

JUNG LII

AUTHENTIC INDIAN KITCHEN
FAIT MAISON
FRESH INGREDIENTS
HEALTHY & GOURMAND

ENTRÉES

DAHI BOOMS VG ♦♦♦♦

Coquilles de blé soufflé, à base de yaourt, chutney de tamarin et grenade (6 pièces) // 7,9

VEGGIE SAMOSA VG

Cornet aux légumes frit avec son duo de chutney (2 pièces) // 7,5

PANI PURI VG ♦♦♦♦

Coquilles de blé soufflées garnies de pommes de terre écrasées, pois chiches noir, servi avec son shot maison aromatisé (6 pièces) // 7,5

ALOO TIKI CHAAT VG *New!*

Galettes de pommes de terre croustillantes garnies de yaourt épicés, des chutneys sucrés et relevés, coriandre et grenade // 7,9

CHICKEN ROLLA

Rouleau de poulet croustillant frit, garnies de pommes de terre avec des épices aromatiques // 8,5

GUNPOWDER CHICKEN POPS

Poulet marinés dans un mélange d'épices, dorés et croustillants // 8,9

CHICKEN TIKKA KACHORI ♦♦♦♦

Raviolis croustillants et dorés, farcis de poulet tikka parfumé et de fromage fondant, marinés aux épices indiennes // 8,5

PLATS

JUNGLII BUTTER CHICKEN ♦♦♦♦

Poulet grillé au four tandoor, mijoté dans une sauce onctueuse à base de tomates, beurre, noix de cajou, crème fraîche et fenugrec séché // 15

LAMB ROGAN JOSH *New!*

Morceaux d'agneau tendre, nappé d'un curry onctueux aux notes de tomates, cardamome et piment doux // 18

SALLI CHICKEN CURRY ♦♦♦♦

Poulet au curry à base d'oignons, tomates, feuilles de laurier et d'épices garni de vermicelles croquants // 14,5

DAAL MAKHANI VG *New!*

Lentilles noires et haricots rouges avec du beurre, de la crème et un mélange d'épices douces pour une texture onctueuse et savoureuse // 14

PALAK PANEER VG ♦♦♦♦

Cubes de fromage indien mijotés dans une sauce onctueuse aux épinards, parfumée à l'ail, aux graines de fenouil et d'épices aromatiques // 15

PRAWNS MASALA

Crevettes décortiquées et déveinées, mijotées dans une sauce à base de tomates et d'épices garni de sésame // 16

FISH COCONUT CURRY

Filet de daurade mijoté dans une sauce à base de lait de coco et feuilles de laurier // 17

LAMB KORMA

Tendres morceaux d'agneau mijotés dans une sauce à base de yaourt, crème, amandes, et parfumée d'un mélange d'épices aromatiques // 19

SIDES

JUNGLII BASMATI RICE 4,5

Riz basmati parfumé à la cardamome

SLAW HOUSE 5,5

Salade de chou rouge, carottes râpées, betteraves, cranberries séchées, amandes, graines de courge et soja grillées et grenade.

GREEN SUMMER 6,0

Mélange de salade verte, tomates cerises, concombres, radis, pignons de pin.

NAANS

FROMAGE 4,5

NATURE 4,0

CHILLY CHEESE..... 4,9

AIL ET CORIANDRE 4,5

SESAME 4,5

♦♦♦ *Best Seller*

VG Végétarien

Depuis 2019

Junglii est le premier et authentique restaurant indien street food.

Nos plats sont 100% faits maison avec des ingrédients de qualité et frais; préparés avec beaucoup d'amour. ♥ ♥ ♥

BOISSONS

COCA / ZERO 33 cl 5

EVIAN 50 cl 4

SAN PELLEGRINO 50 cl 4

ICE TEA 33 cl 6

CAFÉ EXPRESSO / LONG..... 3/3.5

JUS 25 cl 6

Ananas / Mangue

THÉS & INFUSION 5,5

Jardin de Darjeeling

Fenouil

Thé Vert Menthe

Citron Gingembre

Lassi Maison

Smoothie au yaourt gourmand et

rafraîchissant // 6

MANGUE

ROSE & CARDAMOME

COCKTAILS



WHISKEY DARU SOUR

whisky, jus de citron, nectar d'agave et extrait de cannelle 12cl // 13

CHILLI MANGO DAIQUIRI

rhum ambre, jus de mangue, jus de citron, piment et bitter aromatique 20cl // 12

BOMBAY NEGRONI

bombay sapphire gin, campari milano, martini rosso 15cl // 13

IMLI PALOMA

rhum blanc, soda au pamplemousse, jus de citron vert, gouttes d'épices et tamarin 20cl // 12

VELVET

liqueur amaretto, citron vert et limonade 12cl // 12

WILD HERB

london gin, extrait de thym et romarin et indian tonic 20cl // 12

GREEN GODDESS

tequila, jus de kiwi, jus de citron, menthe, limonade et épices maison 20cl // 12

ROSE G & T

gin rose aux saveurs fraises et framboise & indian tonic garnie de pétales de rose 20cl // 12

COBRA

BIÈRE INDIENNE 7



INDIAN PALE ALE (IPA) LBF 7,5

DUBBEL AMBRÉE LBF 7,5

MOCKTAILS *Sans Alcool*

JUNGLII TWISTER

jus d'ananas, purée de framboise, sucre de canne, feuilles de menthe fraîche et citron vert. 25cl // 9

GINGER COLA

soda au gingembre, citron vert et extrait de cannelle. 20cl // 10

MANGO COOLER

jus de mangue, jus de citron vert, limonade. 20cl // 9

FLORAL FIZZ

extrait de fleur de sureau, citron vert, menthe et limonade. 25cl // 8,5

DIGESTIVE 5cl // 5,5

DISARONNO AMARETTO

LIMONCELLO

DAARU INDIENNE

Rose / Cardamome / Mangue

VINS 12,5cl / 75cl

SHIRAZ Sula

fruit intense, fumé, boisé, Inde. 7 32

CÔTES DU RHÔNE Domaine Saint-Privat

équilibré et fruité, France. 7 32

BROUILLY André Vonnier

élégante, velouté et légèrement boisé, France. 8 36

SAINT-CHINIAN Les Metaeries

notes fuitées, belle structure, France. 8 36

SAUVIGNON Sula

fruité, demi sec, belle structure, Inde. 7 32

CHARDONNAY Les Hauts de la Jousneliniere

vif, sec, belle fraîcheur, France. 7 32

TREBBIANO D'ABRUZZO Terre Degli Eremi

fruité, tendre et plein, Italie. - 36

ZINFANDEL Sula

fruit intense, belle fraîcheur, Inde. 7 32

MÉDITERRANÉE (BIO) La Demoiselle Gène IGP

florale, équilibrée, France. - 35

COTEAUX D'AIX EN PROVENCE (BIO) Saint-Julien

fruité, aromatique, vif et sec, France. 35



WHISKEYS 5cl // 10

NIKKA DAYS / MONKEY SHOULDER / HAIG CLUB / GENTLEMAN JACK