

ENTRÉE

01 SALADE MAISON	5.90
Tomates, concombres, poivrons, mais avec poulet	
02 RAÏTA	3.50
Concombres, tomates carottes au yaourt	
03 VEGITABLE SOUP	4.50
Soup de légumes	
04 ARCCA SPECIAL	4.90
5 Beignets de calamar, crevette, poisson, aubergine, agneau	
5 fritters calamar, prawn, fish, chicken, lamp	
05 SOMOSA (légumes) Feuillète aux légumes	3.90
05B SOMOSA (viande) Feuillète à la viande	4.90
Triangular shaped pastry filled with végétable or meat	
06 MIXTE PAKORA	4.90
Beignets de aubergine, oignons, choux fleur, mix legumes ou au choix	
Fritters brinjal, onion, holly flour, indien chesse on your choise	
07 ONIONS BHAGI	3.90
Beignets d'oignons	
08 CALAMARS BHAGI	4.90
Beignets de calamars	
09 PRAWNS KEBAB	4.90
Beignets de crevettes	
10 CUTTLET	4.90
Boulettes de poisson	
11 SHAMI KEBAB	4.90
Agneau aux épices et pois chiches et frits en boulettes	
12 MEAT ROLL	4.90
Bœuf farci dans une feuille et frit	
13 Saumon Tikka	6.90
Beignets de saumon	
14 CHICKEN 65	5.90
Poulet mariné aux épices et frits	
Chicken pieces marinated with spices and fry	
15 SHEEK KEBAB	6.90
Boeuf haché aux divers aromates et cuit au charbon de bois	
Spicy mince meat grill in tandoori oven	
16 LAMP TIKKA	6.90
Agneau marine aux épices, yaourt, mente et cuit au charbon de bois	
Lamp marinated in yoghurt with spices grill in tandoori oven	
17 CHICKEN TIKKA	7.90
Blanc de poulet mariné au yaourt, menthe aux épices et cuit au charbon de bois	
Chicken pieces marinated in yoghurt, mint and spices, then grill in tandoori oven	
18 CHICKEN TANDOORI	7.40
Cuisse de poulet mariné et cuit au charbon de bois	
Leg piece of chicken marinated and grill in tandoori oven	
19 POISSON TANDOORI	7.40
Poisson marine et cuit au charbon de bois	
20 GAMBAS TANDOORI	12.90
Gambas mariné et cuites au charbon de bois	
21 MIXTE TANDOORI (POUR 2 PERSONNES)	20.90
Gambas, agneau, poulet et boeuf haché mariné cuits au charbon de bois	
Gambas, chicken, lamp, mince, beef marinade in yoghurt with spices grill in tandoori oven.	

05 57 52 00 42

Tel : 07 69 15 30 63

SPECIALITÉS

TOUS NOS PLATS SONT SERVIS ÉPICÉS OU NON

22 TIKKA MASALA 10.90

Poulet ou agneau mariné aux épices et cuit au charbon de bois, servi en sauce
Chicken or lamb marinated with spices, then grill in tandoor oven, with gravy

22b FISH TIKKA MASALA 10.90

Poisson mariné aux épices et cuit au charbon de bois, servi en sauce
fish marinated with spices, then grill in tandoori oven, with gravy

23 GAMBAS MASALA 13.90

Gambas marinées aux épices et cuites au charbon de bois
Gambas marinated with spices, then grill in tandoori oven, with gravy

24 NOIX DE ST.JACQUES A L'INDIEN 14.90

Curry, sauce à la crème fraîche, et noix de cajou
Gravy with curry, cream, and cajou nuts

25 KHEEMA KOFTA 10.90

Bœuf haché en boulettes aux épices
Spicy mince beef cooked with curry, cream and cajou nuts

26 DEVIL 10.90

Poulet ou agneau ou crevettes ou calamars ou boulettes de boeuf, frits aux oignons et épices
Chicken or lamb or prawns or calamars or beef fry with onion and spices

27 BUTTER CHICKEN 10.90

Poulet tandooti désossé la sauce au beurre, crème fraîche

28 MADRAS 10.90

Poulet ou agneau ou crevettes curry épicé
Chicken or lamb or prawns with curry spicy

29 VINDALOU 10.90

Poulet ou agneau ou crevettes ou calamars avec 4 épices (piquante)
Chicken or lamb or prawns or calamars with 4 spices (very spicy)

30 KARAHI 10.90

Poulet ou agneau préparé à la menthe
Chicken or lamb prepared with mint

31 CURRY 10.90

Poulet ou agneau au curry et à la noix de coco
Chicken or lamb curry with coconut milk

32 KORMA 10.90

Poulet ou agneau, amandes, crème fraîche et noix de cajou
Chicken or lamb gravy, almond, cream and cajou nuts

33 KASHMIR 10.90

Poulet ou agneau à la crème fraîche, amandes, fruits et noix de cajou
Chicken or lamb with cream, almond, fruits and cajou nuts

34 BENGALI 10.90

Poulet ou agneau avec aubergine
Chicken or lamb with brinjal

35 DANSHAC 10.90

Poulet ou agneau avec lentilles indiennes
Chicken or lamb with indien lentilles

36 VIANDE PALAK 10.90

Poulet ou agneau ou boulettes de bœuf avec épinard
Chicken or lamb or mince beef with spiniche

FRUITS DE MER

37 FISH CARRY 10.90

Curry de poisson

38 PRAWNS CARRY 10.90

Curry de crevettes

39 CALAMARS CURRY 11.90

Curry de calamars

39 MOULES CURRY 10.90

Curry de moules

PLATS VEGETARIENS

40 MUSHROOM BHAGI 6.90

Curry de champignons aux épices

41 DALL 6.90

Lentilles indien aux épices indien

42 DALPALAC 6.90

Lentilles indien avec épinard

43 AUBERGINE BHAGI 7.90

curry d'aubergine

44 SAC BHAGI 6.90

Curry d'épinard

45 MIXED VEGETABLE 7.90

Légumes varié

46 PALAC PANEER 6.90

fromage indien avec épinard

47 MUTTER PANEER 6.90

fromage indien avec petit pois

48 PANEER MASALA 7.90

fromage indien à la crème fraîche

49 ALOU GOBI 6.90

curry de p. de terre et choux fleurs

50 CHANA MASALA 6.90

curry de pois chiches

51 BOMBAY ALOU 6.90

sauté de pomme de terre

BRIYANI

52 GAMBAS BRIYANI 15.90

Riz cuit aux gambas et sa garnitures

53 CALAMARS BRIYANI 13.90

Riz cuit aux calamars et sa garnitures

54 PRAWNS BRIYANI 12.90

Riz cuit aux crevettes et sa garnitures

55 CHICKEN BRIYANI 12.90

Riz cuit avec poulet et sa garnitures

56 LAMP BRIYANI 12.90

Riz cuit avec agneau et sa garnitures

57 VEGETABLES BRIYANI 11.90

Riz cuit avec légumes variés

58 SPECIAL BRIYANI 14.90

Riz cuit agneau, poulet, crevettes et sa garnitures

**Convient aux personnes qui ont
des intolérances alimentaires**

RIZ

59 PILLOW RICE 4.00

riz au safran

60 FRIED RICE 5.00

riz du chef

61 COCONUT RICE 5.00

riz à la noix de coco

62 RICE 3.00

riz nature

GALETTES

63 CHEESE NAN 3.50

galette au fromage

64 NAYA NAN 4.00

galette au fromage et à l'ail

65 PESHWARI NAN 3.50

galette à la noix de coco et

66 NAN 2.50

Galette nature

67 GARLIC NAN 3.50

Galette à l'ail

MENU 23,90 €

MENU 31,90 €

TOUS NOS PLATS SONT SERVIS ÉPICÉS OU NON

ENTREE

ARCCA SPECIAL

Assortiment de cinq beignets

OU

POISSON TANDOORI

*Poisson mariné dans une sauce
et cuit au charbon de bois*

OU

CHICKEN 65

*poulet mariné dans une sauce
avec épices et fruits*

OU

POULET TANDOORI

*Cuisse de poulet mariné dans une sauce
et cuit au charbon de bois*

OU

SHAMI KEBAB

Agneau aux épices et pois chiches et frits en boulettes

PLAT

KHEEMA KOFTA

Boeuf haché en boulettes aux épices

OU

KARAHI

Poulet ou agneau préparé à la menthe

OU

BUTTER CHIKEN

*Poulet du chef désossé, mariné aux épices
cuit au charbon de bois*

Accompagnement

PILLOW RICE

(Riz vapeur au safran)

ou

COCONUT RICE

Riz à la noix de coco

ou

CHEESE NAN

galette au fromage

DESSERT

Lassi

(Yaourt nature battu avec mangue ou banane ou rose)

Gulfi

(glace indienne, pistache ou mangue)

Buttlé

(crème de coco brûlée à la noix de cajou)

ENTREE

COCKTAIL

GAMBAS TANDOORI

Gambas mariné, cuites au charbon de bois

OU

POULET TIKKA

OU

AGNEAU TIKKA

Agneau mariné aux épices, yaourt, menthe

OU

POISSON TANDOORI

Poisson marine et cuit au charbon de bois

OU

SHEEK KEBAB

Boeuf haché aux divers aromates et cuit au charbon de bois

PLAT

BUTTER CHIKEN

poulet du chef désossé, mariné aux épices

cuit au charbon de bois

OU

DEVIL

*poulet ou agneau ou boulettes de boeuf ou crevettes
ou calamars frit avec oignons et épices*

OU

TIKKA MASALA

*poulet ou agneau ou gambas
mariné aux épices cuit au charbon de bois*

OU

NOIX DE SAINT JACQUES

À L'INDIENNE

Curry, sauce crème fraîche et noix de cajou

Accompagnement

PILLOW RICE

(Riz vapeur au safran)

ou

COCONUT RICE

Riz à la noix de coco

ou

CHEESE NAN

galette au fromage

DESSERT au choix

Mystère, Orange givrée, Citron givré,

Buttlé

(crème de coco brûlée à la noix de cajou)

MIDI

VEGETARIEN

assortiment de quatre plats avec riz et galette

10.90

MIXTE PLAT

poulet, agneau et deux légumes avec riz et galette

11.90

CURRY

Poulet ou Agneau ou Poisson, ou crevettes au curry avec riz ou galette

11.90

FORMULE COMPLETE 15,90

ENTREE+PLAT OU PLAT +DESSERT 13,90

ENTREE (au choix)

RAITA

concombres, tomates, carottes au yaourt

CALAMARS BHAGI

Beignet de calamars

SAMOSA

feuilleté de légumes ou viande

CUTTLET

boulettes de poisson

NEM POULET AVEC SALADE

MIXTE PAKORA

beignets d'aubergine, choux fleurs, oignons, légumes mixtes ou au choix

PLAT (au choix)

POISSON TANDOORI

poisson mariné et cuit au charbon de bois

POULET TIKKA

Emincé de poulet mariné au yaourt, menthe aux épices et cuit au charbon de bois

CURRY

poulet ou agneau ou poisson ou crevettes ou moules au curry

MIXED VEGETABLES

Légumes variés avec la sauce

accompagnement riz ou frites ou galette ou (galette au fromage + 1€)

DESSERT

HALWA (gateaux de semoule) ou

Beignets de banane ou SORBET ou CAFÉ

MENU ENFANT (moins de 8 ans)

9.90

poulet ou Nem ou beignet de calamars avec riz ou galette ou frites

+ gateaux de semoule ou glace

DESSERTS

68. SALADE DE FRUITS <i>Fruits frais exotiques</i>	5,90 €
69. GULAB JAMUN <i>Farine spéciale, crème, sucre</i>	4,90 €
69B KELA JAMUN <i>Beignet de banane</i>	3,90 €
70. GULFI <i>Glace indienne avec pistaches</i>	3,90 €
71. MANGO GULFI <i>Glace indienne avec de la mangue</i>	3,90 €
72. MANGO LASSI <i>Boisson indienne avec yaourt, mangue</i>	3,90 €
73. BANANE LASSI <i>Boisson indienne avec yaourt, banane</i>	3,90 €
73. ROSE LASSI <i>Boisson indienne avec yaourt à la rose</i>	3,90 €
74. LASSI <i>Sucré, salé, nature, avec yaourt nature</i>	3,50 €
75. HALWA <i>Gâteau de semoule</i>	3,50 €
76. BUTTLÉ <i>Crème de coco brûlé à la noix de cajou</i>	3,90 €
77. MANGO GLACE <i>Glace vanille napée avec pulpe de mangue</i>	4,90 €

SORBETS

ANANAS	4,00 €
CITRON	4,00 €
COCO	4,00 €
MANGUE	4,00 €
MENTHE	4,00 €
PASSION	4,00 €
POMME VERTE	4,00 €
CASSIS	4,00 €
BANANE	4,00 €
FRAMBOISE	4,00 €

GLACES

VANILLE	4,00 €
CAFÉ	4,00 €
CHOCOLAT	4,00 €
ANTILLAISE	4,00 €
FRAISE	4,00 €
COCO	4,00 €

78. ARCCA SPECIAL <i>Fruits frais exotiques, sorbet, chantilly</i>	7,50 €
79. MYSTERE	4,90 €
80. CITRON GIVRÉ	5,50 €
81. ORANGE GIVRÉE	5,50 €
IRISH CAFÉ	6,90 €
COLONEL	6,50 €
THÉ à la cadramone ou à la menthe	2,50 €
CHAYA Massala	3,50 €
CAFÉ OU DECAFEÏNÉ	2,00 €
GRAND CAFÉ	3,50 €
CAPPUCCINO	3,50 €

MENU 19.90 €

DEGUSTATION

TOUS NOS PLATS SONT SERVIS ÉPICÉS OU NON

Assortiment de cinq beignets

CUTTLET (*Boulettes de poisson*)

PAKORA (*Beignets d'aubergine*)

ONIONS BHAGI (*Beignets d'oignons*)

PRAWN KEBAB (*Beignets de crevettes*)

MEAT ROLL (*Bœuf farci dans une feuille et frit*)

Assortiment de quatre plats

KOFTA (*Boulettes de boeuf en sauce*)

KORMA (*Poulet sauce crème fraîche, amandes, noix de cajou*)

CREVETTE CURRY (*Carry de crevettes*)

DALL (*Lentilles indiennes aux épices*)

Accompagnement

PILLOW RICE (*Riz vapeur au safran*)

NAN (*Galette nature*) FROMAGE + 1€

MENU COUPLE 42,90 € (POUR 2 PERSONNES)

GRILLARD MIXTTURES

POULET TANDOORI ,POULET TIKKA,

AGNEAU TIKKA ,GAMBAS, SEEK KEBAB, POISSON TIKKA

ET

DALL (*Lentilles indiennes aux épices*)

Acompagnement

Riz pillow, et galette au fromage

DESSERT (au choix)

GULAB JAMUN (*beignets de fromage indien au sirop*)

HALWA (*gâteau de semoule*)

BUTTLET (*crème de coco brulé à la noix de cajou*)

APERITIFS

Coupe de champagne	8 cl - 6,50€
Kir royal	8 cl - 6.00€
Cocktail maison	4,00€
Whisky Coca	4 cl - 6,00€
Whisky jack Daniel	4 cl - 5.90€
Pineau des Charentes	5 cl - 4,00€
Porto	5 cl - 4,00€
Martini rouge	5 cl - 4,00€
Martini blanc	5 cl - 4,00€
Malibu	5 cl - 4,50€
Vodka	4 cl - 4,90€
Gin tonic	4 cl - 4,90€
Ricard	4 cl - 4,50€
Suze	5 cl - 4,00€
Kir	8 cl - 4,50€
Bière	25 cl - 4,00€
Bière Indienne	33 cl - 4,90€

Boissons non alcoolisées

Eau minérale demi-Vittel	50 cl - 3.50€
Eau minérale demi-Badoit	50 cl - 3.50€
Jus d'orange goyave, mangue	25 cl - 3.50€
tomate, ananas, abricot	25 cl - 3.50€
pomme, ice tea,	25 cl - 3.50€
Orangina	33 cl - 3.50€
Coca-Cola	33 cl - 3.50€
Perrier	33 cl - 3.50€

CHAMPAGNE

42 €

DIGESTIFS

Crème de cassis	4 cl - 4,50€
Bailey's	3 cl - 4,50€
Pipermint	3 cl - 4,50€
Cognac	3 cl - 4,90€
Armagnac	3 cl - 4,90€
Arrack	3 cl - 5,00€
Irish coffee	6,90€
Calvados	3 cl - 4,50€

CARTE DES VINS

Année	ROUGE	Verre	1/2Blle/ 1/2carafe	Blle
	Vina Vieja (vin de table espagnol)		7,90€	11.50€
	Bordeaux	3.90€		
	Réserve maison			13.90€
	Vin de Bordeaux Jean DECAVES			13.90€
2023	Syrah			19.90€
	Les petites crêtes			19.90€
2023	Graves			19.90€
	Petit Mouta			19.90€
2022	Benjamin		12,90€	
	Côtes de Bourg			
2022	Vieux Plantier		11,40€	15,90€
	Bordeaux Supérieur			
2022	Fontbreuil			13,90€
	Saint Emilion			
2021	Tour Peyronneau			24,90€
	Medoc			
2020	Potoc Gradet		12.90€	19,90€
	VIN INDIEN	4.90€	14.40€	22,90€
	ROSE	Verre	1/2Blle/ 1/2carafe	Blle
	1 verre Bergerac	3.90€		
	vina Vieja (vin de table espagnol)		7,90€	11.90€
	Bouteille 75cl			
	Réserve maison			13,90€
	Bergerac			13,90€
	Côtes de Provence		12.90€	18.90€
	Claret de Quinsac		10.90€	14.90€
	VIN INDIEN	4.90€	14.40€	19,90€
	BLANC	Verre	1/2Blle/ 1/2carafe	Blle
	1 verre (Italie)	3.90€		
	Reserve Fin Bouquet			12,90€
	Vin de table Italie			12,90€
	Entre deux Mer		10.90€	15,90€
	Bordeaux Moelleux			14.90€