCIPAUX

CHOUX-FLEURS MASALA

/ 21.90

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

AUBERGINES MASALA

/ 23.90

Des morceaux d'aubergine riches et tendres et des pommes de terre épicées au tamarin, au cumin et à la coriandre dans une sauce tomate légère. Servi avec du riz basmati. Ce plat est huileux, ajoutant une texture riche.

DAAL

/ 19.70

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

/ 16.40

Mélange de légumes (carottes, brocolis, haricots verts, pommes de terre, chou-fleur, aubergine et courgette) préparés dans une sauce tomate épaisse aux épices

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

RAJMA

/ 23.90

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 et protéines. Servi avec du riz basmati.

MOMO 1, 10, 11

/ 29.90

Quatorze délicieux raviolis en demi-lune cuits à la vapeur servis avec une salade fraîche. Chaque beignet est soigneusement confectionné à la main et rempli avec du chou, des oignons et du gingembre aigre-doux. Trempez-les dans notre sauce chili au sésame faite maison et savourez une bouchée douce et acide.

CHOLE BHATURA 1, 10, 11

Standard (2 unités) / 16.50

Large (3 unités) / 21.90

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 qui est 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 des pickles piquants. Ce plat est huileux, ajoutant une texture riche.

ALOO MATAR

Tendres petits pois et pommes de terre mijotées dans une sauce tomate aux épices masala. Servi avec du riz basmati. Ce plat est huileux, ajoutant une texture riche. / 19.90

SOYA CHUNKS CURRY 6

Savoureux morceaux de soja et de pommes de terre cuisinés dans une sauce tomate aux épices masala. Servi avec du riz basmati. Ce plat est huileux, ajoutant une texture riche. / 24.90

Tous nos plats principaux peuvent contenir des épices garam masala, (10, 11)

### DESSERTS

GÂTEAU HALWA (À LA CARROTTE) 6, 8C

/ 7.90

Un dessert indien fait maison à base de carottes, du lait de soja, du beurre végétal et du sucre végétalien, garni de noix et de cardamome. Ce dessert peut être servi chaud ou froid, c'est vous qui choisissez!

KULFI-GLACE INDIENNE 6, 8G

MANGUE / 6.90

PISTACHE / 8.90

Délicieux sorbet fait maison naturellement sucré, parfum mangue ou pistache.

PUDDING À LA MANGUE 6

/ 7.90

Délicieux dessert à la mangue fait maison.

Étudiants – 20 % sur tous les produits avec un document étudiant valide.

Prenez à emporter le soir à partir de 18h00 et recevez 10% de remise sur tous nos produits!

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



ALLERGÈNES :

1 : Gluten 6 : Soja 8C : Noix 8G : Pistache 10 : Moutarde 11 : Sésame