

BOISSONS

APÉRITIFS

COCKTAIL MAISON Liqueur de coco, rhum, mangue, ananas et orange 4⁰⁰

MARTINI rouge ou blanc 6⁰⁰

AVÈZE 4⁰⁰

RICARD 4⁰⁰

PORTO 5⁰⁰

KIR CASSIS Maison 4⁰⁰

DIGESTIFS 6⁰⁰

BIÈRES

LION LAGER Bière Sri Lankaise | *selon arrivage* 33 cl 6⁰⁰ | 62 cl 12⁰⁰

COBRA Bière Indienne | *selon arrivage* 33 cl 5⁰⁰

EAUX MINÉRALES

VOLVIC 100 cl 3⁰⁰

BADOIT 100 cl 3⁰⁰

BOISSONS CHAUDES

THÉ DE CEYLAN 3⁰⁰

THÉ AUX ÉPICES Maison 4⁰⁰

CAFÉ 1³⁰

BOISSONS FROIDES

JUS DE FRUITS Orange, ananas, mangue 3⁰⁰

ORANGINA 3⁵⁰

COCA-COLA 3⁵⁰

PERRIER 3⁵⁰

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.
La liste des allergènes est disponible sur demande.
Prix en euros TTC – service compris.

VENTE À EMPORTER disponible du mardi au samedi (midi & soir)



Votre avis
nous intéresse !



LE PANADURA

RESTAURANT SRI LANKAIS

RESTAURANT SRI LANKAIS

DEPUIS 1991



le_panadura

MENU PANADURA 28⁰⁰

ENTRÉES

ROLS Crêpe garnie de bœuf, pommes de terre & épices parfumées
OU KATLAS Boulettes garnies de thon, pommes de terre & épices parfumées

PLATS AU CHOIX

KUKULMAS Poulet, curry, lait de coco, cannelle & cardamome
OU HAKAKMAS Bœuf aux 5 épices
OU ESSO Gambas au curry, curcuma & lait de coco

ACCOMPAGNEMENTS

BATH Riz basmati parfumé
ET PARIPPU Lentilles corail au curry

DESSERT au choix à la carte

MENU CHICKEN CURRY 24⁰⁰

Nos plats sont cuisinés maison à base d'épices parfumées et de lait de coco.
Piment servi à part.

REPAS TRADITIONNEL

KUKULMAS Poulet au curry, lait de coco, cannelle, cardamome
ET ESSO Gambas au curry 2 pièces, curcuma & lait de coco
ET ALA Pommes de terre, curry, oignons fondus, feuilles de curry
ET NOODLES Spaghettis très fins, curcuma, émincé de poireaux et de carottes

ACCOMPAGNEMENTS

BATH Riz basmati parfumé

DESSERT en supplément

MENU VEGETARIEN 21⁰⁰

Comptez environ 20 minutes de préparation

Nos plats sont cuisinés maison à base d'épices parfumées et de lait de coco.
Piment servi à part.

SALADE COLOMBO

Salade, concombre, tomates, échalotes, poivron, citron, yaourt

ET BATH Riz basmati parfumé
ET PARIPPU Lentilles corail au curry
ET NIVITHI Épinards au lait de coco

DESSERT au choix sur la carte

Végétarien

PLATS TRADITIONNELS à la carte

Changement de garniture : +3.50
Nos viandes & nos poissons sont accompagnés de riz basmati.

VIANDES

ROLS Crêpes garnies de bœuf 2 pièces, pommes de terre, épices parfumées 15⁰⁰
KUKULMAS Poulet, curry, lait de coco, cannelle, cardamome 16⁰⁰
HAKAKMAS Bœuf aux 5 épices 19⁰⁰

POISSONS

KATLAS Boulettes garnies de thon 3 pièces, pomme de terre, épices parfumées 12⁵⁰
ESSO Gambas au curry, curcuma, lait de coco 19⁰⁰

LÉGUMES

PARIPPU Lentilles corail au curry 6⁰⁰
NOODLES Spaghettis fins, curcuma, émincé de poireaux & de carottes 6⁰⁰
BATH Riz basmati parfumé 5⁰⁰
ALA Pommes de terre, curry, oignons fondus 7⁰⁰
NIVITHI Épinards au lait de coco, épices parfumées Piment servi à part 7⁰⁰

DESSERTS

FLAN COCO Maison 6⁰⁰
MANGO COLOMBO Spécialité à la pulpe de mangue et sucre vanillé 6⁰⁰

SORBETS OU GLACES

2 BOULES au choix 6⁰⁰
3 BOULES au choix 7⁰⁰

PARFUMS

Gingembre, Coco, Cannelle de Ceylan, Hibiscus, Citron, Chocolat, Vanille, Café

