BIÈRES - BEERS 33CL

JOSEF LES ZYTHOLOGUES €7
Pilsner - Blonde

EMIL LES ZYTHOLOGUES €7
Weisse - Blanche
Wheat Beer

CARLSBERG LAGER €6
Pilsner Blonde
Pilsner Blonde

SANS ALCOOL - SOFT DRINKS 33CL

ROSE ICED TEA €5.50
Thé noir glacé, pétales et eau de rose
Iced black tea, rose water and petals

MADRAS BISSAP €5.50
Hibiscus, menthe, vanille, gingembre
Hibiscus, mint, vanilla, ginger

LASSI €5.50
Au choix : nature, sucré ou mangue
Choice of Plain, sweet or mango

MINT LEMONADE €5.50
Cumin grillé, menthe écrasée, jus de citron
Toasted cumin, crushed mint, lime juice

SOFT DRINKS €4.50
Coca Cola, Coca Cola Zero, Sprite, Orangina,
Orange Juice, Apple (pomme) Juice, Evian, Badoit

BOISSONS CHAUDES - HOT BEVERAGES

KARAK CHAI €6
Thé au lait épicé, safran, cardamome
Spiced milk tea, saffron, cardamom

SÉLECTION DES THÉS
TEA SELECTION €5
Jasmin / Assam / Infusion Rooibos mangue
Jasmine / Assam / Infusion mango Rooibos

ESPRESSO €3
DOUBLE ESPRESSO €4
AMERICANO €4
CAPPUCCINO €5
LATTE €5

EAUX - WATERS

Eau filtrée, plate ou gazeuse *€2*
Charcoal filtered waters (still/sparkling)

VINS AU VERRE OU BOUTEILLE - WINE BY GLASS/BOTTLE

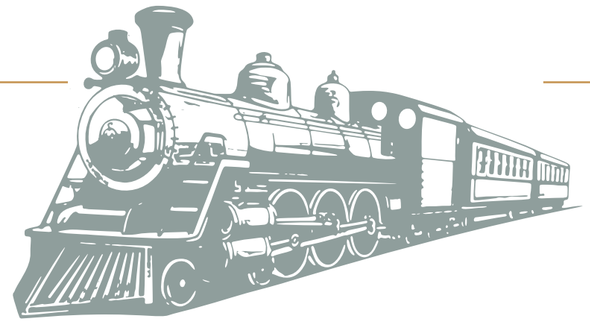
VIN ROUGE - DOMAINE LE PRIEURÉ DES PAPES "CUVÉE MILLIÈRE" 2021 €8/ €42
Corsé, légèrement boisé, cerise noire
Red wine, full bodied, light oak ageing,
black cherry fruit

VIN BLANC - DOMAINE DES VAUX MARQUIS, BOURGOGNE, COTE D'AUXERRE BLANC VIEILLES VIGNES, CHARDONNAY €8/ €42
Bel équilibre, minéral
White wine, beautiful balance, mineral

VIN ROSÉ - DOMAINE FREDAVELLE ROSÉ, COTEAUX AIX EN PROVENCE 2022 BIO €8/€38
Léger, fruit intense, belle structure
Rosé wine, light, intense fruit, beautiful structure

AFTERNOON TEA €12

THÉ POUR DEUX PERSONNES
POT OF TEA FOR 2
Veg Samosa / Gulab Jamun Brioche Pudding
Disponible tous les jours de 15h à 18h
Available everyday | 3pm to 6pm



Préparez-vous à célébrer la diversité culturelle de l'Inde alors que nous vous invitons à un voyage captivant à travers toutes ses saveurs.

Préparez-vous à une expérience hors du commun qui éveillera vos papilles à une symphonie gustative qui vous transportera directement au cœur battant de l'Inde.

Get ready to celebrate the magnificent tapestry of India's diverse cultural mosaic as we invite you on a captivating journey through India's borders and flavors.

Prepare for an extraordinary experience as your taste buds awaken to a symphony of flavors, transporting you straight to the beating heart of India.

THE CROSSING
Indian Bistro

SNACK - APÉRITIF

PAPAD WITH CHUTNEY €3
Ahmedabad, Gujarat Rajasthan
Sauce à la menthe, achaar mélangé, chutney de tamarin
Mint sauce, mix pickle, tamarind chutney

ENTRÉE - STARTER

DAHI PURI €7
Mumbai, Maharashtra
Coquilles de riz soufflées, pomme de terre, tamarin, coriandre, yaourt
Crisp rice puff, tangy potatoes, tamarind, coriander chutney, yoghurt

SAMOSA €7
Ludhiana, Punjab
Beignets croustillants farcis de petits pois et de pommes de terre
Crisp pastry filled with peas & potatoes

ALOO TIKKI €10
Benaras, Uttar Pradesh
Galette de pommes de terre croustillante, chutney de tamarin, sauce au yaourt, chaat masala maison
Crispy potato cake, tamarind chutney, yoghurt sauce home made chaat masala

CAULIFLOWER 65 €10
Madras, Tamil Nadu
Popcorn de chou-fleur frit, sauce au chili feuilles de curry
Deep fried cauliflower popcorn, chilli sauce, curry leaves

CRISPY SALAD €9
Bangalore, Karnataka
Salade croquante, concombre, tomates cerises, sauce au sésame
+ Poulet €3 | + Crevette €5
Crunchy salad, cucumber, cherry tomatoes, sesame sauce
+ Chicken €3 | + Prawn €5

CHICKEN TIKKA €12
Delhi, New Delhi
Poulet mariné au yaourt, chilli et à la menthe
Boneless chicken marinated with chilli, mint & yoghurt

GUNPOWDER PRAWNS €14
Pondicherry, Tamil Nadu
Crevettes, ail confit, beurre, épices podi
Prawns, podi masala, garlic butter

SHAMI KEBAB €13
Lucknow, Uttar Pradesh
Galettes d'agneau et de lentilles jaunes, grillées à la poêle, oignons marinés
Lamb and yellow lentil patties, pan grilled, pickled onions

** 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.*

FORMULE CROSSING

ENTRÉE / PLAT OU PLAT DESSERT €34
Starters / Main or Main / Dessert

ENTRÉE / PLAT DESSERT €39
Starters / Main / Dessert

Servi avec.. Riz + Eau filtrée + Vin / Bières
Service with.. Rice + Filtered water + Wine / Beer

THE TIFFIN CABIN

TIFFIN CABIN FORMULA €29

La boîte à lunch indienne - depuis les années 1800, les "dabbawalas" ou "livreurs de boîtes à déjeuner" livrent des millions de repas frais dans un système simple mais efficace "Six Sigma" de boîtes empilées !

Notre initiative en matière de développement durable

Recevez votre repas dans un tiffin pour €15 et obtenez 10% de réduction sur les 3 commandes suivantes!

PLATS - MAINS
Recommandé avec du riz ou du naan

SAAG ALOO €22
Jalandar, Punjab
Épinards à la crème,pommes de terre sautées,
Creamed greens, Roasted baby potato

PANEER BUTTER MASALA €27
Delhi, New Delhi
Paneer, tomates et oignons, noix de cajou et poivrons
Paneer, rich tomato and onion, cashew and bell peppers

BUTTER CHICKEN €25
Delhi, New Delhi
Poulet jaune mijoté dans un curry de tomate aux noix de cajou et fenugrec
Chicken tikka, rich tomato, cashew and fenugreek curry

PRAWN CURRY €25
Cochin, Kerala
Curry de crevettes à la noix coco
Prawn curry, coconut, curry leaf

LAMB KORMA €24
Hyderabad, Telangana
Agneau désossé, cardamome, menthe, curry au yaourt
Boneless lamb, cardamom, mint, yoghurt curry

Vegetarian Vegan Nuts Shellfish Halal

Prix TTC, service compris
VAT and service included

Feb 2025

PLATS - MAINS RICE

CHICKEN BIRYANI €28
Lucknow, Uttar Pradesh
Poulet, riz basmati au safran, poivre et cardamome à l'étoufflée
Chicken cooked with Basmati rice, pepper, cardamom & saffron

NAAN

AU FROMAGE - CHEESE €6.5

NATURE OU AU BEURRE €4.5
Plain or Butter

AIL ET CIBOULETTE €6.5
Confit garlic & chive

TRUFFE ET FROMAGE DE CHÈVRE €8.5
Goat's cheese & truffle

ALOO KULCHA €6
Pommes de terre, oignon, graines de coriandre grillées
Spiced potatoes, onion, toasted coriander seeds

GARNITURES - SIDES

DAL MAKAHANI €9
Amritsar, Punjab
Lentilles noires, tomates, beurre, crème
Black lentil, tomatoes, butter, cream

RICE €4.5
Riz Basmati à la vapeur
Steamed Basmati rice

BOONDI RAITA €5
Bundi, Rajasthan
Yaourt, sphères de farine de pois chiche, cumin grillé
Yogurt, gram flour spheres, toasted cumin

DAHIWALE CHOLE €9
Pois chiches cuits lentement, yaourt, curcuma
Slow cooked chickpea, yogurt, turmeric

DESSERTS

COFFEE DATE CAKE €7.5
Panjim, Goa
Gâteau aux dattes avec sauce caramel à la cannelle et glace à la vanille
Date Cake with Cinnamon Toffee Sauce and Vanilla Ice Cream

MANGO SERRADURA €7.5
Panjim, Goa
Mangue, sablé, fromage frais
Mango, shortbread, cream cheese