

STREET ENTRÉES

BOMBAY BHEL **VG**

Vermicelles croquants, riz soufflé, coriandre, accompagnés de son mélange de chutney sucré et salé - **5,9**

DAHI BOOMS **VG**

Coquilles de blé soufflées à base de yaourt, sauce tamarin et garnies de grenade - **6,9**

CHEESE GRILL SANDWICH **VG**

Pain grillé au poivron avec son fromage fondant - **6,5**

VEGGIE SAMOSA **VG**

Cornet frit farci aux légumes avec son duo de chutney (2 pièces) - **5,5**

MASALA POTATOES **VG**

Potatoes aux épices de Junglii - **4,5**

CHICKEN TIKKA

Poulet mariné aux herbes et épices, coriandre, servi avec une chutney maison - **7,5**

LAMB SHEESH KEBABS

Sheesh kebabs d'agneau mélangé aux épices et herbes fraîches - **7,9**

Entrée "À partager" 12,5

*2 pièces Veggie Samosa,
2 pièces Indie Prawns Tempura,
1 pièce Chicken Rolla*

GUNPOWDER CHICKEN POPS

Poulet croustillant aux épices aromatiques - **7,9**

FISH AMRITSARI

Beignet de poisson croustillants de merlu légèrement épicés, servi avec sa chutney la menthe - **7,9**

INDIE PRAWNS TEMPURA

Beignet de crevette légèrement épicés, croustillant servi avec sa chutney au tamarin - **8,5**

CHICKEN ROLLA

Rouleau de poulet frits, pomme de terre, croustillants servis avec une sélection de chutney maison - **6,9**

CHILLI CHICKEN

Poulet sauté au wok sauce soja, poivron, ail, coriandre - **8,5**

NAAN

FROMAGE	4,0
NATURE	3,5
CHILLY CHEESE NAAN	4,5
AIL ET CORIANDER	3,9

NOS BOISSONS

LASSI	4,5
Rose & cardamom / Mangue Chocolat / Sucre / Ananas	
COCA 33 cl	3,5
EVIAN 50 cl	3,5
SAN PELLEGRINO 50 cl	3,5
COCA ZERO 33 cl.....	3,5
SPRITE 33 cl	3,5
JUS PECHÉ / ORANGE 25 cl...	3,5
EXPRESSO CAFE	3,0

JUNGLII

INDIAN KITCHEN

NOS PLATS

JUNGLII BUTTER CHICKEN

Poulet grillé au four tandoor mijoté dans une sauce tomate crémeuse au beurre - **12,9**

LAMB KORMA

Morceaux d'agneau préparés à base de crème aux amandes et à la noix de cajou - **13,5**

SALLI CHICKEN CURRY

Poulet au curry avec ses épices, feuilles de laurier et garni de vermicelles croquants - **11,9**

FISH COCONUT CURRY

Filets de dorade aux épices et au lait de coco - **13,9**

PRAWNS MASALA

Crevettes masala aux épices - **13,9**

DAAL TARKA **VG**

Lentilles aux épices - **11,5**

SALMON TANDOORI

Saumon aux épices tandoori - **13,9**

LAMB KOFTA CURRY

Kofta d'agneau haché mijoté dans une sauce à la base d'oignon et tomate avec un mélange d'épices. - **12,9**

PANEER MAKHANI **VG**

Morceaux de fromage indien à base de tomate sauce onctueuse - **12,9**

À PARTAGER

*Pour 2 personnes.
..... 41,9*

1 X MASALA POTATOES

1 X CHICKEN TIKKA

**2 x PLATS -
(J. BUTTER CHICKEN
+ DAAL TARKA)**

1 x NAAN NATURE

1 x RIZ



#junglii_paris

DINER

SIDES

CHAPATTI 4,5
Galette au froment (2 pièces)

JUNGLII BASMATI RICE 4,0
Riz basmati à la cardamome

SLAW HOUSE 4,0
Salade de chou rouge, carottes rappés et bettraves garnies de sésame noir

GREEN SUMMER 4,0
Mélange de salade verte, radis, tomate cerise, concombre et pignon de pin.

DESSERTS

WALNUT SHEERA..... 5,0
Semoule à la noix

BEETROOT HALWA 5,5
Gâteau à la betterave

MOUSSE AU CHOCOLAT
PRALINÉ 6,5

GULAB JAMUN CHEESE CAKE
Cheese cake au gulab jamun
..... 6,5

SAFFRON KHEER 5,0
Riz au lait au safran

ORANGE CHOCO TRUFFLE
Gâteaux a base d'amande,
liqueur d'orange et chocolat
noir 6,5

Taxes et service compris, prix en euros TTC.