

bistro indien

apéritifs

Accompagnement soft non-inclus

Verre de vin de la Maison	5,00€
Gin Bombay	10,00€
Coupe de Champagne	12,00€
Kir Royal	12,00€
Coupe de Crémant	9,00€
Martini Rouge ou Blanc, Fiero	7,00€
Porto Rouge/Blanc	7,00€
Campari (sans soft)	7,00€
Pineau des Charentes	7,00€
Batida	7,00€
Pisang	7,00€
Ricard	7,00€
Picon vin Blanc	10,00€
Kirr vin Blanc	8,00€
Bacardi	8,00€
J&B	8,00€
Vodka blanche	
	8,00€

apéritifs artisanaux

Ratafia de la maison Scouflaire à Herchies

A la mûre et au cassis	8,00€
A la framboise	8,00€
La ch'ti prune cerise	8,00€

soft & eaux

Nestea Pêche & Pétillant	3,50€
Coca cola & Light, Zéro	3,20€
Sprite	3,20€
Fanta	3,20€
Indian Tonic	3,50€
Eau Plate & Pétillante $\frac{1}{2}$ litre	4,50€
Eau Plate & Pétillante 1 litre	8,50€
Jus de fruit ;	3,20€
Orange, Ananas, Pomme/cerise & Mangue	

lassi

Boisson typique Indienne à base de yaourt	
Sucré ou Salé	4,90€
Mangue	5,90€
Cardamome	5,90€

bières

Kingfisher Bière Indienne	4,90€
Leffe Blonde ou Brune	4,90€
Jupiler	2,90€

raaja

Goûtez notre alcool exclusif de Cardamome
Taste our unique Cardamom liquor
7,50€



allergique ou intolérant ?

Pour toute information concernant les allergènes présents dans nos produits, veuillez-vous adresser à notre personnel de salle.

La composition de nos produits peut varier.

Notre équipe prendra les mesures nécessaires pour préparer des plats qui répondent à vos attentes en matière d'allergènes.

Sachez toutefois que des préparations à base de gluten, crustacés (scampis), œufs, poissons, arachides (cacahuètes), fruits à coques (amandes, cajou, noix), moutarde, sésame sont préparées dans nos locaux.

-allergic or intolerant?-

For any information regarding allergens present in our products, please contact our room staff.

The composition of our products may vary.

Our team will take the necessary steps to prepare dishes that meet your expectations in terms of allergens.

Sure however that preparations based on gluten, crustaceans (prawns), eggs, fish, peanuts (peanuts), nuts (almonds, cashews, walnuts), mustard, sesame are prepared in our premises.

le restaurant

Ferme ses portes à 15h pour le service du midi et à 23h pour le service du soir.

-the restaurant-

Closes at 3pm for lunch service and at 11pm for evening service.

Précisez-nous lors de la commande si vous souhaitez que votre plat vous soit servi

Doux, Médium, Piquant, Très Piquant

Precise when you order the level of spices

Sweet, Medium, Hot, Very hot

menu ashok's spécial (minimum 2 pers) 75,00€ par personne

menu ashok's spécial vegetarian (minimum 2 pers) 75,00€ par personne

Pour l'ensemble de la table – For the entire table

Apéritif maison – House aperitif

Liqueur de cardamome, pointe de rhum blanc et jus de mangue

-House specialty beverage cardamom liqueur, whites rhum and mango juice-

Entrées -Starters

Assortiment choisi de nos entrées traditionnelles (viande & légumes)

-A variety of our traditional starters (meat & vegetables)-

Sorbet mangue – Palette cleans

Arrosé de liqueur de cardamome Raaja. Possibilité sans alcool

-With our mango sorbet, flavoured with Raaja cardamom liquor. Non-alcoholic available-

Plat – Main course

Un choix de nos plats les plus typiques dont un plat d'agneau, un plat de poulet ou de poisson, accompagnés d'un légume préparé, d'un riz et d'un naan. Le choix est plus varié à partir de 4 personnes. Vous pourrez alors déguster un plat d'agneau, de poulet, de poisson en sauce ainsi qu'un tandoori de poulet, de 2 légumes différents, riz & naan.

-A selection of our most typical dishes including a dish of lamb and a dish of chicken or fish, prepared with vegetables, rice and naan. The choices more varied with groups of 4 people. You will then taste dishes of lamb, chicken, fish, tandoori chicken, two different vegetables, rice and naan-

Dessert - Desert

Au choix parmi nos desserts

-Of your choice-

Ce menu comprend les boissons

L'équivalent d'une demi bouteille de vin par personne (3 verres, blanc, rouge ou rosé),
Eau plate ou pétillante, soft, jupiler, une boisson chaude non alcoolisé qui accompagne le dessert & un digestif Raaja

Drinks included with this menu

-The equivalent of a bottle of wine (3 glasses white, red or pink), water, jupiler, hot non-alcoholic beverage with desert & Raaja liquor -

Précisez-nous lors de la commande si vous souhaitez que votre plat vous soit servi

Doux, Médium, Piquant, Très Piquant

Precise when you order the level of spices

Sweet, Medium, Hot, Very hot

menu végétarien découverte (minimum 2 pers) 55,00€ p.pers

Entrées -Starters

Assortiment choisi de nos entrées traditionnelles (légumes)

-A variety of our traditional starters (vegetables)-

Sorbet mangue – Palette cleans

Arrosé de liqueur de cardamome Raaja. Possibilité sans alcool

-With our mango sorbet, flavoured with Raaja cardamom liquor. Non-alcoholic available-

Plat – Main course

Un choix de nos plats végétariens les plus typiques dont trois plats de légumes accompagnés d'un riz et d'un naan. Le choix est plus varié à partir de 4 personnes. Vous pourrez alors déguster des plats de légumes supplémentaires.

-A selection of our most typical vegetarian dishes including three dishes of vegetables with rice and naan. The choices more varied with groups of 4 people. You will then taste more different specialities of vegetables.

Dessert - Desert

Dessert indien au choix ou café ou thé ou alcool indien Raaja

--Desert of your choice or coffee or tea or Indian alcohol Raaja--

menu végétarien dégustation (minimum 2 pers.) 36,00€ p.pers

Plat – Main course

Un choix de nos plats végétariens les plus typiques dont trois plats de légumes accompagnés d'un riz et d'un naan. Le choix est plus varié à partir de 4 personnes. Vous pourrez alors déguster des plats de légumes supplémentaires.

-A selection of our most typical vegetarian dishes including three dishes of vegetables with rice and naan. The choices more varied with groups of 4 people. You will then taste more different specialities of vegetables.

Dessert - Desert

Dessert indien au choix ou café ou thé ou alcool indien Raaja

--Desert of your choice or coffee or tea or Indian alcohol Raaja--

Précisez-nous lors de la commande si vous souhaitez que votre plat vous soit servi

Doux, Médium, Piquant, Très Piquant

Precise when you order the level of spices

Sweet, Medium, Hot, Very hot

menu découverte (minimum 2 pers) 55,00€ p.pers

Entrées -Starters

Assortiment choisi de nos entrées traditionnelles (viande & légumes)

-A variety of our traditional starters (meat & vegetables)-

Sorbet mangue – Palette cleans

Arrosé de liqueur de cardamome Raaja. Possibilité sans alcool

-With our mango sorbet, flavoured with Raaja cardamom liquor. Non-alcohol available-

Plat – Main course

Un choix de nos plats les plus typiques dont un plat d'agneau, un plat de poulet ou de poisson, accompagné d'un légume préparé, d'un riz et d'un naan. Le choix est plus varié à partir de 4 personnes. Vous pourrez alors déguster un plat d'agneau, de poulet, de poisson en sauce ainsi qu'un tandoori de poulet, de 2 légumes différents, riz & naan.

-A selection of our most typical dishes including a dish of lamb and a dish of chicken or fish, prepared with vegetables, rice and naan. The choices more varied with groups of 4 people. You will then taste dishes of lamb, chicken, fish, tandoori chicken, two different vegetables, rice and naan-

Dessert - Desert

Dessert indien au choix ou café ou thé ou alcool indien Raaja

--Desert of your choice or coffee or tea or Indian alcohol Raaja-

menu dégustation (minimum 2 pers.) 36,00€ p.pers

Plat – Main course

Un choix de nos plats les plus typiques dont un plat d'agneau, un plat de poulet ou de poisson, accompagné d'un légume préparé, d'un riz et d'un naan. Le choix est plus varié à partir de 4 personnes. Vous pourrez alors déguster un plat d'agneau, de poulet, de poisson en sauce ainsi qu'un tandoori de poulet, de 2 légumes différents, riz & naan.

-A selection of our most typical dishes including a dish of lamb and a dish of chicken or fish, prepared with vegetables, rice and naan. The choices more varied with groups of 4 people. You will then taste dishes of lamb, chicken, fish, tandoori chicken, two different vegetables, rice and naan-

Dessert - Desert

Dessert indien au choix ou café ou thé ou alcool indien Raaja

--Desert of your choice or coffee or tea or Indian alcohol Raaja-

Précisez-nous lors de la commande si vous souhaitez que votre plat vous soit servi

Doux, Médium, Piquant, Très Piquant

Precise when you order the level of spices

Sweet, Medium, Hot, Very hot

LE SECRET EST DANS LES ÉPICES

CHAQUE PLAT EST PRÉPARÉ AVEC DES ÉPICES AUX PROPRIÉTÉS PRÉCIEUSES, UTILISÉES DEPUIS DES MILLÉNAIRES DANS L'AYURVÉDA. VOICI LES JOYAUX QUE VOUS RETROUVEREZ DANS NOS ASSIETTES :



CURCUMA

ANTI-INFLAMMATOIRE PUISSANT, IL RENFORCE LE SYSTÈME IMMUNITAIRE ET DONNE UNE BELLE COULEUR DORÉE À NOS PLATS.



GINGEMBRE

STIMULANT NATUREL, IL RÉCHAUFFE, FACILITE LA DIGESTION ET COMBAT LES NAUSÉES.



CLOU DE GIROFLE

ANTIBACTÉRIEN ET ANALGÉSIQUE, IL EST BON POUR LA BOUCHE, LES VOIES RESPIRATOIRES ET PARFUME INTENSÉMENT LES PLATS.



CARDAMOME

AVORISE LA DIGESTION, RAFRAÎCHIT L'HALEINE ET APORTE DES NOTES CITRONNÉES ET FLORALES.



FEUILLES DE CURRY

RICHES EN ANTIOXYDANTS, ELLES SOUTIENNENT LE FOIE ET AJOUTENT UNE NOTE SUBTILE AUX PLATS DU SUD.



CANNELLE

RÉGULE LE TAUX DE SUCRE DANS LE SANG, RÉCHAUFFE, CALME L'ESPRIT ET PARFUME DÉLICATEMENT.



ASAFOETIDA

TRÈS UTILISÉE DANS LA CUISINE VÉGÉTARIENNE, ELLE FACILITE LA DIGESTION DES LÉGUMINEUSES.

CUMIN

AVORISE LA DIGESTION, SOULAGE LES BALLONNEMENTS ET APPORTE UNE TOUCHE CHAUDE ET BOISÉE.



CORIANDRE

RAFRAÎCHISSANTE, ELLE PURIFIE LE SYSTÈME DIGESTIF ET ÉQUILIBRE LES SAVEURS.



FENUGREC

AMÉLIORE LA DIGESTION, SOUTIENT LES FONCTIONS MÉTABOLIQUES ET AIDE À ÉQUILIBRER LA GLYCÉMIE.



GARAM MASALA

UN MÉLANGE D'ÉPICES (SOUVENT CANELLE, CLOU, CUMIN, CARDAMOME...) RÉCHAUFFANT, DIGESTIF ET ÉNERGISANT.



SAFRAN

APAISANT, ANTIOXYDANT ET LÉGÈREMENT SÉDATIF, IL ILLUMINE LES PLATS ET MARQUE LES MOMENTS D'EXCEPTION.



POIVRE NOIR

STIMULE L'ABSORPTION DU CURCUMA (GRÂCE À LA PIPÉRINE), RÉCHAUFFE ET DYNAMISE L'ORGANISME.



NOIX DE MUSCADE

APAISANTE, LÉGÈREMENT EUPHORISANTE, ELLE EST UTILISÉE AVEC PARCIMONIE POUR ÉQUILIBRER CERTAINS PLATS.



Noshok's

thali au poulet (minimum 2 pers) 35,00€ p.pers

thali végétarien (minimum 2 pers) 35,00€ p.pers

*** Excepté le vendredi et samedi ***

Le Thali (prononcé Taa-lee), qui signifie « assiette » en hindî, est bien plus qu'un assortiment de tapas : c'est un véritable plat complet et généreux, emblématique de la cuisine indienne.

The Thali (pronounced Taa-lee), which means "plate" in Hîndî, is much more than just a selection of tapas — it's a truly generous and complete meal, emblematic of Indian cuisine.



Laissez-vous tenter par ce délicieux mélange de saveurs (poulet ou végétarien), soigneusement préparé selon l'inspiration du chef. Vous allez adorer !

Let yourself be tempted by this delicious blend of flavours (chicken or vegetarian), carefully prepared according to the chef's inspiration. You'll love it!

Précisez-nous lors de la commande si vous souhaitez que votre plat vous soit servi

Doux, Médium, Piquant, Très Piquant

Precise when you order the level of spices

Sweet, Medium, Hot, Very hot

entrées = starters

entrées

végétariennes

Dal Soup vegan

Potage à base de lentilles
-Lentilstew-

9,50€

Mixed Starters veg

Assortiment d'entrées de légumes
-Assortment of vegetables-

1pers. ≈15,00€ | 2pers. ≈ 28,00€

Paneer Pakoda

Beignets de fromage indien
-Indian cheese in a spiced chickpea batter deep fried-

11,00€

Onions Pakoda vegan (4 pièces)

Beignets de jeunes oignons
-Onions in a spiced chickpea batter, deep fried-

11,00€

Baingan Pakoda vegan (4 pièces)

Beignets d'aubergines
-Eggplant in a spiced chickpea batter, deep fried-

11,00€

Aloo Samosa (2 pièces)

Pâtes farcies aux pommes de terre et petits pois
-Pastry stuffed with potatoes and green peas-

11,00€

Tenders

12,00€

entrées

non végétariennes

Hara Dhanya Murg Soup

Potage de poulet, coriandre, jeunes oignons
-Chicken soup with coriander and spring onions-

9,50€

Mixed Starters non veg

Assortiment d'entrées de légumes et de viandes
-Assortment of meat and vegetables-

1pers. ≈15,00€ | 2pers. ≈ 28,00€

Chicken Lollipops

Pilons de poulet marinés et frits
-Marinated chicken wings deep fried-

12,00€

Chicken 65 Ashok's signature

Beignets de poulet, gingembre, ail, feuille de curry
-Chicken fried in ginger, garlic, curry leaves-

14,00€

Chicken Samosa (2 pièces)

Pâtes maison farcies au poulet, pommes de terre et petits pois
-Homemade pastry stuffed with chicken, potatoes and green peas-

12,50€

Prawns Pakoda

peas-

Précisez-nous lors de la commande si vous souhaitez que votre plat vous soit servi

Doux, Médium, Piquant, Très Piquant

Precise when you order the level of spices

Sweet, Medium, Hot, Very hot

Beignets de scampis
-Shrimps batterfried-

15,00€

plats de viande mijotés -simmering meat dishes-

Les accompagnements sont à commander séparément selon vos envies

-Dishes are to be ordered separately, based on your tastes-

côte nord

Chicken Tikka Masala

Blanc de poulet grillé, sauce tomate, crème,
poivrons

-Chicken tandoori, served in a creamy tomato sauce
and spiced with pepper-

Exclusivement poulet

16,50€

Makhanwalla Authentique recette ! *Ashok's signature*

Effilochés de cuisse de poulet tandoori, sauce
tomate, crème et beurre

-Pulled chicken thighs, tandoori baked, served in a
creamy tomato and butter sauce-

Exclusivement poulet

16,50€

Rogan Gosh

Mijoté d'agneau, sauce tomate, poivrons et épices
-Lamb pieces flavoured with indian spices-

Exclusivement agneau

18,00€

Korma

Sauce épaisse aux noix de cajou, amandes et crème
de coco

-Thick cashew and almond sauce with coconut
cream-

Poulet (Chicken) / Agneau (Lamb)

16,50€ / 18,00€

Jalfrezi

Oignons et poivrons frits, tomates, épices
-Onions, peppers and tomatoes fried in indian
spices-

Poulet (Chicken) / Agneau (Lamb)

16,50€ / 18,00€

côte sud

Madras

Graînes de moutarde, feuilles de curry, coco
-Coconut powder, mustard seeds and curry leaves-

Poulet (Chicken) / Agneau (Lamb)

16,50€ / 18,00€

Neelgiri Ashok's signature

Sauce yaourt, menthe, coriandre, épices et coco
Yogurt sauce, mint, coriander, spices and coconut
milk-

Poulet (Chicken) / Agneau (Lamb)

16,50€ / 18,00€

Veppidu

Sauce pimentée, cacahuètes, cardamome

-Chili sauce, peanuts, cardamom-

Poulet (Chicken) / Agneau (Lamb)

16,50€ / 18,00€

Vindaloo

Sauce pimentée, tamarin, spécialité de Goa

-Spicy tamarind sauce, Goan specialty-

Poulet (Chicken) / Agneau (Lamb)

16,50€ / 18,00€

Varthiyathu

Précisez-nous lors de la commande si vous souhaitez que votre plat vous soit servi

Doux, Médium, Piquant, Très Piquant

Precise when you order the level of spices

Sweet, Medium, Hot, Very hot

Oignons frits aux épices du Kerala
(Graines de moutarde, feuilles de curry)
-Onions fried with Kerala spices

(Mustard seeds, curry leaves)-
Poulet (Chicken) / Agneau (Lamb)
16,50€ / 18,00€

plats de la mer -dishes from the sea-

Les accompagnements sont à commander séparément selon vos envies

-Dishes are to be ordered separately, based on your tastes-

Moli Ashok's signature

Sauce aux graines de moutarde, feuilles de curry, lait de coco. Spécialité du sud de l'Inde
-Coconut milk based mustard seed sauce, flavoured with curry leaves- South Indian specialty-

Poisson (Fish) / Scampis (Prawns)

17,50€ / 18,50€

Pollichatu Ashok's signature

(min. 20 minutes)

Frit et cuit dans une feuille de banane aux épices indiennes et piments, style Kerala
-Fried fish cooked inside a banana leaf with indian spices and chili, Kerala style-

Dorade royale (Royal sea bream) / Gambas

29,00€ / 29,00€

Vindaloo

Sauce pimentée, tamarind, spécialité de Goa

-Spicy tamarind sauce, Goan specialty-

Poisson (Fish) / Scampis (Prawns)

17,50€ / 19,50€

Varthiyathu

Oignons frits aux épices du Kerala (Graines de moutarde, feuilles de curry, poudre de coco)

-Onions fried with Kerala spices (Mustard seeds, curry leaves, coconut powder)-

Exclusivement Scampis (No substitutions)

19,50€

Précisez-nous lors de la commande si vous souhaitez que votre plat vous soit servi

Doux, Médium, Piquant, Très Piquant

Precise when you order the level of spices

Sweet, Medium, Hot, Very hot

plats de légumes -vegetable dishes-

Dal Vegan

Lentilles en sauce
-Lentil in sauce-
14,00€

Methi Chaman Haryali *Ashok's signature*

Épinards, oignons, tomates, paneer, fenugreek
-Spinach, onions, tomato, paneer and fenugreek-
14,00€

Aloo Gobi vegan

Pommes de terre et chou-fleur épicés
-Potatoes and cauliflower-
14,00€

Aloo Palak (Saag Allo)

Pommes de terre aux épinards
-Spinach with potatoes-
14,00€

Mushroom Korma

Champignons cuits avec noix de cajou, amande et
crème
-Mushrooms cooked with cashew nuts, almond and
cream-
14,00€

Chana Masala vegan

Pois chiches, oignons, tomates, épices indiennes
-Chick peas in onion, tomato sauce and indian
spices- 14,00€

Baingan koot curry vegan *Ashok's signature*

Aubergine, pois chiches et petits pois cuits dans du
lait de coco et curcuma
-Eggplant, chickpeas and peas cooked in coconut
milk and turmeric-
14,00€

Paneer Makhani *Ashok's signature*

Fromage indien cuit dans une sauce à base de crème
et de beurre
-Indian cheese cooked in a cream and butter sauce-
15,00€

Paneer Kadaï

Fromage indien cuit avec poivrons frits, oignons,
tomates et épices
-Indian cheese cooked with fried peppers, onions,
tomatoes and spices-
15,00€

Bhindi vegan *Ashok's signature*

Spécialité selon l'arrivée du jour et l'inspiration du
chef
-Specialty according to the arrival of the day and
the inspiration of the chef-
15,00€

Précisez-nous lors de la commande si vous souhaitez que votre plat vous soit servi

Doux, Médium, Piquant, Très Piquant

Precise when you order the level of spices

Sweet, Medium, Hot, Very hot

plats au four tandoori (minimum 20 minutes)
from the tandoori oven (minimum 20 minutes)

Les mets sont marinés dans du yaourt et des épices traditionnelles
Les accompagnements sont à commander séparément selon vos envies

-These dishes have been marinated in yogurt and traditional spices
Dishes are to be ordered separately, based on your tastes-

Chicken Tandoori

Cuisse de poulet aromatisée
-Marinated chicken leg-
11,50€

Fish Tandoori

Dorade royale
-Royal sea bream-
21,00€

Chicken Tikka Tandoori

Blanc de poulet
-Marinated chicken breast-
16,00€

Prawns Tandoori

Scampis tandoori
-Marinated prawns-
21,00€

Shish Kabab

Viande d'agneau hachée marinade au
yaourt et garam masala
-Lamb pieces, marinated in yogurt and
garam masala-
17,50€

Mixed Tandoori Viande

Assortiment de viandes tandoori
-A variety of tandoori meat-
24,00€

Mixed Tandoori Poisson

(min. 20 minutes)
Dorade royale, poisson, scampi tandoori
-Royal sea bream, fish, prawns tandoori-
27,00€

Précisez-nous lors de la commande si vous souhaitez que votre plat vous soit servi

Doux, Médium, Piquant, Très Piquant
Precise when you order the level of spices
Sweet, Medium, Hot, Very hot

Salades indiennes servies froides

Dahi Raitha Salade de concombres, oignons, tomates, yaourt

-Salad of cucumbers, onions, and tomatoes in yogurt- 7,50€

Onion salad **vegan** Salade d'oignons, tomates, concombres assaisonnée à la coriandre et au jus de citron

-Salad based onions, tomatoes, cucumbers seasoned with lemon and coriander- 7,00€

accompagnements

Plain Basmati Rice

Riz traditionnel parfumé aux six épices et safran

-Traditional basmati rice with flavoured with six spices and saffron-

3,90€

Garlic Naan

Pain indien maison à l'ail

-Bread with garlic-

4,50€

Naan Bread

Pain indien maison cuit dans le tandoor
-Indian homemade bread cooked in the tandoori

oven-

3,90€

Peshwari

Pain fourré de fruits secs

-Bread stuffed with dried fruits-

5,50€

Chapati **vegan**

Galette très fine servie tiède

-Thin pancake of unleavened wheat-

2,00€

Paneer Naan

Pain au paneer (fromage indien)

-Bread with indian cheese-

4,90€

Paratha

Galette à base de beurre

-Layered bread with butter-

2,50€

Précisez-nous lors de la commande si vous souhaitez que votre plat vous soit servi

Doux, Médium, Piquant, Très Piquant

Precise when you order the level of spices

Sweet, Medium, Hot, Very hot

biryani (minimum 20 minutes)

Plat du sous-continent indien à base de riz basmati, préparé avec des épices, de la viande et des légumes servis avec du dahi raitha et un papadum frit.

-From the Indian subcontinent, this basmati rice dish is prepared with various spices and meat of your choice or vegetable only. Accompanied with raitha and papadum-

Prawns Biryani

Scampis Biryani

22,00€



Chicken Biryani

Poulet Biryani

19,50€

Lamb Biryani

Agneau Biryani

21,00€

Vegetable Biryani

Biryani aux légumes

19,50€

Kid's plate

Butter chicken

Effilochés de cuisse de poulet tandoori, sauce tomate, crème et beurre, accompagné de riz

-Pulled tandoori chicken thighs. Cooked in a creamy tomato sauce and butter with rice-

12,00€

Précisez-nous lors de la commande si vous souhaitez que votre plat vous soit servi

Doux, Médium, Piquant, Très Piquant

Precise when you order the level of spices

Sweet, Medium, Hot, Very hot

notre service traiteur

Une idée originale pour vos convives.

Repas entre amis ou en famille, anniversaire, mariage, ...

Nous prenons en main l'organisation des événements qui vous tiennent à cœur.

Profitez également de nos plats à emporter.

Consultez-nous pour vos menus de groupes et repas d'affaires.

www.ashoks.be

Our take away service

An original idea for your guests.

Meal with friends or family, birthdays, weddings, ...

We take over the organization of events which are close to your heart.

Also take advantage of our takeaway.

Visit us for your group menus and business lunches.

www.ashoks.be


the authentic
indian cuisine

Précisez-nous lors de la commande si vous souhaitez que votre plat vous soit servi

Doux, Médium, Piquant, Très Piquant

Precise when you order the level of spices

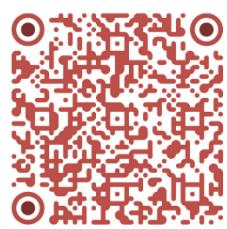
Sweet, Medium, Hot, Very hot



VOTRE AVIS COMpte

Partagez votre expérience

SCAN ME



Ashok's Indian Cuisine

Précisez-nous lors de la commande si vous souhaitez que votre plat vous soit servi

Doux, Médium, Piquant, Très Piquant

Precise when you order the level of spices

Sweet, Medium, Hot, Very hot

Je viens d'un petit village de pêcheurs où l'océan hypnotise, où le silence est léger jusqu'au moment magique du coucher du soleil, jusqu'à ce moment où tout l'horizon flamboie, s'inclinant doucement vers la plage de sable rose où l'on accède par un petit portillon à la cocoteraie qui protège de son ombre la cuisine dans laquelle ma mère me préparaît chaque jour un plat différent, essayant de résumer de nombreuses étapes de ses longs voyages, suivant mon père dans les multiples provinces de mon pays natal, passant des temples sacrés du nord, demeures des Maharajas, aux plages flamboyantes du sud, sans oublier les rives du Gange, lent et majestueux, et les marchés du Rajasthan aux mille senteurs et broderies précieuses.

C'est cet esprit que j'ai essayé de faire revivre et de partager avec vous dans mon restaurant.

J'espère que vous y trouverez le plaisir de goûter, de la découverte et du dépaysement.

Pour vous servir.

*I come from a small fishing village where the ocean hypnotizes, where the silence is light until the magical sunset, when the whole horizon blazes, bowing slightly to the pink sand beach. That's this spirit that I tried to relive and share with you in my restaurant. I hope you will find the pleasure of tasting discovery and disorientation.
With pleasure to serve you.*

Ashok John Alexander


the authentic
indian cuisine

Précisez-nous lors de la commande si vous souhaitez que votre plat vous soit servi

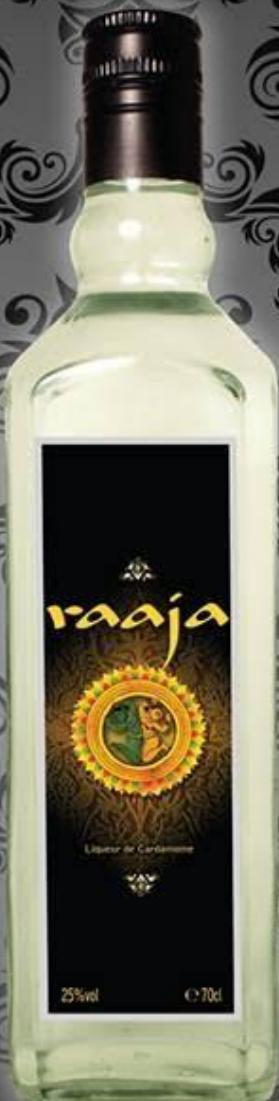
Doux, Médium, Piquant, Très Piquant

Precise when you order the level of spices

Sweet, Medium, Hot, Very hot

Laissez-vous séduire...

Liqueur de Cardamone, la graine du Paradis...



raaja

Toutes les recettes sur
www.raajaspirits.com

Précisez-nous lors de la commande si vous souhaitez que votre plat vous soit servi

Doux, Médium, Piquant, Très Piquant

Precise when you order the level of spices

Sweet, Medium, Hot, Very hot