

# WINDOWS

---

## RESTAURANT

### Menu Degustation / Tasting Menu

Suprême de poulet mariné dans un mélange de cardamome, piment vert, fromage frais et coriandre  
*Supreme of chicken marinated with cardamom, green chilli, cream cheese and coriander stem*

Samoussa d'agneau, pomme de terre et petits pois  
*Ground lamb samosa with potato, green peas*

Salade de pois chiches épicés, vermicelles, yaourt, chutney menthe et tamarin, myrtilles fraîches  
*Chickpea salad, gram flour crisps and sweetened yoghurt,  
Topped with tamarind and mint chutney and blueberries.*



Gambas mijotées dans une sauce tomate aux oignons et aux poivrons  
*Tiger prawns in a tomato gravy with diced onion and bell peppers*

Poulet grillé au tandoor dans une sauce tomates fraîches, gingembre, miel et feuilles de trigonelle  
*Tandoor grilled chicken in puréed fresh tomatoes, with ginger, honey and dried fenugreek leaves*

### Servi avec : / Served with:

Aubergines sautées dans une sauce à l'oignon, gingembre et ail, graines de nigelle et sésame torréfié  
*Aubergine sautéed with onion masala, ginger, garlic and flavoured with nigella seeds and toasted sesame*

Lentilles noires cuites longuement d'après une recette traditionnelle du nord-ouest de l'Inde  
*Slow cooked black lentils, a specialty of the Northwest frontier*

Riz Braisé au safran  
*Braised rice with cumin and saffron*

Naan au fromage et olives noires et naan à l'ail et ciboulette  
*Cheese and black olive Naan / garlic and chives Naan*



Ananas au miel et chaat masala, grillé au Tandoor, servi avec une glace gingembre fenouil  
*Tandoor grilled pineapple with honey and chaat masala, served with ginger and fennel ice cream*

119.- Chf par personne / *per person*

Pour deux personnes au minimum / *Minimum for two people*

Un menu dégustation végétarien est également disponible  
*A vegetarian tasting menu is also available*