



Bienvenue au **BOLLYWOOD BISTRO,**

Notre souhait est d'allier deux univers culinaires : saveurs d'Orient et favoris occidentaux d'autre part, dans une cuisine qui fait dialoguer les traditions et les plaisirs d'aujourd'hui.

Ici, les épices racontent des histoires, les parfums éveillent les souvenirs, et chaque plat est pensé comme une rencontre entre deux cultures. Des inspirations indiennes aux touches bistrot contemporaines, notre carte célèbre la richesse des goûts, la générosité des portions et le plaisir du partage.

Que vous soyez en quête de découverte ou attaché aux classiques revisités, nous vous invitons à vivre une expérience chaleureuse, conviviale et dépaysante, où chaque plat, chaque assiette et chaque ingrédient est une invitation au voyage.

Installez-vous, laissez-vous tenter... et savourez l'instant.

Toute l'équipe Bollywood Bistro vous souhaite un excellent appétit.

Tous nos plats sont faits maison et préparés avec soin... .

Une icône 🌶️ (piment) indique que le plat peut être relevé et présenter une certaine intensité épicée. Néanmoins, l'ensemble de la carte est faite dans le but d'être gustativement accessible à tous : nos équipes peuvent adapter le niveau d'épices selon vos préférences, sur simple demande.

La carte des allergènes est disponible sur demande auprès de notre équipe.

Vous trouverez des informations complémentaires sur www.bollywood-bistro.fr

L'établissement se réserve le droit de refuser le service à toute personne dont le comportement serait jugé incompatible avec le bon déroulement du service et le respect de notre clientèle. (Article L. 3341-2 du Code de la santé publique en cas d'état d'ébriété manifeste, et Code Civil pour les autres troubles).

Les images figurant sur ce menu sont à titre indicatif et ne sont pas contractuelles.

Softs

VITTEL (50CL)	3,50€
SANPELLEGRINO (50CL)	3,50€
PERRIER (33CL)	3,50€
COCA-COLA (33CL)	3,50€
COCA-COLA ZERO (33CL)	3,50€
ORANGINA (25CL)	3,50€
SCHWEPES AGRUMES	3,50€
SCHWEPES TONIC	3,50€
DIABOLO	3,50€
SIROP À L'EAU	2,00€
BOISSON INDIENNE (25CL)	4,50€
JUS DE MANGUE <u>MAISON</u> (33CL)	5,00€
CITRONNADE <u>MAISON</u> (50CL)	4,00€
JUS DE FRUIT GRANINI (25CL)	4,00€

Grandes bouteilles

VITTEL (1L)	6,50€
SANPELLEGRINO (1L)	6,50€

Bières

PRESSION

1664 25CL	3,60€
1664 50CL	7,00€
GRIMBERGEN BLANCHE 25CL	4,50€
GRIMBERGEN BLANCHE 50CL	7,90€

EN BOUTEILLES

HEINEKEN 25CL	4,00€
1664 0% 33CL	4,50€
DESPERADOS 33CL	5,90€
BIÈRE INDIENNE	5,90€
BIÈRE SPÉCIALE 33CL	5,90€



Le lassi est une boisson traditionnelle indienne à base de yaourt, connue pour sa texture onctueuse et son effet rafraîchissant. Il peut être nature, salé ou sucré, et se décline souvent avec des parfums comme la mangue, la rose ou les épices douces. Très populaire pour accompagner les plats épicés, le lassi permet d'adoucir le palais et d'apporter une touche de fraîcheur. C'est une boisson simple, nourrissante et particulièrement appréciée dans toute l'Asie du Sud.

LASSI NATURE	4,00 €
LASSI SALE	4,00 €
LASSI SUCRE	4,00 €
LASSI MANGUE	5,00 €
LASSI ROSE	5,00 €

Aperitifs

MARTINI (6CL)	5,00€
BAILEY'S (4CL)	6,50€
RICARD (2CL)	3,50€
AMERICANO	5,00€
PORTO (6CL)	5,00€
GIN TONIC	8,00€
VIN ROUGE (12CL)	3,50€
VIN BLANC (12CL)	3,50€
VIN ROSÉ (12CL)	3,50€
PASSOA (5CL)	4,00€
SUPPLÉMENT PICON (2CL)	2,00€

Digestifs

ARMAGNAC DELAITRE	5,00€
CALVADOS COQUEREL	6,50€
COGNAC HENESSY	8,00€
COGNAC DELAITRE	4,00€
EAU DE VIE FRAMBOISE	6,50€
EAU DE VIE POIRE WILLIAM	6,50€
GET27	5,00€
GRAND MARNIER	7,00€
CHARTREUSE VERTE	7,00€
LIMONCELLO	6,00€
TRIPLE SEC	6,00€

Whiskey

CHIVAS 12 ANS	11,00€
J. WALKER BLACK 12 ANS	11,00€
J. WALKER RED	7,00€
GLENFIDDICH 12 ANS	13,50€
J&B	6,50€
JAMESON	7,50€

Rhum

ST JAMES IMPERIAL	6,50€
BACARDI CARTA BLANCA	6,50€
DIPLOMATICO R. EXCLUSIVA	10,00€
HAVANA CLUB 3 ANS	6,50€
BUMBU	10,00€
MALIBU	5,50€
OLD MONK (INDIEN)	8,50€

Gin

GORDON'S DRY	4,00€
BOMBAY SAPPHIRE	6,00€

Liqueurs

MANGUE	7,00€
ROSE	7,00€
MASALA	7,00€

Boissons Chaudes

EXPRESSO	1,90€
DOUBLE EXPRESSO	2,90€
CAFÉ CRÈME	3,20€
CAFÉ AU LAIT	3,20€
FLAT WHITE	3,20€
CAPPUCCINO	3,50€
THÉ/INFUSION	3,50€
THÉ INDIEN MAISON	3,50€
IRISH COFFEE (JAMESON)	9,50€

Cocktails

MOJITO 8,00€

4CL DE RHUM AMBRÉ, CITRON VERT, SUCRE DE CANNE,
MENTHE FRAÎCHE, EAU GAZEUSE
DISPONIBLE SANS ALCOOL À 6,00€

CUBA LIBRE 8,00€

4CL DE RHUM AMBRÉ, CITRON VERT, SUCRE DE CANNE,
COCA-COLA

PINA COLADA..... 8,00€

4CL DE RHUM COCO, JUS D'ANANAS, PURÉE DE NOIX DE COCO
DISPONIBLE SANS ALCOOL À 6,00€

MOSCOW MULE 8,00€

4CL DE VODKA BLANCHE, SIROP DE GINGEMBRE, CITRON
VERT, GINGER BEER

APEROL SPRITZ..... 8,00€

6CL D'APEROL, 9CL DE PROSECCO, EAU GAZEUSE, ORANGE

LIMON' SPRITZ 8,00€

6CL DE LIMONCELLO, CITRON, 9CL DE PROSECCO, EAU
GAZEUSE

HUGO..... 8,00€

6CL DE LIQUEUR DE SUREAU, 9CL DE PROSECCO, CITRON
VERT, EAU GAZEUSE

Entrées Orientales

POULET TIKKA.....	10,90 €
<i>MORCEAUX DE POULET DÉOSSÉS MARINÉS AU YAOURT, AIL, GINGEMBRE, CORIANDRE, CUMIN ET ÉPICES TANDOORI, GRILLÉS</i>	
SAMOSSA LEGUMES.....	7,90 €
<i>BEIGNETS CROUSTILLANTS GARNIS DE LÉGUMES ASSAISONNÉS AU CUMIN, CORIANDRE ET CURCUMA.</i>	
ONION RINGS.....	6,90 €
<i>BEIGNETS D'OIGNONS À LA FARINE DE POIS CHICHES</i>	
PALAK PANEER.....	9,90 €
<i>ÉPINARDS HACHÉS CUISINÉS AVEC AIL, GINGEMBRE, CUMIN ET GARAM MASALA, ACCOMPAGNÉS DE MORCEAUX DE PANEER</i>	



Le tandoori est une méthode de cuisson traditionnelle indienne qui consiste à préparer les aliments dans un four appelé tandoor. Les viandes, poissons ou légumes sont généralement marinés dans un mélange de yaourt et d'épices (comme le cumin, le paprika, le curcuma ou le garam masala), puis cuits à très haute température. Cette cuisson rapide donne aux aliments une texture tendre à l'intérieur, légèrement grillée à l'extérieur, avec des saveurs fumées caractéristiques.

Salades

	ENTRÉE	PLAT
SALADE DE CHÈVRE CHAUD <i>SALADE, TOMATE, FROMAGE DE CHÈVRE ET NOIX</i>	6,90€	12,90€
TOMATES MOZZARELLA <i>TOMATES, MOZZARELLE BURRATA, BASILIC, HUILE D'OLIVE</i>	7,90€	13,90€
SALADE AVOCAT CREVETTES <i>SALADE, TOMATES, AVOCAT, CREVETTES</i>	8,90€	14,90€
SALADE GRECQUE <i>SALADE, TOMATES, CONCOMBRES, OLIVES, FETA</i>	6,90€	12,90€
SALADE CÉSAR <i>SALADE, TOMATES, POULET GRILLÉ, SAUCE SALADE ET CROÛTONS</i>	6,90€	12,90€

Entrées Occidentales

TARTARE DE SAUMON (150G).....	14,90€
<i>TARTARE DE SAUMON FRAIS ASSAISONNÉ AUX HERBES, CITRON VERT ET HUILE D'OLIVE, RELEVÉ D'UNE POINTE D'ÉCHALOTE.</i>	
TARTARE DE THON (150G).....	14,90€
<i>TARTARE DE THON FRAIS AUX AGRUMES, HUILE D'OLIVE ET SOJA, PARFUMÉ À LA CORIANDRE ET AUX ÉCLATS DE GINGEMBRE.</i>	

	Petite	Grande
ASSIETTE DE CHARCUTERIE	7,90 €	13,90 €
ASSIETTE DE FROMAGE	7,90 €	13,90 €
ASSIETTE MIXTE	7,90 €	13,90 €

d'inauguration

Plats

POULET KORMA.....	18,90 €
<i>POULET PRÉPARÉ AUX CRÈMES AVEC FRUIT SEC ET LÉGÈREMENT SUCRÉ, ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX *</i>	
BUTTER CHICKEN.....	18,90 €
<i>MORCEAUX DE POULET DÉOSSÉ GRILLÉ ET PRÉPARÉ À LA SAUCE TOMATE ET À LA CRÈME, ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX *</i>	
CHICKEN TIKKA MASSALA.....	18,90 €
<i>BLANC DE POULET GRILLÉ AVEC OIGNONS, TOMATE, CORIANDRE ET DES ÉPICES, ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX *</i>	
TARTARE DE BŒUF (200g).....	19,90 €
<i>BŒUF CRU FINEMENT COUPÉ, ASSAISONNÉ, PRÉPARÉ À LA COMMANDE, SERVI AVEC SES TOASTS ET DES FRITES.</i>	
PASTA CARBONARA.....	12,90 €
<i>PÂTES CRÉMEUSES AUX LARDONS, ŒUF ET PARMESAN, POUR UNE RECETTE GOURMANDE ET ONCTUEUSE</i>	
PASTA BOLOGNESE.....	12,90 €
<i>PÂTES ACCOMPAGNÉES D'UNE SAUCE À LA VIANDE HACHÉE MIJOTÉE AUX TOMATES ET AUX HERBE</i>	

Pains Maisons

NAAN NATURE.....	2,00 €
NAAN FROMAGE.....	3,00 €
NAAN À L'AIL.....	3,00 €
NAAN CHILI.....	3,00 €
NAAN BOLLYWOOD BISTRO.....	4,00 €
<i>CHILI, FROMAGE ET AIL</i>	

Desserts

HALWA.....	5,00 €
<i>GÂTEAU DE SEMOULE FONDANT, DÉLICATEMENT PARFUMÉ ET LÉGÈREMENT SUCRÉ, AUX NOTES DE BEURRE ET DE CARDAMOME.</i>	
CRÈME BRÛLÉE.....	6,90 €
<i>CRÈME VANILLE OU MANGUE, RECOUVERTE D'UNE FINE CROÛTE CARAMÉLISÉE CROUSTILLANTE.</i>	
COUPE GLACÉ.....	5,00 €
<i>DEUX BOULES DE GLACE OU SORBET AU CHOIX.</i>	

Menu du Midi Bollywood

18,00€

Salade d'accueil

Plat du jour

Dessert du jour OU Café

Découvrez chaque midi une cuisine parfumée et généreuse

Menu Enfant

10,90€

PLATS

FISH & CHIPS

PÂTES CARBONARA

POULET TIKKA ET NAAN AU FROMAGE

DESSERT

BOULE DE GLACE AU CHOIX

**Caprisun ou sirop
et jouet inclus**

La Carte



IGP Gascogne Blanc Doux Charmes – Plaimont

Cépage : Gros Manseng, Petit Manseng

Vin blanc doux à la robe jaune pâle brillante. Le nez est expressif, marqué par des arômes de fruits exotiques, d'ananas et de miel. Une bouche équilibré et fraîche avec une finale gourmande et fruitée.

Verre
(12cl)

4,10€

Pichet
(50cl)

14,00€

Bouteille
(75cl)

19,00€



IGP Ardèche Blanc Viognier – Grès du Trias

Cépage : Viognier

Vin blanc à la robe dorée lumineuse. Le nez est intense, sur des notes d'abricot, de pêche et de fleurs blanches. Une bouche, une ronde et une richesse aromatique typique du Viognier, avec une finale élégante.

5,10€

17,00€

24,00€



AOP Sancerre Blanc – Sautereau

Cépage : Sauvignon Blanc

Vin à la robe limpide aux reflets verts. Nez fin et minéral, aux arômes d'agrumes et de buis. La bouche est vive, fraîche et tendue, avec une belle persistance.

6,20€

21,00€

29,00€



Grover "Art Collection" Sauvignon Blanc – Michel Rolland

Cépage : Sauvignon Blanc

Vin blanc d'inde à la robe pâle et lumineuse. Le nez est frais et expressif, sur les agrumes, le citron vert et une touche herbacée. En bouche, il se montre vif et rafraîchissant, avec une belle tension et une finale nette.

-

-

42,00€



AOP Coteaux Varois en Provence Rosé – Château Favori Bio

Cépage : Grenache, Cinsault, Syrah

Vin rosé à la robe pâle et brillante. Nez délicat de fruits rouges frais et d'agrumes. En bouche, fraîcheur et légèreté dominant, avec un bel équilibre et une finale désaltérante.

6,20€

21,00€

29,00€



Grover Zampa "Art Collection" Shiraz Rosé – Michel Rolland

Cépage : Shiraz

Vin rosé indien à la robe pâle aux reflets lumineux. Le nez est frais et gourmand, marqué par des arômes de fruits rouges comme la fraise et la framboise, avec une légère touche florale. En bouche, il est souple et rafraîchissant, avec une belle vivacité et une finale fruitée et équilibrée.

-

-

42,00€



Grover "Art Collection" Cabernet Shiraz – Michel Rolland

Cépage : Cabernet Sauvignon, Shiraz

Vin rouge indien à la robe profonde et brillante. Le nez s'ouvre sur des arômes de fruits noirs mûrs, de cassis et d'épices, avec une subtile note poivrée. En bouche, l'attaque est souple, avec une belle rondeur et des tanins fondus, offrant une finale chaleureuse et accessible.

-

-

42,00€

des Vins



AOP Saumur-Champigny – La Cabriole

Cépage : Cabernet Franc

Vin rouge à la robe rubis brillante. Nez frais sur la framboise, la cerise et une légère note végétale. Bouche souple et fruitée, avec des tanins fins.

Verre
(12cl)

4,50€

Pichet
(50cl)

15,00€

Bouteille
(75cl)

21,00€



AOP Côtes-du-Rhône – Belleruche Chapoutier

Cépage : Grenache, Syrah

Vin à la robe grenat profonde. Nez intense de fruits rouges mûrs et d'épices. En bouche, structure équilibrée, tanins souples et finale chaleureuse.

5,10€

17,00€

24,00€



AOP Pic Saint-Loup – Lambrusque

Millésime : Non précisé / Cépage : Syrah, Grenache, Mourvèdre

Vin à la robe sombre. Nez complexe de fruits noirs, d'épices et de garrigue. Bouche structurée, avec des tanins présents et une belle longueur.

6,80€

23,00€

32,00€



AOP Fleurie – Montgenas "Zest of" Denis Falaize

Cépage : Gamay

Vin rouge à la robe rubis éclatante. Nez floral (violette) et fruité (cerise). Bouche élégante, légère et soyeuse, avec une belle finesse.

-

23,00€

32,00€



AOP Bourgogne Côte Chalonnaise Pinot Noir – Millebuis

Cépage : Pinot Noir

Vin à la robe rouge claire. Nez délicat de fruits rouges et de sous-bois. Bouche fine, équilibrée, avec une belle fraîcheur et des tanins discrets.

-

23,00€

32,00€



AOP Vacqueyras – Novae Famille Gilly

Cépage : Grenache, Syrah, Mourvèdre

Vin à la robe profonde. Nez intense sur les fruits noirs, les épices et les herbes de Provence. Bouche puissante et généreuse, avec une belle structure.

-

-

39,00€



AOP Saint-Émilion Grand Cru – Château La Fleur Penin

Cépage : Merlot, Cabernet Franc

Vin à la robe grenat intense. Nez complexe de fruits noirs, de vanille et de notes boisées. Bouche ample et structurée, avec des tanins soyeux et une longue finale.

-

-

42,00€

