

## Horaires & Contact

LUNDI-SAMEDI	11h30-14h00	18h30-22h30
DIMANCHE et jours fériés		18h30-22h00
Escaliers du Marché 5	1003 Lausanne	
021 323 03 13	WhatsApp 079 677 79 66	

## Plats à l'emporter & Service traiteur

Un coup de fil suffit 25 minutes avant de passer prendre votre commande pendant les heures d'ouverture. La carte reste disponible sur notre site web [www.laxmi.ch](http://www.laxmi.ch) (**-10% à l'emporter, sauf sur le buffet**)

Nous restons à disposition pour discuter de vos envies pour une fête, un mariage ou une assemblée autour d'un repas indien.

## Provenance de nos viandes

Poulet	France et Ukraine
Agneau	Irlande et Nouvelle-Zélande
Bœuf	Suisse et France
Saumon	Norvège

*Nous sommes à l'écoute pour vos éventuelles allergies.*

**A MIDI, LUNDI-SAMEDI,  
BUFFET A VOLONTÉ !  
19.90**





## **Spécialités du Chef**

<b>Agneau Karahi</b> avec sauce tomate, oignons, ail et gingembre	29.-
<b>Poulet Karahi</b> avec sauce tomate, oignons, ail et gingembre	27.-
<b>Gambas Karahi</b> avec sauce tomate, oignons, ail et gingembre	32.-
<b>Poisson Laxmi</b> Saumon grillé dans une marinade beurre et crème	29.-

## **Menu spécial 2 personnes**

- **Entrée pour deux**

Samoussas aux légumes & beignets de légumes

ou

Mixed grill : Poulet, agneau, poisson, crevettes aux épices

- **2 plats principaux au choix**

Agneau, poulet, légumes ou poisson

et

Deux riz et deux naans

- **Dessert**

GoMousse à la mangue

113.- pour deux

## **Thalis : assiettes de dégustation**

**Thali Agneau ou bœuf** Curry d'agneau ou boeuf, lentilles, pulpe d'aubergine, beignets, riz et naan simple. 35.-

**Thali Poulet** Curry de poulet, lentilles, pulpe d'aubergine, beignets, riz et naan simple. 32.-

**Thali Légumes** Curry de légumes, lentilles, Pulpe d'aubergine, beignets, riz et naan simple 30.-



## ***Entrées***

<b>Onion Bhaji</b> <i>Beignets d'oignons aux épices</i>	12.-
<b>Aubergines Pakora</b> <i>Beignets d'aubergines aux épices</i>	10.-
<b>Panir Pakora</b> <i>Beignets de fromage indien aux épices</i>	13.-
<b>Sabzi Samoussas</b> <i>Triangles de pâtes farcis de légumes aux épices</i>	12.-
<b>Keema Samoussas</b> <i>Triangles de pâtes farcis d'agneau aux épices</i>	13.-
<b>Poulet Tandoori</b> <i>Cuisse de poulet marinée aux épices et grillée</i>	15.-
<b>Poulet Tikka</b> <i>Morceaux de poulet marinés et grillés</i>	14.-
<b>Gambas Tandoori</b> <i>Crevettes géantes grillées</i>	28.-
<b>Mixed Grill 2 pers.</b> <i>Poulet, agneau, poisson, crevettes aux épices</i>	32.-
<b>Sheekh Kebab</b> <i>Brochette d'agneau haché grillée aux épices</i>	13.-
<b>Salade Laxmi</b> <i>Salade verte, tomates, concombres, oignons</i>	8.-
<b>Raita</b> <i>Concombres, carottes, yogourt aux épices</i>	8.-
<b>Raita &amp; crevettes</b> <i>Cocktail de crevettes, concombres, carottes, yogourt aux épices</i>	9.50

## ***Soupes***

<b>Soupe de lentilles</b> <i>aux épices</i>	11.-
<b>Soupe de crevettes</b> <i>aux épices</i>	13.-



## **Poulet**

<b>Poulet Vindaloo</b> avec sauce épicée	29.-
<b>Poulet Madras</b> au curry Madras	27.-
<b>Chilli Chicken</b> dans sauce asiatique avec ingrédients, épices indiens	29.-
<b>Poulet Khati Mithi</b> au subtil mariage du curry sucré-salé	28.-
<b>Poulet Tikka Masala</b> avec sauce fraîche masala	29.50
<b>Poulet Jalfrezi</b> avec sauce tomate, oignons et poivrons	29.50
<b>Poulet Saag</b> avec épinards hachés à l'indienne	28.-
<b>Poulet Achari</b> aux condiments forts	28.50
<b>Poulet Korma</b> avec sauce noix de cajou, amandes et crème	29.-
<b>Butter Chicken</b> dans une marinade beurre, cannelle et crème	29.-

## **Agneau**

<b>Agneau Saag</b> avec épinards hachés à l'indienne	29.50
<b>Agneau Punjabi</b> avec sauce fraîche tomate, gingembre et menthe	28.-
<b>Agneau Vindaloo</b> avec sauce épicée	29.-
<b>Agneau Madras</b> au curry Madras	29.-
<b>Agneau Korma</b> avec sauce noix de cajou, amandes et crème	29.80
<b>Agneau Rogan Josh</b> au curry, façon kashmiri, moyennement épicé	29.-



## ***Bœuf***

<b>Bœuf Karahi</b> <i>avec tomates, oignons, gingembre, ail fraîche, épices</i>	29.-
<b>Bœuf Madras</b> <i>avec sauce curry Madras</i>	29.80
<b>Bœuf Vindaloo</b> <i>avec sauce épicée</i>	30.-
<b>Boeuf Achari</b> <i>avec sauce aux condiments forts</i>	29.80

## ***Poissons & crustacés***

<b>Crevettes Vindaloo</b> <i>avec sauce épicée</i>	30.-
<b>Crevettes Madras</b> <i>au curry Madras</i>	29.80
<b>Crevettes Jalfrezi</b> <i>avec poivrons, oignons et sauce épicée</i>	30.-
<b>Crevettes Malai</b> <i>au curry avec sauce noix de cajou et amandes</i>	30.-
<b>Poisson Karahi</b> <i>Saumon au curry épicé</i>	30.-
<b>Poisson Vindaloo</b> <i>Saumon avec sauce épicée</i>	30.-
<b>Poisson Achari</b> <i>Saumon aux condiments forts</i>	30.-

## **Légumes**

<b>Aloo Gobhi Masala</b> <i>Mijotée de choux fleurs, pomme de terre, épices</i>	21.50
<b>Palak Panir</b> <i>Mijotée d'épinards, fromage et épices indiennes</i>	21.50
<b>Panir Karahi</b> <i>Fromage indien, sauce tomate, oignon, épices</i>	21.50
<b>Panir Makhni</b> <i>dans une marinade beurre, cannelle et crème</i>	22.-
<b>Légumes Korma</b> <i>Curry de légumes, sauce noix de cajou et amandes</i>	22.-
<b>Légumes Makhni</b> <i>dans une marinade beurre, cannelle et crème</i>	21.80
<b>Légumes Jalfrezi</b> <i>Assortiment de légumes avec sauce épicée</i>	20.50
<b>Chana Masala</b> <i>Pois chiches aux 5 épices</i>	20.50
<b>Bhindi Okras</b> <i>aux épices façon indienne</i>	21.-
<b>Bainghun Bartha</b> <i>Pulpe d'aubergines à l'indienne</i>	22.-
<b>Matar Panir</b> <i>Petits pois et fromage indien, sauce tomate</i>	23.-
<b>Dal Tarka</b> <i>Lentilles jaunes aux épices</i>	22.-

## **Biryanis**

<b>Poulet Biryani</b> <i>Poulet et riz basmatis mijotés aux épices</i>	29.-
<b>Agneau ou bœuf Biryani</b> <i>Avec riz basmatis mijotés aux épices</i>	32.-
<b>Légumes Biryani</b> <i>Légumes et riz basmatis mijotés aux épices</i>	27.-
<b>Crevettes Biryani</b> <i>Crevettes et riz basmatis mijotés aux épices</i>	30.-
<b>Laxmi Biryani</b> <i>Poulet Tikka, agneau, bœuf et riz basmati mijotés aux épices</i>	34.-



## ***Naans : Pains au four traditionnel***

<b>Naan simple</b>	5.-	<b>Naan piment vert</b>	6.-
<b>Naan beurre blanc</b>	6.-	<b>Naan ail et fromage</b>	8.-
<b>Naan fourré au fromage</b>	7.-	<b>Naan piment et fromage</b>	8.-
<b>Naan fourré aux légumes</b>	8.-	<b>Naan, raisins secs, coco</b>	9.-
<b>Naan à l'ail</b>	6.-	<b>Chapati à la farine complète</b>	5.-

## ***Riz***

<b>Riz nature</b> <i>Riz Basmati nature</i>	5.-
<b>Riz Safrani</b> <i>Riz Basmati safrané, aux fruits secs</i>	7.-
<b>Riz Citron</b> <i>Riz Basmati sauté au citron</i>	7.-
<b>Riz à l'ail</b> <i>Riz Basmati à l'ail fraîche</i>	7.-
<b>Matar Palao</b> <i>Riz Basmati aux petits pois</i>	8.-
<b>Riz Briyani</b> <i>Riz Basmati aux épices</i>	14.-



## ***Desserts***

<b>Gulab Jamun</b> <i>Boulette de lait fritte aromatisée au sirop et cardamone</i>		8.-
<b>Suji Halwa</b> <i>Gâteau de semoule garnie de fruits secs</i>		9.-
<b>Kulfi</b> <i>Glace indienne au lait, pistache, cardamone et crème</i>		9.-
<b>Mousse à la mangue</b> <i>Pulpe de mangue, et crème avec amandes</i>		9.-
<b>Coupe de glace</b> : <i>vanille, chocolat, mocca, citron</i>	1 boule	3.-
	2 boules	5.-

## ***Boissons au yogourt***

<b>Lassi mangue</b> <i>Pulpe de mangue, yogourt nature, lait</i>		7.-
<b>Lassi rosé</b> <i>Sirop de rose, yogourt nature, lait</i>		7.-
<b>Lassi nature salé ou sucré</b> <i>Yogourt nature, lait, sucre ou sel</i>		5.-

## ***Boissons chaudes sans alcool***

<b>Café, thé noir, thé vert, infusion</b> (menthe, verveine, jasmin)		4.-
<b>Thé indien</b>		5.-

## ***Minérales en bouteilles***

<b>Coca-cola, Fanta, Sprite, Rivella</b>		33cl	4.50	
<b>Eau gazeuse San Pellegrino ou Valsér</b>		50cl	5.50	
<b>Eau plate Valsér</b>	50cl	4.80	1l	9.-
<b>Jus de pomme</b>		33cl	4.50	
<b>Jus de tomates</b>		20 cl	4.50	
<b>Schweppes</b>		20cl	4.-	



## ***Boissons sans alcool au verre***

<b>Thé froid</b>	3dl	4.50
<b>Lait froid</b>	3dl	4.-
<b>Jus d'orange</b>	3dl	4.50

## ***Bières en bouteilles***

<b>Cardinale Spéciale</b>	33cl	5.50
<b>Heineken</b>	33cl	5.50
<b>King Fisher</b>	33cl	6.50

## ***Spiritueux/digestifs/eaux-de-vie***

3dl			2cl		
<b>Spritz au Prosecco</b>	11%	12.-	<b>Grappa</b>	37,5%	6.50
			<b>Williamine</b>	37,5%	6.50
4cl			<b>Kirsch</b>	37,5%	6.50
<b>Martini</b>	15%	6.-	<b>Limoncello</b>	25%	6.50
<b>Campari</b>	23%	6.-	<b>Amaretto</b>	28%	6.50
<b>Pastis/Ricard</b>	45%	6.-			
<b>Porto Rouge ou blanc</b>	19%	6.-			
10cl					
<b>Kir</b>	16%	6.50			
<b>Kir Royal</b>	16%	13.50			
<b>Champagne</b>	12%	14.-			

### ***Insert légal***

« Les articles marqués « IMPORTS » peuvent être produits avec des antibiotiques ou d'autres substances antimicrobiennes. »

## ***Vins rosés***

### ***Suisse***

#### **Œil-de-Perdrix,**

Cave Champs de Clos (VD) 2020

75cl 43.-

### ***France***

#### **Cuvée domaine Rosé Fredavelle BIO,**

Coteaux d'Aix-en-Provence, 2022

75cl 44.-

## ***Vins blancs***

### ***Suisse***

#### **Mont-sur-Rolle Tradition,**

Domaine Maison Blanche (VD), 2019

70cl 36.-

#### **Petite Arvine,**

Terre Natale, Sélections Vogel Vins, (VS) 2019

70cl 45.-

### ***France***

#### **Sauvignon blanc,**

Altitude, Pascal Jolivet, 2020

75cl 44.-

#### **Bourgogne de Chardonnay,**

Vielles vignes, Domaine de Rochebin, 2019

75cl 48.-

## ***Vins rouges***

### ***Suisse***

#### **Pinot noir,**

Le Poète, Champs de Clos, Lavaux, (VD), 2020 75cl 38.-

#### **Malbec,**

Clos d'Aspre, Domaine Maison Blanche, La Côte (VD), 2018 75cl 48.-

### ***France***

#### **Côtes-du-Rhône,**

Réserve Grand Veneur, Alain Jaume, 2020 75cl 35.-

#### **Château d'Anglès,**

La Clape, Côteaux du Languedoc, E. Fabre, 2019 75cl 39.-

#### **Vacqueyras,**

Château Mazane, Alain Jaume, BIO, 2017 75cl 49.-

#### **Bila-Haut,**

Roussillon, M. Champoutier, 2020 75cl 37.-

### ***Italie***

#### **Nero d'Avola,**

Feudi Branciforti, Sicile, 2019 75cl 35.-

#### **Chianti Classico,**

Rubiolo, Gagliole, Toscane, 2018 75cl 42.-

### ***Espagne***

#### **Rioja,**

Letargo, Bodegas D. Mateos, 2018 75cl 44.-

### ***Chili***

#### **Carmenère,**

Leyenda, Casa Magrez, 2017 75cl 39.-

## ***Sélections au verre***

### Vins rosés

#### ***France***

**Cuvée domaine Rosé Fredavelle BIO,**  
Coteaux d'Aix-en-Provence, 2022

1 dl 5.50

### Vins blancs

#### ***Suisse***

**Mont-sur-Rolle Tradition,**  
Domaine Maison Blanche (VD), 2019

1dl 5.-

#### ***France***

**Bourgogne de Chardonnay,**  
Vielles vignes, Domaine de Rochebin, 2019

1dl 6.50

### Vins rouges

#### ***Suisse***

**Pinot noir,**  
Le Poète, Champs de Clos, Lavaux, (VD), 2020

1dl 5.-

#### ***France***

**Château d'Anglès,**  
La Clape, Côteaux du Languedoc, E. Fabre, 2019

1dl 5.50

#### ***Espagne***

**Rioja,**  
Reserva, Bodegas Muya, 2018

1dl 6.-

## ***Champagne***

**Taittinger (12%)**

**Brut réserve, Reims**

35 cl 46.- 75cl 89.-