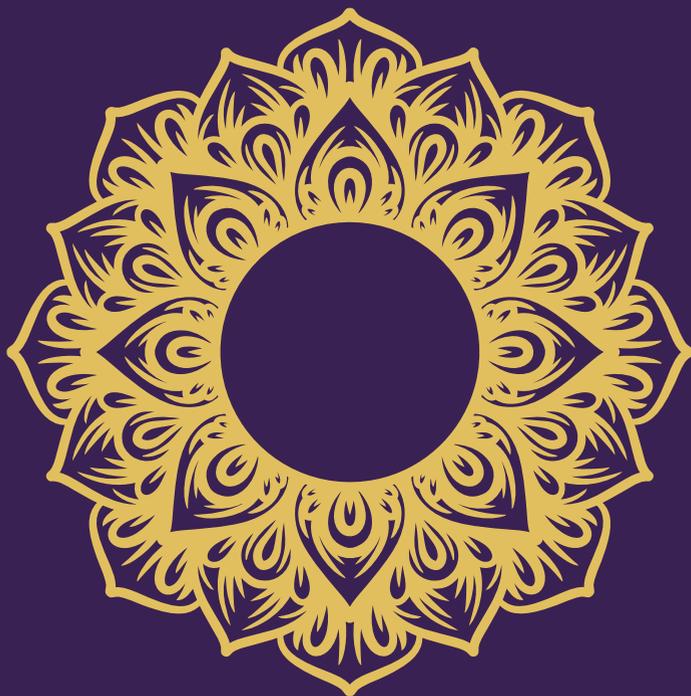


SITAARA

CUISINE INDIENNE TRADITIONNELLE



SITAARA

CUISINE INDIENNE TRADITIONNELLE

ENTRÉE

Samoussas légumes  7.50

Feuilleté croustillant farci aux pommes de terre et aux épices (2 pièces)

Mix Pakora  7.50

Beignets indiens croustillants à base de légumes frais, enrobés de farine de pois chiche et d'épices (3 pièces)

Chicken Lollipop 8.50

Bouchées de poulet croustillants aux épices (4 pièces)

Chicken 65 8.50

Poulet frit vif dans une marinade ail gingembre curry (5 pièces)

Samoussas boeuf 9.00

Délicats feuilletés croustillants farcis de boeuf haché (2 pièces)

Assortiment Sitaara

Rolls boeuf 2/3pcs, Samoussas légumes 2/3pcs, Chicken lollipop 2/3pcs

2 personnes 18.00

3 personnes 26.50

SITAARA

CUISINE INDIENNE TRADITIONNELLE

PLATS

Butter Chicken

17.50

Poulet tendre mijoté dans une sauce onctueuse à la tomate, au beurre et aux épices douces

Poulet Tikka Massala

17.50

Poulet grillé au tandoor, oignons rouge, nappé d'une sauce à base de tomate et aux épices raffinées

Poulet Mangue

17.50

Poulet tendre mijoté dans une sauce mangue, lait de coco avec ses épices indiennes

Poulet Korma

17.50

Poulet tendre mijoté dans une sauce aux noix de cajou, amandes et épices délicates

Agneau Vindaloo

18.50

Curry d'agneau avec ses pommes de terres mijoté dans une sauce relevée

Boeuf Chitinadu

18.50

Bœuf marinés aux épices, sauce onctueuse aux poivrons et oignons

SITAARA

CUISINE INDIENNE TRADITIONNELLE

POISSON

Crevette Madras  20.00

Crevettes pimentées et épicées, plat du sud de l'Inde

Machi Karela  20.50

Poisson cuisiné avec du Karela (melon amer),
oignons et tomates, relevés d'épices fortes

Biryani Crevette 20.50

Riz Basmati long parfumé aux épices
lentement cuit avec des crevettes

*Tous nos plats sont accompagnés de riz basmati

* Nos plats sont préparés sur mesure à votre demande, vous pouvez choisir
de les relever à votre convenance 

SITAARA

CUISINE INDIENNE TRADITIONNELLE

NOS BIRYANIS

Héritage de la cuisine royale Indienne

Riz Basmati long parfumé aux épices lentement cuit avec la viande ou les légumes

Biryani Légumes	17.50
Biryani Poulet	18.50
Biryani Agneau	19.50

NOS GRILLADES

Poulet Tandoori	19.00
-----------------	-------

Poulet mariné avec un mélange d'épices et yaourt accompagné d'une sauce, grillée dans le four tandoor

Gambas Tandoori	25.00
-----------------	-------

Gambas mariné avec un mélange d'épices et yaourt accompagné d'une sauce, grillée dans le four tandoor

SITAARA

CUISINE INDIENNE TRADITIONNELLE

VÉGÉTARIENS

Baingan Bharta Aubergines grillés puis mijotés dans une sauce tomate et épices fumées	16.00
Butter Paneer Cubes de fromage indien dans une sauce crémeuse a base de beurre légèrement épicé	16.50
Palak Paneer Cubes de fromage indien dans une sauce aux épinards et épices parfumées	16.50
Korma légumes Légumes mijoté dans une sauce aux noix de cajou, amandes et épices délicates	16.50

*Tous nos plats sont accompagnés de riz basmati

* Nos plats sont préparés sur mesure à votre demande, vous pouvez choisir
de les relever à votre convenance 🌶️

SITAARA

CUISINE INDIENNE TRADITIONNELLE

MENU DÉCOUVERTE

31.00

Entrées

Chicken Lollipop

ou

Samoussas légumes

Plats

Butter Chicken

ou

Boeuf Chitinadu

ou

Palak Paneer

Desserts

Kulfi pistache

ou

2 Boules de glaces aux choix

SITAARA

CUISINE INDIENNE TRADITIONNELLE

NAANS

Le naan, pain indien traditionnel cuit au tandoor, est un incontournable des tables de l'Inde

Naan Nature	4.00
Naan Fromage	4.50
Naan Garlic (à l'ail)	4.50
Naan Fromage, Garlic	5.50

ACCOMPAGNEMENTS

Riz Basmati	4.00
Pommes de terre sautées	5.00
Mix Raita	5.00
Mélange de concombre , yaourt , menthe et fromage blanc	
Chutney Menthe	2.00
Chutney Mangue	2.00
Papadum	2.00
Chips indienne aux pois chiches	
Pickels	1.50
Mélange de légumes marinés au vinaigre et aux épices douces	

SITAARA

CUISINE INDIENNE TRADITIONNELLE

SPIRITIEUX

Cognac Prestignac 4cl	8.50
Rhum Indien Old Monk 4cl	7.50
Johnson Whisky 4cl	7.50
Absolute Vodka 4cl	7.50
Gin Bombay Saphir 4cl	7.00

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé à consommer avec modération

SITAARA

CUISINE INDIENNE TRADITIONNELLE

DESSERT

Coupe Banana Choco 8.50

Crème glacée Chocolat et Banane servie avec une sauce au chocolat, banane fraîche et une touche de chantilly

Coupe Sitaara 8.50

Sorbet mangue, glace coco, noix de coco rapée avec son coulis de mangue et une touche de chantilly

Tiramisu Mangue 7.50

Glaces

Vanille, Chocolat, Pistache, Mangue,
Coco, Passion, Citron vert, Café, Cannelle,
Yaourt, Banane, fruit de la passion, Orange

1 Boule 2.50

2 Boules 4.50

3 Boules 6.00

SITAARA

CUISINE INDIENNE TRADITIONNELLE

DESSERT INDIEN

Naan au Nutella 8.00

Le célèbre pain indien revisité en douceur chocolatée

Kulfi Pistache 6.50

Glace indienne onctueuse à la pistache, parfumée à la cardamome

Kulfi Mangue 6.50

Glace indienne onctueuse à la mangue, parfumée à la cardamome

Pâtisserie Indienne - Suijwi Halwa 5.00

Douceurs traditionnelles aux saveurs de cardamome, safran et pistache

Irish Massala Coffee 10.00

Café corsé infusé aux épices indiennes, relevé d'une touche de crème et de whisky

SITAARA

CUISINE INDIENNE TRADITIONNELLE

BOISSONS

Coca Cola 33cl	3.50
Coca Zéro 33cl	3.50
Ice Tea 25cl	3.50
Orangina 25cl	3.50
Limonade 25cl	3.00
Granini 25cl	3.80
Tomate, Orange et Pomme	
Sirop Monin 25cl	2.80
Grenadine, Violette, Citron, Menthe, Fraise, Mangue, Passion	
Diabolo 25cl	3.50
Carola Bleue 50cl	3.20
Carola Rouge 50cl	3.20
Carola Bleue 1L	5.00
Carola Rouge 1L	5.00
Lassi Mangue 20cl	4.50
Lassi Sucré 20cl	4.00
Lassie Nature 20cl	4.00

SITAARA

CUISINE INDIENNE TRADITIONNELLE

APÉRITIF

Coup de crémant d'Alsace AOP 12cl	4.50
Kir vin blanc 12cl	4.00
Kir Royal 12cl	4.00
Cémant d'Alsace AOP et crème de cassis	
Ricards, Pastis 2cl	3.50
Porto / Campari 6cl	4.00
Martini 6cl	3.90
Rouge, Blanc	

BIÈRE

Kingfisher 33cl	4.50
Panaché, Monaco, Picon, Cynar 25cl	4.90
Meteor 25cl	4.00

SITAARA

CUISINE INDIENNE TRADITIONNELLE

BOISSONS CHAUDES

Expresso	2.00
Déca	2.00
Café allongé	2.20
Café au lait	2.70
Chai	3.50
Chai latte	4.00
Thé menthe	3.50
Thé noir	3.50
Chocolat chaud	4.00
Irish Coffee	9.00
Irish Massala Coffee	10.00

SITAARA

CUISINE INDIENNE TRADITIONNELLE

COCKTAIL / MOCKTAIL

Hugo Spritz 25cl 7.50

Liqueur de sureau,
crémant d'Alsace et eau gazeuse

Mojito 25cl 7.50

Rhum blanc, citron vert, menthe fraîche
et eau gazeuse

Mango Spritz 25cl 7.50

Liqueur de mangue,
crémant d'Alsace et eau gazeuse

Virgin Mojito 25cl 6.50

Menthe fraîche, citron vert et eau gazeuse

Virgin Piña Colada 25cl 6.50

Douceur tropicale à la coco et à l'ananas

Prix net, service compris

SITAARA

CUISINE INDIENNE TRADITIONNELLE

VIN AU VERRE

Pinot noir Materne Haegelin AOP Alsace

1/2 17.50

1/4 8.00

verre 4.50

Côtes-du-Rhône Caprice D'Antoine AOP

1/2 16.50

1/4 8.00

verre 4.50

Brouilly Domaine Pardon AOP

1/2 25.00

1/4 13.00

verre 7.00

Vacqueyras Domaine Brunely AOP

1/2 25.00

1/4 13.00

verre 7.00

Côte de Provence AOP Les Hauts de Masterel

1/2 21.00

1/4 11.00

verre 6.00

SITAARA

CUISINE INDIENNE TRADITIONNELLE

VIN AU VERRE

Pinot Gris Materne Haegelin AOP Alsace

1/2 25.00

1/4 13.00

verre 7.00

Riesling Materne Haegelin AOP Alsace

1/2 23.00

1/4 12.00

verre 6.50

Gewurztraminer AOP Alsace Cave de Beblenheim

1/2 20.00

1/4 10.50

verre 5.50

Chardonnay Paul Mas Pays d'OC IGP

1/2 21.00

1/4 11.00

verre 6.00

SITAARA

CUISINE INDIENNE TRADITIONNELLE

VIN ROUGE

Pinot noir Materne Haegelin AOP Alsace 75cl	29.00
Vacqueyras Brunely AOP 75cl	34.00
Brouilly Domaine Pardon AOP 75cl	33.00
Côtes-du-Rhône Caprice D'Antoine AOP 75cl	22.00
Vin rouge Indien Grovers 75cl	26.00

VIN BLANC

Pinot Gris Materne Haegelin AOP Alsace 75cl	30.00
Riesling Materne Haegelin AOP Alsace 75cl	27.00
Gewurztraminer Beblenheim AOP Alsace 75cl	23.00
Chardonnay Paul Mas Pays d'Oc IGP 75cl	25.00

VIN ROSÉ

Côtes de Provence AOP Les Hauts de Masterel	25.00
---	-------

VIN PÉTILLANT

Crémant d'Alsace AOP Domaine Zoeller (AB)	33.00
---	-------

SITAARA

CUISINE INDIENNE TRADITIONNELLE

