

❖ TOUS LES PLATS SONT SERVIS AVEC DU RIZ ❖

NAAN ET PAINS MAISON

Naan nature	3 €
Pâte à pain levée cuite au four tandoor.	
Naan à l'ail	4 €
Pain à la farine à l'ail, cuit au tandoor.	
Naan au fromage	4 €
Pain à la farine fourré au fromage, cuit au tandoor.	
Naan aux légumes	4,50 €
Pain à la farine aux légumes.	
Keema Naan	4,50 €
Pain à la farine farci à la viande hachée épicée.	
Naan au fromage et à l'ail	4,50 €
Pain à la farine farci au fromage et à l'ail.	
Kashmiri Naan	4,50 €
Pain à la farine aux fruits secs sucrés.	
Paratha	3,50 €
Pain feuilleté au beurre.	

LES ENTRÉES TANDOORI

Poulet Tandoori	7 €
Cuisse de poulet grillée au tandoor.	
Poulet Tikka	9 €
Morceaux de poulet désossés grillés au tandoor.	
Seekh Kebab	8 €
Agneau haché préparé avec de la menthe, de la coriandre, du gingembre et de l'ail.	
Agneau Tikka	11 €
Morceaux d'agneau désossés grillés au tandoor.	
Fish Tikka	11 €
Filet de poisson frais mariné, grillé au tandoor, aux épices indiennes.	
Gambas Tandoori	19 €
Gambas géantes marinées et grillées au tandoor.	
Mix Grill Rajasthan	17 €
Assortiment de Tandoori : agneau, poulet, poisson, seekh kebab et gambas.	

LES ENTRÉES SPÉCIALES BEIGNETS

Oignons Pakora	6 €
Beignets d'oignons aux épices indiennes.	
Allu Pakora	6 €
Beignets de pommes de terre aux épices indiennes.	
Bengan Pakora	6,50 €
Beignets d'aubergines aux épices indiennes.	
Crevette Pakora	10 €
Beignets de crevettes aux épices indiennes.	
Samosa Légumes	6 €
Beignets triangulaires fourrés de pommes de terre, petits pois, cumin et coriandre fraîche.	
Samosa Viande	7 €
Beignets triangulaires fourrés de viande hachée et épices.	
Shahi Mix Pakora	11 €
Assortiment de beignets : oignon, pommes de terre, aubergines, crevettes et samosa légumes.	

SALADE MAISON

Légume Raita	6 €
Yaourt aux légumes, petits cubes de pomme de terre, tomates, concombre, oignons et coriandre fraîche.	
Crevette Raita	
Raita avec crevettes décortiquées.	

PLATS POULET

Poulet Curry	15 €
Curry de poulet, oignon, gingembre aux diverses épices et à la coriandre.	
Poulet Karāi (spécialité maison).....	16 €
Fine casserole de poulet en sauce mijotée aux aromates.	
Poulet Saag	16 €
Poulet aux épinards, aux épices et à la coriandre fraîche.	
Poulet Tikka Masala	16,50 €
Poulet grillé cuisiné à la sauce tomate, ail, gingembre et coriandre.	
Butter Chicken	16,50 €
Morceaux de poulet grillés, préparés dans du beurre et fromage avec du yaourt, de la crème, des tomates et quelques fruits secs.	
Poulet Shahi Korma	16,50 €
Morceaux de poulet préparés dans un subtil mélange d'épices avec une sauce de noix de cajou, raisins et crème fraîche.	
Poulet Madras	16 €
Spécialité de Madras, curry moyennement épicé.	
Poulet Vindaloo	16,50 €
Poulet en sauce curry relevée et pommes de terre.	
Poulet Champignons	16,50 €
Curry de poulet aux champignons parfumé aux épices.	
Poulet Rogan Josh	16 €
Curry de poulet très épicé.	
Poulet au Dall	16 €
Morceaux de poulet cuits avec des lentilles indiennes et des épices.	
Poulet Bengan	16 €
Curry de poulet à la crème d'aubergine.	

PLATS AGNEAU

Agneau Shahi Korma	17,50 €
Dès d'agneau préparés dans une sauce à la crème fraîche peu épicée avec des amandes et des noix de cajou (spécialité du Nord de l'Inde).	
Agneau Tikka Masala	17,50 €
Agneau grillé cuisiné à la sauce tomate, ail, gingembre aux épices.	
Agneau Madras	17 €
Curry d'agneau relevé avec des épices, spécialité de Madras.	
Agneau Karāi	17 €
Fine casserole d'agneau mijotée aux aromates.	
Agneau Vindaloo	17 €
Agneau en sauce curry relevée et pommes de terre.	
Agneau Saag	17 €
Curry d'agneau aux épinards.	
Agneau Bengan	17 €
Curry d'agneau peu épicé à la crème d'aubergines.	
Agneau Curry	17 €
Curry d'agneau, oignons, gingembre aux diverses épices.	
Agneau Rogan Josh	17 €
Curry d'agneau très épicé.	
Agneau Champignons	17 €
Curry d'agneau aux champignons parfumé aux épices.	
Agneau au Dall	17 €
Morceaux d'agneau cuits avec des lentilles jaunes et des épices.	

BIRYANI

Biryani Rajasthan	19 €
Riz au safran mijoté avec de l'agneau, du poulet et des crevettes, marinés aux épices douces et aux fruits secs.	
Biryani Agneau	18 €
Riz Basmati au safran mijoté avec des morceaux d'agneau marinés aux épices douces et aux fruits secs.	
Biryani Poulet	16 €
Riz Basmati au safran mijoté avec des morceaux de poulet marinés aux épices douces et aux fruits secs.	
Biryani Crevettes	17 €
Riz Basmati au safran mijoté avec des crevettes marinées aux épices douces et aux fruits secs.	
Biryani Végétarien	14 €
Riz Basmati au safran mijoté avec des légumes verts légèrement épicé et aux fruits secs.	
Biryani Poisson	19 €
Riz Basmati au safran mijoté avec des morceaux de poisson marinés aux épices douces et aux fruits secs.	
Biryani Bœuf	17 €
Riz Basmati au safran mijoté avec des morceaux de bœuf aux épices douces et aux fruits secs.	

PLAT POISSON

Poisson Madras	17 €
Morceaux de poisson dans une sauce Madras.	
Poisson Vindaloo	17 €
Poissons grillés cuits avec des pommes de terre dans une sauce traditionnelle.	
Poissons au Curry	17 €
Morceaux de poisson dans une sauce curry traditionnelle.	
Poissons Shahi Korma	17 €
Morceaux de poisson cuits avec coco, noix de cajou, poudre d'amandes et raisins secs, dans une sauce à la crème.	
Poissons Massala	17 €
Poissons grillés cuits dans une sauce épicée avec tomates, oignons et poivrons.	

PLATS VÉGÉTARIENS

Shahi Korma de légumes	13 €
Macédoine de légumes aux épices douces dans une sauce à la crème fraîche, noix de cajou et amandes.	
Baingan Bharta	13 €
Crème d'aubergines aux herbes fraîches.	
Allu Palak	13 €
Curry d'épinards et de pommes de terre.	
Palak Paneer	13 €
Curry d'épinards au fromage et à la crème fraîche.	
Mattar Paneer	13 €
Curry de petits pois et de fromages.	
Dal Punjabi	13 €
Curry de lentilles jaunes moyennement épicé.	
Mix de légumes	13 €
Macédoine de légumes aux épices.	
Bombay Potatoes	13 €
Pommes de terre frites à la poêle avec sauce curry, poivrons et tomates.	
Allu Mattar	13 €
Morceaux de pommes de terre cuits avec petits pois aux épices.	

PLATS BŒUFS

Bœuf Curry	17 €
Curry de bœuf, oignons, gingembre aux diverses épices.	
Bœuf Massala	17 €
Cuisiné à la sauce tomate, ail, gingembre et coriandre.	
Bœuf Shahi Korma	17 €
Morceaux de bœuf préparés dans un subtil mélange d'épices avec une sauce d'amande et de noix de cajou.	
Bœuf Madras	17 €
Curry de bœuf parfumé aux épices, sauce relevée, spécialité de Madras.	
Bœuf Vindaloo	17 €
Bœuf en sauce curry relevée et pommes de terre.	
Bœuf Champignons	17 €
Curry de bœuf aux champignons parfumé aux épices.	
Bœuf Rogan Josh	17 €
Curry de bœuf très épicé.	
Bœuf Saag	17 €
Bœuf aux épinards, aux épices et à la coriandre.	
Bœuf Dall	17 €
Morceaux de bœuf cuits avec des lentilles jaunes et épices.	

PLATS CREVETTES

Crevettes à l'aubergine	17 €
Crevettes décortiquées, cuites façon traditionnelle.	
Crevettes au Curry	17 €
Crevettes décortiquées cuites au curry traditionnel.	
Crevettes Saag	17 €
Crevettes décortiquées cuites avec épinards.	
Crevettes Shahi Korma	17,50 €
Crevettes décortiquées cuites avec coco, noix de cajou, amandes et crème fraîche.	
Crevettes Madras	17 €
Crevettes décortiquées dans une sauce Madras.	
Crevettes Massala	17 €
Crevettes décortiquées cuites aux épices avec poivron rouge, tomate et oignons.	
Crevettes Vindaloo	17 €
Crevettes décortiquées et morceaux de pommes de terre au curry.	

PLAT GAMBAS

Gambas Madras	22 €
Gambas marinés grillées et cuites en sauce exotique épicée.	
Gambas au Curry	22 €
Gambas grillées au tandoor avec sauce curry traditionnelle.	
Gambas Malai	22,50 €
Gambas grillées au tandoor avec coco, noix de cajou, amandes et crème.	
Gambas Massala	22 €
Gambas marinés grillées et cuites en sauce épicée avec tomates, oignons et poivrons.	
Gambas à l'aubergine	22 €
Curry de gambas préparé à la crème d'aubergine et aux herbes fraîches.	

RIZ

Riz Basmati	4 €
Riz parfumé au safran et au cumin.	
Mutter Pulao	5 €
Riz avec des petits pois.	
Riz Kashmiri	5 €
Riz parfumé au safran et aux fruits secs.	
Frites	4 €

MENU DU JOUR

(Menu du midi uniquement, sauf les jours fériés et les week-ends)

Servi avec du riz

18€

NAN AU CHOIX

Nan nature, nan fromage ou nan ail

PLAT AU CHOIX :

Poulet shahi Korma:

Morceaux de poulet préparés dans un subtil mélange d'épices avec une sauce de noix de cajou, raisins et crème fraîche.

ou

Poulet Curry:

Curry de poulet, oignon, gingembre aux diverses épices et à la coriandre

DESSERT AU CHOIX:

Halwa:

Gâteau de semoule, eau de rose, amandes et noix de coco.

ou

Salade de fruits:

Fruits exotiques, sirop de rose de pulpe de mangue.

ou

Café

15€

MENU ENFANT

(Jusqu'à 12 ans) Servi avec du riz ou des frites

Boisson au choix : sirop à l'eau ou jus de fruit

Pain maison au choix

Nan nature ou nan fromage

Plats au choix

Butter chicken ou poulet shahi korma ou palak paneer

Dessert

1 boule de glace au choix



MENU VÉGÉTARIEN

(Naan au choix : Naan nature ou à l'ail ou au fromage ou à l'ail et fromage)

22€

ENTRÉE AU CHOIX :

Assortiment de beignets :

Assortiments de beignets d'oignons, d'aubergines, de pommes de terre.

ou

Oignon Pakora :

Beignets d'oignons frits, enrobés par de la farine de pois chiches aromatisée au cumin.

ou

Samosa légumes :

Triangle à base de farine de blé farci aux légumes et épices.

ou

Raita :

Salade de concombres émincés, aux herbes fraîches, accompagnée de fines lamelles de carottes et de tomates, le tout marinés dans un yaourt crémeux fait maison.

PLAT AU CHOIX :

Baingan bharta :

Crème d'aubergine aux herbes fraîches.

ou

Légumes shahi korma :

Macédoine de légumes aux épices douces dans une sauce à la crème fraîche, aux noix de cajou et aux amandes.

ou

Palak Paneer :

Curry d'épinards avec fromage et crème fraîche et une noix de beurre.

DESSERT AU CHOIX :

Halwa :

Gâteau de semoule, eau de rose, amandes et noix de coco.

ou

Salade de fruits :

Fruits exotiques, sirop de rose de pulpe de mangue.

ou

Kulfi :

Glace maison à base de lait, pistache, sirop de rose.

ou

Coupe de glace deux boules :

Vanille, Coco, Mangue, Citron, Fruit de la Passion, Pomme, Fraise, Mirabelle.

MENU RAJASTHAN

(Servi avec pains maison Nan : Nature ou à l'ail ou fourré au fromage + Riz, sur place)

27€

NAN AU CHOIX

Nan nature ou au fromage ou à l'ail ou ail fromage

ENTRÉE AU CHOIX

Samosa Viande:

Beignets triangulaires feuilletés de viande hachée épicée.

Ou

Poulet Tandoori:

Cuisse de poulet marinée cuit au four au Tandoori.

Ou

Seekh kebab:

Agneau haché préparé avec de la menthe, la coriandre, du gingembre et de l'ail.

OU

Mix Beignets:

Assortiment de beignets d'oignons, d'aubergines, pomme de terre.

PLAT AU CHOIX

Butter Chicken:

Morceaux de poulet grillés, préparés dans du beurre et de la crème, des tomates et quelques fruits secs.

Ou

Crevettes Shahi Korma:

Curry de crevettes à base de crème fraîche, de noix de cajou parfumé aux diverses épices.

Ou

Bœuf Masala:

Bœuf cuisiné à la sauce tomate, poivron vert, ails, gingembre et coriandre.

Ou

Agneau Madras:

Curry d'agneau légèrement relevé avec des épices, spécialité de Madras.

DESSERT AU CHOIX:

Halwa:

Gâteau de semoule, amandes et noix de coco.

OU

Salade de fruits:

Fruits exotiques, sirop de rose de pulpe de mangue.

OU

Kulfi:

Glace maison à base de lait, pistache sirop rose.

OU

Coupe de glace deux boules:

Vanille, chocolat, Coco, Mangue, Citron, Fruit de la Passion, Pomme, Fraise, Mirabelle.

LES DESSERTS

Halwa	5€
Gâteau de semoule, eau de rose, amandes et noix de coco.	
Colonel	8€
Sorbet citron arrosé de vodka.	
Kulfi	5€
Glace maison à base de lait, pistache, sirop de rose.	
Coupe Mirabelle	8€
Glace mirabelle arrosée à l'alcool de mirabelle.	
Salade de fruits	5€
Fruits exotiques, sirop de rose de pulpe de mangue.	
Coupe de glace deux boules	5€
Vanille, coco, mangue, citron, fruit de la passion, pomme, fraise, mirabelle, chocolat .	
Glace Mango	7€
Deux boules vanille ou coco nappées de pulpe de mangue.	
Gulab Jamun	6€
Pâtisseries indienne au miel et à la cardamome.	

LES BOISSONS

LES BOISSONS MAISON

LASSI : Boisson traditionnelle à base de lait et de yaourt.

Lassi salé	4,50€
Lassi sucré	4,50€
Lassi à la banane	5,50€
Lassi à la rose	5,50€
Lassi à la mangue	5,50€
Nimbu Pani	5,50€
Citron pressé avec du sirop à la rose légèrement salé.	

LES APÉRITIFS

Cocktail Maison 10 cl	6€
À base de jus d'orange, jus de mangue, sirop de rose, vodka, rhum, gin et Martini blanc.	
Kir cassis 10 cl	5,50€
Kir mûre 10 cl	5,50€
Kir pêche 10 cl	5,50€
Martini blanc 6 cl	5,50€
Martini rouge 6 cl	5,50€
Porto rouge 6 cl	5,50€
Gin Tonic 4 cl	8,50€
Vodka orange 4 cl	8,50€
Ricard 2 cl	5,50€

LES BIÈRES

Bière Indienne 33 cl	6,50€
Leffe 33 cl	5.5€

LES DIGESTIFS

Cognac 4 cl	4€
Digestif maison 4 cl	4€
Get 27 4 cl	4€
Get 31 4 cl	4€
Poire Williams 4 cl	4€
Mirabelle 4 cl	4€

LES WHISKY

J&B 4 cl	6€
Johnnie Walker 4 cl	6€
Whisky coca 4 cl	8€
Chivas Regal 4 cl	10€
Whisky baby 2 cl	5€
Whisky indien 4cl	8€

LES SANS ALCOOL

Fanta 25cl	3.50€
Ice tea 25cl	3.50€
Perrier 33cl	3.50€
Diabolo	3.50€
Sirop à l'eau (Menthe, citron, fraise, grenadine)	2.50€
Jus de fruit 25 cl	3.50€
Parfums au choix : orange, ananas, pomme, abricot.	
Orangina 25 cl	3.50€
Coca Cola 33 cl	3.50€
Coca Zero 33 cl	3.50€
Schweppes tonic 25 cl	3.50€
Schweppes agrumes 25 cl	3.50€

EAU

San Pellegrino 1L	5.50€
Vittel 1L	5.50€
San Pellegrino 50 cl	3.50€
Vittel 50 cl	3.50€

LES BOISSONS CHAUDES

Thé à la menthe	3.50€
Thé cardamome	4€
Café	2.30€
Café crème	3.30€
Tisane	3€

CARTE des Vins

VINS ROUGES

LA BOUTEILLE

1/2 BOUTEILLE

Saumur-Champigny	26 €	13 €
Saint-Nicolas-de-Bourgueil	25 €	12 €
Saint-Émilion	28 €	—
Vin Indien	30 €	—
Merlot	20 €	—

VINS BLANCS

Chablis	29 €
Sauvignon	19 €

VINS ROSÉS

	LA BOUTEILLE	1/2 BOUTEILLE
Côtes de Provence	24 €	12 €
Cabernet d'Anjou	23 €	11 €

VINS AU VERRE / PICHET

	12 cl	25 cl	50 cl
Muscadet Blanc	4 €	7 €	13 €
Gamay Rouge	4 €	7 €	13 €
Rosé de Loire	4 €	7 €	13 €