



L'Inde abrite une multitude de richesses grâce à la diversité de ses régions, de ses communautés, de ses cultures et de ses spécialités culinaires. Elle est notamment reconnue pour ses couleurs contrastées et ses nombreux mélanges d'épices.

Jugaad est un bistrot contemporain, enraciné dans les traditions et les héritages culinaires de toutes les Indes. Le Chef Manoj revisite sa cuisine natale, enrichie des plus belles innovations culinaires de sa carrière.

Jugaad c'est la simplicité de rendre heureux en vous faisant voyager en Inde grâce à des produits locaux et une expérience culinaire singulière créée autour du partage et de la convivialité.

NAAN BAR

Tous nos pains sont préparés le matin et cuits à la minute dans nos fours «tandoor».

NAAN

Les pains Naan sont faits à base de farine blanche

- PLAIN 3 €
- BUTTER 4 €
- GARLIC 6 €
- MISSI ROTI (LÉGUMES ÉPICÉS) (GF) 6 €
- CHEESE 7 €
- KULCHA (LÉGUMES ÉPICÉS) 7 €

NASHTA

Les Nashta, sont des entrées à partager.

- HOUMOUS AU CURRY 10 €
Houmous curry et chips de blé (V)
- BHAJI HARICOT VERT..... 9 €
Haricots verts en Tempura, citron et sauce tamarin (V) (GF)
- TUNA MOILEE 18 €
Thon cru mariné huile de sésame et soja, sauce moilee betterave et chutney brocoli, légumes croquants (GF)
- MALAI MAKHANI BROCCOLI 16 €
Demi brocoli mariné et sauce au safran Korma (V) (GF)
- KOLIWADA FISH FRY..... 16 €
Tempura de poisson blanc mariné, sauce herbes fraîches (GF)
- KEEMAR DOI BORA 15 €
Croquettes de bœuf épicées avec sauce au yaourt
- CHAAT 15 €
Proposition street food du chef

DÉCOUVREZ LES MÉTHODES DE CUISSONS ANCESTRALES INDIENNES**

GARAM GARAM

- CÔTELETTE D'AGNEAU 33 €
Côtelettes d'agneau épicées, betterave, labneh et noix en pickle (GF)
- POULET FERMIER OLD DELHI 25 €
Demi poulet fermier mariné, salade d'oignons rouges et herbes fraîches (GF)
- SAUMON MALAI 26 €
Saumon mariné au sirop d'érable, pesto de salicornes, yaourt au curry et crème de cardamome (GF)
- JUNGLI PINTADE 29 €
Pintade fermière tandoori, sauce curry masala (GF)
- COTE DE PORC VINDALOO..... 31 €
Cote de porc Ibérique marinée aux épices de Goa, légumes croquants et pomme brûlée (GF)

THODA AUR

- COURGETTE BLACK KORMA 25 €
Courgettes farcies au Paneer, sauce black korma et mélange d'épices (GF) (V)
- CHICKEN SHASLIK 27 €
Poulet Tikka, sauce tomate caramélisée, légumes croquants et épices du chef (GF)
- DORADE ROTI 31 €
Dorade royale entière marinée coco frais rapé et massala herbes fraîches, gingembre et piment (GF)
- PANEER PASANDA KORMA 26 €
Paneer en Tempura, chutney de mangue et herbes fraîches, sauce korma (V) (GF)
- AUBERGINE KEEMAR..... 24 €
Demi aubergine snackée, viande hachée aux épices et pignon de pain, sauce tamarin yaourt

PYAAR SE

Comment accompagner votre repas?

- JUGAADU ALOO 7 €
Pommes de terre et épices du Chef (GF) (V)
- LÉGUMES DE SAISON CROQUANTS 8 €
Wok de légumes verts, ail et cumin (GF) (V)
- RIZ PULAO 6,5 €
Riz basmati aromatisé (GF) (V)
- BOLLYWOOD BURNER 6 €
Expérience autour des piments
- CRÈME DE LENTILLES 9 €
Crème de lentilles noires (V)

MEETHA

Finissons en douceur!

- GULAB JAMUN 12 €
Cheesecake safran cardamome et paneer
- KALI MALAI 12 €
Chou patissier chocolat, noisettes torréfiées et sauce chocolat infusé cardamome noire

** Les fours « tandoor » sont des fours en terre cuite traditionnels importés par les Perses en Inde au début du VIe siècle. Le « tandoor » est alimenté pendant quelques heures en braises jusqu'à ce que ses parois deviennent suffisamment chaudes pour pouvoir y cuire les aliments. Les préparations sont la plupart du temps introduites sur une broche ou bien, pour les Naan, directement collés aux parois. Le grill « robata » est un outil de cuisson vieux de plusieurs siècles originaire du nord de l'Asie. La « robata » est similaire au barbecue : les aliments sont cuits à des vitesses variables grâce à du charbon de bois.

Jugaad
16, rue Favart
75002 Paris