

MENU

LE DARSHANA

du Lundi au Dimanche

12h00 - 22h00

 **Tripadvisor** : n°1 indian restaurant

Discount direct pour les réservation
(visitez notre site internet pour les offres)

LEDARSHANA.COM

Livraison gratuite 1205, 1204, 1203, 1227

Livraison gratuite min. commande 59CHF ou nos frais de livraison 10 CHF

BUFFET À VOLONTÉ 25 CHF | PLAT DU JOUR 19 CHF



Allergies :

Veuillez nous faire part de vos allergies en amont à notre personnel, nous trouverons une solution pour vous satisfaire.

Remarques : gf (Gluten Free)

PRIX EN FRANCS SUISSES, TVA 8,1 % INCLUSE.



MENU LE DARSHANA



MENU DÉGUSTATION (par personne) 59.00

(Sans Promotion, Minimum 2 Personnes)

Voyage gustatif entre le Népal, l'Inde et le Sri Lanka

Amuse bouche / Appetizers

Papaddum, Pakoras, Pakoras aux Crevettes, Rouleaux végétariens

Entrées / Starters

Momo , Masala Dosa

Plat Principal / Main Dish

Butter Chicken, Lamb Curry, Baingan Bartha

Accompagné de Riz nature et Naan fromage - ail

Desserts

Crème à la Mangue ou Coupe de sorbet



THALIS / PLATS TRADITIONNELS

Salade, Riz nature, Dal Tadka, Légumes mixtes et Naan nature

Veg Thali : Avec Paneer tikka Masala

25.90

Chicken Thali : Avec Butter Chicken

31.90

Agneau Thali : Avec Curry d'Agneau

33.90

ENTRÉES LÉGUMES / STARTER VEGETABLES

Pakoras : Beignets à base de farine de pois chiche

(fritters made from chickpea flour)

Pyaj Pakoras : Beignets d'oignons (4 pcs, gf)

9.90

(Onion fritters)

Brinjal Pakoras : Beignets d'aubergines (4 pcs, gf)

9.90

(Brinjal fritters)

Mixed Pakoras : Assortiment de beignets, oignons, patates et aubergines (5 pcs, gf)

13.90

(Mixed fritters, onion, potato and Brinjal)

Rouleaux végé : Rouleaux de légumes frits tranchés cuits avec des épices du Sri Lanka (2 pcs)

12.90

(Fried rolls of sliced vegetables cooked with Sri Lankan spices)

Raita : Yaourt, tomates, concombres et coriandre fraîche

9.90

(Yogurt, tomato, cucumber, and fresh cilantro)

Daal Soupe : Soupe de lentilles traditionnelle

12.90

(Traditional lentils soup)

Salade verte : Salade verte Servie avec sauce Italienne

7.90

(Green salad served with Italian sauce)

Salade Mixte : Salade verte, tomate, concombre, olives et maïs

11.90

(Green salad mixed with tomato, cucumber, olives and corn)

Samossa : Triangles de pâte farcis aux légumes hachés (2pcs)

12.90

(Dough triangles stuffed with chopped vegetables)

Salade Indienne : Salade oignon, piment, concombre, tomate et citron

5.90

(Onion, chili, cucumber, tomato and lemon salad)



ENTRÉES NON VÉGÉTARIENNES / STARTER NON VEGETARIAN

Rouleaux d'Agneau : Rouleaux d'agneau frits tranchés cuits avec des épices du Sri Lanka (2 pcs) <i>(Fried rolls of sliced lamb cooked with Sri Lankan spices)</i>	16.90
Crevettes Pakora : Beignets de crevettes frits aux épices népalaises (5pcs, gf) <i>(Prawn fritters made with Nepalese spices)</i>	18.90
Soupe de Poulet : Poulet émincé préparé avec un mélange d'épices <i>(Minced chicken prepared with aroma and spices)</i>	15.90
Poulet Lollipops : Ailes de poulet frits aux épices népalaises (5 pcs, gf) <i>(Chicken wings fried with Nepalese spices)</i>	16.90
Ailes de Poulet : Ailes de poulet frits aux épices aromatiques (5 pcs, gf) <i>(Chicken wings mixed with spices and fried in deep oil)</i>	16.90



TANDOORI (plats d'accompagnement)

Poulet Tikka : Suprême de poulet mariné grillé, servi avec petite salade et sauce menthe (4 pcs) <i>(Supreme marinated chicken grilled in oven and served with little salad)</i>	25.90
Poulet Tandoori : Cuisses de poulet marinées, grillées au four tandoori (2 pcs) <i>(Chicken legs pieces marinated and grilled in tandoori oven)</i>	24.90

NEPALESE MOMO (8 PCS) (sans promotion)

Momo Népalais : Boulette de farce entourée de pâte. <i>(Fait maison)</i>	16.90
Végétarien : Dumpling traditionnel fait maison, farci de légumes et d'épices servis avec du chutney <i>(Traditional homemade Dumpling stuffed with aroma vegetables, served with chutney)</i>	16.90
Poulet : Dumpling traditionnel fait maison farci de poulet, servi avec du chutney <i>(Traditional homemade Dumpling stuffed with minced chicken, served with chutney)</i>	19.90
Boeuf : Dumpling traditionnel fait maison farci à la viande de boeuf haché, servi avec du chutney <i>(Traditional homemade Dumpling stuffed with minced meat, served with chutney)</i>	21.90

KIDS MENU

Poulet Tikka, frites ou riz jasmin
(Chicken Tikka, French fries, or jasmine rice)

13.90



PLAT PRINCIPAL / MAIN DISH

LÉGUMES / VEGETABLES

Légumes Cuisinés avec de la crème fraîche et des épices très légères du nord de l'Inde

(Vegetable cooked with fresh cream and very light spices from north India)

- Légumes Korma** : Curry de légumes : choux-fleurs, carottes, petits pois cuisinés avec amandes, noix de cajou et raisins secs **25.90**
(Vegetable curry cooked with almonds, cashew nuts and raisins)
- Baingan Bharta** : Aubergine grillée avec huile d'olive et une sélection d'épices du nord de l'Inde **25.90**
(Grilled aubergine cooked with olive oil, selected north Indian spices)
- Palak paneer** : Fromage indien mélangé à une sauce crémeuse aux épinards, oignons, gingembre et ail **25.90**
(Indian Cheese mixed with spinach, onion, ginger and garlic)
- Daal Makhani** : Urid dal, Chana daal, Rajma bouilli, préparé à la crème fraîche et mélange d'épices du chef **24.90**
(Boiled Urid dal, Chana dal, Rajma prepared with Chefs fresh spices)
- Paneer Makhani** : Fromage indien préparé avec une sauce au beurre et épices **26.90**
(Indian cheese prepared with the butter sauce and spices)
- Paneer Tikka Masala** : Fromage indien grillé, préparé avec une sauce Tikka Masala **26.90**
(Grilled Indian cheese, prepared with Tikka Masala sauce)

Légumes Cuisinés avec de la sauce tomate et des épices traditionnels de l'Inde et du Népal

(Vegetable cooked with tomato sauce with spices from north India)

- Dal Tadka**: Mélange de lentilles bouillies et sautées avec sauce spéciale **19.90**
(Mixed lentils boiled and fried with special sauce)
- Chana Masala**: Pois chiches préparés à la sauce tomate, épices secrètes et coriandre **22.90**
(Chickpeas prepared with Tikka Masala sauce and garnishing with coriander)
- Aloo gobi** : Pomme de terre et chou-fleur préparés à la sauce maison **22.90**
(Potato and cauliflower prepared with homemade sauce, coriander and curry leaves)

POULET CURRY / CHICKEN CURRIES (sans accompagnement)

Poulet Curry à base d'épices traditionnels, sauce tomate, gingembre, ail sauté et coriandre fraîche

(Curry chicken with traditional spices, tomato sauce, ginger, sautéed garlic and fresh coriander)

- Poulet traditionnel Curry**: Poulet traditionnel curry **27.90**
(Traditional chicken curry)
- Poulet Vindaloo** : Poulet préparé avec une sauce épicée Vindaloo **27.90**
(Chicken prepared with spicy vindaloo sauce)
- Poulet Madras** : Poulet préparé avec une sauce madras épicée du Chef **27.90**
(Chicken prepared with secret Chef sauce made of a spicy madras sauce)

Poitrine de poulet cuisinée avec de la crème fraîche et des épices très légères du nord de l'Inde

(Chicken Breast cooked with the fresh cream and very light spices from north India)

- Poulet Korma** : Poulet au curry cuit avec sauce aux amandes, noix de cajou, raisins secs **29.90**
(Chicken curry cooked with the sauce of almonds, cashew nuts and raisins)
- Butter Poulet** : Poulet mariné cuit avec crème à la cardamom et épices **29.90**
(Marinated chicken cooked with cardamom, cream and spices)
- Coco Butter Poulet** : Suprême de Poulet mariné Tikka, cuit avec sauce beurre et lait de coco **29.90**
(Marinated chicken cooked with butter sauce, coco milk and coriander)
- Poulet Tikka Masala** : Poulet mariné Tikka, cuit avec, gingembre, oignon et coriandre **29.90**
(Marinated chicken cooked with chicken Tikka, ginger, onion, and coriander)
- Coco Poulet Curry** : Suprême de Poulet mariné Tikka, cuit avec sauce maison et lait de coco **29.90**
(Marinated chicken cooked with chicken Tikka, ginger, coco milk and coriander)



AGNEAU / LAMB (Halal) (sans accompagnement)

Agneau Curry à base d'épices traditionnels, sauce tomate, gingembre, ail sauté et coriandre fraîche

(The lamb cooked with the fresh cream and very light spices from north India)

Agneau Traditionnel Curry : Curry d'agneau traditionnel népalais, avec légumes et pois-chiches 33.90
(Tradition lamb curry mixed with vegetables, chickpeas, garlic and ginger)

Agneau Rogan Josh : Agneau préparé avec oignons frits, tomates et pâte de Rogan 33.90
(Lamb prepared with fried onions, tomatoes, and Rogan paste)

Agneau Vindaloo : Agneau préparé avec un curry de tomates et Vindaloo épicé 33.90
(Lamb prepared with tomato curry and spicy Vindaloo sauce)

Agneau désossé cuisiné avec de la crème fraîche et des épices très légères du nord de l'Inde

(Boneless lamb cooked with fresh cream and very light spices from north India)

Agneau Tikka Masala : Agneau cuit avec, gingembre, oignon et coriandre 36.90
(Marinated lamb cooked with ginger, onion and coriander)

Agneau Korma : Curry d'agneau cuit avec sauces amandes, noix de cajou, raisins secs 36.90
(Lamb curry cooked with almonds, cashew nuts, raisin)

Agneau Butter sauce : Curry d'agneau cuit avec une sauce au beurre et une sauce secrète 36.90
(Lamb curry cooked with butter sauce and secret master sauce)

Coco Agneau Curry : Agneau cuit avec sauce maison et lait de coco 36.90
(The lamb cooked with ginger, coco milk and coriander)



CREVETTES / SHRIMPS (sans accompagnement)

Curry de Crevettes à base d'épices traditionnels de l'Inde et du Sri Lanka, sauce tomate, gingembre, ail sauté

(The prawns cooked with traditional spices of India and Sri Lanka)

Crevettes traditionnel Curry : Curry de Crevettes aux épices traditionnelles du Sri Lanka 33.90
(Traditional Spicy Shrimps Curry cooked with Sri Lankan spices)

Crevettes Jalfrezi : Curry de Crevettes, préparé avec poivron vert, rouge et la sauce secrète 38.90
(Curry of Shrimps prepared with capsicum green, red added with secret chef)

Crevettes Butter Curry : Curry de Crevettes mixées avec sauce au beurre non épicée 33.90
(Curry of shrimps mixed with butter sauce, not spicy)

Crevettes Tikka Masala : Curry de Crevettes mélangé avec de la sauce Tikka Masala non épicée 33.90
(Curry of shrimps mixed with Tikka Masala sauce, not spicy)

Crevettes Coco : Curry de Crevettes préparé avec sauce tomate, feuilles de curry et lait de coco 33.90
(Curry of Shrimps prepared with tomato sauce, curry leaves and coco milk)

Crevettes Korma : Curry de Crevettes préparé avec amandes, noix de cajou, raisins secs et crème fraiche 36.90
(Curry of Shrimps prepared with almonds, cashew nuts, raisins and fresh cream)

*Viandes Halal: « Halal » signifie « licite » en arabe. Procédé spécifique d'abattage des animaux

Les Provenances de nos Viandes (The origin of our meat)

Boeuf: Suisse | Poulet: France / Poland | Agneau: Nouvelle-Zélande | Poisson: Norvège / Vietnam | Crevettes: Norvège / Vietnam



BIRYANI (PLATS COMPLETS / FULL COURSE)

Légumes : Riz basmati avec riz aromatisé aux épices sèches <i>(Basmati rice with aroma rice and dry spices)</i>	31.90
Poulet : Riz basmati avec riz parfumé, poulet désossé, épices sèches <i>(Basmati rice with boneless chicken aroma rice and dry spices)</i>	36.90
Agneau : Riz basmati avec agneau désossé, riz parfumé, épices sèches <i>(Basmati rice with boneless lamb, aroma rice and dry spices)</i>	39.90
Crevettes : Riz basmati avec crevettes, riz parfumé, épices sèches <i>(Basmati rice with prawns, aroma rice and dry spices)</i>	39.90
Poulet Tikka : Riz basmati avec poulet mariné, riz parfumé, épices sèches <i>(Basmati rice with marinated chicken, aroma rice and dry spices)</i>	39.90

ACCOMPAGNEMENTS / SIDE DISHES

Riz Basmati

Riz nature : Riz vapeur au beurre <i>(Normal steam rice with butter)</i>	7.90
Riz au Cumin : Riz basmati sauté au cumin <i>(Basmati rice with cumin sauté)</i>	8.90
Riz aux Légumes : Riz basmati avec mélange de légumes sautés <i>(Basmati rice mixed with mixed vegetables sauté)</i>	10.90
Riz au Citron : Riz basmati mélangé avec citron et sauce spéciale <i>(Basmati rice mixed with lemon and special sauce)</i>	9.90
Safrani Pulao : Riz basmati avec mélange de fruits secs <i>(Basmati rice mixed with mixed dry fruits)</i>	10.90
Matar Pulao : Riz basmati préparé avec petits pois verts <i>(Basmati rice prepared with green peas)</i>	10.90
Riz Jasmin	
Riz nature : Riz jasmin vapeur avec beurre <i>(Jasmine steamed rice with butter)</i>	6.90
Riz aux Légumes : Riz jasmin avec mélange de légumes <i>(Jasmine rice with mixed vegetables)</i>	6.90

Plats du sud de l'Inde / du Sri Lanka servi avec du sambar curry de tomates, chutney et chutney de noix de coco. (sans promotion, Gluten Free)

(Dishes from south India / Sri Lanka served with sambar, tomatoes curry, chutney and coco chutney)

Dosa : Crêpe croustillante à base de farine de riz <i>(Crispy Pancake made from rice flour)</i>	
Dosa nature (pcs 1) : Farcie de lentilles blanches <i>(Stuffed with white lentils)</i>	17.90
Oeuf Dosa : Farcie de lentilles blanches, oeuf et légumes séchés moulus <i>(Stuffed with egg and grinded dry vegetables)</i>	20.90
Masala Dosa : Farcie de pomme de terre et légumes séchés moulus <i>(Stuffed with potato, and grinded dry vegetables)</i>	22.90
Ghee Dosa : Farcie de lentilles et de beurre <i>(Stuffed with lentils and butter)</i>	20.90
Poulet Masala Dosa : Farcie de poulet émincé <i>(Stuffed with minced chicken)</i>	26.90
Agneau Masala Dosa : Farcie à l'agneau émincé <i>(Stuffed with minced lamb)</i>	28.90



MENU LE DARSHANA



NAAN (cuits au four Tandoor / cooked in the Tandoor oven)

Naan Nature : Galette de pain <i>(Flatbread)</i>	7.90
Naan Ail : Galette de pain à l'ail <i>(Flatbread garlic)</i>	8.90
Naan Ail et Oignon : Galette de pain à l'ail et à l'oignon <i>(Flatbread garlic and onion)</i>	8.90
Naan Piment : Galette de pain farcie au piment <i>(Flatbread mixed with garlic, onion)</i>	8.90
Naan Fromage : Galette de pain farcie au fromage <i>(Flatbread stuffed with cheese)</i>	9.90
Naan Fromage et Ail : Galette de pain farcie au fromage et à l'ail <i>(Flatbread stuffed with cheese and garlic)</i>	10.90
Naan Fromage, Sésame : Galette de pain farcie au Fromage et au Sésam <i>(Flatbread stuffed with cheese and sesame)</i>	10.90
Naan du Chef : Galette de pain farcie au Piment, Ail, Oignon et Fromage <i>(Chef's Flatbread stuffed with chili pepper, cheese, garlic, onion)</i>	12.90
Naan Piment Fromage : Galette de pain farcie au Fromage et au piment <i>(Flatbread stuffed with cheese and chili)</i>	10.90
Naan Kashmiri : Galette de pain farcie aux fruits secs <i>(Flatbread stuffed with mixed dry fruits)</i>	10.90
Naan Basket (3 Naan) : Assortiment de Naan Nature, Naan fromage et Naan du chef	26.90
Rôti: Blé entier <i>(Whole wheat)</i>	6.90



DESSERTS / DESSERTS (sans promotion)

Naan Chocolat : Galette de pain au Nutella <i>(Flatbread stuffed with Nutella)</i>	9.90
Crème Mangue : Crème à la Mangue <i>(Mango Cream)</i>	9.90
Pistachio Kulfi : Glace maison à la cardamome et à la pistache <i>(Homemade cardamom and pistachio ice cream)</i>	10.90
Gulab Jamun : Boulette de semoule au sirop tiède (2 pcs) <i>(Semolina dumplings in lukewarm syrup)</i>	10.90
Sorbet : Café, Chocolat, vanille, citron et mangue, 1 boule	4.90





MENU

LE DARSHANA



BOISSONS

Eau minérale gazeuse naturelle / plate (1 lt)			10.90
Eau minérale gazeuse naturelle / plate (0.5 lt)			6.90
Coca / Nestea / Schweppes / Sprite / Fanta (33cl)			6.90
Orange / jus de pommes Ramseyer (33cl)			6.00
Jus de fruits : Mange; Ananas ; Passion (30 cl)			6.90

BOISSONS AU VERRE

	2dl	3dl	5 dl
Lait Chaud/ Froid	2.00	3.50	4.50
Jus de fruit	3.50	4.50	5.50
Eau minérale	2.50	3.50	4.50

APÉRITIFS

Kir (Blanc Cassis)			6.90
Kir Royal			12.90
Campari (4cl)			6.90
Campari orange (4cl)			9.90
Spritz			13.90
Hugo			13.90
Pastis 51/ Ricard (4cl)			6.00
Martini Rouge / Blanc (4cl)			6.90

COCKTAILS

Mojito			14.90
Pinacolada			14.90
Margirita			14.90
Caïpirinha			14.90

COCKTAILS FAITS MAISON AVEC ALCOOL

Fruit de la passion, jus d'ananas et gin (4cl)			14.90
Jus d'orange, jus d'ananas et tequila (4cl)			14.90
Jus de Cocktails, ananas et vodka (4cl)			14.90
TGV (Tequila, Gin and Vodka) (6cl)			16.90
Juices cocktails, Passion, Gin and Vodka (6cl)			15.90

MOCKTAILS MAISON

Ananas, Granadine, citron et Fruit du passion			10.90
Jus de mangue, sirup ,sirup de cédratet et Goyabe			10.90
Jus d'orange, jus de passion et sirop de citron			10.90



**SPIRITS/ DIGESTIFS / LIQUEURS**

Vodka / Rhum (4cl, 40°)	13.00
Jack Daniel (4cl, 40°)	13.00
Chivas Regal 12 ans (4cl, 40°)	13.00
Bombay Sapphire (4cl, 37.5°)	13.00
Black Label (4cl, 40°)	13.00
Gordon Gin (4cl, 40°)	11.00
Calvados (4cl, 40°)	12.00
Armagnac Xo (4cl, 40°)	12.00
Chartreuse (4cl, 55°)	12.00
Williamine, Framboise (4cl)	9.00
Limoncello (4cl)	9.90
Cognac, Armagnacs V.S.O.P (4cl)	12.00
Malibu (4cl)	9.00
Poire William, Pomme (4cl)	10.90
Grappa Fraîche (4cl)	9.90
Bailey`s (4cl, 17°)	10.00
Cointreau (4cl, 40°)	10.00

BIÈRES / BEERS

Kingfisher / Cobra (bt.33cl) (Bière Indienne)	6.50
1664 Blonde (30cl pression)	4.90
Bières panache (30cl pression)	4.90
1664 Panache (50cl pression)	7.50
1664 Blonde (50cl pression)	7.50
Bières sans alcool (50cl bouteille)	5.50

CHAMPAGNE / PROSECCO (DL)

Prosecco	9.00
Deutz Rosé	15.00
Deutz Brut	10.00

CHAMPAGNE (BOTTLE)

Laurent Perrier Brut	89.00
Deutz Brut Rosé	89.00

BOISSIONS MAISON

Lassi Mangue / Rosé (boisson à base de yaourt)	7.90
Lassi Salé / Sucré (boisson à base de yaourt)	7.90

CAFETERIA

Café / Espresso	3.90
Thé / Infusion	5.50
Khawa (Thé Indien sans lait)	5.50
Renversé / Café au lait	5.50
Chai (Thé Indienne)	6.00



VIN ROUGE OUVERTS (DL)

Nero d'Avola (Italie)	5.00
Pinot Noir (Genève)	5.90
Côtes du Rhône (France)	5.90

VIN ROSÉ/BLANC OUVERTS (DL)

Côtes de-Provence (France)	7.00
Merlot	5.00
Œil de Perdrix	6.00
Chasselas (Genève)	5.00
Chardonney	5.50

VIN ROSÉ / BLANC (75 CL)

Belles Filles, Œil de Perdrix Aoc (Genève) Rosé	53.90
Côtes de Provence (France) Rosé	51.90
Toscane (Italie)	41.90
Chasselas (Blanc)	48.00
Chardonnay, Dardagny (Genève) Blanc	42.90

VIN ROUGE BOUTEILLE (75 CL)

SUISSE	
Belles Filles, Pinot Noir AOC (Genève)	55.90
Belles Filles, Gamay	55.90
Cœur de Clémence, Gamaret AOC (Genève)	55.90
Gamaret Gamay (Esprit D'OR)	35.90

FRANCE

Château De Lamarque (2018)	89.00
Côtes du Rhône (E.Guigal)	45.00

ITALIE

Duca Di Saragnano, Appassite Toscana	47.00
Nero d'Avola (Italy)	37.00

AMÉRIQUE DU SUD ET ESPAGNOL

Marqués de Caceres (Rioja Espagne)	37.00
Malbec Anubis Mendoza (Argentine)	39.00