

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

BOMBAY BHEL VG

Mélange de riz soufflé, tomates, vermicelles croquants, chutney de maison, coriandre - sucré-salé // 7,9

CHICKEN ROLLA

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

CHICKEN TIKKA KACHORI ♦♦♦♦

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

PLATS *servi avec du riz basmati.*

JUNG LII 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 // 19

LAMB KOFTA CURRY *New!*

Boulettes d'agneau délicatement épicées et tendres, mijotées dans un curry aux tomates, oignons, gingembre et épices // 21

SALLI CHICKEN CURRY ♦♦♦♦

Poulet au curry à base d'oignons, tomates, feuilles de laurier et d'épices garni de vermicelles croquants // 18,5

DAAL MAKHANI VG

Lentilles noires et haricots rouges avec du beurre, de la crème et un mélange d'épices douces pour une texture onctueuse et savoureuse // 17,5

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 // 19

GOAN COCO CURRY

Sauce onctueuse aux tomates et lait de coco, parfumée à l'ail et feuilles de curry garni de sésame.

♦ Crevettes décortiquées et déveinées // 20

♦ Filet de dorade // 21

TIKKA MASALA ♦♦♦♦

Sauce onctueuse à base de tomates, de crème, poivrons et mélange d'épices parfumées.

♦ Poulet tandoori // 19

♦ Paneer maison // 18,5

SIDES // 5

BUNDI RAITA ♦♦♦♦

Yaourt frais garni de billes de pois chiches croustillantes (bundi), délicatement assaisonné.

SLAW HOUSE

Salade de chou rouge, carottes râpées, betteraves, sésame et grenade.

GREEN SUMMER

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

Salade Junglil // 18

Un mélange coloré de quinoa, carottes fraîches, chou rouge croquant, coriandre et chutney yaourt menthe.

Topping : cranberries et pignons toastés, pour un équilibre parfait entre fraîcheur, douceur et croquant.

Choisissez votre protéine préférée :

♦ Paneer Tikka

♦ Chicken Tikka

♦ Crispy Chicken

Pour personnaliser votre salade selon votre mood — veggie, grillé ou ultra crispy.

Depuis 2019

Junglil 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. ♥ ♥ ♥

NAANS



Farine de blé bio, origine France

FROMAGE 4,5

NATURE 4,0

CHILLY CHEESE 4,9

AIL ET CORIANDRE 4,5

SESAME 4,5

Lassi Maison

Smoothie au yaourt gourmand et rafraîchissant // 6

MANGUE

ROSE & CARDAMOME

COCKTAILS



CHILLI MANGO DAIQUIRI

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

WHISKEY DARU SOUR

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

BOMBAY NEGRONI

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

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

IMLI PALOMA

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

SPRITZ 20cl // 10

SUNDAZE

Limoncello, tequila et indian tonic.

BOMBAY SUNSET

Gin, aperol, limonade et sel de l'Himalaya.

SKY 'S PINK

Gin, lillet rosé, limonade.

BIÈRES

COBRA



BIÈRE INDIENNE 7
blonde, légère.

LBF PALE ALE (IPA) 7,9
artisanal, floral, amère.

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

NIMBOO PANI

jus de citron vert, feuilles de menthe fraîches, citron vert, sel himalaya et limonade 25cl // 8

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

SAINT-CHINIAN Les Metaeries

notes fruitées, belle structure, France.

7 32

BROUILLY André Vonnier

élégante, velouté et légèrement boisé, France.

- 36

SAUVIGNON Sula

fruité, demi sec, belle structure, Inde.

7 32

CHARDONNAY Les Hauts de la Jousnelinière

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

COTEAUX VARIOS en Provence

florale, équilibrée, France.

- 35

COTEAUX D'AIX en Provence (BIO) Saint-Julien

fruité, aromatique, vif et sec, France.

- 35



SOFT / THÉS / CAFE

Coca, Zero, Sprite 33cl 5

Ice tea pêche 33cl 6

Jus Orange, Ananas 25cl 6

Evian, San Pellegrino 50cl 4

Expresso 3

Long, Deca 3,5

Thé & infusion 5,5

Darjeeling

Kashmir Chai

Verveine Menthe

Fenouil

.....demandez notre coffret !!

Taxes et service compris, prix en euros TTC.