

THE CROSSING

Indian Bistro

ENTREES - STARTERS

- PATTI CHAAT** 🌿 €4.50
Feuilles de shiso croustillantes et acidulées
Crisp shiso leaf, chickpea tempura, chutneys
- SWEET POTATO CHAAT** 🌿 €8.50
Patates douces rôties, menthe, grenade
Sweet potato, pomegranate, gram flour crisps
- CHUKANDAR SALAD** 🌿🥜 €8.50
Betteraves, fromage de brebis, vinaigrette au cumin
Beetroot & goats cheese salad, roasted cumin dressing
- MALAI BROCCOLINI** 🌿 €8.00
Brocoli doré, fromage crémeux à la cardamome verte
Charred broccolini, green cardamom, soft cheese, chilli oil
- CHICKEN TIKKA** €13.50
Poulet mariné au yaourt et à la menthe puis rôti au tandoor
Tandoor cooked boneless thighs, mint yoghurt

GARNITURES - SIDES

- BLACK DAL** 🌿 €7.00
Lentilles étuvées au fenugrec, mijotées pendant 8 heures
Lentils simmered for 8 hours, finished with butter & dry fenugreek
- BREADS** 🌿 €4.50
Pains traditionnels à l'ail ou au fromage
Garlic naan or cheese naan
- RICE** 🌿 €4.50
Riz basmati long grain vieilli
Fragrant long grain aged basmati
- RAITA** 🌿 €4.00
Yaourt, grenade et menthe
Yoghurt, pomegranate, mint

PLATS - MAINS

Tous les plats sont servis avec du riz basmati

All mains served with basmati rice

- PANEER BUTTER MASALA** 🌿 €19.00
Fromage ferme indien rôti, curry de tomates
Indian cottage cheese, rich tomato curry
- MASALA GOBHI** 🌿 €17.50
Chou-fleur fumé, condiment d'aubergine au ras-el-hanout
Smoked cauliflower, crushed eggplant, ras-el-hanout
- BUTTER CHICKEN** 🥜 €22.00
Poulet mijoté dans un curry de tomate aux noix de cajou et fenugrec
Chicken tikka, rich tomato fenugreek curry
- FISH CURRY** €23.50
Curry de poisson à la noix de coco et au gingembre
Curry leaf, coconut & ginger curry
- LAMB KORMA** 🥜 €24.00
Curry d'agneau tradition à la cardamome et au macis
Traditional lamb curry, cardamom & mace

DESSERTS

- KULFI** 🌿🥜 €6.50
Glace moelleuse et crouillante à la pistache
Milk soft serve, pistachios, 24 carat gold
- KHEER** 🌿 €7.50
Chia à la noix de coco, fruits d'été, hibiscus
Coconut chia pudding, summer berries & hibiscus
- MALAIYU** 🌿 €7.50
Mousse de safran, miel et feuilles de rose
Saffron espuma, honeycomb & rose

🌿 Vegetarian 🥜 Contains nuts

* Nous tenons à votre disposition la liste des allergènes éventuels contenus dans nos plats.
* We can provide you with a list of any allergens contained in our dishes.

Prix TTC, service compris
VAT and service included

The Crossing ainsi que ses fournisseurs s'engagent et garantissent l'origine française de toutes leurs viandes.
The Crossing and its suppliers are committed to guaranteeing the French origin of all their meats.

THE CROSSING

Indian Bistro

BIÈRES - BEERS 33CL

- JOSEF LES ZYTHOLOGUES** €6.00
Pilsner
- EMIL LES ZYTHOLOGUES** €6.00
Weisse
Wheat beer
- GEORGE LES ZYTHOLOGUES** €6.00
Ambré
Amber

VINS AU VERRE - WINES BY THE GLASS 12CL

- VIN ROUGE - DOMAINE DE PELLEHAUT, HARMONIE DE GASCOGNE, 2022** €7.00
Équilibré et fruité
Red wine, balanced and fruity
- VIN ROUGE - DOMAINE LE PRIEURÉ DES PAPES "CUVÉE MILLIÈRE" 2021** €7.00
Corsé, légèrement boisé, cerise noire
Red wine, full bodied, light oak ageing, black cherry fruit
- VIN BLANC - DOMAINE DES VAUX MARQUIS, BOURGOGNE, COTE D'AUXERRE BLANC VIEILLES VIGNES, CHARDONNAY** €7.00
Bel équilibre, minéral
White wine, beautiful balance, mineral
- VIN ROSÉ - DOMAINE FREDAVELLE ROSÉ, COTEAUX AIX EN PROVENCE 2022 BIO** €7.00
Léger, fruit intense, belle structure
Rosé wine, light, intense fruit, beautiful structure

SANS ALCOOL - SOFT DRINKS

- ROSE DARJEELING ICED TEA** €5.00
Darjeeling première chasse, pétales de rosé
Darjeeling first flush, rose petals
- LASSI** €5.00
Choix de sucré, nature ou mangue
Choice of sweet, plain or mango
- MINT LEMONADE** €5.00
Cumin grillé, menthe écrasée, jus de citron frais
Toasted cumin, Crushed mint, fresh lemon juice
- MASALA CHAAS** €5.00
Gingembre, cumin, babeurre
Ginger, cumin, buttermilk
- SOFT DRINKS** €4.50

COCKTAILS AVEC ET SANS ALCOOL COCKTAILS AND MOCKTAILS

- ATTAR COCKTAIL** €9.50
Tequila reposado, liqueur d'orange, jus de citron vert, thé Jol 247
Tequila reposado, orange liqueur, lime juice, jol 247 tea
- MAUVE COCKTAIL** €9.50
Gin, crème de violette, liqueur d'orange, jus de citron vert, thé Baal
Gin, crème de violette, orange liqueur, lime juice, Baal tea
- IVORY MOCKTAIL** €7.50
Thé blanc Pai mu tan, thé vert Mao Feng, cardamome, gingembre, cannelle, clous de girofle
Pai mu tan white tea, Mao feng green tea, cardamom, ginger, cinnamon, cloves
- ORIGIN MOCKTAIL** €7.50
Thé noir de Ceylan, cardamome, cannelle, clous de girofle, gingembre
Ceylon black tea, cardamom, cinnamon, cloves, ginger

BOISSONS CHAUDES - HOT BEVERAGES

- KARAK CHAI** €5.00
Thé au lait épicé, safran, cardamome
Spiced milk tea, saffron, cardamom
- SÉLECTION DES THÉS INDIENS
INDIAN TEA SELECTION** €5.00
Grains de café indiens d'origine unique - Hoysala Estate, Karnataka
Single origin India coffee beans - Hoysala Estate, Karnataka
- ESPRESSO** €3.00
DOUBLE ESPRESSO €4.00
AMERICANO €4.00
CAPPUCCINO €5.00
LATTE €5.00