

Petit voyage dans le monde culinaire indien sur la terrasse du Nirvana

Atmosphère romantique pour déguster une cuisine aux saveurs expressives et (ou) pimentées

Le Nirvana se niche dans un chalet en bois situé à deux pas du CERN et de la frontière. Lorsque le temps est clément, il faut surtout découvrir le charmant jardin en contrebas derrière l'établissement. Une atmosphère romantique pour déguster une cuisine colorée et souvent pimentée.

Cette table indienne n'appartient plus à l'empire gourmand d'Arshad Khan. Mais la qualité des plats reste vraiment parfaite. La preuve est déjà apportée par un assortiment d'entrées traditionnelles. On adore le mattar tikki, croustillant de petits pois et noix de cajou au cœur moelleux à napper d'une délicieuse sauce à la menthe.

Les samoussas croquent sous la dent, farcis de pommes de terre parfumées au curcuma, le raita de concombre apporte une fraîcheur bienvenue sous la canicule et le poulet tikka est dopé par un chutney pimenté sans retenue.

Vous prendrez bien du bœuf en plat principal? Pas d'hésitation, il vous tend les bras, mijoté au gingembre, garam massala et coriandre. La viande, il est vrai, pourrait être plus tendre. Elle est même franchement coriace. Il faut la couper en minuscules parcelles pour la déguster.



La terrasse romantique du Nirvana de Meyrin. LDD

Mais la sauce est magnifique, aussi parfumée que tonique. Le riz basmati aux petits pois en décuple les sensations. On y trempe même avec bonheur un morceau de naan au fromage.

Le poulet sauté aux trois piments apporte une brûlure plus intense. Mais cela demeure très supportable, le chef préserve les papilles de ses clients. C'est presque dommage, il devrait proposer

un plat répondant à la réalité de la cuisine indienne! Mais l'équilibre des saveurs de cette saucée crémée nappant une chair plus tendre que le bœuf est fort agréable. **A.G.**

Le Nirvana

375, route de Meyrin, Meyrin.
☎ 022 782 10 10. Ouvert tous les jours. À la carte (entrée, plat et dessert), compter 65 fr. Parking. Accès handicapés.



Assortiment d'entrées: samoussa, mattar tikki, seekh kebab et poulet tikka. À droite, le cœur de petits pois du mattar tikki. LDD