

JUNG LII

AUTHENTIC INDIAN KITCHEN
FAIT MAISON
FRESH INGREDIENTS
HEALTHY & GOURMAND

ENTRÉES

DAHI BOOMS ❶ ♦ ♦ ♦ ♦

Coquilles de blé soufflées garnies d'un mélange de yaourt, de chutney au tamarin et de grenade (6 pièces) // 7.9

PANI PURI SHOTS ❶ ♦ ♦ ♦ ♦

Coquilles de blé soufflées garnie de pomme de terre, pois chiche noir servi avec son shot maison (6 pièces) // 7.5

SAMOSAS CHAAT ❶

Cornet aux légumes frit, chutney menthe coriandre, tamarin et yaourt // 8

CHICKEN ROLLA

Rouleau de poulet frit, pomme de terre, croustillant servi avec une sélection de chutney maison // 8.5

VADA PAAV ❶ ♦ ♦ ♦ ♦

Brioche farcie d'un beignet de pomme de terre aux épices, saupoudrée de masala de piment et d'ail // 7.5

PLATS Classics

JUNG LII BUTTER CHICKEN ♦ ♦ ♦ ♦

Poulet grillé au four tandoor mijoté dans une sauce à base de tomate, noix de cajou, crème et beurre // 15

DAAL TARKA ❶

Lentilles jaunes préparées avec un mélange d'épices et d'herbes fraîches // 14

PANEER MAKHANI ❶ ♦ ♦ ♦ ♦

Morceaux de fromage indien fait maison, sauce onctueuse à base de tomate, d'oignon et d'un mélange d'épices // 15

PRAWNS MASALA

Crevettes masala aux épices, sauce à base de tomate, cannelle et feuilles de laurier // 16

MUSHROOM MASALA ❶

Champignon cuit au four tandoor, sauce à base d'oignon, tomate fraîche et épices // 15

SIDES

JUNG LII BASMATI RICE 4,5

Riz basmati à la cardamome

SLAW HOUSE 5,5

Salade de chou rouge, carottes rappés et bettraves garnies de sésame noir

GREEN SUMMER 6,0

Mélange de salade verte, radis, tomate cerise, concombre et pignon de pin.

PLATS Streets

CHICKEN TIKKA SALAD

Poulet mariné aux épices et herbes, servi avec du quinoa une combinaison de salades accompagné de chutney à la menthe // 19

PAAV BHAJI ❶ ♦ ♦ ♦ ♦

Curry à base de mélange de légumes de saison avec deux brioches beurrées, plat typique de Bombay !! // 18

KHEEMA PAAV

Curry d'agneau haché servi avec deux brioches beurrées // 19

NAANS

FROMAGE 4,5

NATURE 4,0

CHILLY CHEESE..... 4,9

AIL ET CORIANDRE 4,5

SESAME 4,5

♦ ♦ ♦ ♦ *Best Seller*

Taxes et service compris, prix en euros TTC.

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; prépare avec beaucoup d'amour. ♥ ♥ ♥

BOISSONS

LASSI 6

Rose & cardamome
Mangue

MASALA CHAAS 6

Buttermilk au yaourt, cumin, sel de l'Himalaya et coriandre.

COCA / ZERO 33 cl 5

EVIAN 50 cl 4

SAN PELLEGRINO 50 cl 4

ICE TEA 33 cl 6

CAFE EXPRESSO / LONG..... 3

DESSERTS

MOUSSE AU CHOCOLAT PRALINÉ // 7

Mousse au chocolat au lait praliné.

ROSE KHEER // 7

Riz au lait à l'extrait de pétale de rose.

NAAN NUTELLA PISTACHE // 7,5

Naan au nutella garni de pistache.

DESSERT DU JOUR

Surprise !!!!

COCKTAILS

MONKEY BREEZE

whisky single malt à la liqueur d'orange avec du soda au gingembre. 15cl // 13

CHILLI MANGO FIZZ ♦♦♦

tequila, jus de mangue, piment rouge, limonade et bitter aromatique. 20cl // 12

BOMBAY NEGRONI

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

RUM BUM

rhum blanc au jus de cranberry et limonade avec des feuilles fraîches de menthe. 25cl // 12

DISARONNO SOUR

liqueur amaretto, jus de citron vert frais et limonade. 12cl // 12

PASSION FRUIT DAIQUIRI

rhum ambre, jus de fruit de la passion, jus de citron, bitter aromatique 20cl // 12

BLOOD ORANGE GIN SPRITZ

longon gin, fruité d'oranges avec indian tonic. 20cl // 12

ROSE G & T ♦♦♦

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

BIÈRES 33cl // 7

INDIAN PALE ALE (IPA) LBF

COBRA BLONDE INDIAN

DUBBEL (AMBRÉE) LBF

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

CRODINO

l'apéritif italien blonde, goût orange, fruité et épicé 17,5 cl // 8

DIGESTIVE 5cl // 7

DISARONNO AMARETTO

LIMONCELLO

DAARU INDIENNE

Rose / Cardamome / Mangue

VINS 12,5cl / 75cl

SULA SHIRAZ

fruit intense, fumé, boisé, Inde. 7/32

DIVERSO ROSSO PUGLIA IGT

équilibré et fruité, Italie. 7 / 32

CHÂTEAU DE CORCELLES - BROUILLY

élégante, velouté et légèrement boisé, France. 8 / 36

SAINT-CHINIAN AOP LES METAIERIES

notes fuitées, belle structure, France. 7 / 32

SULA SAUVIGNON

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

CHARDONNAY IGP D'OC LE SUDISTE

vif, sec, belle fraîcheur, France. 7/32

PINOT GRIGIO CANTINA DI VERONA

fruité, tendre et plein, France. 8/36

SULA ZINFANDEL

fruit intense, belle fraîcheur, Inde. 7/32

LE VERSANT GRENACHE D'OC IGP

fruité, aromatique, vif et sec, France. 7 / 32

WHISKEYS 4cl // 10

NIKKA DAYS / GLENLIVET 12 ANS / HAIG CLUB / GENTLEMAN JACK