



## Horaires

|                          |             |             |
|--------------------------|-------------|-------------|
| LUNDI-SAMEDI             | 11h30-14h00 | 18h30-22h30 |
| DIMANCHE et jours fériés |             | 18h30-22h00 |

## Plats à l'emporter

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)**

## Service traiteur

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

## Contact

|       |                       |                        |
|-------|-----------------------|------------------------|
| Laxmi | Escaliers du Marché 5 | 1003 Lausanne          |
|       | 021 323 03 13         | WhatsApp 079 677 79 66 |

## Provenance de nos viandes

|         |                                       |
|---------|---------------------------------------|
| Poulet  | France et Ukraine                     |
| Agneau  | Irlande et Nouvelle-Zélande           |
| Bœuf    | Suisse et France                      |
| Poisson | Norvège (Saumon), Viêtnam (Pangasuis) |

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

## Insert légal

**“Les articles marqués « IMPORT » peuvent être produits avec des antibiotiques ou d'autres substances antimicrobiennes »**

**Lundi-Vendredi  
Buffet de Midi à Volonté : 21Chf**



## **Entrées**

|                                                                                              |         |
|----------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| <b>Onion Bhaji</b> Beignets d'oignons aux épices                                             | 12.00   |
| <b>Aubergine Pakora</b> Beignets d'oignons aux épices                                        | 10.50   |
| <b>Sabzi Pakora</b> Beignets de légumes aux épices                                           | 12.50   |
| <b>Panir Pakora</b> Beignets de fromage indien aux épices                                    | 13.00   |
| <b>Sabzi Samoussas</b> Triangles de pâtes farcis de légumes aux épices                       | 12.50   |
| <b>Keema Samoussas</b> Triangles de pâtes farcis d'agneau aux épices                         | 13.20   |
| <b>Poulet Tandoori</b> Cuisse de poulet marinée aux épices et grillée                        | 15.-    |
| <b>Poulet Tikka</b> Morceaux de poulet marinés avec épices et grillés                        | 14.00   |
| <b>Gambas Tandoori</b> Crevettes géantes marinés aux épices et grillées                      | 29.-    |
| <b>Mixed Grill</b> Poulet, poisson, brochette d'agneau, crevettes aux épices                 | 32.-    |
| <b>Sheekh Kebab</b> Brochette d'agneau haché grillée aux épices                              | 14.-    |
| <b>Salade Laxmi</b> Salade verte, tomates, concombres, oignons                               | 9.-     |
| <b>Raita</b> Concombres, carottes, yogourt aux épices                                        | 9.-     |
| <b>Raita &amp; crevettes</b> Cocktail de crevettes, concombres, carottes, yogourt aux épices | 10.50.- |

## **Soupe**

|                                      |      |
|--------------------------------------|------|
| <b>Soupe de lentilles</b> aux épices | 12.- |
| <b>Soupe de crevettes</b> aux épices | 14   |



## ***Spécialités du Chef***

|                                                                     |      |
|---------------------------------------------------------------------|------|
| <b>Agneau Karahi</b> avec sauce tomate, oignons, ail et gingembre   | 30.- |
| <b>Poulet Karahi</b> avec sauce tomate, oignons, ail et gingembre   | 30.- |
| <b>Gambas Karahi</b> avec sauce tomate, oignons, ail et gingembre   | 30.- |
| <b>Souris d'agneau</b> préparé sur une flamme douce avec les épices | 30'- |

### ***Menu spécial 2 personnes***

- ***Entrée pour deux***

Samossas 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***

Mousse à la mangue

120'- pour deux

### ***Thalis : assiettes de dégustation*** (servis avec nan simple ou à l'ail)

|                                                                                  |       |
|----------------------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>Thali Agneau/Bœuf</b> Curry d'agneau/bœuf, lentilles, aubergine, pakora, riz. | 35    |
| <b>Thali Poulet</b> Curry de poulet, lentilles, aubergine, pakora et riz.        | 33.-  |
| <b>Thali Légumes</b> Curry de légumes, lentilles, aubergine, pakora et riz       | 30.50 |



## ***Poulet***

|                                                                              |         |
|------------------------------------------------------------------------------|---------|
| <b>Poulet Vindaloo</b> avec sauce épicée                                     | 29.-    |
| <b>Poulet Madras</b> au curry Madras                                         | 28.-    |
| <b>Poulet Tika Masala</b> avec sauce fraîche masala                          | 29.50.- |
| <b>Poulet Jalfrezi</b> avec sauce tomate, oignons et poivrons                | 29.50   |
| <b>Chilli Chicken</b> dans sauce asiatique avec ingrédient, épices indiennes | 29.50   |
| <b>Poulet Khati Mithi</b> au subtil mariage du curry sucré-salé              | 28.-    |
| <b>Poulet Saag</b> avec épinards hachés à l'indienne                         | 29.     |
| <b>Poulet Achari</b> dans une sauce avec mélange de condiments forts         | 28.50   |
| <b>Poulet Korma</b> avec sauce noix de cajou, amandes et crème               | 29.80.- |
| <b>Butter Chicken</b> dans une marinade beurre, cannelle et crème            | 29.80   |

## ***Agneau***

|                                                                      |         |
|----------------------------------------------------------------------|---------|
| <b>Agneau Saag</b> avec épinards hachés à l'indienne                 | 29.50   |
| <b>Agneau Punjabi</b> avec sauce à la menthe                         | 28.50.- |
| <b>Agneau Vindaloo</b> avec sauce épicée                             | 29.50.- |
| <b>Agneau Madras</b> au curry Madras                                 | 29.50-  |
| <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 | 30.-    |



## **Bœuf**

|                                                                          |      |
|--------------------------------------------------------------------------|------|
| <b>Bœuf Karahi</b> avec tomates, oignons, gingembre, ail fraîche, épices | 30.- |
| <b>Bœuf Madras</b> avec sauce curry Madras                               | 30.- |
| <b>Bœuf Vindaloo</b> avec sauce épicée                                   | 30.- |
| <b>Bœuf Achari</b> avec sauce aux condiments forts                       | 29.- |
| <b>Bœuf Saag</b> avec épinard cuit avec les épices façon indienne        | 30.- |

## ***Poissons & crustacés***

|                                                                     |       |
|---------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>Crevettes Vindaloo</b> avec sauce épicée                         | 30.-  |
| <b>Crevettes Saag</b> avec épinard haché aux épices                 | 30.-  |
| <b>Crevettes Madras</b> au curry Madras                             | 29.50 |
| <b>Crevettes Jalfrezi</b> avec poivrons, oignons et sauce épicée    | 30.50 |
| <b>Crevettes Malai</b> au curry avec sauce noix de cajou et amandes | 30.50 |
| <b>Poisson Karahi</b> Saumon au curry épicé                         | 30.50 |
| <b>Poisson Vindaloo</b> Saumon avec sauce épicée                    | 30.50 |
| <b>Poisson Achari</b> Saumon aux condiments forts                   | 30.50 |



## ***Légumes***

|                          |                                                         |         |
|--------------------------|---------------------------------------------------------|---------|
| <b>Aloo Gobhi Masala</b> | <i>Mijotée de chou-fleur, pomme de terre et épices</i>  | 23.-    |
| <b>Palak Panir</b>       | <i>Mijotée d'épinards, fromage et épices</i>            | 22.50.- |
| <b>Panir Karahi</b>      | <i>Fromage indien, sauce tomate, oignon, épices</i>     | 23.-    |
| <b>Panir Makhni</b>      | <i>dans une marinade beurre, cannelle et crème</i>      | 24.-    |
| <b>Légumes Korma</b>     | <i>Curry de légumes, sauce noix de cajou et amandes</i> | 23.-    |
| <b>Légumes Makhni</b>    | <i>dans une marinade beurre, cannelle et crème</i>      | 24.50   |
| <b>Légumes Jalfrezi</b>  | <i>Assortiment de légumes avec sauce épicée</i>         | 22.     |
| <b>Chana Masala</b>      | <i>Pois chiches aux 5 épices</i>                        | 21.20   |
| <b>Bhindi</b>            | <i>Okras aux épices façon indienne</i>                  | 22.50   |
| <b>Bainghun Bartha</b>   | <i>Pulpe d'aubergines à l'indienne</i>                  | 22.80   |
| <b>Matar Panir</b>       | <i>Petits pois et fromage indien, sauce tomate</i>      | 23.20   |
| <b>Dal Tarka</b>         | <i>Lentilles jaunes aux épices</i>                      | 22.-20  |

## ***Biryanis***

|                            |                                                        |         |
|----------------------------|--------------------------------------------------------|---------|
| <b>Poulet Biryani</b>      | <i>Poulet et riz basmatis mijotés aux épices</i>       | 29.20.- |
| <b>Laxmi Biryani</b>       | <i>Poulet grillé et riz basmati mijotés aux épices</i> | 29.-    |
| <b>Agneau/Bœuf Biryani</b> | <i>Agneau et riz basmatis mijotés aux épices</i>       | 33.50   |
| <b>Légumes Biryani</b>     | <i>Légumes et riz basmatis mijotés aux épices</i>      | 27.50   |
| <b>Crevettes biryani</b>   | <i>crevettes et riz basmatis mijotés aux épices</i>    | 29.20   |



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

|                                |       |                                     |      |
|--------------------------------|-------|-------------------------------------|------|
| <b>Naan simple</b>             | 5.20  | <b>Naan piment vert</b>             | 7.-  |
| <b>Naan beurre blanc</b>       | 6.20  | <b>Naan ail et fromage</b>          | 9.-  |
| <b>Naan fourré au fromage</b>  | 7.20. | <b>Naan piment et fromage</b>       | 9.-  |
| <b>Naan fourré aux légumes</b> | 9.-   | <b>Naan, raisins secs, coco</b>     | 9.50 |
| <b>Naan à l'ail</b>            | 6.50. | <b>Chapati à la farine complète</b> | 6.-  |

## ***Riz***

|                                                         |        |
|---------------------------------------------------------|--------|
| <b>Riz Nature</b> Riz nature Basmati                    | 5.-    |
| <b>Riz Safrani</b> Riz Basmati safrané, aux fruits secs | 8.50.- |
| <b>Riz Citron</b> Riz Basmati sauté au citron           | 7.-    |
| <b>Riz à l'ail</b> Riz Basmati à l'ail fraîche          | 7.-    |
| <b>Matar Palao</b> Riz Basmati aux petits pois          | 8.-    |
| <b>Riz Briyani</b> Riz Basmati aux épices               | 17     |



## ***Desserts***

|                             |                                                                 |                           |
|-----------------------------|-----------------------------------------------------------------|---------------------------|
| <b>Gulab Jamun</b>          | <i>Boulette de lait fritte aromatisée au sirop et cardamone</i> | 9.-                       |
| <b>Gajjar Halwa</b>         | <i>Gâteau de carottes servis avec boule de vanille</i>          | 11.50                     |
| <b>Kulfi :</b>              | <i>Glace indienne au lait, pistache, cardamone et crème</i>     | 10.-                      |
| <b>Mousse à la mangue :</b> | <i>Pulpe de mangue, crème avec amandes</i>                      | 9.50                      |
| <b>Glace Mövenpick :</b>    | <i>vanille, chocolat, caramelita, pistachio</i>                 | 1boule 4.-<br>2boules 8.- |

## ***Boissons au yogourt***

|                                   |                                              |        |
|-----------------------------------|----------------------------------------------|--------|
| <b>Lassi mangue</b>               | <i>Pulpe de mangue, yogourt nature, lait</i> | 7.50.- |
| <b>Lassi rosé</b>                 | <i>Sirop de rose, yogourt nature, lait</i>   | 8.-    |
| <b>Lassi nature salé ou sucré</b> | <i>Yogourt nature, lait, sucre ou sel</i>    | 6.50   |

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

|                                           |                                   |      |
|-------------------------------------------|-----------------------------------|------|
| <b>Café, thé noir, thé vert, infusion</b> | <i>(menthe, verveine, jasmin)</i> | 4.20 |
| <b>Thé indien</b>                         |                                   | 5.50 |

## ***Minérales en bouteilles***

|                                             |       |      |
|---------------------------------------------|-------|------|
| <b>Coca-cola, Fanta, Sprite, Rivella</b>    | 33cl  | 5.-  |
| <b>Eau gazeuse San Pellegrino ou Valser</b> | 50cl. | 5.-  |
| <b>Eau plate Valser</b>                     | 50cl  | 5.50 |
| <b>Jus de pomme</b>                         | 33cl  | 5.-  |
| <b>Jus de tomates</b>                       | 20 cl | 5.-  |



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

|              |     |   |
|--------------|-----|---|
| Thé froid    | 3dl | 5 |
| Lait froid   | 3dl | 5 |
| Jus d'orange | 3dl | 5 |

## ***Bières en bouteilles***

|                    |      |      |
|--------------------|------|------|
| Cardinale Spéciale | 33cl | 7.-  |
| Heineken           | 33cl | 7.   |
| King Fisher        | 33cl | 7.50 |

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

|                      |     |       |            |       |      |
|----------------------|-----|-------|------------|-------|------|
| 4cl                  |     |       | 2cl        |       |      |
| Martini              | 15% | 6.50  | Grappa     | 37,5% | 6.50 |
| Campari              | 23% | 6.50  | Williamine | 37,5% | 6.50 |
| Pastis/Ricard        | 45% | 6.20  | Kirsch     | 37,5% | 6.50 |
| Porto Rouge ou blanc | 19% | 6.20  | Limoncello | 25%   | 6.50 |
|                      |     |       | Amaretto   | 28%   | 6.50 |
| 10cl                 |     |       |            |       |      |
| Kir                  | 16% | 6.50  |            |       |      |
| Kir Royal            | 16% | 13.50 |            |       |      |
| Champagne            | 12% | 13.-  |            |       |      |

### **Insert légal**

**“Les articles marqués « IMPORT » peuvent être produits avec des antibiotiques ou d'autres substances antimicrobiennes »**



## ***Vins rosés***

### ***Suisse***

**Œil-de-Perdrix Vaudois,**

Cave Champ de Clos (VD), 2023

70cl 45.-

### ***France***

**Cuvée Domaine Rosé Fredavelle (bio)**

Coteaux d'Aix-en-Provence, 2024

75cl 44.-

## ***Vins blancs***

### ***Suisse***

**Mont-sur-Rolle Tradition,**

Domaine Maison Blanche (VD), 2023

70cl 36.-

**Petite Arvine,**

Promesse de Plaisir, Cave des Promesses, (VS) 2023

75cl 52.-

### ***France***

**Sauvignon blanc,**

Les Fruits Sauvages, Abbotts & Delauney 2022

75cl 43.-

**Bourgogne Chardonnay,**

Vielles vignes, Domaine de Rochebin, 2020

75cl 50.-



## ***Vins rouges***

### ***Suisse***

#### **Pinot noir,**

Le Poète, Champs de Clos, Lavaux, (VD), 2023 70cl 39.-

#### **Malbec,**

Clos d'Aspre, Domaine Maison Blanche, La Côte (VD), 2021 75cl 48.-

### ***France***

#### **Côtes-du-Rhône,**

Réserve Grand Veneur, Alain Jaume, 2022 75cl 36.-

#### **Château d'Anglès,**

La Clape, Côteaux du Languedoc, E. Fabre, 2022 75cl 44.-

#### **Vacqueyras,**

Château Mazane, Alain Jaume, BIO, 2022 75cl 50.-

#### **Bordeaux,**

Cabernet Franc, Les Vignobles Invindia 2022 75cl 38.-

### ***Italie***

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

Mistral, Tenuta Vasari, Sicile, BIO, 2022 75cl 35.-

#### **Chianti Classico,**

Rubiolo, Gagliole, Toscane, 2023 75cl 42.-

### ***Espagne***

#### **Rioja,**

Letargo, Bodegas D. Mateos 2019 75cl 39.-

### ***Chili***

#### **Cabernet Sauvignon Gran Reserva,**

Vina Haras de Pirque, Antinori 2018 75cl 39.-

## ***Sélections au verre***

### **Vins rosés**

#### ***France***

##### **Cuvée Domaine Rosé Fredavelle (bio)**

Coteaux d'Aix-en-Provence, 2024 1dl 6.50

### **Vins blancs**

#### ***Suisse***

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

Domaine Maison Blanche (VD), 2023 1dl 5.50

#### ***France***

##### **Sauvignon blanc,**

Les Fruits Sauvages, Abbotts & Delauney 2022 1dl 6.00

### **Vins rouges**

#### ***Suisse***

##### **Pinot noir,**

Le Poète, Champs de Clos, Lavaux, (VD), 2023 1dl 6.00

#### ***France***

##### **Château d'Anglès,**

La Clape, Côteaux du Languedoc, E. Fabre, 2022 1dl 6.50

#### ***Espagne***

##### **Rioja,**

Letargo, Bodegas D. Mateos 2019 1dl 6.00

## ***Champagne***

#### **Taittinger**

*Brut réserve, Reims*

35 cl 48.-

75cl 95.-