

Festival Gastronomique Indien Tamarind Tamarind Food Festival

Entrées / Starters

Channa Chāat

Salade de pois chiche épicés, chutney à la menthe, myrtilles et chips de pois chiches / *Spiced chickpeas with mint chutney and sweetened yoghurt, topped with tamarind chutney, blueberries and gram flour crisps.*

Saag Aloo Tikki

Galettes de pommes de terre farcies aux épinards accompagnées d'un chutney Tamarind.
Pan-fried cakes of potato with a stuffing of spinach served drizzled with tamarind chutney.

Grilled Scallops

Noix de Saint-Jacques grillées à l'anis et au fenouil servis sur un chutney à la tomate, dés de poivrons rouges fumés et feuilles de trigonelle / *Grilled Scallops Flavoured with star anise and fennel served on tomato chutney, topped with smoked peppers with dried fenugreek leaves.*

Adraki Murgh

Goujonnettes de poulet, marinées dans un subtil mélange de gingembre, miel, piment, coriandre fraîche et servies avec un chutney tomate-coriandre / *Grilled chicken supreme with ginger, honey, red chilli and crushed coriander leaves with smoked tomato and coriander chutney.*

Macchi Amritsari

Filets de perches croustillants au paprika, gingembre, ail et graines d'ajowan servis avec un chutney à la menthe / *Crispy fried perch fillets with gram flour, paprika, ginger, garlic and ajwain; served with mint chutney.*

Kebabs / Kababs

Tandoori Subzi

Brocolis, courgettes et poivrons marinés au miel, ail, piment chaat masala puis grillés au tandoor.
Grilled broccoli, courgette and mixed peppers marinated with red chilli, garlic, honey and chaat masala.

Achari Jhinga

Crevettes marinées au yaourt, gingembre, paprika et épices Pickles au Tandoor.
King prawns marinated with yoghurt, ginger, paprika and pickling spices.

Malai Tikka

Suprême de poulet mariné au gingembre, piment vert, tiges de coriandre et Philadelphia, puis grillé.
Supreme of chicken marinated with ginger, green chilli, cream-cheese, coriander stem and cardamom.

Peshawari Champen

Côtelettes d'agneau attendries avec une marinade de papaye, ail, fenouil et anis.
Tender lamb cutlets marinated with raw papaya, garlic, fennel and star anise.

Kabab Platter

Assortiment de poulet Tikka, côte d'agneau et crevettes grillés au four tandoor.
Medley of tandoor grilled King prawn, Chicken tikka and Lamb chop.

Accompaniments and breads

Raita

Yaourt parfumé à la menthe et au concombre / *Yoghurt with cucumber and mint.*

Papadums

Sélection de chutneys et Papadums / *Poppadoms with assorted chutneys.*

Naan

Nature ou au beurre.
Plain or with butter.

Stuffed Naan

Fromage et olives noires.
Cheese & black olives.

Ail et ciboulette.
Garlic & chives.

Curries

Kadhai Jhinga

Gambas et poivrons sautés dans un massala d'oignons, tomates, piment et coriandre / *Tiger prawns tossed with peppers in a masala of onions and tomatoes flavoured with freshly ground red chilli and coriander seeds.*

Tali Macchi

Filet de dorade poêlé dans une sauce à la tomate, moutarde, feuilles de carry et noix de coco.
Pan-fried fillet of sea bream with a sauce of tomato with mustard, curry leaves and coconut.

Murgh Makhni

Poulet grillé au tandoor et revenu dans une purée de tomates fraîches parfumée au gingembre et feuilles de trigonelles séchées / *Tandoor grilled chicken in puréed fresh tomatoes, flavoured with ginger and dried fenugreek leaves.*

Bhuna Murgh

Poulet désossé cuit dans une confiture de tomate-oignons et relevé aux épices et à la coriandre fraîche.
Boneless chicken cooked in a spicy sauce of browned onion, tomato and spices, finished with fresh coriander leaves.

Lamb Chettinaad

Agneau désossé en sauce avec tomates et oignons, délicat mélange d'épices Chettinad.
Boneless lamb cooked with onions, tomatoes and a special blend of Chettinaad spices.

Kashmiri Shank

Souris d'agneau parfumée à la cannelle, au laurier et au piment du Cashmere et adoucie au yaourt.
Lamb shank slow cooked with cinnamon, bay leaf, yoghurt and Kashmiri chilli; served with pan gravy.

Hotel d'Angleterre

G E N E V A



Vegetables

Dhingri Kalimirch

Champignons Shiitake, mange-tout, petits pois avec tomates et épices fraîches.
Shiitake and cup mushrooms with onion, tomato and ground black pepper.

Aloo Palak

Pommes de terre nouvelles parfumées au cumin, gingembre, curcuma et purée de feuilles d'épinard.
New potatoes tossed with cumin, ginger, turmeric and puréed spinach leaves.

Kalonji Baingan

Aubergines sautées avec une sauce tomate parfumée à l'oignon, au cumin noir et aux graines de sésame torréfiées / *Aubergine sautéed with onion, tomato sauce; flavoured with nigella seeds and toasted sesame.*

Subz Khurchan

Mini maïs, asperges, haricots verts, pois mange-tout et poivrons revenus dans une sauce tomate parfumée aux épices et feuilles de trigonelle / *Baby corn, asparagus, fine beans, peppers and snow peas with a tomato sauce flavoured with ground spices and fenugreek leaves.*

Dal Makhni

Lentilles noires cuites longuement d'après une recette traditionnelle du nord-ouest de l'Inde.
Slow cooked black lentils, a speciality of the North-west frontier.

Tadka Dal

Lentilles jaunes tomâtées au cumin et piment vert / *Yellow lentils with tomato, cumin, green chillies and garlic.*

Riz / Rice

Biryani

Riz basmati sauté aux épices et herbes avec au choix : légumes, crevettes, poulet Tikka ou agneau / *Seasonal vegetables or Prawn or Boneless chicken or Boneless Lamb cooked with fragrant basmati rice, herbs and spices.*

Jeera Pulao

Riz Braisé au cumin / *Braised rice with cumin.*

Desserts

Gajjar Ka Halwa

Gâteau de carotte aux graines de melon et raisins secs, servi avec une glace vanille et un sorbet lait d'épices.
Slow cooked carrot fudge with melon seeds and raisins, served with vanilla ice cream and a spicy sherbet.

Tandoori Ananas

Ananas au miel grillé au Tandoor, servi avec une glace à la rose et un sorbet noix de coco.
Tandoor grilled pineapple with honey and chaat masala, served with rose ice cream and a coco sherbet.

Menu 'Dakshin'

Côtelettes d'agneau attendries avec une marinade de papaye, ail, fenouil et anis.
Tender lamb cutlets marinated with raw papaya, garlic, fennel and star anise.

Suprême de poulet mariné au gingembre, piment vert, tiges de coriandre et Philadelphia puis grillé.
Grilled supreme of chicken marinated with ginger, green chilli, cream-cheese, coriander stem and cardamom.

Galettes de pommes de terre farcies aux épinards, accompagnées d'un chutney Tamarind.
Pan-fried cakes of potato with a stuffing of spinach and parmesan served drizzled with tamarind chutney.



Gambas et poivrons sautés dans un massala d'oignons, tomates, piment et coriandre.
Tiger prawns tossed with peppers in onion, tomato and crushed red chilli and coriander seeds.

Agneau désossé en sauce, oignons sautés et épices et coriandre fraîche.
Boneless chicken cooked in a spicy sauce of browned onion and spices, finished with fresh coriander leaves.

Servi avec : / Served with:

Pommes de terre nouvelles et aubergines revenues dans une sauce massala et épices Chaat.
New potatoes and aubergine tossed in tomato sauce with chaat masala and spices.

Lentilles jaunes tomatées au cumin, piment vert et coriandre.
Yellow lentils with tomatoes, cumin, green chillies and fresh coriander.

Riz Braisé au cumin.
Braised rice with cumin.

Naan et Naan fromage et olive noires.
Naan / Cheese & black olive Naan.



Ananas au miel grillé au Tandoor,
servi avec une glace à la rose et un sorbet noix de coco.

*Tandoor grilled pineapple with honey and chaat masala,
served with rose ice cream and a coco sherbet.*

119.- Chf par personne / *per person*

Hotel d'Angleterre

G E N E V A



Menu 'Kashmir'

Suprême de poulet grillé au gingembre, miel, piment et feuilles de coriandre, chutney de tomates fumé.
*Grilled chicken supreme with ginger, honey, red chilli and crushed coriander leaves
with smoked tomato chutney.*

Galettes de pommes de terre farcies aux épinards accompagnées d'un chutney Tamarind.
Pan-fried cakes of potato with a stuffing of spinach and butter served drizzled with tamarind chutney.



Crevettes marinées au yaourt, gingembre, paprika et épices Pickles et cuite au Tandoor.
King prawns marinated with yoghurt, ginger, paprika and pickling spices.

Côtelettes d'agneau attendries avec une marinade de papaye, ail, fenouil et anis.
Tender lamb cutlets marinated with raw papaya, garlic, fennel and star anise.

Salade de pois chiche épicés, chutney Tamarind et chips de pois chiches.
Spiced chickpeas topped with sweet yoghurt, gram flour crisps and tamarind chutney.



Filet de dorade poêlé dans une sauce à la tomate, moutarde, feuilles de carry et noix de coco.
Pan-fried fillet of sea bream with a sauce of tomato with mustard, curry leaves and coconut.

Poulet grillé au tandoor et revenue dans une purée de tomates fraîches parfumée à la coriandre
et feuilles de trigonelle séchées.
Tandoor grilled chicken in creamed fresh tomatoes flavoured with coriander and dried fenugreek leaves.

Servi avec : / Served with:

Pommes de terres et poivrons verts revenus dans un massala au cumin et fini à la coriandre.
Potatoes and green peppers tossed in a cumin flavoured masala, finished with fresh coriander.

Lentilles noires cuites longuement d'après une recette traditionnelle du nord-ouest de l'Inde.
Slow cooked black lentils, a speciality of the North-west frontier.

Riz braise au Cumin.
Braised rice with cumin.

Naan / Naan ail et ciboulette.
Naan / Garlic & chive Naan.



Gâteau de carotte aux graines de melon et raisins secs, servi avec une glace vanille et un sorbet lait d'épices.
Slow cooked carrot fudge with melon seeds and raisins, served with vanilla ice cream and a spicy sherbet.

139.- Chf par personne / *per person*

Hotel d'Angleterre

G E N E V A



Festival Tamarind – Soirée des Feux Tamarind Festival – Fireworks Menu

Salade de pois-chiches épicés au yaourt et son chutney Tamarind, chips de pois chiche et graines de grenade.
Spiced chickpeas topped with sweetened yoghurt, tamarind chutney, gram flour crisps and pomegranate seeds.

Noix de Jacques grillées parfumées aux poivres vert, blanc et rose, anis et fenouil
servis sur un lit de poivrons rouges.

Grilled scallops flavoured with green, pink and white peppercorns, star anise and fennel; red pepper chutney.

Goujonnettes de poulet mariné à l'ail, au curcuma, cumin et aux épices
servi avec un chutney tomate et coriandre | *Filletts of chicken supreme with garlic, turmeric, royal cumin and spices; served with smoked tomato and coriander chutney.*



Kebab de Saumon mariné dans un mélange de yaourt, gingembre, menthe, coriandre et aneth.
Salmon kabab marinated with ginger, yoghurt, mint, coriander and dill leaves.

Suprême de volaille mariné au gingembre, ail, yaourt et épices pickles.
Grilled supreme of chicken marinated with ginger, garlic, yoghurt and pickling spices.

Côtelette d'agneau marinée à la papaye, ail, et épices fraîches.
Tender lamb cutlets marinated with raw papaya, garlic, and freshly ground spices.



Sorbet citron et fleur d'oranger.
Lime & orange blossom sorbet.



Curry de Gambas dans une sauce à l'oignon, tomate, feuilles de kaloupilé et poivre noir.
Prawns tossed in a sauce of onion, tomato and curry leaves with crushed black pepper.

Poulet grillé au Tandoor dans une sauce tomate crème parfumée aux feuilles de Trigonelle.
Tandoor grilled chicken in creamed fresh tomatoes flavoured with dried fenugreek leaves.

Agneau désossé au massala, servis avec une purée d'épinards à l'ail et au cumin.
Boneless lamb masala finished with puréed spinach flavoured with cumin and garlic.

Servi avec - Served with

Légumes de saison aux notes d'oignon rouge, poivre et coriandre fraîche.
Vegetables tossed with red onion, peppers and fresh coriander.

Lentilles noires cuites longuement d'après une recette traditionnelle du nord-ouest de l'Inde.
Slow cooked black lentils, a speciality of the North-west frontier.

Riz braisé au cumin et au safran.
Braised rice with cumin and saffron.

Naan et Naan au fromage et olives.
Naan and Cheese & black olive Naan.



Riz à la cardamome nappé de tapioca à la rose.
Cardamom flavoured rice pudding topped with rose flavoured sago.

Gâteau de carottes aux graines de melon et raisins secs, servi avec une glace vanille et un sorbet lait d'épices.
Carrot fudge with melon seeds and raisins, served with vanilla ice cream.

205.- Chf par personne / per person

Quai du Mont-Blanc 17 - 1201 Geneva - Switzerland

Tel : 0041 22 906 55 55 - Fax : 0041 22 906 55 56 – Email : angleterre@rchmail.com

Website : www.dangleterrehotel.com