



**Festival Gastronomique Indien Tamarind**  
**Tamarind Food Festival**

**Entrées / Starters**

**Channa Chāat**

Salade de pois chiches 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 servies 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, cardamome et Philadelphia.  
*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 crevette grillé au four Tandoor.  
*Medley of tandoor grilled King prawn, Chicken tikka and Lamb chop.*

**Accompagnements et pains / 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**

**Kadhaj 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 trigonelle 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-oignon 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.*

## Légumes / Vegetables

### **Dhingri Kalimirch**

Champignons de paris et Shiitake, oignons avec tomates et poivre concassé.  
*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 tomatées au cumin, ail 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.*

### **Naan Chocolat**

Naan au chocolat agrémenté de glace safran et sorbet menthe-carotte  
*Chocolate Naan, saffron ice cream and mint-carrot 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, cardamome 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 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, 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 and 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*

### 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, 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 chiches 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 braisé au Cumin.  
*Braised rice with cumin.*

Naan et Naan ail et ciboulette.  
*Naan and 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 chiches 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  
servies 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 marinées à l'ail, au curcuma, cumin et aux épices  
servi avec un chutney tomate et coriandre / *Fillets 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 séchées.  
*Tandoor grilled chicken in creamed fresh tomatoes flavoured with dried fenugreek leaves.*

Agneau désossé au massala, servi 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, poivron 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](mailto:angleterre@rchmail.com)

Website : [www.dangleterrehotel.com](http://www.dangleterrehotel.com)