

Festival Indien du 23 juillet au 25 août 2018  
Indian Food Festival from July 23rd to August 25th 2018

Entrées / Starters

<b>Papdi Chāat</b> Salade de pois chiches épicés, blé soufflé, yaourt, chutneys menthe et tamarin, myrtilles fraîches <i>Chickpea salad, gram flour crisps and sweetened yoghurt, fresh blueberries topped with tamarind and mint chutney</i>	<b>17.-</b>
<b>Paneer Chop</b> Galet de fromage paneer pané accompagné de légumes et d'un ketchup à l'ail et piment <i>Spiced paneer, minced vegetable, panko breadcrumbs with chili-garlic ketchup</i>	<b>19.-</b>
<b>Dal Shorba</b> Soupe de lentilles parfumées au gingembre, curcuma et graines de coriandre torréfiées <i>Lentils soup with ginger, turmeric and toasted coriander seeds</i>	<b>22.-</b>
<b>Vegetables Samosa</b> Samoussa de pomme de terre, légumes émincés, petits pois, noix et raisin secs <i>Spiced potato samosa with minced vegetables, peas, nuts and raisin</i>	<b>20.-</b>
<b>Kheema Aloo Samosa</b> Samoussa d'agneau, petit pois et pomme de terre <i>Ground lamb samosa with potato, ground spices and peas</i>	<b>25.-</b>
<b>Prawn Pakora</b> Gambas parfumées à l'ail, curcuma, aneth et poivre rose servie avec un chutney à la tomate et nigelle <i>Prawns flavored with garlic, turmeric, pink peppercorn and dill served with a tomato and nigella seed chutney</i>	<b>30.-</b>
<b>Grilled Scallops</b> Noix de St Jacques grillées, anis étoilé et graines de fenouil servie avec un chutney de poivron rouge fumé <i>Pan-grilled scallops with fennel, star anise and pepper, smoked red pepper chutney</i>	<b>39.-</b>
<b>Chicken 65</b> Filet de poulet croustillant mariné au gingembre, piment vert et feuille de curry servi avec un chutney menthe <i>Crispy coated chicken breast marinated with ginger, turmeric, chilli, pepper and curry leaves served with a mint chutney</i>	<b>25.-</b>
<b>Taste of India</b> Gambas à l'ail, Samoussa d'agneau et Chicken 65 <i>Prawns pakora, Khemma aloo samosa and chicken 65</i>	<b>59.-</b> Pour 2 personnes <i>For 2 persons</i>

# Hotel d'Angleterre

## GENEVA



### Kebabs / Kababs

- Tandoori Phool-gobi** **34.-**  
Chou-fleur rôti, oignon caramélisé, flocons d'amandes et baies de goji, arrosé de jus de citron et cumin  
*Slow roasted cauliflower finished with browned onions, barberries and almond flakes, cumin-lemon drizzle*
- Kalonji Prawns** **45.-**  
Gambas marinées au yaourt, paprika, gingembre et graines de nigelle  
*Tiger prawns marinated with yoghurt, paprika, ginger and nigella seeds*
- Chicken Tikka** **35.-**  
Cuisse de poulet mariné dans un mélange de gingembre, paprika, piment rouge et yaourt  
*Chicken thigh marinated with red chilli, ginger, paprika and yoghurt*
- Lamb Chops** **42.-**  
Côtelettes d'agneau marinées et attendries à la papaye verte, ail, paprika et mélange d'épices, puis saisies au Tandoor / *Lamb cutlets marinated with raw papaya, garlic, paprika and a special blend of spices*
- Kabab Selection** **41.-**  
Assiette de dégustation, gambas grillée, poulet Tikka et côtelette d'agneau grillée au four Tandoor  
*Medley of tandoor: Kalonji prawns, Murgh tikka and lamb chop*

### Curry / Curries

- Prawns Kadhai masala** **43.-**  
Gambas mijotées dans une sauce tomate aux oignons sautés, poivrons, coriandre et cumin  
*Tiger prawns in a spiced tomato and onion masala with peppers, fresh coriander and cumin*
- Sea Bream Malabar** **48.-**  
Dorade poêlée dans un curry Keralan à la tomate, gingembre et trigonelle  
*Pan-fried sea bream in a keralan sauce of tomato, ginger and fenugreek seeds*
- Butter Chicken** **36.-**  
Poulet Tikka au tandoor servi dans une sauce tomate, oignons, gingembre, miel et cardamome  
*Chicken tikka in pureed tomatoes with sautéed onions, ginger, honey and cardamom*
- Chettinad Pepper Chicken** **36.-**  
Poulet désossé cuit dans un mélange d'épices, parfumé au poivre et à la feuille de coriandre  
*Boneless chicken cooked with a special blend of roasted spices, finished with a mixed peppercorns and coriander*
- Lamb Roganjosh** **43.-**  
Agneau en sauce avec des oignons caramélisés, tomates et épices du Cachemire  
*Boneless lamb, slow cooked with browned onions, tomato and Kashmiri chillies*
- Achari Gosht** **46.-**  
Curry d'agneau désossé avec des épices marinées et piments rouges frits  
*Boneless lamb curry finished with pickling spices and fried red chillies*
- Kerala Beef Fry** **45.-**  
Emincé de bavette aux oignons caramélisés, poivre et épices, saupoudré de noix de coco grillée et feuilles de curry / *Minced Beef Bavette dices, slow-cooked with browned onions, crushed pepper and spices, topped with curry leaves and browned coconut*



## Accompagnements et pains / Bread and side dishes

<b>Kachumber Salad</b>			<b>12.-</b>
Salade fraîche de concombre, tomates, oignons et piments verts assaisonnée d'une sauce au citron et coriandre <i>Salad of raw cucumber, tomato, onion and green chilli, served with lemon and coriander dressing</i>			
<b>Raita</b>			<b>8.-</b>
Yaourt parfumé au cumin torréfié et à la menthe / <i>Yoghurt flavoured with cumin and mint</i>			
<b>Poppadoms and chutneys</b>			<b>8.-</b>
<b>Naan</b>			<b>9.-</b>
Nature ou au beurre / <i>Plain or with butter</i>			
<b>Stuffed Naan</b>			<b>11.-</b>
Fromage et olives noires <i>Cheese &amp; black olives</i>	Dates et noix <i>Date and walnuts</i>	Ail et ciboulette <i>Garlic and chives</i>	

## Riz / Rice

<b>Biryani</b>			<b>52.-</b>
Riz basmati sauté aux épices et aux herbes avec au choix: légumes, crevettes, poulet Tikka ou agneau Servi avec un yaourt au concombre et menthe fraîche / <i>Seasonal vegetables, prawn, boneless chicken or boneless lamb cooked with fragrant basmati rice, herbs and spices served with cucumber and mint yoghurt</i>			
<b>Zaffrani Pulao</b>			<b>12.-</b>
Riz braisé au safran / <i>Braised rice with cumin and saffron</i>			

## Légumes / Vegetables

<b>Summer Vegetable Khorma</b>			<b>12.-</b>
Légumes d'été dans une sauce aux oignons, noix de cajou et parfumés à la cardamome <i>Summer vegetables in a sauce of boiled onion and cashew nut, flavoured with cardamom</i>			
<b>Saag Paneer</b>			<b>12.-</b>
Fromage paneer parfumé au cumin, gingembre, curcuma et épinards <i>Paneer tossed with cumin, ginger, turmeric and puréed spinach</i>			
<b>Aubergine Masala</b>			<b>12.-</b>
Aubergines sautées dans une sauce à l'oignon, gingembre et ail, parfumées aux graines de nigelle et sésame torréfié / <i>Aubergine sautéed with onion masala, ginger, garlic and flavoured with nigella seeds and toasted sesame</i>			
<b>Kadhai vegetables</b>			<b>12.-</b>
Mini Légumes de saison dans une sauce tomate à l'ail, coriandre fraîchement hachée et piment <i>Mini seasonal vegetables in a tomato and garlic sauce with crushed coriander and chilli</i>			
<b>Gunpowder potatoes</b>			<b>12.-</b>
Pommes de terre sautées et saupoudrées de nos épices emblématiques «Gunpowder» <i>Baby potatoes flash-fried and sprinkled with our signature 'gunpowder' spices</i>			
<b>Dal Makhni</b>			<b>12.-</b>
Lentilles noires cuites longuement d'après une recette traditionnelle du nord-ouest de l'Inde <i>Slow cooked black lentils, a specialty of the Northwest frontier</i>			
<b>Tadka Dal</b> : Lentilles jaunes aux cumin, ail et piment vert			<b>12.-</b>
<i>Yellow lentils with cumin, garlic and green chili</i>			



## Menu Degustation / Tasting Menu

Cuisse de poulet marinée dans un mélange de gingembre, paprika, piment rouge et yaourt  
*Chicken thigh marinated with red chilli, ginger, paprika and yoghurt*

Côtelettes d'agneau marinées et attendries à la papaye verte  
ail, paprika et mélange d'épices, puis saisies au Tandoor  
*Lamb cutlets marinated with raw papaya, garlic, paprika and a special blend of spices*

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 de 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 / 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 au gingembre  
*Tandoor grilled pineapple with honey and chaat masala, served with ginger 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*