

PAPPAD TRAY WITH CHUTNEY €5

Papadums servis avec un trio de chutneys maison
Poppadums with trio of house chutneys

PETIT PLATS - SMALL PLATES

DAHI PURI

Sphère croustillante de blé | pomme de terre acidulée | chutney de tamarin | yaourt épicé
Crisp wheat sphere | tangy potato | tamarind chutney | spiced yoghurt

€10



JUNCTION ALOO TIKKI

Galette croustillante de pomme de terre | chutney de tamarin | salade de carottes et betteraves
Crispy potato pattie | tamarind chutney | carrot and beet slaw

€10



CHEESE AND CHILLI NAAN

Naan au fromage et piment fermenté
Cheese and fermented chili naan

€6.5



KERALA FRIED CHICKEN

Poulet frit | sel épicé | aioli gunpowder | feuilles de curry
Fried chicken | spicy salt | gunpowder aioli | curry leaf

€12

SALAD

CORN 'BHUTTA' AND GREENS

Salade de maïs "highway style" | concombres et tomates & jeunes pousses | fromage de chèvre | sauce au cumin et moutarde au miel
Ajoutez du poulet +€4 | Ajoutez des crevettes +€6
Highway style corn salad | cucumber - tomato & mixed greens | goat's cheese | cumin - honey mustard drizzle
Add chicken +€4 | Add prawn + €6

€11



GRILLS

GUNPOWDER PRAWNS

Crevettes, ail confit, beurre, épices podi
Prawns | podi masala | garlic butter

€18



CHICKEN TIKKA

Haut de cuisse de poulet désossé | marinade au piment du cachemire et yaourt | labneh à la menthe | masala noir
Boneless chicken thigh | kashmiri chili & yoghurt marinade | mint labneh | black masala

€15



TANDOORI GOBHI

Chou-fleur grillé | marinade au curcuma et piment | oignons masala
Charred cauliflower | turmeric and chili marinade | masala onion

€14



FORMULE - FORMULA

DARJEELING EXPRESS

€37

Petit plat + curry + riz + vin/bière
Small plate + curry + rice + wine/beer

THE FIRST CLASS

€42

Petit plat + curry + riz + dessert + vin/bière
Small plate + curry + rice + dessert + wine/beer

BIRYANI

CHICKEN DUM BIRYANI €28

Poulet désossé | épices parfumées | riz basmati au safran | raita
Boneless chicken | fragrant spices | saffron basmati rice | raita



CURRIES

Recommandé avec du riz ou du naan

RAILWAY LAMB CURRY €26

Agneau désossé braisé lentement | curry au yaourt, fenouil et piment du Cachemire
Slow braised, boneless lamb | yoghurt, fennel and Kashmiri chilli curry



ALLEPPEY PRAWN CURRY €26

Crevettes pochées | curry de coco, gingembre et curcuma | moutarde et feuilles de curry
Poached prawns | coconut, ginger & turmeric curry | mustard & curry leaves



MUSHROOM & VEGETABLE KORMA €24

Champignons de Paris | légumes de saison | ragoût de coco
Paris mushrooms | seasonal vegetables | coconut stew



BUTTER CHICKEN €26

Poulet désossé | fondue de tomate et beurre | fenugrec et cardamome
Boneless chicken | tomato and butter fondue | fenugreek & cardamom



TAWA PANEER BUTTER MASALA €25

Fromage frais pressé 'paneer' | oignon mariné et masala de tomate
Pressed cottage cheese 'paneer' | pickled onion and tomato masala

NAANS

PLAIN NAAN

Naan nature

€4.5

BUTTER NAAN

Naan au beurre

€5

ALOO KULCHA

Pain farci aux pommes de terre épicées

€6

CHEESE NAAN

Naan au fromage

€6.5

GARLIC & CHIVE NAAN

Naan à l'ail confit et ciboulette

€6.5

GOAT'S CHEESE & TRUFFLE NAAN

Naan au fromage de chèvre et truffe

€8.5

GARNITURES - SIDES

DAL MAKHANI

Lentilles noires mijotées longuement | tomate | beurre
Long and slow cooked black lentils | tomato | butter

€9

YELLOW DAL TADKA

Ragoût de lentilles jaunes façon 'railway tiffin' | piment-ail
Railway tiffin style yellow lentil stew | chili garlic tempering

€9

ZEERA ALOO

Pommes de terre sautées | cumin, gingembre & piment frais
Sautéed potato | cumin, ginger & fresh chili

€9

SAAG

Légumes verts de saison à l'ail
Seasonal greens with garlic

€9

RAITA

Yaourt fouetté | cumin grillé
Whisked yoghurt | toasted cumin

€5

RICE

Riz basmati à la vapeur
Steamed basmati rice

€4.5

DESSERTS

SORBET

Boules de sorbet aux fruits de saison
Seasonal fruit sorbet scoops

€6

MANGO SERRADURA

Mangue, fromage à la crème fouettée, biscuit émietté
Mango, whipped cream cheese, biscuit crumb

€8



SAFFRON KHEER

Riz au lait | cardamome | safran
Chilled milk and rice pudding | cardamom | saffron

€8



GULAB JAMUN WITH ICE CREAM

Boulettes de lait frites | pistache | glace vanille
Fried milk dumplings | pistachio | vanilla ice cream

€8

BIÈRES - BEERS 33CL

KINGFISHER Blonde Lager	€8
HEINEKEN Blonde Pilsner	€8
1664 BLANCHE Blanche Wheat beer	€8

SANS ALCOOL - WITHOUT ALCOHOL 33CL

ROSE ICED TEA Thé noir glacé, pétales de rose et eau de rose Iced black tea, rose water and petals	€6.5
MADRAS BISSAP Hibiscus, menthe, vanille, gingembre Hibiscus, mint, vanilla, ginger	€6.5
LASSI Au choix nature, sucré ou mangue Choice of plain, sweet or mango	€6.5
MUMBAI BLOSSOM LEMONADE Cumin grillé, menthe écrasée, jus de citron, fleurs d'oranger Toasted cumin, crushed mint, lemon juice, orange blossom	€6.5
SOFT DRINKS Coca Cola, Coca Cola Zero, Sprite, Orangina, Evian, Badoit	€4.5
WATER Eau filtrée (gazeuse) Filtered waters (sparkling)	€2

BOISSONS CHAUDES - HOT BEVERAGES

KADAK CHAI Thé au lait épicé, safran, cardamome Spiced milk tea, saffron, cardamom	€6
SÉLECTION DES THÉS / TEA SELECTION Jasmin / Assam / Infusion Rooibos mangue Jasmine / Assam / Infusion mango Rooibos	€5
ESPRESSO	€3
DOUBLE ESPRESSO	€4
AMERICANO	€4
CAPPUCCINO	€5
LATTE	€5

*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.

VINS - WINES

VIN ROUGE - DOMAINE LE PRIEURÉ DES PAPES "CUVÉE MILLIÈRE" 2021 Corsé, légèrement boisé, cerise noire Full-bodied red wine with light oak ageing and notes of black cherry Iced black tea, rose water and petals	€9 / €47
VIN BLANC - DOMAINE DES VAUX MARQUIS, BOURGOGNE, COTE D'AUXERRE CHARDONNAY Bel équilibre, minéral Well-balanced, mineral white wine	€9 / €47



Nommé d'après les passages à niveau ferroviaires indiens, ces intersections où les routes et les cultures se rencontrent, The Crossing rassemble les saveurs variées du pays dans un seul voyage culinaire.

Avec plus de deux décennies d'expérience dans l'industrie de la restauration, le chef Ankur a collaboré avec des chefs étoilés Michelin, lancé des concepts primés et continue de redéfinir ce qui rend une expérience culinaire vraiment exceptionnelle.

Named after India's railway crossings, those intersections where routes and cultures meet, The Crossing brings together the country's diverse flavours into one culinary journey.

With over two decades in the restaurant industry, Chef Ankur has collaborated with Michelin-starred chefs, launched award-winning concepts, and continues to redefine what makes a dining experience truly exceptional.

Prix TTC, service compris
VAT and service included



Paris | Nice

THE CROSSING
Indian Bistro