



अधिलोक

INDIAN RESTAURANT

Cuisine Authentique Indienne



29 RUE DUNKERQUE
75010 PARIS
GARE DU NORD

adhilokaparis@gmail.com

NOS FORMULES

ਠਿਲਪੁਟ ਵਰੀਹੀਲੋਕਾ 24.00

ENTREE

SAMOSA OU
CHICKEN 65

PLAT

PALAK PANNEER
KERALA CHICKEN OU
CREVETTES KURMA OU
AGNEAU BURTA

DESSERT

KESARI OU
GULAB JAMUNE

ਠਿਲਪੁਟ ਟ੍ਰਾਪਰੇਡਡ ਲਾਂਗਾਂ 14.90

ENTREE + PLAT OU
PLAT + DESSERT

VADAI OU SAMOSA
PLAT DU JOUR
KESARI OU BOULE DE GLACE

ਠਿਲਪੁਟ ਟਰੀਫਿਟ 9.90

CHEESE NAAN
POULET TIKKA
JUS DE FRUIT

avhilo



ENTRÉE

Rolls Agneau (2 pcs)	5.50
Rolls Végétarien (2 pcs)	4.00
Samosa Agneau (2 pcs)	5.50
Samosa Végétarien(2 pcs)	4.00
Vada Végétarien(2 pcs)	4.00
SAMBAR Vada (2 pcs)	4.00
CURD Vada (2 pcs)	4.00
Oignon Pakora	6.50
Beignets croustillants à base de légumes mélangés, de farine de pois chiches et d'épices	
Pav Bhaji (4 pcs)	4.50
Chicken 65	8.90
Bouchées de poulet marinées, frites et mélangées avec des épices du sud de l'Inde	
Gobi Manchurian	7.90
Chou-fleur croustillant enrobé d'une sauce indo-chinoise légèrement épicée	
Spicy Momo	6.50
Raviolis cuits à la vapeur mélangés à une sauce indochinoise épicée avec des oignons, des poivrons et des herbes fraîches	
Poulet Tikka	7.50
Morceaux tendres de poulet mariné et grillé aux épices indiennes cuit au four tandoor	

A PARTAGER (2 PRS MIN)

Mandi	17.50 per person
Uniquement le Samedi et le Dimanche	
Plat de riz traditionnel de style Kerala cuisiné avec des épices parfumées, servi avec du poulet cuit tendre.	
Mix de Poulets	25.00
9 Poulet 65, 6 Poulet Tikka, 3 demi - poulet Tandoori	



PAINS

Naan Nature	2.50	Paratha	2.00
Naan Fromage	4.00	Chappathi	2.00
Naan à l'Ail	4.00		
Naan Fromage à l'Ail	4.50		



PLATS

SERVIE AVEC RIZ BLANC OU NAAN NATURE(1)

POULET

- Poulet Kurma** 13.00
Morceaux tendres de poulet mariné et grillé aux épices indiennes.
- Poulet Curry** 13.50
Curry de poulet indien classique mijoté dans une sauce savoureuse aux tomates et aux oignons.
- Poulet Madras** 13.80
Curry de poulet épicé de style sud-indien avec des saveurs audacieuses et une touche de piquant.
- Poulet Vindaloo** 13.00
Curry de poulet épicé à la Goa avec du vinaigre et des épices aromatiques pour une touche acidulée et ardente.
- Poulet Tikka Masala** 13.80
Morceaux de poulet marinés grillés au four Tandoor mijoté dans une sauce tomate crémeuse et légèrement épicée.
- Butter Chicken** 14.50
Poulet tendre cuit dans four Tandoor mijoté dans sauce tomate onctueuse et beurrée avec une pointe de douceur.
- Kerala Chicken** 13.80
Curry de poulet inspiré du Kerala, avec noix de coco, feuilles de curry et épices traditionnelles.
- Poulet épicé Guntur** 18.50
Andhra Pradesh
Poulet succulent mariné dans des épices pimentées Guntur audacieuses, servi sur du riz basmati fumé et épicé.
- Poulet Tandoori** 16.50
Punjab
Poulet mariné au yaourt cuit au Four Tandoor et aux épices, grillé à la perfection pour un goût fumé et juteux.
- Chettinadu Poulet.** 17.50
TamilNadu
Poulet mijoté aux épices du Tamil Nadu, relevé de poivre noir, cannelle et feuilles de curry

AGNEAU

- Agneau Kurma** 15.00
Agneau tendre cuit dans une sauce crémeuse à base de noix de coco et de noix de cajou avec des épices douces
- Agneau Tikka Masala** 16.50
Curry d'agneau cuit au four tandoor, mijoté dans une sauce riche aux tomates et aux oignons
- Agneau Vindaloo** 15.00
Curry d'agneau épicé à la Goa avec du vinaigre et des épices audacieuses et piquantes
- Agneau Burta** 15.00
Agneau haché sauté avec oignons, tomates, petits pois et épices aromatiques
- Agneau Sheek Kebab** 16.00
Agneau haché sauté avec oignons, tomates, épices aromatiques et cuit au four Tandoor

POISSONS-FISH

- Crevettes au Curry** 14.50
Crevettes juteuses cuites dans une sauce au curry savoureuse aux tomates et aux oignons.
- Crevettes Kurma** 14.80
Crevettes mijotées dans une sauce crémeuse à la noix de coco et aux noix de cajou légèrement épicée
- Crevettes Vindaloo** 14.50
Crevettes cuites dans un curry épicé et acidulé de style Goa avec du vinaigre et des épices audacieuses
- Majli Masala.** 17.50
SAUMON cuites dans un curry épicé et acidulé de style nord de l'Inde avec des épices audacieuses au style Indienne
- Fish Tikka.** 13.50
Poisson marinée cuites dans tandoor et épicé



VÉGÉTARIEN

DOSA

Sadha Dosa 10.00

Crêpe classique au riz nature et aux lentilles, croustillante à l'extérieur et moelleuse à l'intérieur.

Masala Dosa 10.50

Dosa croustillant garni de purée de pommes de terre épicée et d'oignons.

Ceuf Dosa 11.50

Crêpe de riz fine garnie d'un œuf au plat et d'une pincée de poivre.

Ghee Roast Dosa 11.00

Dosa croustillant rôti avec du ghee (beurre clarifié) pour plus de saveur.

Oignon Dosa 11.50

Crêpe de riz croustillante garnie d'oignons finement hachés et d'épices douces.

Ghee Masala Roast Dosa 12.50

Dosa croustillant rôti au ghee et garni de masala de pommes de terre épicées.

Paper Roast Dosa 10.00

Dosa extra fin et croustillant – léger, croquant et parfait pour tremper..

CURRY & PANEER

Palak Paneer 13.00

Cubes de fromage cottage cuits dans une sauce crémeuse aux épinards avec des épices douces.

Paneer Butter Masala 14.00

Fromage cottage doux dans une sauce tomate riche et beurrée avec un soupçon de crème.

Bengan Burtaa 13.50

Aubergines fumées rôties, écrasées et cuites avec des oignons, des tomates et des épices..

Mix Daal 12.00

Un mélange réconfortant de lentilles jaunes cuites avec des épices douces et tempérées avec du ghee.

Mix Legumes 12.00

Un riche mélange de légumes cuisinés avec des épices douces.

Chilli Paneer 13.50

Fromage cottage sauté de style indo-chinois avec poivrons, oignons et sauce épicée.



SPÉCIALITÉS

BIRYANI

- Biryani Végé** 12.00
Riz basmati parfumé cuit avec des légumes, des épices et des boulettes de soja moelleuses.
- Biryani Poulet** 16.00
Riz basmati aromatique garni de poulet tendre, d'herbes et d'épices traditionnelles.
- Biryani à l'Agneau** 18.00
Riz basmati cuit avec de l'agneau, des herbes fraîches et un mélange d'épices.
- Biryani au Crevettes** 14.00
Riz parfumé garni de crevettes, d'épices et d'herbes pour une touche de fruits de mer.
- Hyderabadi Biryani** 17.00
Célèbre biryani épicé d'Hyderabad avec du poulet mariné, du riz au safran et des saveurs audacieuses.



KOTHU PAROTHA

- Œuf Kothu** 13.00
Parotta hachée mélangée à des œufs brouillés, des oignons et des épices.
- Poulet Kothu** 15.00
Parotta hachée sautée avec du poulet effiloché, des œufs et des épices savoureuses.
- Agneau Kothu** 16.00
Parotta hachée mélangée à des morceaux d'agneau tendres, des œufs et des épices aromatiques.



THALI

- Végétarien Thali** 12.00
Assortiment of végétarien curries, rice, dal, chapati, and dessert.
- Poulet Thali** 16.00
Plateau avec poulet au curry, riz, dal, légumes, chapati et dessert.
- Thali VIANDE agneau ou poisson ou crevettes** 16.50
Plateau avec agneau au curry ou poisson ou crevettes, riz, dal, légumes, chapati et dessert.



PLATS SPECIALE RIZ (SUD DE L'INDE)

- Jeera Rice** 6.50
Riz cuit avec des graines de cumin et du ghee
- Tamarind Rice** 7.50
Riz au tamarin avec des graines de moutarde, des feuilles de curry et des cacahuètes croquantes
- Curd Rice** 6.50
Riz caillé crémeux tempéré avec des graines de moutarde, des feuilles de curry et du gingembre
- Lemon Rice** 7.00
Riz au citron tempéré avec des graines de moutarde, des feuilles de curry et des cacahuètes croquante
- Kashmiri Rice** 5.00
Riz basmati délicatement parfumé, agrémenté de fruits secs, noix et épices douces. Un accompagnement savoureux aux notes sucrées
- White Rice** 3.00

SALADE

- Salade Indienne** 9.50
Mélange frais de concombre, tomate, oignon et citron, assaisonné de sel noir et de coriandre.
- Salade au Poulet Adhiloka** 10.50
Morceaux de poulet grillés servis sur un lit de légumes verts frais avec une pointe de citron.

DESSERT

SPÉCIALITÉS INDIENNE

Gulab Jamune 4.50

Le gulab jamun, sorte de ravioli, est trempé dans un sirop sucré et collant

Kesari 4.50

Pouding à la semoule dorée infusé à la cardamome et au safran, garni de noix de cajou grillées au ghee et de raisins secs.

Meethi Seviyan 4.00

Vermicelles fins grillés au ghee, sucrés à la cardamome et au sucre, et garnis de noix dorées et de raisins secs

Kulfi 4.50

Une glace traditionnelle indienne, obtenue à partir de lait à longue cuisson

Zarda 4.00

Riz sucré de couleur jaune enrichie de ghee, cuite avec du sucre, des épices, du safran et des fruits secs.

Coupe de glaces 2 boules 6.00

Vanille, Noix de Coco, Caramel au beurre, Mangue, Café

Coupe de glaces 1 boules 3.50



DRINKS

LASSIE



LASSIE MANGUE	5.90
LASSIE ROSE	5.90
LASSIE COCO	5.90
FALOUDA INDIEN	5.90



BOISSONS CHAUDES

Café expresso	2.50
Café allongé	2.70
Café au lait	3.90
Cappuccino	4.00
Double expresso	3.90
Chocolat chaud	4.00
Thé/ Tisane	3.90
Masala Chai	4.00

BOISSONS FRAICHES

Coca Cola/sprite/fanta	3.90
Jus multifruit	3.90
Eau 33cl / 75cl	3.50/5.90
Eau gazeuse 33cl / 75cl	4/6.90

VINS

Chaverny Blanc 75cl	23.00
Chaverny Blanc 37cl	14.90
Côte de Provence 37cl	14.90
Côte de Provence 75 cl	23.00
Bordeaux 37 CL	13.00
Bordeaux 75cl	27.00
Merlot 75cl	27.00
Wine glass	4.00

APERITIFS

Kir 20 cl	7.50
Black label Whisky 4 cl	5.50
Get 27 4 cl	6.50

BIERES

King Fischer (Indienne)	6.00
Biere Pression 25cl	4.00
Biere Pression 50cl	6.50

TOUTES LES PHOTOS SONT NON-CONTRACTUELLES
N'HESITEZ PAS A DEMANDER LE PERSONNELS A PROPOS DES ALLERGENES