

# 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** 16.00

Aubergines grillés puis mijotés  
dans une sauce tomate et épices fumées

**Butter Paneer** 16.50

Cubes de fromage indien dans une sauce crémeuse  
à base de beurre légèrement épicé

**Palak Paneer** 16.50

Cubes de fromage indien  
dans une sauce aux épinards et épices parfumées

**Korma légumes** 16.50

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

\*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
Chaï	3.50
Chaï 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

