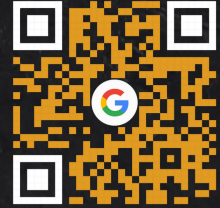




LAHORE FOOD

La fusion des saveurs Street Food Indo-Pakistanaise



LAISSEZ NOUS UN AVIS. MERCI ! RATE US. THANKS !

@lahorefoodgva

Lahore Food

www.lahorefood.ch

## ENTREES / STARTERS

### SAMOSSAS (2 PCS.) 8.-

BEIGNETS FARCIS AUX CHOIX : POULET / BOEUF OU VEG., ASSAISONNES ET ENROBES D'UNE LEGERE PATE FEUILLETEE DOREE FILLED DONUTS SEASONED WITH CHOICE : CHICKEN / BEEF OR VEG. WRAPPED IN FLOUR DOUGH AND FRIED CRISPY GOLDEN



### PAKORAS (5 PCS.) 8.-

BEIGNETS D'OIGNONS/POMMES DE TERRES FARINES DE POIS CHICHE GRAM FLOUR BATTER WITH ONIONS, POTATOES AND FRIED CRISPY GOLDEN

### BAINGAN PAKORAS (4 PCS.) 9.-

BEIGNETS D'AUBERGINE, ENROBES D'UNE LEGERE PATE DE FARINE DE POIS CHICHES EGGPLANT WITH GRAM FLOUR BATTER & DEEP FRIED



### DAHL SOUP 10.-

SOUPE A BASE DE LENTILLES ET PETITS-POIS, MIJOTEE AUX EPICES DOUCES ET HERBES LENTIL SOUP SLOWLY-COOKED WITH GREEN-PEAS, WITH MILD SPICES AND HERBS

### CHICKEN SOUP 11.-

SOUPE DE POULET MIJOTEE AUX EPICES DOUCES ET HERBES CHICKEN SOUP SLOWLY-COOKED WITH MILD SPICES AND HERBS

### KATCHUMBAR SALAD 9.-

TOMATES, CONCOMBRE, PIMENTS VERTS COUPES EN DES, ACCOMPAGNES DE JUS DE CITRON ET D'HERBES FINELY CHOPPED TOMATOES, CUCUMBERS GREEN CHILIES DRESSED WITH LEMON-JUICE AND HERBS

### MIX SALADE 8.-

SALADE VERTE GARNIE DE CONCOMBRE, DE TOMATES ET OIGNONS GREEN SALAD GARNISHED WITH CUCUMBERS, TOMATO SLICES

### SALADE CESAR 15.-

SALADE VERTE POULET A LA PLANCHA, TOMATES, OIGNON, CROUTONS ET PARMESAN

## GRILLADES TANDOORI / TANDOORI GRILL

Accompagné de salade, riz basmati ou frites

### CHICKEN TIKKA 22.-

BROCHETTES DE POULET MARINEES AU YAOURT ET DANS DES EPICES PUIS GRILLEES AU FOUR TANDOORI PIECES OF CHICKEN MARINATED IN YOGHURT WITH AUTHENTIC SPICES GRILLED IN TANDOORI OVEN



### CHICKEN TANDOORI 19.-

CUISSE DE POULET MARINEE AU YAOURT ET DANS DES EPICES PUIS GRILLEES AU FOUR TANDOORI CHICKEN LEG OR BREASTED MARINATED IN YOGHURT WITH AUTHENTIC SPICES GRILLED IN TANDOORI OVEN

### LAMB TIKKA 25.-

BROCHETTES D'AGNEAU MARINEES AU YAOURT ET AUX EPICES PUIS GRILLEES AU FOUR TANDOORI TENDER LAMB PIECES MARINATED IN YOGHURT WITH AUTHENTIC SPICES ND GRILLED IN TANDOORI OVEN

### DORADE GRILL 29.-

DORADE MARINEE AU YAOURT ET AUX EPICES PUIS GRILLE AU FOUR TANDOORI SEA BREAM MARINATED IN YOGURT AND SPICES AND GRILLED IN THE TANDOORI OVEN.



### SEEKH KEBAB 21.-

BROCHETTES D'AGNEAU HACHEE AUX EPICES, GINGEMBRE, CORIANDRE PUIS GRILLEES MINCED TENDER LAMB, GARLIC, FRESH CORIANDER, ONIONS AND GRILLED IN TANDOORI OVEN.

### TANDOORI MIX GRILL 32.-

CHICKEN TIKKA-SEEKH KEBAB ET CUISSE DE POULET BONNELESS CHICKEN TIKKA, SEEKH KEBAB, LEG TIKKA



## ACCOMPAGNEMENTS

RIZ NATURE / WHITE RICE 5.-

RAITA 5.-

RAITA VEGETABLES

RIZ PULAW / PULAO RICE 7.-

RIZ PREPARE AVEC DES OIGNONS / ONION RICE

CHUTNEY 4.-

YOGHURT, PIMENT ET MENTHE



## NOS SPECIALITES

### BUTTER CHICKEN 25.-

TENDRES MORCEAUX DE POULET GRILLES, PUIS LONGUEMENT REVENUS DANS DU BEURRE AUX EPICES / TENDER PIECES OF CHICKEN GRILLED SAUTEED LABORIOUSLY IN BUTTER AND FRESH SPICES



### CHICKEN TIKKA MASSALA 25.-

TENDRES MORCEAUX DE POULET TIKKA CUIITS DANS UNE SAUCE CREMEUSE ET MASALA / TENDER PIECES OF CHICKEN TIKKA COOKED IN A CREAMY SAUCE WITH KASHMIRI MASALA



### KADAI GOSHT (POULET OU AGNEAU) 25.-

#### CHICKEN OR LAMB

MORCEAUX DE VIANDES SAUTES A L'AIL, GINGEMBRE, OIGNONS ET TOMATES FRAICHE PREPARES DANS UN POELON, D'HERBES ET CORIANDRE AUX PIMENTS VERTS / PIECES OF LAMB TOSSED WITH GARLIC, ONIONS, GINGER, FRESH TOMATOES WITH GREEN CHILLI, HERBS, FLAVOURING, FRESHLY COOKED IN WOK



### SHAHI KORMA (POULET OU AGNEAU) 25.-

#### CHICKEN OR LAMB

TENDRES MORCEAUX DE VIANDES MIJOTES AVEC LA CREME, NOIX DE CAJOU ET GARNIS D'AMANDES / TENDER PIECES OF CHICKEN SIMMERED IN A CREAMY CASHW NUT AND TOPPED WITH ALMONDS

25.-

### SAAGWALA (POULET OU AGNEAU) 24.-

#### CHICKEN OR LAMB

MORCEAUX DE VIANDES CUIITES AUX EPINARDS ET MELANGE D'EPICES SAUCE REDUITE FEU DOUX / MEAT COOKED MIXED WITH SPINACH AND OUR SPECIAL HOMEMADE MASALA REDUCED MEDIUM HEAT SAUCE

24.-

### CURRY DE POULET/CHICKEN CURRY 24.-

MORCEAUX DE POULET MIJOTES AVEC DES TOMATES DANS UNE LEGERE SAUCE AU CURRY ROUGE / TENDER PIECES OF CHICKEN SIMMERED IN RED CURRY SAUCE WITH FRESH TOMATOES

24.-

### CURRY D'AGNEAU / LAMB CURRY 24.-

MORCEAUX D'AGNEAU MIJOTES AVEC DES TOMATES DANS UNE LEGERE SAUCE AU CURRY ROUGE / TENDER PIECES OF CHICKEN SIMMERED IN RED CURRY SAUCE WITH FRESH TOMATES

24.-

### VINDALOO (POULET OU AGNEAU) 25.-

#### CHICKEN OR LAMB

CURRY DE VIANDES TRS EPICE AVEC POMMES DE TERRES / TENDER PIECES OF MEAT SIMMERED IN HOT CURRY SAUCE OR VERY SPICY WITH POTATOES

25.-

### ALOO PALAK / PALAK PANEER 20.-

POMMES DE TERRES OU FROMAGE CUIITS AVEC DES EPINARDS AUX EPICES ET GINGEMBRE / COTTAGE CHEESE OR POTATOES TOSSED WITH SPINACH, SPICES AND FRESHLY CHOPPED WITH GINGER AND CORIANDER LEAVES

20.-

### PANEER BUTTER 22.-

MORCEAUX DE FROMAGES CUIITS DANS UNE SAUCES AU BEURRE PARFUME AUX HERBES/COTTAGE CHEESE SAUTED LABORIOUSLY IN BUTTER AND FRESH HERBS

22.-

### BAINGAN BHARTA 19.-

AUBERGINES GRILLEES CUIITES AUX OIGNONS DANS UNE SAUCES A LA CREME/ EGGPLANT GRILLED AND COOKED WITH ONIONS IN A CREAMY SAUCE

19.-

### MIXTE DAAL THARKA 18.-

MELANGES DE LENTILLES JAUNES ACCOMPAGNE DE NOTRE "THARKA" SAVOUREUX SAUTE-MINUTE DE BEURRE ET D'EPICES MIXT LENTILS EMBELLISHED WITH OUR "THARKA" (SAVOURY, FRESHLY SAUTED MIXTURE OF BUTTER AND SPICES)

18.-

### DAAL MAKHANI 18.-

LENTILLES NOIRES DANS UNE SAUCES CREMEUSE AU BEURRE, OIGNONS ET TOMATES/BLACK LENTILS SIMMERED IN A CREAMY SAUCE WITH BUTTER, ONIONS AND TOMATOES

18.-

### MELANGE DE LEGUMES CURRY 17.-

MELANGES DE LEGUMES DANS UNE SAUCE AU CURRY ROUGE MIXT VEGETABLES WITH SPICES AND RED CURRY SAUCE

17.-

## SPECIALITES BYRIANI



Méthode traditionnelle de cuisson "dhum" (cuisson lente à la vapeur). riz basmati des régions du nord du Pakistan, aromatisé avec des oignons dorées, épicé à la menthe et feuilles de coriandre et cardamom. la viande de votre choix est mijotée dans une couche de masala et safran.

Cooked using traditional method of "dhum cooking" (slow cooking using steam). basmati rice from the northern regions of Pakistan, flavoured with browned onions, spices, mint and coriander leaves, cardamon, saffron and layered with filling of meat or seafood or vegetables.

POULET/CHICKEN BIRYANI 27.-

LEGUMES/VEGGIE BIRYANI 25.-

AGNEAU/LAMB BIRYANI 29.-



### THALI (SELECTION DE DIFFERENTS PLATS)

#### DESI 22.-

CURRY D'AGNEAU, LEGUMES, LENTILLES, RIZ ET NAAN LAMB CURRY, VEGETABLES, LENTILS, RICE AND NAAN

#### PUNJABI 22.-

SEEKH KEBAB, LEGUMES, LENTILLES, RIZ ET NAAN) SEEKH KEBAB, VEGETABLES, LENTILS, RICE AND NAAN

#### LAHORI 22.-

POULET TANDOORI, LEGUMES, LENTILLES, RIZ ET NAAN CHICKEN TANDOORI, VEGETABLES, LENTILS, RICE AND NAAN

#### SINDHI 22.-

POULET AU BEURRE, LEGUMES, LENTILLES, RIZ ET NAAN BUTTER CHICKEN, VEGETABLES, LENTILS, RICE AND NAAN

#### KASHMIRI 22.-

POULET TIKKA MASSALA, LEGUMES, LENTILLES, RIZ ET NAAN CHICKEN TIKKA MASSALA, VEGETABLES, LENTILS, RICE AND NAAN

#### GUJRATI 22.-

POULET CURRY, LEGUMES, LENTILLES, RIZ ET NAAN CHICKEN CURRY, VEGETABLES, LENTILS, RICE AND NAAN

#### VEGETARIENNE 20.-

LEGUMES, LENTILLES, RIZ ET NAAN VEGETABLES, LENTILS, RICE AND NAAN



## NAAN CUISSON TANDOORI

NAAN 3.50.-

KEEMA NAAN 9.00.-

CHEESE NAAN 6.50.-

CHILI CHEESE NAAN 7.50.-

GARLIC NAAN 6.50.-

GARLIC CHEESE NAAN 7.50.-

CHILI NAAN 6.50.-

# FRESH!



@lahorefoodgva

MORE ON THE OTHER SIDE





## BURGERS GOURMETS

**CLASSIC** 12.-  
VIANDE DE BOEUF 120G, SALADE, TOMATES, OIGNONS

**CHEESE BURGER** 14.-  
VIANDE DE BOEUF 120G, CHEDDAR, SAUCE MAISON, SALADE, TOMATES ET OIGNONS CARAMELISES

**DOUBLE CHEESEBURGER** 18.-  
VIANDE DE BOEUF 240G, CHEDDAR, GRUYERE AOC, SALADE, TOMATES ET OIGNONS CARAMELISES

**CHICKEN BURGER** 12.-  
ESCALOPE DE POULET, SAUCE TARTARE, SALADE, TOMATES, OIGNONS CARAMELISES



## BURGERS

Aux saveurs indo-pakistanaïses

**KEEMA** 15.-  
VIANDE DE BOEUF 120G ASSAISONNES AVEC DES EPICES, SAUCE CHUTNEY MENTHE, SALADE, TOMATE, OIGNONS

**POULET AU BEURRE** 15.-  
POULET AU BEURRE, SALADE, TOMATES ET OIGNONS CARAMELISES

**TANDOORI** 16.-  
POULET TANDOORI, CRUDITES, SAUCE MENTHE

**VEGGIE** 12.-  
MELANGE DE LEGUMES ASSAISONNES AVEC DES EPICES, SALADE, TOMATES ET OIGNONS



**MENU +7 CHF**  
FRITES + BOISSON



## TACOS 12.-

**GOURMET**  
VIANDE DE BOEUF HACHEE, CRUDITES, SAUCE FROMAGERE MAISON, SAUCE ANDALOUSE ET FRITES

**POULET GRILLE**  
POULET GRILLE SUR PLANCHA, CRUDITES, SAUCE FROMAGERE MAISON, SAUCE ANDALOUSE ET FRITES

**VEGETARIEN**  
MELANGE DE LEGUMES, CRUDITES, SAUCE FROMAGERE MAISON, SAUCE ANDALOUSE ET FRITES

**MERGUEZ**  
MERGUEZ, CRUDITES, SAUCE FROMAGERE MAISON, SAUCE ANDALOUSE ET FRITES

**CORDON BLEU**  
CORDON BLEU, CRUDITES, SAUCE FROMAGERE MAISON, ANDALOUSE ET FRITES

## TACOS 14.-

Aux saveurs indo-pakistanaïses

**KEEMA**  
VIANDE DE BOEUF HACHEE, CRUDITES, SAUCE FROMAGERE MAISON ET FRITES

**CURRY**  
POULET CURRY, CRUDITES, SAUCE FROMAGERE MAISON ET FRITES

**TANDOORI**  
POULET TANDOORI, CRUDITES, SAUCES FROMAGERE MAISON ET FRITES

**MAKKHANI**  
POULET AU BEURRE, CRUDITES, SAUCES FROMAGERE MAISON ET FRITES

**VEGGIE**  
MELANGE DE LEGUMES AUX EPICES, CRUDITES, SAUCE FROMAGERE MAISON ET FRITES

**MENU +7 CHF**  
FRITES + BOISSON



## NAANWICH - Cuisson Tandoor 14.-

**BUTTER CHICKEN**  
POULET AU BEURRE, SALADE, TOMATES, OIGNONS

**SEEKH KEBAB**  
BROCHETTES DE VIANDE HACHEE MIXTE (BOEUF, AGNEAU), CRUDITES, SAUCE BLANCHE, ANDALOUSE, SAUCE MENTHE-PIMENT VERT MAISON

**CORDON BLEU**  
CORDON BLEU, SALADE, TOMATES, OIGNONS, SAUCES BLANCHE ET ANDALOUSE

**MERGUEZ**  
MERGUEZ, SALADE, TOMATES, OIGNONS, SAUCES BLANCHE ET ANDALOUSE

**TANDOORI**  
POULET TANDOORI, CRUDITES, SAUCES BLANCHE, ANDALOUSE ET SAUCE MENTHE-PIMENT VERT MAISON

**CURRY**  
POULET CURRY, CRUDITES ET SAUCES BLANCHE

**VEGETARIEN**  
MELANGE DE LEGUMES MASALA, CRUDITES ET SAUCES BLANCHE



## BOISSONS CHAUDES

CAFÉ 3.50  
THÉ CHAUD 4.00  
CAPPUCCINO 4.50

RENVERSE 4.50  
CHOCOLAT CHAUD 4.-



## BOISSONS - 33CL 3.50

COCA, COCA ZÉRO  
SPRITE  
FANTA  
OASIS

THÉ CITRON/PÊCHE  
JUS D'ORANGE  
JUS DE POMME

## DESSERTS 8.-

TIRAMISU MAISON  
CHEESECAKE  
FONDANT AUX CHOCOLATS



## BOISSONS TRADITIONNELS

**LASSI SALÉ OU SUCRÉ** 6.50.- 33cll  
BOISSON À BASE DE LAIT ET YAOURT  
DRINKS WITH MILK, YOGHURT, SWEET OR SALTED 7.50.- 50cll

**MANGO LASSI** 7.50.- 33cll  
BOISSON À BASE DE MANGUE, LAIT ET YAOURT  
DRINKS WITH MANGO, MILK AND YOGHURT 8.50.- 50cll

**CHAI** 6.50.-  
THÉ NOIR AU LAIT AVEC MASALA  
BLACK TEA WITH MILK AND MASALA



## DESSERTS TRADITIONNELS

**GULAB JAMUN** 8.50.-  
BEIGNETS DE SEMOULE AU SIROP  
SEMOLINA FRITTERS IN ROSE SYRUP

**MANGO CREAM** 8.50.-  
CRÈME GLACÉE À LA MANGUE  
MANGO ICE CREAM

**PISTA KULFI** 8.50.-  
CRÈME GLACÉE À LA PISTACHE  
PISTACHIO ICE CREAM



MORE ON THE OTHER SIDE

