

THE CROSSING

Indian Bistro

Préparez-vous à célébrer la diversité culturelle de l'Inde alors que nous vous invitons à un voyage captivant à travers toutes ses saveurs.

Le célèbre chef étoilé Jitin Joshi, a élaboré avec soin, un menu qui allie à merveille toutes les cultures et les traditions épicuriennes indiennes. Préparez-vous à une expérience hors du commun qui éveillera vos papilles à une symphonie gustative qui vous transportera directement au cœur battant de l'Inde.

Get ready to celebrate the magnificent tapestry of India's diverse cultural mosaic as we invite you on a captivating journey through India's borders and flavors.

Our esteemed Michelin accoladed chef Jitin Joshi has meticulously crafted a menu that harmonizes the enchanting fusion of cultures, customs, and epicurean traditions. Prepare for an extraordinary experience as your taste buds awaken to a symphony of flavors, transporting you straight to the beating heart of India.

BOISSONS CHAUDES - HOT BEVERAGES

KARAK CHAI €6
Thé au lait épicé, safran, cardamome
Spiced milk tea, saffron, cardamom

SÉLECTION DES THÉS INDIENS
INDIAN TEA SELECTION €5

Grains de café indiens d'origine unique - Hoysala Estate, Karnataka
Single origin India coffee beans - Hoysala Estate, Karnataka

ESPRESSO €3
DOUBLE ESPRESSO €4
AMERICANO €4
CAPPUCCINO €5
LATTE €5

EAUX - WATERS

Eau filtrée, plate ou gazeuse €2
Charcoal filtered waters (still/sparkling)

BIÈRES - BEERS 33CL

JOSEF LES ZYTHOLOGUES €7
Pilsner - Blonde

EMIL LES ZYTHOLOGUES €7
Weisse - Blanche
Wheat Beer

GEORGE LES ZYTHOLOGUES €7
Ambré
Amber

CARLSBERG LAGER €6

VINS AU VERRE - WINES BY THE GLASS 12CL

VIN ROUGE - DOMAINE DE PELLEHAUT, HARMONIE DE GASCOGNE, 2022 €8
Équilibré et fruité
Red wine, balanced and fruity

VIN ROUGE - DOMAINE LE PRIEURÉ DES PAPES "CUVÉE MILLIÈRE" 2021 €8
Corsé, légèrement boisé, cerise noire
Red wine, full bodied, light oak ageing, black cherry fruit

VIN BLANC - DOMAINE DES VAUX MARQUIS, BOURGOGNE, COTE D'AUXERRE BLANC VIEILLES VIGNES, CHARDONNAY €8
Bel équilibre, minéral
White wine, beautiful balance, mineral

VIN ROSÉ - DOMAINE FREDAVELLE ROSÉ, COTEAUX AIX EN PROVENCE 2022 BIO €8
Léger, fruit intense, belle structure
Rosé wine, light, intense fruit, beautiful structure

SANS ALCOOL - SOFT DRINKS 33CL

ROSE DARJEELING ICED TEA €5.50
Darjeeling première récolte, pétales de rosé
Darjeeling first flush, rose petals

LASSI €5.50
Choix de sucré, nature ou mangue
Choice of sweet, plain or mango

MINT LEMONADE €5.50
Cumin grillé, menthe écrasée, jus de citron frais
Toasted cumin, crushed mint, fresh lemon juice

MASALA CHAAS €5.50
Gingembre, cumin, babeurre
Ginger, cumin, buttermilk

SOFT DRINKS €4.50

NAAN

Au fromage - Cheese €6.50

Nature ou au beurre €4.50
Plain or Butter

Ail et ciboulette €6.50
Confit garlic & chive

Truffe et fromage de chèvre €8.50
Goat's cheese & truffle

FORMULE CROSSING

Entrée / Plat ou Plat / Dessert €34
Entrée / Plat / Dessert €39

Servi avec..
Service with..

Riz + Eau filtré + Café / Thé
Rice + Filtered water + Coffee / Tea

ENTRÉE - STARTER

SAMOSA €8
Beignets croustillants farcis de petits pois et de pommes de terre
Crisp pastry filled with peas & potatoes

GOL GUPPA €7
Coquilles de blé soufflées, pomme de terre, limonade à la menthe
Crisp wheat puff, tangy potatoes, mint lemonade

TAMATAR CHAAT €9
Variétés de Tomates anciennes, vinaigrette au cumin torréfié
Hierloom Tomatoes, roasted cumin dressing

METHI MATTHI CHAAT €9
Croustillants de blé et de fenugrec, yaourt doux, tamarin
Wheat & fenugreek crisps, sweet yoghurt, tamarind

CHICKEN TIKKA €12
Poulet jaune mariné au yaourt et à la menthe puis rôti au tandoor
Tandoor cooked boneless corn fed chicken, mint yoghurt

FISH FRY €12.50
Bouchées de poisson à la Punjabi, mayonnaise au curcuma
Punjabi style fish bites, turmeric mayonnaise

PLATS - MAINS

Servis avec du riz | Served with rice

PALAK BURRATA €24
Fromage Burrata, crémeux d'épinard, ail confit et huile pimentée
Burrata cheese, spinach and cream sauce, confit garlic and chilli oil

VEGAN THALI €25
Lentilles jaunes, légumes de saison sautés, pommes de terre au cumin, riz, papad, pickle
Yellow lentils, stir-fried greens, cumin potatoes, rice, papad, pickle

CHICKEN BIRYANI €28
Poulet jaune, riz basmati au safran à l'étouffée
Corn fed chicken cooked with aromatic basmati rice & saffron

BUTTER CHICKEN €27
Poulet jaune mijoté dans un curry de tomate aux noix de cajou et fenugrec
Corn fed chicken tikka, rich tomato fenugreek curry

LAMB KEEMA €25
Curry d'agneau haché
Minced lamb curry

FISH CURRY €27
Curry de poisson à la noix de coco
Fish curry, curry leaf, coconut

TODDY SHOP PRAWNS €25
Crevettes à l'ail, curry de piment rouge et noix de coco, beurre
Garlic prawns, chilli-coconut curry leaf, butter

DESSERTS

GULABJAMUN BRIOCHE PUDDING €8.50
Dumpling au lait caramélisé & pudding brioché, crème de safran
Caramelised milk dumpling & brioche pudding, saffron cream

KULFI €7.50
Glace moelleuse, cardamome, nappage saisonnière
Milk soft serve, cardamom, seasonal topping

NAAN €6.50
Naan fourré au praliné noisette
Naan filled with hazelnut praline

KHEER €7.50
Chia à la noix de coco, fruits de saison, meringue
Coconut chia pudding, seasonal fruits, meringue

* Nous tenons à votre disposition la liste des allergènes éventuels contenus dans nos plats. * We can provide you with a list of any allergens contained in our dishes.

The Crossing ainsi que ses fournisseurs s'engagent et garantissent l'origine française de toutes leurs viandes.
The Crossing and its suppliers are committed to guaranteeing the French origin of all their meats. All meat is Halal.

Vegetarian Vegan

Prix TTC, service compris
VAT and service included
JAN 2024