

LE PAKISTAN

Là c'est autre chose, royaume des épices et des condiments, délices de galettes de blé et de maïs, magie des couleurs. Quelque chose de nouveau sous le soleil, recréer le PAKISTAN à LYON, à 50 mètres de l'auditorium, et 20 mètres de M + M il faut le faire : Essai réussi, cuisine bien adaptée à l'Europe - en effet les véritables plats pakistanais seraient immangeables pour nos palais européens, (trop épicés).

Dégustez donc : les beignets de légumes, les brochettes de poulets, le carry d'agneau, les boulettes de bœuf, et le riz au mille couleurs et à la saveur douce et apaisante pour le palais. Les glaces et sorbets sortent des sentiers habituels, et les pâtisseries sont vraiment maison. Quant au riz au lait ; il vaut à lui seul le déplacement.

Evidence à ne pas oublier :

1° — Le cocktail maison, la couleur vaut le voyage, le goût vous étonnera.

2° — Dînez donc au petit lait maison, laissez le vin, ce petit lait apporte douceur à vos papilles, et

vous permet de mieux goûter et apprécier la bouchée suivante.

Si un jour vous êtes connu, on vous laissera voir le fourneau ; c'est réellement magique, cet être ancestral, et ces plats de cuisson d'origine garantie, simple, rustique, mais qui en sort en vraiment extraordinaire.

Un petit défaut, la lenteur du service, qui vous oblige à prévoir pour le déjeuner, un temps d'attente assez long.

Une faute de goût, un menu à midi, mais pas le soir, pourtant un menu reste un guide, et il est nécessaire pour les non initiés.



LE KARACHI
206, rue Garibaldi
69003 LYON
(7) 895.49.23