

FORMULE KEPU 17.00 €

FORMULE VEGETAIRIEN

24.00 €

BHOU:

Repas complet inclus:

Full meal includes:

JAA (BHAT)

Riz Blanc

Plain Rice

KEN

Soupe de lentilles aux herbes

Soup of lentil with herbs

NITAA TARKARI

Deux légumes aux épices

Two vegetables with spices

KHA YU LAA

Poulet aromatisé aux épices

Chicken prepared with aromatic spices

GOLBHEDA YU ACHAR

Salsa de tomates

Tomato salsa

*** **

DESSERT:

PANCHAMRIT

Mélange de cinq arômes

Emulsion of five nectars

*** **

NEPALI CHIYA

Thé Népalais au lait

Nepalese Milk Tea

ENTREE

TARKARI YU MOMO

Raviolis de légumes préparées à la tradition

Népalaise

Nepalese traditional vegetables raviolis

*** **

BHOU:

Repas complet inclus:

Full meal includes:

JAA (BHAT)

Riz Blanc

Plain Rice

KEN

Soupe de lentilles aux herbes

Lentil soup with herbs

SOTA TARKARI

Trois légume aux épices

Three vegetables with spices

GOLBHEDA YU ACHAR

Salsa de tomates

Tomato salsa

*** **

DESSERT :

SIKARNI

Fromage blanc aux épices

Cottage cheese with spices

*** **

NEPALI CHIYA

Thé Népalais au lait

Nepalese Milk Tea

32.90 €

FORMULE PATAN

24.00 €

ENTREE

SAMAYA BAJEE

Assortiment de hors d'œuvres servis pendant les Cérémonies

Assortments of hors d'œuvres served during ceremonies

*** **

BHOU:

Repas complet inclus:

Full meal includes:

KESHARI YU JAA (KESHARI BHAT)

Riz au safran

Rice with saffran

KEN

Soupe de lentilles aux herbes

Lentil soup with herbs

NITA TARKARI

Deux légumes aux épices

Two vegetables with spices

BANGOUR YU LAA

Viande de porc aromatisé aux épices

Pork with aromatic spices

GOLBHEDA YU ACHAR

Salsa de tomates

Tomato salsa

*** **

DESSERT :

MANVOGUE

Gâteaux Népalais

Nepalese cake

*** **

APERETIF

AYELA (RAKSSI)

Traditionnel Alcools de riz distillé

Traditional distilled Rice alcohol

ENTREE

LAA YU MOMO

Raviolis de viande préparées à la tradition

Népalaise

A Nepalese traditional meat raviolis

*** **

BHOU:

Repas complet inclus:

Full meal includes:

MASALA YU JAA

Riz masala avec noix de cajou,

raisin sec, cannelle, cardamome

Masala rice with cashew, raisin, cinnamon, cardamum

KEN

Soupe de lentilles aux herbes

Lentil soup with herbs

NITA TARKARI

Deux légumes aux épices

Two vegetables with spices

KHAA YU LAA

Poulet aromatisé aux épices

Chicken with aromatic spices

NYAN (MACHHA)

Poisson aromatisé aux épices

Fish aromatic spices

GOLBHEDA YU ACHAR

Salsa de tomates

Tomato salsa

*** **

DESSERT:

KEPOU YU KHEER

Gâteau de vermicelles

Vermicelli pudding

*** **

NEPALI CHIYA

Thé Népalais au lait

Nepalese Milk Tea

FORMULE NAKHATYA

A PARTIR DE 4 PERSONNES

49.00 € PAR PERSONNE

ENTREE

KHEN SAWAN/ THWON

Assortiment de hors d'œuvres de bien venue et bonne heures servis pendant les Cérémonies/ traditionnel

Bière du riz

Assortments of hors d'œuvres of welcome & good luck served during ceremonies/ Traditional Rice Wine

KAULAA

Assortiment de plats de dégustations

Assortments of different dishes for degustations

WO

Galette de lentilles

Flaky cake of lentils

AALOU YU ACHAR

Saumure de Pommes de Terre aux épices

Saumure of Potatos with spices

BOUWO

Variétés de lentilles aux épices

Verities of lentils with spices

BHOUTAN

Sauté de Foies de volaille aromatisé aux épices

Stir-fried livers of chicken with aromatic spices

BHOU:

Repas complet inclus:

Full meal includes

MASALA YU JAA

Riz masala avec noix de cajou, raisin sec, cannelle, cardamome

Masala rice with cashew, raisin, cinnamon, cardamum

HEN YU LAA

Viandes de Canard aux épices

Pieces of duck with spices

KHA YU LAA

Poulet aromatisé aux épices

Chicken prepared with aromatic spices

SOTAA TARKARI

Trois légumes aux épices

Three vegetables with spices

GOLBHEDA YU ACHAR

Salsa de tomates

Tomato salsa

*** **

DESSERT :

SISSA FOUSSA/DHEOU/AYELA

Variétés de légumes/yaourt/ Alcool Traditionnel

Verities of vegetables/ Yogurt/Traditional Rice alcohol

A LA CARTE

SOUPES

AALOU CHHWON ----- 7.50 €

Soupe de Pomme de Terre & cœur de bambou préparés à la tradition Népalaise

A Nepalese traditional soup of potatos & heart of bamboo

KWOITI ----- 7.50 €

Soupe des lentilles préparées à la tradition Népalaise

A Nepalese traditional soup of the different lentils

KHA YU JHOL ----- 7.50 €

Soupe de Poulet

Chicken Soup

DOUKOU WO MOU YU JHOL ---- 8.00 €

Soupe de Gigot & lentilles

Gigot & lentils Soup

TARKARI YU JHOL ----- 7.00 €

Soupe de Légumes

Vegetable Soup

KEN (DAL) ----- 4.00 €

Soupe de Lentilles

Soup of lentils with herbs

ENTREES

SAMAYA BAJEE ----- 10.00 €

Assortiment de hors d'œuvres servis pendant les Cérémonies

Assortments of hors d'œuvres served during ceremonies

TARKARI YU MOMO ----- 10.00 €

Raviolis de légumes préparées à la tradition Népalaises

Nepalese traditional vegetables raviolis

LAA YU MOMO ----- 10.00 €

Raviolis de viande préparées à la tradition Népalaise

A Nepalese traditional meat raviolis

WO ----- 6.00 €

Galette de lentilles

Flaky cake of lentils

KHEN WO ----- 8.00 €

Galette de lentilles aux œufs

Flaky cake of lentils filled with eggs

LAA WO ----- 8.50 €

Galette de lentilles avec viande hachée

Flaky cake of lentils filled with ground meat

BHANTA WO ----- 5.50 €

Beignets d'Aubergines

Culin fritter of Aubergines

TARKARI WO ----- 6.00 €

Beignets de Légumes

Culin fritter of vegetables

KHEN CHATAMARI----- 7.50 €
Crêpe Népalaise aux œufs
Nepalese crepes with eggs

LAA CHATAMARI ----- 8.00 €
Crêpe Népalais avec viande hachée
Nepalese crepes with mince meat

HEN YU CHWOYELAA ----- 10.00 €
Viandes de Canard marinées aux épices
Pieces of duck marinated with spices

KHA YU CHWOYELAA ----- 8.50 €
Viandes de Poulet marinées aux épices
Pieces of chicken marinated with spices

TARKARI YU PARIKAR

LEGUMES :

JAA (BHAT) ----- 4.50 €
Riz Blanc
Plain Rice

KESHARI YU JAA ----- 5.00 €
Riz au safran
Rice with saffran

MASALA YU JAA ----- 6.50 €
Riz masala avec noix de cajou, raisin sec, cannelle, cardamome
Masala rice with cashew, raisin, cinnamon, cardamum

BHUTEYANA TAGOU JAA ----- 6.50 €
Riz sauté avec les légumes aux épices
Fried rice with vegetables & spices

AALOU BHOUTEYANA TAGOU ----- 5.00 €
Pommes de terre sautées
Fried potatoes

AALU KAULI YU TARKARI ----- 6.00 €
Pommes de terre et choux fleurs sautés aux épices
Stir-fried potatoes and cauliflower with spices

WAUNCHA (TARKARI) ----- 7.00 €
Épinards sautés aux épices
Stir-fried green spinach

RAMTORIYA YU TARKARI ----- 6.50 €
Gombo sauté aux épices
Stir fried ladies-finger with spices

BHANTA YU TARKARI ----- 5.25 €
Aubergines sautées aux épices
Stir fried aubergines with spices

FASSI YU TARKARI ----- 5.25 €
Courgettes sautées aux épices
Stir-fried courgettes with spices

CHAOU YU TARKARI ----- 5.50 €
Champignons sautés aux épices
Stir-fried champignons with spices

KATAR YU TARKARI ----- 5.50 €
Délice de Légumes Jack Fruits
Delice of vegetable jack fruits

AALOU YU ACHAR ----- 5.50 €
Saumure de Pommes de Terre aux épices
Saumur of Potatoes with spices

GOLBHEDA YU ACHAR ----- 4.50 €
Salsa de tomates
Tomato salsa

VIANDES & POISSONS

HICA TAGOU BANGOUR YU LAA---- 8.00 €
Sauté de porc aromatisé aux épices
Stir-fried pork with aromatic spices

HICA TAGOU KHA YU LAA ----- 8.00 €
Sauté de poulet aromatisé aux épices
Stir-fried chicken with aromatic spice

HICA TAGOU CHEEKHA YU LAA ----- 9.00 €
Sauté de dinde aromatisé aux épices
Stir-fried turkey with aromatic spice

HEN YU LAA ----- 10.00 €
Magret de canard aux épices
Stir-fried Pieces of steak let of duck prepared with spices

BANGOUR YU LAA ----- 7.50 €
Viande de porc aromatisé aux épices
Pork with aromatic spices

KHAA YU LAA ----- 7.50 €
Poulet aromatisé aux épices
Chicken with aromatic spices

CHEEKHA YU LAA ----- 8.00 €
Dinde aromatisée aux épices
Turkey with aromatic spices

DOUKOU YU LAA----- 9.00 €
Gigot en morceaux aromatisé aux épices
Gigot with aromatic spices

CHHOUYA TAGOU HEN YU LAA ----- 11.00 €
Grillade de morceaux de magret de canard
Grilled pieces of duck

CHHOUYA TAGOU KHAA YU LAA ---- 9.00 €
Grillade de morceaux de poulet
Grilled pieces of chicken

CHHOUYA TAGOU CHEEKHA YU LAA 9.00 €
Grillade de morceaux de dinde
Grilled pieces of turkey

CHHOUYA TAGOU DOUKOU YU LAA----- 9.50 €
Grillade de morceaux gigot
Grilled pieces of gigots

CHHOUYA TAGOU MISSE MASSE ----- 11.00 €
Grillade de morceaux de poulet, gigot, canard & saumon
Grilled pieces of chicken, gigot, duck & salmon

CHHOUYA TAGOU NYAN ----- 11.00 €
Grillade de morceaux saumon
Grilled pieces of salmon

NYAN (MACHHA) ----- 10.50 €
Saumon aromatisé aux épices

SISA FOUSA YU
PARIKAR
DESSERTS

PANCHAMRIT ----- 4.50 €

Mélange de cinq arômes
Emulsion of five nectars

SIKARNI ----- 4.75 €

Fromage blanc aux épices
Cottage cheese with spices

KESHARI YU KHEER ----- 5.50 €

Gâteau de riz au safran
Rice pudding with saffron

KEPOU YU KHEER ----- 5.50 €

Gâteau de vermicelles
Vermicelli pudding

CHATAMARI ----- 6.75 €

Crêpe Népalaise aux chocolats
Nepalese chocolat crepe

MANVOGUE ----- 5.50 €

Gâteaux Népalais
Nepalese cake

CHIYA WO KAFI
THE ET CAFÉ
TEA AND COFFEE

NEPALI CHIYA ----- 3.50 €

Thé Népalais au lait
Nepalese Milk Tea

NEPALI HAKOU CHIYA ----- 3.50 €

Thé Népalais sans lait
Nepalese black Tea

PALOU YU CHIYA ----- 3.50 €

Thé aux gingembres
Ginger Tea

KAFI ----- 3.00 €

Café
Coffee