

APERITIFS

COCKTAIL MAISON	12 cl	6,00 €
JACK DANIEL'S OU CHIVAS REGAL	4 cl	8,00 €
J & B	4 cl	7,00 €
KIR Framboise ou VODKA ORANGE.....	12 cl	7,00 €
RICARD,	4 cl	7,00 €
PICON BIÈRE ou PICON VIN BLANC.....	20 cl	7,00 €

BIERES

LEFFE OU STELLA.....	25 cl	4,50 €
BIÈRES INDIENNES (Taj Mahal ou King Ficher)	33 cl	6,50 €

VINS

VINS ROUGES	37,5 cl	75 cl
VIN INDIEN GROVER.....	14,00 €	25,00 €
BORDEAUX COUR MONTESSANT.....	13,00 €	21,00 €
MOUTON CADET BORDEAUX	-	24,00 €
LALANDE DE POMEROL	-	25,00 €
CÔTES DU RHÔNE.....	-	24,00 €
MORGON	-	22,00 €
VIN ROUGE, ROSÉ, BLANC AU VERRE	12 cl	4,00 €
VIN ROUGE, ROSÉ, BLANC AU PICHET	25 cl	6,00 €
VIN ROUGE, ROSÉ, BLANC AU PICHET	50 cl	10,00 €

VINS ROSES	37,5 cl	75 cl
VIN INDIEN GROVER.....	14,00 €	25,00 €
CÔTES DE PROVENCE	-	19,00 €
TAVEL.....	-	24,00 €

VINS BLANCS		75 cl
MUSCADET SUR LIE		21,00 €
PETIT CHABLIS		33,00 €

CHAMPAGNES		75 cl
CHAMPAGNE DU MOMENT.....		40,00 €

BOISSONS CHAUDES

THÉ MAISON TCHAI (AU LAIT/WITH MILK)		3,50 €
THÉ NATURE/THÉ MASSALA/THÉ À LA MENTHE/INFUSION.....		3,00 €
CAFÉ/DÉCAFÉINÉ		2,00 €
DIGESTIFS INDIENS	4 cl	6,00 €
Liqueur de mangue ou gingembre ou melon		

BOISSONS FRAÎCHES

Coca-cola	33 cl	3,50 €
Coca-cola zéro sucres.....	33 cl	3,50 €
Fanta orange	33 cl	3,50 €
Sprite	33 cl	3,50 €
SIROP À L'EAU.....	25 cl	3,50 €
JUS DE FRUITS	25 cl	3,50 €
mangue		

NOTRE SPÉCIALITÉ

(sans alcool)

LE LASSI EST UNE BOISSON ONCTUEUSE À BASE DE YAOURT DE LAIT ET DE DIFFÉRENTS PARFUMS. (MANGUE, ROSE, SUCRÉ, SALÉ)

LASSI.....	33 cl	6,00 €
------------	-------	--------

EAUX

	50 cl	1 l
VITTEL	3,50 €	5,00 €
SAN PELLEGRINO	3,50 €	4,50 €

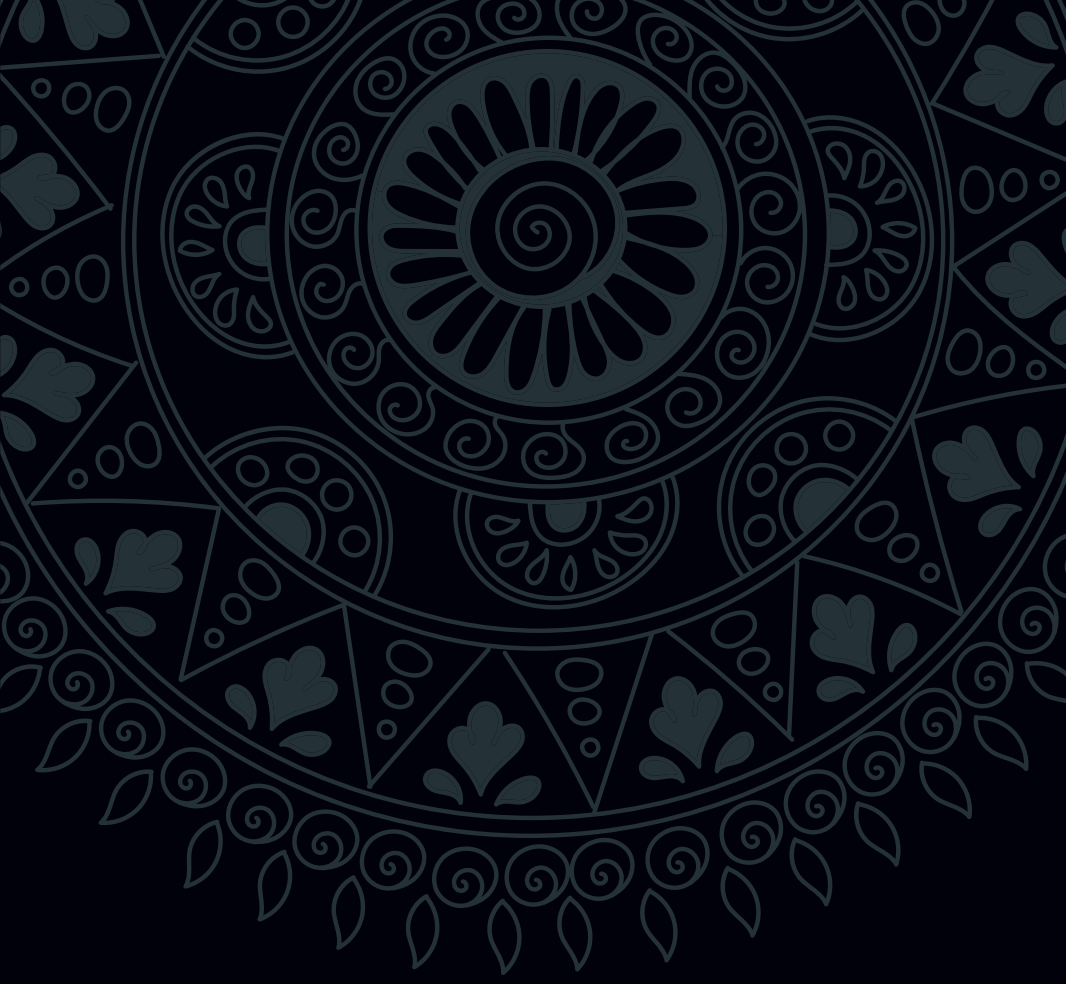
Jai Ho



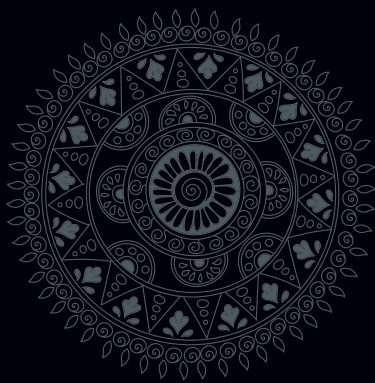
16, avenue Charles St. Venant • 59000 Lille

06 08 68 74 78

www.jai-ho.fr • facebook : Jai-ho



Jai Ho



ENTRÉES/STARTERS

- Pakora 9,00 €
Beignets de légumes.

- Alloo Mattar Tikki (végétarien) 9,00 €
Croustillant aux petits pois, pomme de terre et noix de cajou.

- Chicken Tandoori 9,00 €
Poulet mariné et grillé.

- Chicken Tikka 9,00 €
Filet de poulet mariné aux épices tikka massala puis grillé.

- Tulse Seekh 9,00 €

Préparé avec de la viande hachée aux épices. servi avec de la sauce à la menthe.

PLAT PRINCIPAUX/MAIN COURSES

Les plats sont relevés uniquement à la demande

POULET/CHICKEN

Les plats sont servis avec le riz basmati.

- Chicken Tikka Massala 18,00 € (Specialité de chef)

Le poulet tikka massala est un plat composé de morceaux de poulet cuits, puis cuisinés dans une sauce aux différentes épices. C'est un plat populaire en Occident.

- Chicken Korma 17,00€
Korma est un plat peu épicé avec une sauce épaisse. Il est fait avec des amandes et des noix de cajou.

- Butter Chicken 17,00 € (Specialité de chef)
Le poulet est mariné et grillé avant d'être ajouté à une sauce crémeuse aux tomates épicées.

- Poulet Saag 17,00€
Poulet braisé aux épinards.

- Chicken Vindaloo Curry 17,00€
Curry de poulet.

AGNEAU/LAMB

Les plats sont servis avec le riz basmati.

- Agneau Tikka Massala 21,00 €

L'agneau tikka massala est un plat composé de morceaux d'agneau, puis cuisinés dans une sauce aux différentes épices. C'est un plat populaire en Occident.

- Agneau Korma 20,00 €
Korma est un plat peu épicé avec une sauce épaisse. Il est fait avec des amandes et des noix de cajou.

- Agneau Makhani 20,00 €
L'agneau est mariné avant d'être ajouté à une sauce crémeuse aux tomates épicées.

- Agneau Saag 20,00 €
Agneau braisé aux épinards.

- Agneau Vindaloo 20,00€
Curry d'agneau.

PAINS MAISONS/NAANS

- Cheese Naan, Naan ail (garlic) 3 €

- Naan Nature 2,50 €

FRUITS DE MER/SEA FOOD

Les plats sont servis avec le riz basmati.

- Crevettes Tikka Massala 21,00 €

Crevettes tikka massala est un plat composé de morceaux de crevettes cuisinés dans une sauce aux différentes épices. C'est un plat populaire en Occident.

- Crevettes Korma 20,00 €

Korma est un plat peu épicé avec une sauce épaisse. Il est fait avec des amandes et des noix de cajou.

- Cabillaud Tikka Massala 21.00€

Cabillaud tikka massala est un plat composé de morceaux de cabillaud cuisinés dans une sauce aux différentes épices.

BIRYANIS

Plats aux 10 épices préparé avec du riz et servis avec une sauce maison.

- Poulet Biryani 17.00€

- Agneau Biryani 20,00 €

PLATS VÉGÉTARIENS/VEGETARIAN

- Massala Daal 14,00 €

Lentilles jaunes aux épices.

- Palak Paneer 15,00 €

Epinards au fromage « Paneer », infusion aux épices.

- Paneer Makhani 15,00 €

Dés de fromage « Paneer » parfumés à la cannelle et aux épices puis préparés dans une sauce crémeuse.

- Baingan Bharta 15,00 €

Caviar d'aubergine à l'indienne.

DESSERTS

- Sorbet/Glaces 2 Boules au choix 6,00 €

Vanille, noix de coco, citron, mangue,

- Colonel 6,00 €

- Moelleux au chocolat 6,00 €

- Kheer 6,00 €

Riz au lait.

- Kulfi à la mangue (Glaces maison) 6,00 €

- Gulab Jamun 6,00 €

Beignets de lait au sirop de rose.

- Halwa 6,00 €

Gâteau de semoule.

- Café/Thé gourmand 7,00 €

Avec halwa, ghulab jamun, et kheer.

- Fromage Blanc avec coulis de mangue 6,00 €

MENU THALI

valable tous les midis
Accompagné de 1/2 Cheese naan.

Entrée + Plat

ou

Plat + Dessert

Entrées au choix :

Poulet tandoori

ou

Pakora

Beignets de légumes.

ou

Alloo Mattar Tikki

Croustillant aux petits pois, pomme de terre et noix de cajou.

Plats au choix :

Butter chicken

Le poulet est mariné et grillé avant d'être ajouté
à une sauce crémeuse aux tomates épicées.

ou

Poulet Vindaloo

curry de poulet

ou

Massala Daal (végétarien)

Lentilles jaunes aux épices.

Desserts au choix :

1 dessert au choix : fromage blanc avec coulis de mangue ou Kheer (riz au lait)
ou Halwa (Gâteau de semoule)

12,00 €

MENU JAI HO

Entrée + Plat + Dessert

Entrées au choix + Naan aux choix :

1 entrée au choix dans la carte

Plats au choix :

1 plat au choix dans la carte

Desserts au choix :

1 dessert au choix dans la carte

33,00 €

Jai Ho vous garantit la fraîcheur de ses produits.