

Menu découverte (minimum 2 pers.) 40 € p.p.

Entrées - Starters

Assortiment choisi de nos entrées traditionnelles (viande – légumes)
-A chosen variety of our traditional starters (meat – vegetables)-

Sorbet mangue a l'alcool de cardamome RAAJA
-Mango sorbet with RAAJA cardamom liquor-

Plat – main course

Un choix de nos plats les plus typiques dont un plat d'agneau et un plat de poulet ou de poisson, accompagnés de légumes préparés, de riz et de nan. Le choix est plus varié à partir de 4 personnes. Vous pourrez alors déguster un plat d'agneau, de poulet et poisson en sauce, ainsi qu'un tandoori de poulet, 2 légumes différents, riz et nan.

-A selection of our most typical dishes including a dish of lamb, and a dish of chicken or fish, prepared with vegetables, rice and nan. The choice is more varied from 4 people. You will then taste dishes of lamb, chicken and fish in sauce, tandoori chicken, two different vegetables, rice and nan-

Dessert

Dessert indien au choix ou café ou thé ou alcool indien RAAJA
-Indian dessert of your choice or coffee or tea or indian alcohol RAAJA-

Menu dégustation (minimum 2 pers.) 30 € p.p.

Plat – main course

Un choix de nos plats les plus typiques dont un plat d'agneau et un plat de poulet ou de poisson, accompagnés de légumes préparés, de riz et de nan. Le choix est plus varié à partir de 4 personnes. Vous pourrez alors déguster un plat d'agneau, de poulet et poisson en sauce, ainsi qu'un tandoori de poulet, 2 légumes différents, riz et nan.

-A selection of our most typical dishes including a dish of lamb, and a dish of chicken or fish, prepared with vegetables, rice and nan. The choice is more varied from 4 people. You will then taste dishes of lamb, chicken and fish in sauce, tandoori chicken, two different vegetables, rice and nan-

Dessert

Dessert indien au choix ou café ou thé ou alcool indien RAAJA
-Indian dessert of your choice or coffee or tea or indian alcohol RAAJA-

Précisez nous lors de la commande si vous souhaitez que votre plat vous soit servi

MEDIUM – PIQUANT – TRÈS PIQUANT

Precise when you order the level of spices

MEDIUM – HOT – VERY HOT

लघु वद्य दलतुवदरुतु (minimum 2 pers.) 35 € p.p.

Entrées - Starters

Assortiment choisi de nos entrées traditionnelles (légumes)
-A chosen variety of our traditional starters (vegetables)-

Sorbet mangue a l'alcool de cardamome RAAJA -Mango sorbet with RAAJA cardamom liquor-

Plat – main course

Un choix de nos plats végétariens les plus typiques dont trois plats de légumes accompagnés de riz et de nan. Le choix est plus varié à partir de 4 personnes. Vous pourrez alors déguster des plats typiques de légumes supplémentaire .

-A selection of our most typical vegetarian dishes including three dishes of vegetables with rice and nan. The choice is more varied from 4 people. You will then taste more different typical dishes of vegetables-

Dessert

Dessert indien au choix ou café ou thé ou alcool indien RAAJA
-Indian dessert of your choice or coffee or tea or indian alcohol RAAJA-

लघु वद्य दलगुतलतुन (minimum 2 pers.) 25 € p.p.

Plat – main course

Un choix de nos plats végétariens les plus typiques dont trois plats de légumes accompagnés de riz et de nan. Le choix est plus varié à partir de 4 personnes. Vous pourrez alors déguster des plats typiques de légumes supplémentaire .

-A selection of our most typical vegetarian dishes including three dishes of vegetables with rice and nan. The choice is more varied from 4 people. You will then taste more different typical dishes of vegetables-

Dessert

Dessert indien au choix ou café ou thé ou alcool indien RAAJA
-Indian dessert of your choice or coffee or tea or indian alcohol RAAJA-

Précisez nous lors de la commande si vous souhaitez que votre plat vous soit servi

MEDIUM – PIQUANT – TRÈS PIQUANT

Precise when you order the level of spices

MEDIUM – HOT – VERY HOT

aperitif

eaux

Apéritif Maison	6.00 €
Martini Rouge ou Blanc	5.00 €
Porto Rouge ou Blanc	5.00 €
Martini Fiero	5.00 €
Campari	5.00 €
Pineau des Charentes	5.00 €
Batida	5.00 €
Pisang	5.00 €
Ricard	5.00 €
Picon vin Blanc	6.00 €
Kirr	5.00 €
Bacardi	5.00 €
JB	5.00 €
Vodka	5.00 €
Gin Bombay	5.50 €
Verre de Vin	4.00 €
Coupe de Crémant	5.00 €
Coupe de Champagne	10.00 €

Accompagnement soft 2.50 €

Coca cola et Light	2.50 €
Fanta – Sprite	2.50 €
Tonic	2.50 €
Eau 1/2 litre	3.50 €
Eau pétillante 1/2 litre	3.50 €
Jus	2.50 €

Lassi (sucré ou salé) 4,00 €
Lassi mangue, cardamome, rose 5,00 €

Boisson typiquement indienne à base de lait et de yaourt

biere

Bière Indienne	4.00 €
Leffe	4.00 €
Pils	2.50 €

Goûtez notre alcool exclusif de Cardamome
RAAJA 5.00 €
 Taste our unique Cardamom liquor
RAAJA 5.00 €



Ashok's
 the authentic
 indian cuisine

पोटाग्रेड = इरुप

Dal Soup

Potage à base de lentilles

-Lentil soup-

7,00 €

Hara Dhanya Murg Soup

Potage de poulet, coriandre, citron, carottes, jeunes oignons

-Chicken soup with a base of coriander, lemon, carrot and onions-

8,00 €

Multani Soup

Noix de coco, feuille de curry, gingembre, riz

-Soup with a base of coconut, curry leaves, ginger and rice-

7,50 €

Rasam

Tomates, feuille de curry, graine de moutarde, spécialité du sud de l'Inde

-Speciality from the south, curry leaves and mustard grains-

7,00 €

Mix Veg Soup

Potage à base de plusieurs variétés de légumes

-Soup made from a different variety of vegetables-

7,00 €

Tomato Shorba

Potage à base de tomates

-Tomato based soup-

7,00 €

Ashok's
the authentic
indian cuisine

Précisez nous lors de la commande si vous souhaitez que votre plat vous soit servi

MEDIUM – PIQUANT – TRÈS PIQUANT

Precise when you order the level of spices

MEDIUM – HOT – VERY HOT

ਏਨਟਰੇਡ ਵੇਗਟਾਰੀਏਨ- ਏਸਟਾਰਟਰ ਵੇਗਟਾਰੀਏਨ

Masala Papad

Papadam frit garni d'oignons, tomates, coriandre et épices
-Fried Papadam garnished with onions, tomatoes, coriander and spices-
4,00 €

Paneer Pakoda

Beignet de fromage indien -Deep fried indian cheese-
7,50 €

Samosa Vegetarian

Chaussons farcis aux légumes aromatisés
-Flaky pastry, stuffed with vegetables-
8,00 €

Pyaaaz Vada

Spécialité du sud à base d'oignons
-Special south indian onion based starter-
7,00 €

Channa Aloo Chat

Pois chiches et pomme de terre, oignons, tomates, jus de citron, coriandre frais et Chaat Masala
-Chickpeas and potatoes, onions, tomatoes, lemon juice, fresh coriander and Chaat Masala-
7,00 €

Baingan Pakoda

Beignets à base d'aubergines -Eggplant fritters made-
7,00 €

Mix Veg Platter

Pour 2 personnes. Assortiment de différents beignets à base de légumes
-For 2 people. Assortment of different donuts with vegetables-
16,00 €

Mirch Pakoda

Beignets de piments -Chilli fritters-
7,00 €

Paneer Veg Samosa **Ashok's Signature Starter**

Chausson à base de légumes et fromage indien
-Flaky pastry with vegetables and Indian cheese-
8,50 €

Allo 65

Ashok's Signature Starter

Pomme de terre, ail, gingembre, feuille de curry
-Potato, garlic, ginger, curry leaf-
7,50 €

Batawda

Spécialité à base de pomme de terre
-Speciality made from potatoes-
7,00 €

Onion Pakoda

Beignet d'oignon -Onion bhajee-
7,00 €

Harabhara Cutlets

Haché de légumes verts aromatisé et frit
-Chopped greens flavored and fried-
7,00 €

Channa Chaat

Pois chiches, oignons, tomates, jus de citron, coriandre frais et Chaat Masala
-Chickpeas, onions, tomatoes, lemon juice, fresh coriander and Chaat Masala-
7,00 €

Egg Bonda

Oeuf cuit dur frit en beignet
-Hard boiled egg dumpling deep fried-
6,50 €

Précisez nous lors de la commande si vous souhaitez que votre plat vous soit servi

MEDIUM – PIQUANT – TRÈS PIQUANT

Precise when you order the level of spices

MEDIUM – HOT – VERY HOT

ਏਨਟਰਏਡ ਨੌਨ ਵੇਗਟਾਰੀਏਨ - ਨੌਨ ਵੇਗੁ ਈਟਾਰਟਰਏਡ

Chicken Lollipops

Pilons de poulet marinés et frits
-*Marinated chicken wings deep fried*-
9,00 €

Samosa Agneau

Chaussons farcis à l'agneau et aromatisés
-*Flaky pastry, stuffed with lamb*-
9,00 €

Samosa Poulet

Chaussons farcis au poulet et aromatisés
-*Flaky pastry, stuffed with chicken*-
8,50 €

Chicken Tikka Tandoori

Blanc de poulet aromatisé
-*Marinated chicken breast*-
9,00 €

Shish Kabab

Viande d'agneau hachée
-*Marinated minced lamb*-
9,00 €

Cutlets

Haché de poulet ou agneau aromatisé,
cuit au four
-*Minced chicken or lamb with spices
cooked in oven*-
8,00 €

Chicken 65

Ashok's Signature Starter

Poulet cuit dans du gingembre, ail,
feuilles de curry et épices spéciales maison
-*Chicken cooked in ginger, garlic,
curry leaves and special house spices*-
9,50 €

Prawn 65

Ashok's Signature Starter

Poulet cuit dans du gingembre, ail,
feuilles de curry et épices spéciales maison
-*Chicken cooked in ginger, garlic,
curry leaves and special house spices*-
11,50 €

Tangdi Kabab

Pilons de poulet cuits dans le four Tandoori
-*Chicken legs cooked in Tandoori oven*-
8,50 €

Fish Amritsari

Poisson aromatisé et frit -*Fried Fish*-
9,50 €

Prawn Pakoda

Beignet de scampi -*Shrimps batterfried*-
10,50 €

Mix Tandoori Platter

Mélange de plusieurs types de viandes de
cuisson Tandoori
-*Mixture of several types of cooking meat
in Tandoori oven*-
18,00 €

Mix Veg and non Veg Starters

Pour 2 personnes
-*For 2 persons*-
22,00 €

Ashok's
the authentic
indian cuisine

Précisez nous lors de la commande si vous souhaitez que votre plat vous soit servi

MEDIUM – PIQUANT – TRÈS PIQUANT

Precise when you order the level of spices

MEDIUM – HOT – VERY HOT

tandoori

Le tandoori est un four typique de l'Inde qui permet de conserver toute la saveur des aliments grâce à sa structure en argile. Celui-ci permet également la cuisson du pain.

Tandoori grills choice cuts of meat sea food are stepped in special marinate and grilled in clay ovens.

Chicken Tandoori

Cuisse de poulet aromatisée
-Marinated chicken leg-
11,00 €

Chicken Tikka Tandoori

Blanc de poulet aromatisé
-Marinated chicken breast-
15,00 €

Chicken Pudhina Kabab

Blanc de poulet mariné avec de la menthe,
coriandre, ail, gingembre et crème
-Marinated chicken breast with mint,
coriander, garlic, ginger and cream -
15,00 €

Reshmi Kabab

Blanc de poulet mariné, gingembre et crème
-Marinated chicken breast in ginger and
cream-
15,00 €

Mutton Tandoori

Agneau aromatisé
-Marinated lamb-
16,50 €

Shish Kabab

Viande d'agneau hachée
-Marinated minced lamb-
16,50 €

Fish Tandoori

Poisson aromatisé (min. 20 minutes)
-Marinated fish (min. 20 minutes)-
17,50 €

Prawn Tandoori

Scampi tandoori
-Marinated prawns-
18,50 €

Mixed Tandoori Viande

Assortiment de viandes tandoori
-Different varieties of tandoori meat-
21,50 €

Mixed Tandoori Poisson

Assortiment de poissons tandoori
-Different varieties of tandoori fish-
23,50 €

Ashok's
the authentic
indian cuisine

Précisez nous lors de la commande si vous souhaitez que votre plat vous soit servi

MEDIUM – PIQUANT – TRÈS PIQUANT

Precise when you order the level of spices

MEDIUM – HOT – VERY HOT

poulet - chicken

चुकोइनेह वु नठरे

Chicken Tikka Masala

Poulet tandoori sauce crème, oignons, poivrons
-Marinated chicken breast, cream and
onion sauce with capsicum-
15,50 €

Chicken Makhanwalla

Poulet, sauce tomate et crème
-Marinated chicken breast, cooked in a
creamy tomato sauce-
15,50 €

Chicken Dopiya

Poulet, sauce oignons, épices et coriandre
-Chicken in a coriander onion sauce-
15,00 €

Chicken Kashmiri

Poulet sauce aux amandes, pistaches et
fruits
-Chicken in almond sauce with pistachio
and dry fruits-
15,50 €

Chicken Nourjabani

Poulet cuit dans une sauce épaisse d'
amande, crème, lait et safran
-Chicken in a thick almond, milk, cream and
safran sauce-
15,50 €

Chicken Korma

Poulet typique cuit dans une sauce à base
d'oignon et de yaourt
-Typical chicken cooked in onion and
yogurt sauce-
15,00 €

चुकोइनेह वु इपठे

Chicken Varthiyathu

Asbok's Signature
Poulet frit avec des oignons et épices du Kerala
-Chicken fried in onion and special spices
from Kerala-
15,50 €

Chicken Veppidu

Asbok's Signature
Poulet piquant cuit avec des oignons, tomates,
et piments. Style typique Andhara
-Chicken cooked in onions, tomatoes and hot
spices. Typical Andhara cooking-
15,50 €

Chicken Chettinad

Asbok's Signature
Poulet cuit avec des oignons, fleurs d'anis et
épices. Spécialité de Chennai
-Chicken cooked in onion, aniseeds and
spices. Specialty from Chennai-
15,50 €

Chicken Madras

Poulet, sauce noix de coco, graine de moutarde
et feuille de curry
-Chicken made in coconut milk with mustard
grains and curry leaves-
15,00 €

Chicken Neelgiri

Poulet à la coriandre, menthe, épices, yaourt,
crème de coco
-Chicken in coriander, mint, yogurt and coconut milk-
15,00 €

Chicken Stew

Poulet cuit dans du lait de coco frais avec
pommes de terre
-Chicken in fresh coconut milk and potatoes-
15,00 €

Chicken Vindaloo

Poulet piquant, spécialité de Goa
-Spicy chicken, specialty from Goa-
15,00 €

Précisez nous lors de la commande si vous souhaitez que votre plat vous soit servi

MEDIUM – PIQUANT – TRÈS PIQUANT

Precise when you order the level of spices

MEDIUM – HOT – VERY HOT

വണ്മണി = ലാൽ

തൃശ്ശൂർ വെ നാർ

തൃശ്ശൂർ വെ ഇവ

Rogan Josh

Morceau d'agneau aromatisé aux épices indiennes
-Lamb pieces flavoured with indian spices-
16,50 €

Punjabi Ghosh

Spécialité du Punjab à base d'agneau et de tomates
-Lamb speciality with tomato base from Punjab-
16,50 €

Mutton Shai Korma

Agneau sauce aux amandes, fruits secs, crème
-Lamb in almond and cream sauce with dry fruits-
17,00 €

Mutton Saagwala

Agneau aux épinards
-Lamb with spinach-
16,50 €

Mutton Korma

Agneau typique cuit dans une sauce à base d'oignon et de yaourt
-Typical lamb cooked in onion and yogurt sauce-
16,50 €

Mutton Jalfrezi

Agneau cuit avec des oignons, poivrons, tomates, épices, de préférence piquant
-Lamb cooked with oignons, peppers, tomatoes, spices, preferably hot-
16,50 €

Mutton Varthiyathu

Ashok's Signature

Agneau frit avec des oignons et épices du Kerala
-Lamb fried in onion and spices from Kerala-
17,00 €

Mutton Veppidu

Ashok's Signature

Agneau piquant cuit avec des oignons, tomates, et piments. Style typique Andhara
-Lamb cooked in oignons, tomatoes and hot spices. Typical Andhara cooking-
17,00 €

Mutton Chettinad

Ashok's Signature

Agneau cuit avec des oignons, fleurs d'anis et épices. Spécialité de Chennai
-Lamb cooked in onion, aniseeds and spices. Specialty from Chennai-
17,00 €

Mutton Vindaloo

Agneau piquant, spécialité de Goa
-A hot lamb speciality from Goa-
16,50 €

Mutton Madras

Agneau, sauce à base de graines de moutarde, feuille de curry et noix de coco
-Lamb in coconut milk with mustard, seeds and curry leaves-
16,50 €

Mutton Neelgiri

Agneau à la coriandre, menthe, épices, yaourt, crème de coco
-Lamb in yogurt and coconut milk with coriander and mint-
16,50 €

Mutton Curry (Kerala style)

Agneau au gingembre, tomates, épices indiennes
-Lamb in ginger and tomato in creamy sauce-
16,50 €

Mutton Stew

Agneau cuit dans du lait de coco frais avec pommes de terre
-Lamb in fresh coconut milk and potatoes-
16,50 €

Ashok's
the authentic
indian cuisine

ਪ੍ਰੋਫੈਸ਼ਨਲ ਏਟ ਇਟਾਲਪੀ = ਫਿੰਗੇ ਆਨੇ ਪ੍ਰਾਯਨਡ

Bengali Fish Curry

Tamarin, grain de moutarde, épices indiennes
-Fish in cream sauce, with tamarind and mustard seeds-
17,00 €

Fish Moli

Yaourt, lait de coco, gingembre, ail, épices indiennes
-Fish in ginger garlic paste in a yogurt and coconut sauce-
17,00 €

Fish Jafrani

Poisson, sauce safranée
-Fish in a creamy saffron sauce-
18,50 €

Bombay Nellor

Poisson sauce tomatée, Bombay masala
-Fish in tomato sauce and Bombay massala-
17,00 €

Prawns Jafrani

Scampi sauce safranée
-Prawns in a rich safran sauce-
19,50 €

Prawns Vindaloo

Scampi piquant, spécialité de Goa
-Prawns in a hot sauce, speciality from Goa-
18,50 €

Prawns Fry

Scampi frit avec oignons, tomates, épices indiennes
-Prawns fried with onion, tomato and spices-
18,50 €

Prawns Masala

Scampi, sauce masala
-Prawns in a Masala sauce-
18,50 €

Ashok's
the authentic
indian cuisine

Précisez nous lors de la commande si vous souhaitez que votre plat vous soit servi

MEDIUM – PIQUANT – TRÈS PIQUANT

Precise when you order the level of spices

MEDIUM – HOT – VERY HOT

वेग्लुमेड्डे = वेग्लेताब्लेड्डे

Bombay Potatoes

Pommes de terre aux graines de moutarde, safran – spécialité de Bombay.
-Potatoes with mustard seed and saffron, speciality from Bombay-
10,50 €

Dal

Lentilles en sauce
-Lentil in sauce-
10,50 €

Aloo Gobi

Pommes de terre et chou fleur épicé
-Potatoes and cauliflower-
10,50 €

Aloo Palak (Sag Allo)

Pommes de terre aux épinards
-Spinach with potatoes-
10,50 €

Aloo Mutter

Pommes de terre et petits pois aromatisés
-Potatoes and peas-
10,50 €

Mutter Paneer

Petits pois et fromage indien en sauce
-Peas with Indian cheese in sauce-
11,00 €

Paneer Makhani

Ashok's Signature

Fromage indien cuit dans une sauce à base de crème et beurre
-indian cheese cooked in a cream and butter sauce-
11,00 €

Methi Chaman Haryali

Ashok's Signature

Épinards, oignons, fromage, tomates, épices indiennes, laurier
-Spinach with onion, cheese, tomato and fenugreek leaves-
12,50 €

Chana Masala

Pois chiches, oignons, tomates, épices indiennes
-Chick peas in onion and tomato sauce-
10,50 €

Kadai Vegetable

Poivrons, carottes, chou fleur, petit pois
-Capsicum with carrot, cauliflower and peas-
10,50 €

Dabi Raitha

Salade de concombre, oignons, tomates, yaourt
-Salad of cucumber, onions and tomatoes in yogurt-
7,50 €

Kofta Narmadil

Préparation de Fromage indien, sauce safran
-Indian cheese balls with dry fruits in saffron sauce-
11,50 €

Ashok's
the authentic
indian cuisine

Précisez nous lors de la commande si vous souhaitez que votre plat vous soit servi

MEDIUM – PIQUANT – TRÈS PIQUANT

Precise when you order the level of spices

MEDIUM – HOT – VERY HOT

वेग्लुलेइ = वेग्लेलेइ

Bhendi Masala

Okras cuits dans une sauce a base d'ognions ,tomates et épices indiennes
-Okra cooked in a onion based sauce, tomatoes and Indian spices-
11,00 €

Bhendi Dopiyaza

Okras cuit avec des poivrons et ognions
-Okra cooked with peppers and onions-
11,00 €

Dal Makhani

Combiné de 4 types de lentilles cuites dans une sauce a base de crème et beurre
-Combine of 4 types of cooked lentils in a sauce of cream and butter-
11,50 €

Paneer Kadai

Fromage indien cuit avec poivrons, oignons, tomate et épices
-indian cheese cooked with peppers, onions, tomatoes and spices-
10,00 €

Khumba Palak

Plat à base d'épinards et champignons
-Dish with spinach and mushrooms-
11,00 €

Paneer Shai Korma

Ashok's Signature

Fromage indien cuit dans une sauce épaisse à base de crème de noix de cajou, amandes et pépins de melon.
-Indian cheese cooked in a thick sauce made from cream cashews, almonds and melon seed-
11,50 €

Navrathan Korma

Ashok's Signature

Plat à base de fruits frais et confits dans une sauce à base de noix de cajou
-Dish of fresh and candied fruit in a sauce of cashew-
11,50 €

Bhaingan Koot Curry

Ashok's Signature

Aubergine ,pois chiches et petits pois cuits dans du lait de coco et épices
-Eggplant, chickpeas and peas cooked in coconut milk and spices-
11,50 €

Katchumbar salad

Salade à base d'ognion, tomate et concombre assaisonnés au citron et coriandre
-Salad based onion, tomato and cucumber seasoned with lemon and coriander-
6,00 €

Khumba mutter

Champignons et petits pois cuits dans une sauce à base de tomates
-Mushrooms and peas cooked in a tomato sauce-
10,50 €

Ashok's
the authentic
indian cuisine

Précisez nous lors de la commande si vous souhaitez que votre plat vous soit servi

MEDIUM – PIQUANT – TRÈS PIQUANT

Precise when you order the level of spices

MEDIUM – HOT – VERY HOT

ट्रेपेड इट रिज = breads and rice

Nan

Galette cuite dans le four à tandoori
-Bread cooked in the tandoori oven-
3,50 €

Nan paneer ou garlic

Galette au fromage ou à l'ail
-Bread with cheese or garlic-
4,50 €

Khema Nan

Nan fourrée de haché d' agneau
-Nan stuffed with minced lamb-
5,50 €

Peshawari Nan

Nan fourrée de fruits secs
-Nan stuffed with dried fruits-
6,00 €

Pudhina Paratha

Galette à base de menthe et coriandre
-Layered bread with mint and coriander-
3,50 €

Aloo Paratha

Galette à base de beurre et pomme de terre
-Layered bread with butter and potatoes-
4,00 €

Paratha

Galette à base de beurre
-Layered bread with butter-
3,00 €

Chapati

Galette très fine servie tiède
-Thin bread from whole whet-
2,00 €

Plain basmati Rice

Riz traditionnel parfumé aux six épices et safran
-Traditional basmati rice with spices and saffron-
4,00 €

Vegetable Pullav

Légumes et riz aromatisés
-Basmati rice mixed with vegetable-
11,00 €

Prawn Biryani

Scampi et riz aromatisés servi avec dahi
raitha et papadum frit
-Prawns in basmati rice served with dahi
raitha and papadum fried-
22,00 €

Chicken Biryani

Plat typique composé de riz, poulet et
épices. Servi avec dahi raitha and papadum
-Chicken in basmati rice served with dahi
raitha and papadum fried-
19,00 €

Mutton Biryani

Plat typique composé de riz, agneau et
épices. Servi avec dahi raitha and papadum
-Lamb in basmati rice served with dahi raitha
and papadum fried-
19,50 €

Vegetable Biryani

Plat typique composé de riz, légumes et
épices. Servi avec dahi raitha and papadum
-Typical dish with rice and vegetables.
Served with dahi raitha and papadum fried-
12,00 €

Egg Biryani

Plat typique composé de riz, oeufs et
épices. Servi avec dahi raitha and papadum
-Typical dish with egg in basmati rice served
with dahi raitha and papadum fried-
12,00 €

hedarabadi dals biryani

Sur commande, pour un minimum de 10
personnes, deux jours à l' avance
Biryani spécial de la région de Hederabadi.
Prix en fonction de la commande et
des types de viandes.

On request, for a minimum of 10 people,
two days in advance
Special Biryani from the region of Hederabadi.
Price following the order and the kind of meat.

notre service traiteur

Une idée originale pour vos convives, repas entre amis ou en famille, anniversaire, mariage, ...

Nous prenons en main l'organisation des événements qui vous tiennent à cœur.
Profitez également de nos plats à emporter

Consultez nous pour vos menus de groupes et repas d'affaires.

www.ashoks.be

our take away service

An original idea for your guests, meal with friends or family, birthdays, weddings, ...

We take over the organization of events which are close to your heart.

Also take advantage of our takeaway.

Visit us for your group menus and business lunches.

www.ashoks.be

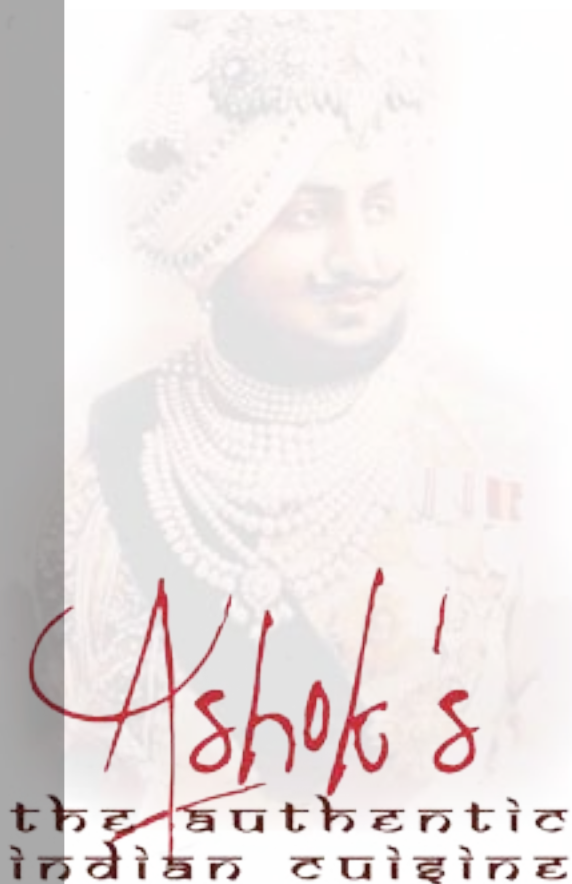
RAAJA

Liqueur de Cardamome exclusive



RAAJA

Unique Cardamom liquor



Ashok's
the authentic
indian cuisine