

ENTRÉES /STARTERS

Salade du chef

Salade du chef, composée de produits frais du Jardin
Chefs choice salade from fresh garden

16.-

Vegetarian Samosas

Beignets des légumes
Vegetarian fritters

12.-

Onion Pakoras

Beignets d'oignons
Fried onions

11.-

Breaded Crab claws

Pinces de crabe panées
Breaded Crab Claws

21.-

Traditional Dal Soup

Soupe traditionnelle aux lentilles
Traditional lentils soup

9.-

Raita

Yaourt préparé avec concombres
Yogurt prepared with cucumbers

7.-

AUTHENTIC TANDOORI GRILLS

Tandoor Traditionnel au Charbon – Charcoal Tandoor

Panner Tikka

Fromage frais mariné à la menthe et aux herbes fraîches
Marinated fresh cheese with mint and fresh herbs

22.-

Chicken Tandoori

Poulet en marinade
Marinated chicken

22.-

Chicken Malai Tikka

Suprême de poulet mariné aux malai
Chicken supreme marinated in malai

24.-

Lamb Seekh Kebab

Brochettes de gigot d'agneau
Grilled lamb skewers

26.-

Salmon Tikka

Filet de saumon mariné aux malai et épices
Salmon fillet marinated in malai and spices

25.-

Prawns Tandoori

Gambas marinées (décortiquées)
Marinated king prawns(shelled)

24.-

Copperleaf Barbecue (Special Mix Grill)

Assortiment de Grillade (Gambas, lamb Seekh Kebab, Salmon,
Chicken Malai Tikka)

33.-

AUTHENTIC TANDOORI NAAN (Pain Maison)

Tandoor Traditionnel au Charbon-Traditional Charcoal Tandoor

Naan	6.-
Garlic Naan/ Naan à l'ail	7.-
Naan Chilli / Piment 🌶️	7.-
Butter Naan/ Naan au beurre	7.-
Cheese Naan/Naan au fromage	8.-
Cheese Garlic Naan/Naan au fromage à l'ail	9.-
Cheese Chilli Naan/Naan au fromage et au piment 🌶️	9.-
Cheese Chilli Garlic Naan/Naan au fromage, piment et ail 🌶️	11.-
Peshawari Naan (Sweet bread)/Naan au Peshawari	10.-
Copperleaf three Cheese Kulcha with Zatar Spices/Kulcha aux trois fromages aux épices zaatar 🌶️ (Mozzarella, Cheddar and Gruyère cheese)	12
Tandoori Paratha	7.-
Whole Wheat Roti/Roti de blé entire	5.-

Plats Principaux / Main Courses POULET/CHICKEN

Butter Chicken

30.-

Suprême de poulet grillé à la sauce cannelle

Chicken supreme grilled and prepared with cinnamon flavoured sauce

Chicken Korma

30.-

Cuisses de poulet avec un mélange de noix et d'amandes grillées

Chicken thighs with a mixture of toasted walnuts and almonds

Chicken Tikka Masala 🌶️

30.-

Suprême de poulet grillé et mijoté aux épices « masala »

Grilled chicken supreme simmered in «masala» spices sauce

Chicken Kadai 🌶️

30.-

Suprême de poulet sauté aux poivrons, oignons et épices maison

chicken pieces sautéed with peppers, onions and home made spices

Chicken Spinach

29.-

Suprême de poulet aux épinards et aux épices

Chicken supreme with Spinach and spices

Chicken Madras 🌶️

29.-

Curry au poulet traditionnel de Madras

Traditional Madras chicken curry

AGNEAU / LAMB

Lamb Rogan Josh 33.-

Agneau mijoté au gingembre et au safran
Lamb simmered with ginger and saffron

Lamb Saag 33.-

Agneau sauté aux épinards et aux épices du nord
Lamb saute with spinach and northern spices

Lamb Kadai 🌶️ 34.-

Agneau sauté aux poivrons, oignons et épices maison
Lamb saute with peppers, onions and homemade spices

Lamb Madras 🌶️ 33.-

Curry d'agneau traditionnel de Madras
Traditional Madras lamb curry

BŒUF / BEEF

Beef Pepper Fry 🌶️ 33.-

Rumsteak de boeuf saute aux poivrons et épicé masala
Beef prepared with mint, tomatoes and ginger

Bœuf Madras 🌶️ 33.-

Curry de bœuf traditionnel de Madras
Traditional Madras Beef curry

BIRYANI

Plat Traditionnel à base de riz basmati safrané
Traditional dish based on saffron rice

Hyderabadi Chicken Biryani/ Biryani au poulet 🌶️	34.-
Bombay Lamb Biryani / Biryani d'agneau 🌶️	37.-
Kerala Beef Biryani/ Biryani au bœuf 🌶️	36.-
Goan Prawns biryani/ Biryani aux crevettes 🌶️	35.-
Rajasthani Veg. Biryani/ Biryani végétarien 🌶️	32.-

Riz / Rice

Riz Basmati Nature Plain Basmati rice	6.-
Cumin Rice Riz basmati au cumin Cumin rice	7.-
Saffron Rice Riz basmati au safran Saffron basmati rice	9.-
Lemon Rice Riz basmati au citron Basmati rice with Lemon	8.-

Légumes & Lentilles Vegetables & Lentils

Bainghan Bharta 23.-

Caviar d'aubergines fumées au tandoor
Classic Indian smoked Eggplant

Paneer Tikka masala 🌶️ 24.-

Fromage traditionnel aux épices « masala »
Traditional cheese in « masala » spices sauce

Paneer burgi 🌶️ 24.-

Fromage traditionnel préparé avec des herbes et des épices maison
Traditional cheese prepared with herbs and homemade spices

Bhindi Masala 🌶️ 29.-

Okras sautés aux tomates, oignons et cumin
Okra prepared with onions, tomatoes and cumin

Veg. Kadai 🌶️ 25.-

Mélange de légumes poêlés aux poivrons, oignons et épices maison
Mixed vegetables saute with peppers, onions and homemade espices

Palak Paneer 24.-

Epinards au fromage
Spinach and Paneer

Chana Masala 🌶️ 23.-

Curry traditionnel aux pois chiches
Traditional chickpeas curry

Dal Tadka 22.-

Lentilles préparées aux épices
Indian lentils cooked with spices

GOAN MENU
ENTRÉES/ STARTERS

Crispy Gobi dry fry 20.-
Chou-fleur frit doré avec sauce
Golden fried cauliflower with sauce

Prawns Samosa 19.-
Beignets des Crevettes aux oignons et aux épices
Prawns fritters with onions and spices

Prawns Rawa Fry 22.-
Crevettes frites aux épices et à la semoule
Prawns fried with spices and rawa

Calamari Butter Garlic and Pepper Fry 22.-
Calamars sauté au beurre, à l'ail et au poivre
Squids sautes with butter, garlic and pepper

Tuna Cutlets 18.-
Galette de thon aux oignons, tomates et épices
Tuna fish cutlets made with onions, tomatoes and spices

Beef Chilly Fry 24.-
Bœuf rôti sauté avec oignons, tomates et piments verts Roast
Beef stir fried with onions, tomatoes and green chillies

Lamb Sukha 26.-
Sauté d'agneau aux épices et à la noix de coco
Lamb sautes with spices and coconut

Lamb Chops 29.-
Côtelettes d'agneau grillées aux épices maison
Grilled lamb chops with home made spices

Plats Principaux/ Main Courses

Goan Fish (Dorade) Curry Poisson cuit au curry de noix de coco Fish cooked in coconut curry	30.-
Goan Prawns Curry Crevettes cuites au curry de noix de coco Prawns cooked in coconut curry	32.-
Tiger Prawns Masala 🌶️ Gambas tigrées sautées aux épices Tiger Prawns sautes with spices	39.-
Scallops Butter Garlic Chilli fry Coquilles Saint-Jacques sautées au beurre, à l'ail et au piment Scallops sautes in butter, garlic and chili	34.-
Beef Vindaloo 🌶️🌶️ Bœuf relevé au curry traditionnel de Goa Beef spiced with traditional Goan curry	34.-
Lamb Vindaloo 🌶️🌶️ Agneau relevé au curry traditionnel de Goa Lamb spiced with traditional Goan curry	34.-
Chicken Xacuti 🌶️ Suprême de poulet cuits dans un curry de noix de coco râpée et grillée aux épices Chicken pieces cooked in spices grated and roasted coconut curry	30.-
Beef Steak with Peppercorn Sauce Steak de bœuf servi avec une sauce au poivre et des légumes du jardin Beef steak served with peppercorn sauce and garden vegetables	36.-
Goan Ros Omelette with plain naan Omelette servie avec un savoureux curry de poulet au lait de coco Omelette served with flavourful chicken coconut curry	32.-

AFRICAN MENU

Plats Principaux/ Main Courses

Dorade Entière Grillée	32.-
Poisson grillé servi avec une sauce tomate et de la coriandre Grilled fish served with a tomato sauce and coriander	
Crevettes Géantes Peri-Peri	42.-
Géantes crevettes grillées sautées à l'ail et au citron, servies avec une sauce peri-peri traditionnelle Grilled jumbo prawns sauted with garlic, lemon served with traditional peri peri sauce	
Cotelles D'Agneau Grillée	34.-
Côtelettes d'agneau marinées et savoureuses, grillées et servies avec une sauce à la menthe Savory marinated lamb chops grilled and served with mint sauce	
Nyama Choma (Grillades mixtes à la mode Est-Africaine)	42.-
Grillades mixtes - steak de bœuf, agneau et poulet Mixed grilled- Beef Steak, Lamb and chicken	
Ragoût de bœuf traditionnel	28.-
Ragoût de bœuf traditionnel aux pommes de terre et aux carottes Traditional Beef Stew with potatoes and carrots	
Poulet à la sauce coco à l'africaine	28.-
Morceaux de poulet assaisonnés d'épices africaines et nappés d'une onctueuse sauce à la noix de coco Pieces of chicken seasoned in African spices and finished with smooth coconut sauce	
Poulet Yassa	28.-
Un plat sénégalais populaire à base de poulet et de sauce à l'oignon acidulée, servi avec du riz. A popular Senegalese chicken dish with Tangy onion sauce served with rice	
Haricots rouges à la noix de coco servis avec du riz et des légumes	22.-
Red beans with coconut served with rice and vegetables	
Supplémentaire/Extras	4.-
Bananes frites, frites, ugali Fried Bananas, Fries, Ugali	