

# Sagarmatha Restaurant

(1<sup>er</sup> Gastro népalaise depuis 1999)

## \*Menu Nouvel An\*

### *Entrées*

- ❖ **Entrée Sagarmatha** - Assortiments de légumes, beignets de crevettes, et raviolis sautés
- ❖ **Saveurs de la mer** - Morceaux de saumon frais marinés et grillés au four de Tandoor
- ❖ **Grillades Népalais** - (Spécialité Népalaise) Morceaux de poulet désossé marinée aux poivrons, ail, gingembre, oignons et épices et grillé au four Tandoor
- ❖ **Soupe Légumes** - Lentilles et légumes fraîches à la coriandre

Toutes les entrées sont servies avec un nan de votre choix :  
Nan nature / Nan l'ail / Nan fromage / Nan Sagarmatha

### *Plats*

- ❖ **Assortiments de Momos** - Momos légumes et viandes
- ❖ **Butter Chicken** - Poulet mariné et grillé puis cuit dans la sauce au beurre, crème fraîche, et noix de cajou
- ❖ **Gambas Sagarmatha** - Gambas grillé et cuit dans du lait de noix de coco aux épices verts de l'Himalaya
- ❖ **Agneau Maison** - Des cubes de gigot d'agneau mijoté dans une sauce spéciale au caviar d'aubergines
- ❖ **Chicken Chilly** - Spécialité du chef Népalais) Poulet grillés et sauté avec poivrons, oignons, Tomates et épices de l'Himalaya

Les plats sont servis Riz basmati parfumé (sauf avec des Momos)

### *Desserts*

- ❖ **Sho Maison** - Yaourt fait maison avec khabshe (Cookie Tibétain) et miel
- ❖ **Sorbets et Glace** - Deux boules aux choix Mangue, Fruits de la Passion, Citron, Vanille, Chocolat et Noix de coco
- ❖ **Kulfi** - Glace fait maison à base de pistache
- ❖ **Gulab Jamun** - Pâtisserie indienne fait maison avec sirop rose et miel

*Boissons -- à la carte*



**NB : si vous fêtez nouvel an chez nous à minuit, une coupe de champagne offerte par la maison**

**Prix : 37 €**