

# JUNG LII

AUTHENTIC INDIAN KITCHEN  
FAIT MAISON  
FRESH INGREDIENTS  
HEALTHY & GOURMAND

Depuis 2019

Junglii est le premier et authentique restaurant indien street food. Nos plats sont faits maison avec des ingrédients de qualité et frais.

## ENTRÉES

### DAHI BOOMS VG ★

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

### VEGGIE SAMOSA VG ★

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

### BOMBAY BHEL VG

Mélange de riz soufflé, vermicelles croquants, coriandre, chutney menthe, tamarin, sucré - salé // 7,9

### CHICKEN ROLLA

Rouleau de poulet frit, pomme de terre, croustillant servi avec une sélection de chutney maison // 8,5

### GUNPOWDER CHICKEN POPS

Poulet croustillant aux épices aromatiques (4 pièces) // 8,9

## PLATS

### JUNG LII BUTTER CHICKEN ★

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

### LAMB KORMA

Morceaux d'agneau préparés dans une sauce crémeuse et amandes // 16

### SALLI CHICKEN CURRY ★

Poulet au curry avec des épices, des feuilles de laurier et garni de vermicelles croquants // 14,5

### DAAL TARKA VG

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

### PANEER MAKHANI VG ★

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

### FISH COCONUT CURRY

Filet de dorade aux épices et de lait de coco // 17

### LAMB KOFTA CURRY ★

Kofta d'agneau haché dans une sauce à la base d'oignon et tomate avec un mélange d'épices // 15,5

## 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.

## BOISSONS

### LASSI ..... 6,0

Rose & cardamome / Mangue / Sucré

### COCA / ZERO 33 cl ..... 4,9

### EVIAN 50 cl ..... 3,9

### SAN PELLEGRINO 50 cl ..... 3,9

### ICE TEA 33 cl ..... 5,9

### CAFE LONG ..... 3,5

### CAFE EXPRESSO ..... 3,0

## 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 !!!!

## NAANS

### FROMAGE ..... 4,5

### NATURE ..... 4,0

### CHILLY CHEESE..... 4,9

### AIL ET CORIANDRE ..... 4,5

### SESAME ..... 4,5

## 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

### LYCHEE & ROSE MIMOSA

vodka, jus de litchi avec eau de rose, et du vin rosé 12cl // 13

### PASSION FRUIT DAIQUIRI

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

### BOMBAY GIN FIZZ

bombay dry gin, citron vert, limonade. 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

### SWEET MOJITO

sirop fraise framboise, citron vert, menthe et limonade. 25cl // 9

## DIGESTIVE 5cl // 7

### DISARONNO AMARETTO

### LIMONCELLO

### DAARU INDIENNE

Rose / Cardamome / Mangue

## VINS 12,5cl / 75cl

### SULA SHIRAZ

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

### CÔTES DU RHÔNE AOP "PURE GARRIGUE"

équilibré et fruité. 7/32

### BROUILLY AOP CHATEAU DE CORCELLES "VIEILLES VIGNES"

élégante, velouté et légèrement boisé. 8/36

### PINOT NOIR IGP PAYS D'OC LE VERSANT

notes fruitées, belle structure. 8/36

### SULA SAUVIGNON

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

### CHARDONNAY IGP PAYS D'OC ORCHYS

vif, sec, belle fraîcheur. 7/32

### VIIGNIER IGP PAYS D'OC LE VERSANT (VEGAN)

fruité, tendre et plein. 8/36

### SULA ZINFANDEL

fruit intense, belle fraîcheur. Origine : Inde. 7/32

### DEMOISELLES SANS GÈNE IGP MÉDITERRANÉE (BIO)

florale, équilibrée. 8/36

### SAINT-JULIEN-LES-VIGNES COTEAUX D'AIX EN PROVENCE AOP (BIO)

fruité, aromatique, vif et sec. -/36

## WHISKEYS 4cl // 10

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