indian corner

cuisine traditionnelle du sud de l'Inde

PLATS

ONION DOSA 12
Crêpes fines garnies d'oignons, piments et coriandre

PODI DOSA 12
Crêpes fines garnies d'un masala spécial

THAKKALI DOSA 12
Crêpes fines à la tomate, ail, cumin, piment et coriandre

MASALA DOSA 12
Crêpes fines garnies d'un curry de pomme de terre.

ONION UTTAPAM 12
Pancakes salés garnis d'oignons, piments et coriandre

PODI UTTAPAM 12
Pancakes salés garnis d'un masala spécial

FORMULES

PLAT + BOISSON 14

PLAT + SIDE 15

PLAT + SIDE + BOISSON 17

RÉDUCTION ÉTUDIANTE :
-1€ pour toute commande de 10€ ou plus

SIDES

LEMON RICE 4
Riz au citron et curcuma et sauce pimentée (servie à côté)

BRINJAL PAKODA 4
Beignets d'aubergines frits, sel noir, piment séché

SAMBAR VADA 4
Beignets frits de lentilles blanches, oignons, poivre et feuilles de curry. Servis avec sambar (soupe traditionnelle).

IDLI CHUTNEYS (8-10 MINS) 4
Beignets vapeur de riz et lentilles blanches. Servis avec chutneys.

PODI IDLI (8-10 MINS) 4
Beignets vapeur de riz et lentilles blanches enrobés d'un masala spécial. Servis avec chutney.

BOISSONS

CITRONNADE MAISON 3

SODAS BIO ARTISANAUX 3.5
cola • ginger beer • limonade (myrtille ou citron vert)

INFUSIONS GLACÉES BIO 3.5
camomille pêche orange • menthe citron vert

EAU PÉTILLANTE 2.5 **CAFÉ** 1.5

CHAÏ MAISON (CHAUD OU FROID) 3
Thé noir indien, gingembre, cardamome, sucre et lait d'avoine Oatly. Attention, il est très bon !

LUNDI-SAMEDI 12H-14H | 19H-22H 0763713401 indiancorner.lyon