
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 à base de farine blanche

- PLAIN 3 €
- GARLIC 4 €
- BUTTER 4 €
- CHEESE 6 €
- KULCHA (LÉGUMES ÉPICÉS) 5 €

NASHTA

Crus ou en salades, les Nashta, sont des bouchées à partager.

- HOUMOUS AU CURRY 9 €
Houmous curry et chips de blé (V)
- TUNA BHEL 16 €
Salade de thon, légumes croquants, riz soufflé et sauce au tamarin (GF)
- SALADE DE SAISON 12 €
- MALAI MAKHANI BROCCOLI 14 €
Demi broccoli mariné et sauce au safran Korma (V) (GF)

GARAM GARAM

Découvrez les méthodes de cuissons ancestrales indiennes**

- CÔTELETTE D'AGNEAU 26 €
Côtelettes d'agneau épicées, pommes de terre écrasées, labneh et noix en pickle (GF)
- POULET FERMIER OLD DELHI 22 €
Demi poulet fermier mariné, salade d'oignons rouges et herbes fraîches (GF)
- SAUMON MALAI 21 €
Saumon mariné au sirop d'érable, pesto de salicornes, yaourt au curry et crème de cardamome (GF)
- CÔTE DE PORC IBÉRIQUE VINDALOO 26 €
Côte de porc Ibérique marinée aux épices de Goa, pickle de légumes sautés (GF)

THODA AUR

Plats principaux à partager

- ACHAARI TARTARE 22 €
Tartare de veau, légumes croquants et mélange d'épices
- MISS MARY'S TIKKA MASALA 26 €
Poulet Tikka, sauce tomate caramélisée et épices du Chef (GF)
- MÂCHER PATURI 25 €
Poisson blanc et marinade de moutarde coco cuits dans une feuille de banane (GF)
- BURRATA MAKHANI 21 €
Crunchy burrata, sauce tomate caramélisée et pesto de pistache et menthe (V)

PYAAR SE

Comment accompagner votre repas?

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

MEETHA

Finissons en douceur!

- KELA TART 9 €
Tarte tatin à la banane et poivre de Timut
- JALEBI 5 €
Churros à l'orange et citron vert et chocolat chaud épicé

** Les fours «tandoor» sont des fours en terre cuite traditionnels importés par les Perses en Inde au début du VI^e 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 une fois le feu éteint. Les aliments sont introduits souvent 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.
