

।दइ
गंरदइ du गंरदइ

Spécialités Indien Food



Tél.: 02/672.16.01

AVANTAGES
"TAKE AWAY"

25% Off

Wednesday Night Buffet
and sunday Branch

info@souverain.be
www.lesrivesdugange.be
www.souverain.be
fax : 02/672.43.30

Bismillah

The beginning
Le commencement

Shorba

Soups and broths
Potages

Yakhani

A lamb broth delicately flavoured with spices and fresh herbs.

Soupe à base de mouton délicatement recouverte d'épices et d'herbes fraîches

6,50 €

Tamater ka Shorba

A vegetarian delight spicy tomato soup

Une soupe très légère avec des tomates et des épices

6,50 €

Mulligatawny

Traditional Indian soup, lentil puree flavoured with spices, garnished with rice and Chicken pieces(optional).

Soupe traditionnelle indienne accompagnée d'une purée de lentille avec des épices et garnie de riz et de petits morceaux de poulet

7,25 €

Machli ka Shorba

A fish broth delicately flavoured with fresh prawns.

Soupe à base de poisson garnie avec des crevettes.

7,25 €

Entrées

Samosa Beef

Small pieces of beef prepared with Indian spices and are corned with farina paste and fried.

Petites pièces de bœuf préparées avec des épices indiennes et enroulées d'une pâte à base de farine

7,50 €

Samosa Crab

Small pieces of crab prepared with Indian spices and are corned with farina paste and fried.

Petites pièces de crabe préparées avec des épices indiennes et enroulées d'une pâte à base de farine.

8,00 €

Murgh Samosa

Small pieces of chicken prepared with Indian spices and are corned with farina paste

Petites pièces de poulet préparées avec des épices indiennes et enroulées d'une pâte à base de farine.

7,00 €

Samosa Vegetables

Mixed vegetable prepared with spices and are corned with farina paste

Samosa à base de légumes préparées avec des épices indiennes et enroulées d'une pâte à base de farine et gentiment frites.

7,00 €

Shahi Tandoori Se

Rich offerings from the clay-oven
Mets variés cuits au four indien



Machli Tikka

Tender fishes pieces prepared in tandoor and marinated in yoghurt and Indian spices

Petits morceaux de poisson tendre préparés dans une marinade avec du yoghurt et des épices indiennes

8,00 €

Paneer Tikka

Cheese pieces prepared in tandoor and marinated in yoghurt and Indian spices

Petits morceaux de fromage préparés dans une marinade avec du yoghurt et des épices indiennes.

7,00 €

Kalmi Kebab

Tender chicken drumsticks marinated in yoghurt and mixed spices.

Petites saucisses de poulet marinées avec du yoghurt et des épices indiennes.

8,00 €

- Malai seekh kebab** 8,00 €
Tender lamb minced with ginger, green chillies, garlic, fresh coriander and onions, cooked on charcoal.
Mouton tender avec du gingembre, de l'ail, de la coriandre fraîche et des oignons, cuisiné sur le charbon.
- Murgh Tandoori** 7,50 €
Tender chicken marinated in yoghurt and authentic Indian spices.
Poulet tender mariné dans le yogourt et des épices indiennes.
- Entrée Variée** 10,00 €
Samosa beef, fish kalmi, seekh kebab & tandoori chicken
Mixed started based of 4 different items selected by chef.
A base de quatre variétés, choisit par le chef.
- Entrée Variée végétarienne** 9,00 €
Vegetarian samosa, paneer tikka, onion bhaji, aloo tikki
Mixed started based of different items selected by chef.
A base de variétés, choisit par le chef.
- Jbeenga Tandoori** 10,00 €
Tender prawns marinated in yoghurt and spices and grilled in Tandoor.
Tendre scampis marinée avec du yogourt et des épices indienne.
- Nawabi Murgh Tikka** 8,00 €
Speciality from Lucknow - Boneless pieces of chicken marinated in tandoori masala flavoured with saffron, dipped in egg batter and cooked on charcoal fire.
Pièces de poulet désossé marinées dans le tandoori masala recouvertes de safran et de petits morceaux d'aufs, beurre et cuites sur le charbon.
- Tandoori Pamfret** 10,00 €
catch of the season - suivant saison
Whole pamfret marinated and cooked on charcoal
Poisson a base d'herbes indiennes cuit au charbon.
- Adrak Ke Panje** 9,00 €
Chaanp
Fresh ginger flavoured lamb chops, marinated overnight in yoghurt and selected spices, boiled.
Côtes de Agneau marinées toute la nuit dans le yogourt recouvertes de gingembre frais et d'épices.
- Jbeenga Kalmi** 10,00 €
Fresh prawns prepared in special Indian sauce and decorated
Scampis frais préparés avec une sauce indienne et décorés.
- Machli Kalmi** 8,50 €
Small pieces of fish fried with Indian spices fried and decorated.
Petits morceaux de poisson frit avec une sauce indienne puis enroulés et décorés.
- Rashmi kebab** 8,00 €
Tender chicken mix with ginger, garlic and spices and cooked on charcoal.
Haché de poulet mélange avec des épices et cuit au charbon.
- Jbeenga Mughal** 12,00 €
Scampis Black tiger prepared with Indian spices, rolled, fried & decorated
Scampis Tigre Noir préparé avec des épices indiennes, enroulé, frits, et décorés.
- Onion Bhaji** 7,00 €
Onion rolled into farina with grain of Granada.
Beignet d'ail a base de farine de pois chiche et noix de grenade.
- Crab Malabar** 10,00 €
Crab from madras, marinated in coconut, onions, corn and special taste.
A base de beignets et de crabe du madras, mijoté dans de la noix de coco, maïs, des oignons, poivrons.

Brochette variée

Brochettes made of shrimps, lamb, fish and chicken.
Brochette de scampis, agneau, poisson, poulet

12,00 €

Aloo ki tiki

Potatoes' chaps (Rissoles) mixed with Indian spices (coriander, garlic, ginger, cumin chili powder) , fried in ghee and served with fresh mint and tamarind chutneys
Rondelles de pommes de terres en purée préparée avec des épices (gingembre, ail coréande, poudre de chili, cumin), cuitte dans une poêle, et servie dans une sauce au tamarin.

7,00 €

Dawat-e- Haveli

A feast from haveli
Bon appétit



Murgh

Chickens
Volailles

Murgh Tikka Lababdar

Broiled chicken pieces simmered in curry, finished with cream.
Morceaux de poulet grillés, mijotés dans le curry sur lit de crème

16,00 €

Murgh Zaffrani

Speciality of Hyderabad- Boneless pieces of chicken cooked in almond and saffron gravy, garnished with eggs.
Tendres pièces de poulet cuites à l'amande et au safran et garnies d'œufs

15,50 €

Murgh Kadai

Speciality of Peshawar - Small pieces of chicken tossed with fresh herbs and flavourings and freshly cooked in "kadai" and Indian pan similar to Chinese wok
Spécialité de Peshawar - Petites pièces de poulet accompagnées d'herbes fraîches et d'assaisonnements cuisinés dans un "kadai" (un poêlon indien).

15,50 €

Murgh Lajawab

Shredded chicken, fresh herbs and spices cooked together in kadai
Poulet coupe en languettes au kadai avec des herbes fraîches et des épices

15,60 €

Murgh Makhanwalla

Shredded chicken, cooked in tandoor, with a light cream tomato butter sauce with green masala and Indian spices.
Poulet coupe en languettes cuit au tandoor, mijoté avec des herbes fraîches et des épices et une sauce légère à base de crème et tomates beurre.

16,50 €

Murgh Vindaloo

Goa's speciality. Tender pieces of chicken in hot sauce.
Spécialité de Goa. Tendres morceaux de poulet à la sauce pimenté.

15,50 €

Murgh Tikka Masala

Chicken prepared with spices and broiled in tandoor and cooked with spices sauce and yoghurt with almond cream.
Poulet préparé avec des épices, grille au tandoor et cuit avec une sauce épicée et yoghourt avec de la crème aux amandes.

16,50 €

Murgh Madras

Tender chicken pieces cooked in sauce of coconut, onions, ginger, garlic and mustered oil.
Tendre morceaux de poulet mijoté dans de la sauce et de l'huile de moutarde.

15,50 €

Murgh Curry

Chicken cooked with special sauce Indian spices and is eaten with sauce.
Poulet pre pare avec une sauce spéciale et des épices indiennes.

15,50 €

Murgh do piaza

A North Indian dish. Chicken cooked with double quantity of curry onions with spices, tomato, garam masala and ginger.
Spécialité du nord de l'inde. Poulet cuit avec une double quantité d'oignon au curry, avec des épices, des tomates, du gingembre.

15,50 €

Murgh jal farajee

15,50 €

Chicken cooked in curry sauce with potatoes, peas, carrots

Poulet mijoté dans du curry avec des pommes de terres, des petits pois et des carottes

Murgh Korma

15,50 €

Speciality of Mughal et Lakbnow – chicken pieces simmered in crushed cashew nuts with creamy sauce

Spécialité des Mughals et Lakbnow – Tendres morceaux de Poulet mijotés dans des noix de cacou concassées avec de la sauce à la crème



Gosht

**Lamb
Mouton**

Kadai Gosht

16,00 €

Speciality of Pesbawar – Succulent pieces of lamb simmered in a mixture including dried mango powder and saltpeter

Spécialité de Pesbawar – Succulentes pièces de mouton mijotées dans une composition à base de poudre de mange séchée et de salpêtre

Rhogan Gosht

16,00 €

Speciality of Kasbmir – tender lamb piece cooked in traditional Kasbmiri masala, saffron and curd

Morceaux de mouton tender cuit dans le traditionnel Kasbmiri masala accompagné de safran et de curry.

Saag Gosht

16,00 €

Lamb pieces cooked with spinach puree, tomato and ginger, tempered with cumin

Pièce de mouton préparée avec de la purée d'épinards, de tomates et de gingembre et épicé au cumin

Gosht Badam Pasanda

16,00 €

Speciality of Hyderabad – Tender boneless lamb pieces simmered in crushed almond gravy

Spécialité de Hyderabad – Tendres morceaux de mouton mijotés dans une sauce d'amandes broyées

Achar Gosht

16,00 €

Speciality of Hyderabad. Marinated lamb pieces, cooked with spices from Hyderabad

Spécialité de Hyderabad. Morceaux de mouton marinés et cuits avec des épices en provenance de Hyderabad.

Aanean Madras

16,00 €

Tender lamb pieces cooked in sauce of coconut onions and mustard oil

Tendres morceaux de Aanean mijotés dans la crème de coco et d'huile de moutarde.

Agneau do piqa

16,00 €

A North Indian dish. Mouton cooked with double quantity of curry onions with spices, tomato, garam masala and ginger

Spécialité du nord de l'Inde. Mouton cuit avec une double quantité d'oignon au curry, avec des épices, des tomates, du gingembre.

Agneau Tikka Masala

16,00 €

Tender lamb prepared with spice and broiled in tandoor and cooked with spices sauce and yoghurt with almond cream

Tendres morceaux d'agneau préparé avec des épices, grille au tandoor et cuit avec une sauce épicée et du yoghourt avec de la crème aux amandes.

Bhoona Gosht

16,00 €

Tender lamb cooked in dry fried curry sauce and garnished with gentle spices

Tendres morceaux d'agneau cuits dans une sauce au curry et garni avec des épices douces.

Beef



Beef
Bœuf

Beef Korma

Speciality of Mughal et Lakbnow – boneless beef pieces simmered in crushed cashew nuts with creamy sauce.

Spécialité des Mughals et Lakbnow – Tendres morceaux de bœuf mijotés dans des noix de cashou concassées avec de la sauce à la crème.

16,00 €

Beef Vindaloo

Speciality of Goa – Boneless beef pieces with hot sauce

Spécialité de Goa – Tendres morceaux de bœuf à la sauce pimentée.

16,00 €

Beef Mughal

Beef pieces with egg sauce, Indian spices and dry fruits.

Bœufs servis avec une sauce à base d'œuf; d'épices indiennes et de fruits secs.

16,00 €

Beef Curry

Boneless beef pieces with special sauce Indian spices and is eaten with sauce

Tendres morceaux de bœuf avec une sauce spéciale, des épices.

16,00 €

Beef Madras

Tender beef pieces cooked in sauce of coconut, onions, and mustered oil.

Tendres morceaux de bœuf mijoté dans la sauce de crème de coco, ail, d'oignons et d'huile de moutarde.

16,00 €

Keema Aloo Mutter

Minced meat of beef's filet cooked with mild curry sauce and green peas.

Filet américain mijoté avec des petits pois et des pommes de terre.

15,50 €

Jheenga

Prawns "Black Tiger"
Scampis "Tiger Noir"



Jheenga Masala

Fresh prawns cooked in traditional "ground masala".

Scampis frais cuits dans le traditionnel "ground masala".

17,95 €

Jheenga Madras

Fresh prawns cooked in sauce of coconut cream, onions, and mustered oil.

Scampis frais mijoté dans la sauce de crème de coco, ail, d'oignons et d'huile de moutarde.

17,95 €

Jheenga Bhoona

Fresh prawns cooked in Indian sauce and garnished with gentle spice

Scampis frais cuits dans de la sauce indienne et garni avec des épices douces.

17,50 €

Jheenga Kadai

Fresh prawns cooked in Indian sauce Kadai.

Scampis frais cuits dans de la sauce indienne Kadai

17,50 €

Jheenda Tandoori

Fresh prawns mixed with special masala and prepared in tandoor.

Scampis frais mélange avec du masala et préparés dans le tandoor

17,95 €

Jheenga Masala

Fresh prawns prepared in special green masala and sauce.

Scampis frais cuits dans la sauce indienne et garni avec des épices douces.

17,95 €

Jheenga kalmi

King prawns with Indian spices fried and decorated.

Petits morceaux de scampis frit avec une sauce indienne puis enroulés et décorés.

17,95 €

Jheenga Makhanwalla

King prawns cooked in tandoor, with a light cream tomato butter sauce with green masala and Indian spices.

Scampis cuit au tandoor, mijoté avec des herbes fraîches et des épices et une sauce légère à base de crème et tomates beurre.

17,95 €

Machli

*Fish from Africa
Poisson d'Afrique*



Machli Kadai 16,50 €

Specialty of Pesbawar – Fish flakes, fresh herbs and warm masala gently cooked in a kadai.

Spécialité de Pesbawar – Poisson (Capitaine) avec des herbes fraîches et cuit en douceur dans le kadai (à base de masala)

Machli Curry 16,50 €

Fish cooked with special sauce and Indian spices.

Poisson préparé avec une sauce spéciale et des épices indiennes.

Machli Green Masala 16,50 €

Fish cooked in traditional "ground masala".

Poisson cuisine dans le traditionnel "ground masala".

Homard Makhni (450g.) 28,00 €

Homard cooked in tandoor gently in sauce of tomatoes, capsicum, light cream butter, spices and green masala.

Homard cuit dans un four d'argile, dans une sauce légère avec des tomates, poivrons, beurre, et épices indiennes.

Machli kalmi 16,50 €

Small pieces of fish with Indian spices fried and decorated.

Petits morceaux de poisson frit avec une sauce indienne puis enroulés et décorés.

Birbal Kipasand

Vegetarian favourites of Birbal, one of the most honoured courtiers of Emperor Akbar's court, who was vegetarian.

Mets végétariens favoris de Birbal, un des courtisans les plus honorés à la cour de l'empereur Akbar qui était végétarien.

Paneer Kofta Dilbahar 14,00 €

Minced cottage cheese balls stuffed with kboya and sultanas dipped in sauce.

Boulettes de fromages garnies de kboya et sultana, plongées dans la sauce.

Paneer Pasanda 14,00 €

Cottage cheese marinated overnight in tandoori masala, grilled in the tandoor and prepared in creamy gravy.

Fromage mariné toute la nuit au tandoori masala, grillé et cuit au tandoor.

Paneer Palak 14,00 €

Small portions of cheese cooked with spinach and spices.

Petites portions de fromages cuits avec des épinards et garni d'épices.

Paneer Chole 14,00 €

Whole grams and paneer cooked with authentic spices and fresh herbs.

Pois chiches et fromage préparés avec d'authentiques épices et des herbes fraîches.

Sarson Ka Saag 13,95 €

A puree of mustard leaves deliciously flavoured with cumin seed, ginger, asa foetida and tomatoes.

Puree de feuilles de moutarde délicieusement assaisonnée de grains de cumin, de gingembre, et garnie de tomates.

Bindi Bhajee / Ladies fingers (Okra) 14,00 €

*Dry vegetables.
Les gumes secs.*

Dum Aloo 14,00 €

*Speciality of Benares – Potatoes stuffed with kboya, nuts and sultanas deep fried and served in gravy.
Spécialité de Benares – Pommes de terres garnies avec du kboya, des noix, du sultana, frites et servies dans le jus.*

Dabi Kadi 13,50 €

*A curry made out of gram flour and curds tempered with jeera.
Farine de pois chiches à base de curry et aigre mentée de jeera.*

Vegetable Korma 14,00 €

*Cooking with six fresh vegetables and dry fruits.
Préparation à base de six légumes frais et de fruits secs.*

Maab ki Dhal 14,00 €

Whole black lentils soaked overnight and cooked on a slow fire sprinkled with cumin seeds.

Lentilles noires baignées toute la nuit et cuites à feu doux saupoudrées de grains de cumin.

Yellow tarka Dhal 14,00 €

Speciality of Gujarat. Lentils soaked overnight and cooked on a slow fire with onions, tomato, green masala, gharam masala and sprinkled cumin seeds.

Lentilles baignées toute la nuit et cuites à feu doux dans oignons, tomates, épices et sous poudrées de grains de cumin.

Aloo Palak 14,00 €

*A puree of spinach and potatoes flavoured with spices.
Purée d'épinards et de pommes de terre épicée.*

Aloo Gobbi 13,50 €

*Small round potatoes cooked with cauliflower and spices.
Pommes de terre cuites avec des choux fleurs et des épices.*

Aloo Mutter 13,50 €

*Potatoes and peas prepared in curry sauce.
Pommes de terre et petits pois préparés dans une sauce au curry.*

Brinjal (aubergine) Bertha 14,00 €

*Brinjal grilled and later minced and prepared with onions and light spices.
Aubergines grillées, émincées et préparées avec des oignons et des épices.*

Accompagnements

Basmati Pullao Rice 3,00 €

Raita 3,00 €

*Various vegetables marinated in yoghurt with spices.
Salade de légumes marinées dans du yoghourt aux épices.*

Tandoor Ka Khazana

Tandoori Roti 2,00 €

*Clay oven
Four d'argile*

Nan 3,00 €

Butter Nan 3,50 €

Garlic Nan 4,00 €

Cheese Nan 4,50 €

Peshwari Nan 4,25 €

Keema Nan 4,25 €

Tawa Ka Khazana

*Lron platef
Poêlon en fer*

Roti	2,00 €
Paratha	2,50 €
Aloo Paratha	4,25 €
Gobi Paratha	4,25 €
Vegetable Stuffed Paratha	4,25 €
Keema Paratha	4,25 €

Basmati Ka Khazana

*Treasures of basmati Rice
Plats varies a base de riz Indien.*

Machli ki Biryani <i>Basmati rice with fish flavoured with saffron. Riz Basmati avec du poisson recouvert de safran.</i>	16,50 €
Murgh Sajani Biryani <i>Basmati rice with Chicken flavoured with Indian spices. Riz Basmati avec du poulet recouvert d'épices indiennes.</i>	16,50 €
Murgh ki Biryani <i>Tender pieces of chicken and Basmati rice. Petites pièces de poulet tender accompagnées de riz Basmati.</i>	16,25 €
Akbari Biryani <i>Speciality of Hyderabad - Basmati rice cooked with spices lamb yoghurt, mint and saffron. Spécialité d'Hyderabad - Riz Basmati préparé avec du Agneau épicé, du yoghurt, de la menthe et du safran</i>	16,25 €
Jbeenga Biryani <i>Basmati rice cooked with fresh prawns, mint and saffron. Riz Basmati préparé avec des scampis frais, de la menthe et du safran.</i>	18,50 €
Mughal Biryani <i>Basmati rice cooked with tender beef, yoghurt, mint and saffron. Riz Basmati préparé avec du bœuf tendre, du yoghurt, de la menthe et du safran.</i>	16,50 €
Navrattan Biryani <i>Basmati rice cooked with spiced vegetable, yoghurt mint and saffron. Riz Basmati préparé avec des légumes épicés, du yoghurt et du safran.</i>	14,00 €

Desert Menu

Resturant Indien Avec Jardin Exotique

Exotic Fresh Fruits Salad <i>Made of fresh and exotic fruits: mango, papaya, strawberry, melon. Salad de fruit frais, contenant différents fruit et exotique: mangue, papaye, fraise, melon</i>	6,00 €
Dessert Special <i>Made up of fresh fruits and Indian Kulfi decorated in a very special style, very refreshing. A base de fruits frais presentes dans un demi melon entrobés de glace indienne et délicatement decore.</i>	7,00 €

Khir 4,90 €
Traditional Indian dessert served on good occasions. Point of rice cooked in cream with saffron, pistachios and almond served chilled.
Dessert Traditionel Indien pour les bonnes occasions. Point de riz cuit dans de la creme a base de safran, de pistaches et des amandes servies froid.

Glace Lait d' amande 4,90 €
Glace pistache 4,90 €
Sorbet a la noix de coco 4,90 €
Assortiment de sorbets exotique 5,50 €
Faloda 5,00 €
Salted Lhassi 4,00 €
Sweet Lhassi 4,00 €
Mango Lhassi 5,00 €

Rasgullaas 4,90 €
Cream cheese balls shaped into flat round cakes poached in sweetened sirop, garnished with pistachio nuts.
Petites boules blanches faites a base de fromage, de lit et garnies de pistaches et de sucre servie dans un sirop sucre.

Gulab Jaman 4,90 €
Balls of kboya deep-fried soaked in syrup and served hot garnished with saffron and nuts.
Petits boules brunes frites avec du sirop et servees chaudes garnies de safran et de noisettes.

Pasand Apni Apni

*Your favorite desserts
Vos dessert favoris*

Kulfi 4,90 €
A special kind of Indian ice cream made of thickend milk set in a special mould.
Glace indienne particuliere faite a base de lait.

Gajar Halwa 4,90 €
A delicately cooked combination of milk finely grated carrots and sugar topped with dry fruits.
Une delicieuse combinaison faite avec du lait, des du sucre et des fruits secs.

Shabi Tukra 5,90 €
Piece of bread deep-fried, cooked in sweetened thickened milk, garnished with pistachio.
Petites pains frits et cuits avec du lait et garnis avec des pistaches.

Rasmalai 5,50 €
Cream balls shaped into flat round cakes poached in sweetened almond milk, garnished with pistachio nuts. Balls of creamed cheese pouched in sugar syrup served chilled.

Contact Us..For Your Next Event
For Banquet and Marriega and also Cocktail Partys