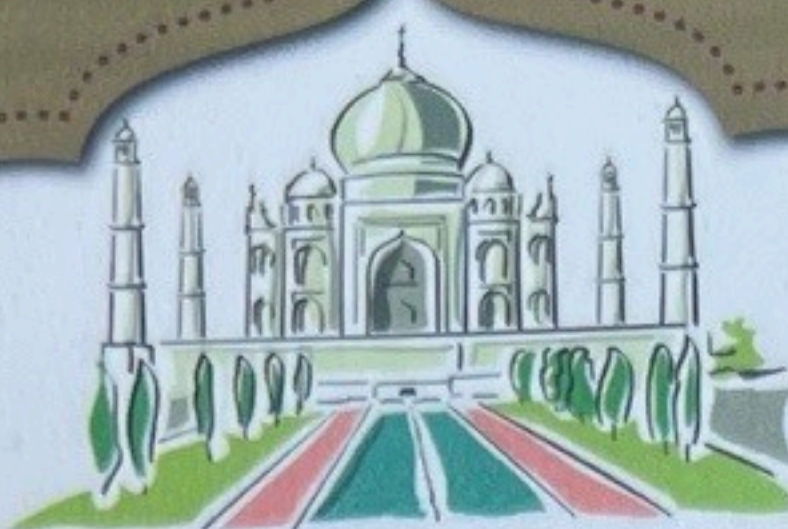




Beignets

ENTRÉES

SABZI SAMOSA

Beignets triangulaires fourrés aux pommes de terre et petits pois



5.00€

SABZI PAKORA

Beignets d'aubergines et de pommes de terre, à la farine de pois chiche

5.00€

MACHLI PAKORA

Beignets de poisson à la farine de pois chiche

7.00€

POULET PAKORA

Beignets de poulet à la farine de pois chiche

5.00€

CREVETTES PAKORA

Beignets de crevettes

7.00€

Galettes tandoori



Toutes nos galettes sont cuites au four en terre chauffé au charbon de bois

ROTI

Galette Punjabi à la farine blanche

2.00€

PARATHA

Galette au beurre à la farine complète

4.00€

NAAN

Galette à la farine blanche à pâte levée

2.00€

CHEESE NAAN

Galette au fromage et à la farine blanche

3.00€

KEEMA NAAN

Galettes fourrées à la viande hachée et à la farine blanche

4.00€

GARLIC NAAN

Galettes fourrées à l'ail et à la farine blanche

4.00€

TANDOOR

Four en terre chauffé au charbon de bois dans lequel se font les grillades et les pains



Grillades

POULET TANDOORI

Cuisse de poulet marinée dans une sauce puis grillée

7.00€

POULET TIKKA

Blancs de poulet marinés dans une sauce puis grillés

7.00€

SEEK KABAB

Brochette de viande hachée légèrement épicée, puis grillée au four

7.00€

VEAU TIKKA

Viande de veau coupée en dés, marinée dans une sauce, puis grillée

8.00€

GAMBAS TANDOORI

Gambas marinées dans une sauce, puis grillées au tandoor

15.00€

Salade



RAÏTA

Salade de crudités façon Punjabi (crème fraîche, yahourt, concombre, tomates, cumin)

7.00€

PLATS PRINCIPAUX VÉGÉTARIENS

Sabziantes

PALAK PANEER

Épinards et fromage maison préparés dans une sauce

9.00€

BAINGAN BHARTA

Aubergines grillées au Tandoor et mijotées dans une sauce

9.00€



DAL MAKHANI

Assortiment de lentilles cuisinées dans une sauce au beurre

8.50€

ALOO PALAK

Curry de pommes de terre aux épinards

8.50€

ALOO GOBI

Chou fleur et pommes de terre à la sauce curry

8.50€

CHANA MASALA

Pois chiches préparés avec oignons, tomates au gingembre façon indienne

9.00€

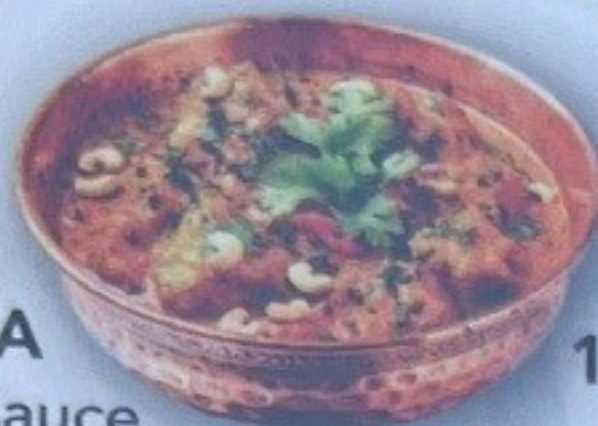


PLATS PRINCIPAUX

Poulet

POULET SHAHI KORMA

Poulet préparé dans une sauce à la noix de cajou



12.00€

MOURGH JALFREZI

Poulet grillé, désossé et préparé à la façon Mouglaï (Cajou, crème fraîche, oeufs et tomates)

11.00€

BUTTER CHICKEN

Poulet grillé, désossé avec **sauce du Chef** et tomates

13.00€

MOURGH MASALA

Blancs de poulet grillés au Tandoor puis cuisinés dans une **sauce du Chef**

12.00€

MOURGH KARAHI

Spécialité du Chef : poulet désossé avec tomates fraîches au beurre (fort)

11.00€

SADA MOURGH

Poulet au curry Punjabi

10.00€

MOURGH VINDALOO

Curry de poulet aux oignons dorés, pommes de terre et épices variées

12.00€

MOURGH MADRAS

Morceaux de poulet, sauce au curry de Madras (épicé)

11.00€

Poisson

SADA MACHLI

Filet de julienne au curry

11.00€

MACHLI MASALA

Filet de julienne à la **sauce du Chef**

12.00€

JHINGA MASALA

Crevettes à la **sauce du Chef**

12.00€

SADA JHINGA

Crevettes au curry

10.00€

JHINGA DU CHEF

Crevettes à la **sauce du Chef** : crème fraîche, noix de cajou et amandes

12.00€



Biryanies

Plats traditionnels, préparés à base de plusieurs épices, mijotés dans un riz basmati

GOSHT BIRYANI

Biryani à l'agneau

13.00€

MOURGH BIRYANI

Biryani au poulet désossé

12.00€

SABZIE BIRYANI

Biryani aux légumes

10.00€

JHINGA BIRYANI

Biryani aux crevettes

13.00€

ROYAL BIRYANI

Biryani crevettes, agneau, poulet, gambas et petits pois

15.00€



Agneau/Veau

SADA GOSHT

Curry d'agneau Punjabi

10.00€

PALAK GOSHT

Agneau à la purée d'épinards

12.00€

BAINGAN GOSHT

Agneau à la purée d'aubergines

12.00€

KARAHI GOSHT

Spécialité du Chef : agneau avec tomates fraîches au beurre (fort)

13.00€

GOSHT MASALA

Veau grillé au Tandoor puis cuisiné avec une **sauce du Chef**

13.00€

AGNEAU SHAHI KORMA

Agneau cuisiné dans une sauce à la noix de cajou

12.00€

ALOO KEEMA

Viande hachée avec pommes de terre

10.00€

GOSHT VINDALOO

Curry d'agneau aux oignons dorés, aux épices variées et aux pommes de terre

12.00€

GOSHT MADRAS

Morceaux d'agneau, sauce au curry de Madras (épicé)

11.00€



ACCOMPAGNEMENTS - Riz Basmati

PULLAO

Riz parfumé

3.00€



MUTTER PULLAO

Riz parfumé avec des petits pois

5.00€



CHEESE NAAN
à volonté !

THALI MIDI 15€

2 Entrées

POULET TIKKA

Blancs de poulet marinés dans une sauce puis grillés

et MIXED PAKORA

Beignets d'aubergines, de pommes de terre, d'oignons à la farine de pois chiche

3 Plats

SADA MOURGH

Poulet au curry Punjabi

et PALAK PANEER

Epinards et fromage maison préparés dans une sauce

et RIZ BASMATI et CHEESE NAAN

1 Dessert au choix

HALVA

Gâteau de semoule, lait, pistache et cajou

ou GLACE

2 parfums au choix : vanille, chocolat, pistache, coco, citron vert, fraise, mangue

ou SALADE DE FRUITS

THALI Spécial Taj Mahal 22€

CHEESE NAAN
à volonté !

3 Entrées

POULET TANDOORI

Cuisse de poulet marinée dans une sauce puis grillée

et SEEK KABAB

Brochette de viande hachée légèrement épicée, puis grillée au four

et SABZI PAKORA

Beignets d'aubergines à la farine de pois chiche

3 Plats

MOURGH MASALA

Blancs de poulet grillés au Tandoor puis cuisinés dans une sauce du Chef

et POULET SHAHI KORMA

Poulet préparé dans une sauce à la noix de cajou

et RIZ BASMATI et CHEESE NAAN

1 Dessert au choix

KULFI

Glace Indienne lait, crème fraîche, pistache, cajou

ou GLAUB JAMEN

Beignets à base de fruits, lait, miel, cardamome

ou HALVA

Gâteau de semoule, lait, pistache, cajou

ou GLACE

2 parfums au choix : vanille, chocolat, pistache, coco, citron vert, fraise, mangue

ou SALADE DE FRUITS

MENU VÉGÉTARIEN 16€

CHEESE NAAN
à volonté !

1 Entrée au choix

SABZI SAMOSA

Beignets triangulaires fourrés aux pommes de terre et petits pois

ou SABZI PAKORA

Beignets d'aubergines à la farine de pois chiche

ou BHAJA

Beignets d'oignons

ou RAÏTA

Salade de crudités façon Punjabi (crème fraîche, yaourt, concombre, tomates, cumin)

1 Plat au choix

PALAK PANEER

Epinards et fromage maison préparés dans une sauce

ou BAINGAN BARTHA

Aubergines grillées au Tandoor et mijotées dans une sauce

ou DAL MAKHANI

Assortiment de lentilles cuisinées dans une sauce au beurre

ou ALOO PALAK

Curry de pommes de terre aux épinards

CHANA MASALA

Pois chiches préparés avec oignons, tomates au gingembre façon indienne

Accompagnement RIZ BASMATI et CHEESE NAAN

1 Dessert au choix

GLAUB JAMEN Beignets à base de fruits, lait, miel, cardamome

ou GLACE 2 parfums au choix : vanille, chocolat, pistache, coco, citron vert, fraise, mangue

..... ou SALADE DE FRUITS ou HALVA



MENU DÉCOUVERTE

48€

POUR
2 PERSONNES

5 Entrées

SABZI SAMOSA

Beignets triangulaires fourrés aux
pommes de terre et petits pois

et POULET TANDOORI

Cuisse de poulet marinée dans une sauce puis grillée

et SEEK KABAB

Brochette de viande hachée légèrement
épicée, puis grillée au four

et SABZI PAKORA

Beignets d'aubergines
à la farine de pois chiche

et ALOO PAKORA

Beignets de pommes de terre à la farine
de pois chiche

4 Plats

MOURGH MASALA

Blancs de poulet grillés au Tandoor puis
cuisinés dans une sauce du Chef

et AGNEAU SHAHI KORMA

Agneau préparé dans une sauce à la noix de cajou

et JHINGA BIRYANI

Biryani de crevettes

et RIZ BASMATI et CHEESE NAAN

1 Dessert au choix

KULFI

Glace Indienne lait, crème fraîche, pistache, cajou

ou GLAUB JAMEN

Beignets à base de fruits, lait, miel, cardamome

ou HALVA

Gâteau de semoule, lait, pistache, cajou

ou GLACE

2 parfums au choix : vanille, chocolat, pistache, coco,
citron vert, fraise, mangue

ou SALADE DE FRUITS

CHEESE NAAN
à volonté !



MENU CLASSIQUE 18€

1 Entrée au choix

SABZI SAMOSA

Beignets triangulaires fourrés aux
pommes de terre et petits pois

ou POULET TANDOORI

Cuisse de poulet marinée dans une sauce puis grillée

ou SEEK KABAB

Brochette de viande hachée légèrement
épicée, puis grillée au four

ou POULET TIKKA

Blancs de poulet marinés dans une sauce puis grillés

ou SABZI PAKORA

Beignets d'aubergines à la farine de pois chiche

1 Plat au choix

MOURGH MASALA

Blancs de poulet grillés au Tandoor puis
cuisinés dans une sauce du Chef

ou MOURGH JALFREZI

Poulet grillé, désossé et préparé à la façon
Mouglai (Cajou, crème fraîche, oeufs et tomates)

ou BAINGAN GOSHT Agneau à la purée d'aubergines

ou JHINGA MASALA Crevettes à la sauce du Chef

ou POULET SHAHI KORMA

Poulet préparé dans une sauce à la noix de cajou

ou AGNEAU SHAHI KORMA

Agneau préparé dans une sauce à la noix de cajou

ou MOURGH MADRAS

Morceaux de poulet, sauce au curry de Madras (épicé)

ou GOSHT MADRAS

Morceaux d'agneau, sauce au curry de Madras (épicé)

Accompagnement

RIZ BASMATI
et CHEESE NAAN

1 Dessert au choix

GLAUB JAMEN Beignets à base de fruits, lait, miel, cardamome

ou GLACE 2 parfums au choix : vanille, chocolat, pistache, coco,
citron vert, fraise, mangue

ou SALADE DE FRUITS ou HALVA



avec
RIZ BASMATI
CHEESE NAAN
et CAFÉ

MIXED GRILL 25€ DU CHEF

Assortiment de grillades

Le tout mariné et avec les sauces du Chef

GAMBAS
+VIANDE HACHÉE
+AGNEAU TIKKA
+POULET TIKKA
+POISSON TIKKA

CHEESE NAAN
à volonté !



PHOTOS NON CONTRACTUELLES - ILLUSTRATIONS ET SUGGESTIONS DE PRÉSENTATION



Nos desserts

KULFI	Glace Indienne lait crème fraîche pistache cajou	4.00€
GLAUB JAMEN	Beignet à base de fruits, lait, miel, cardamome	4.00€
HALVA	Gâteau de semoule, lait, pistache, cajou	4.00€
COLONEL	Sorbet citron vert et vodka	7.00€
SALADE DE FRUITS		3.00€
GLACE - 2 parfums au choix :	vanille, chocolat, pistache, coco citron vert, fraise et mangue	4.00€



Nos boissons chaudes

CAFÉ	1.50€
CAFÉ AU LAIT	2.50€
THÉ NATURE	2.00€
THÉ AU LAIT	3.00€
THÉ MENTHE FRAÎCHE	3.00€
THÉ MAISON	3.00€

Nos digestifs

MARIE BRIZARD	5.00€
GET 27	5.00€
MIRABELLE	5.00€
FRAMBOISE	5.00€
POIRE	5.00€
ARMAGNAC	5.00€
CALVADOS	5.00€
COGNAC	5.00€



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé,
à consommer avec modération



Apéritifs

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé,
à consommer avec modération

COCKTAIL MAISON	4.00€
KIR CASSIS OU MÛRE	4.00€
MARTINI BLANC ou ROUGE	5.00€
RICARD ou PASTIS	5.00€
WHISKY JB ou J. WALKER	7.00€
WHISKY CHIVAS REGAL	8.00€
PORTO	5.00€
VODKA	5.00€
GIN	5.00€



Boissons Maison

Lassi : boisson à
base de yoghourt
et de lait

LASSI NATURE	4.50€
LASSI SALÉ	4.50€
LASSI SUCRÉ	5.00€
LASSI MANGUE	6.00€
LASSI TAJ MAHAL rose et banane	6.00€



Boissons Fraîches

VITTEL 1L	5.00€
VITTEL 1/2L	4.00€
BADOIT 1L	5.00€
BADOIT 1/2L	4.00€
COCA COLA	3.50€
ORANGINA	3.50€
FANTA	3.50€
ICE TEA	3.50€
JUS D'ORANGE Btle	3.50€
JUS D'ANANAS Btle	3.50€
JUS D'ABRICOT Btle	3.50€
JUS DE MANGUE Btle	3.50€
BIÈRE HEINEKEN	4.00€
BIÈRE KRONENBOURG	4.00€
BIÈRE INDIENNE	6.00€



Vin Étrangers

ROUGES

	1/2 Btle	Btle
VIN INDIEN GROVER VINEYARD	15€	25€
BOULAOUANE	10€	14€

GRIS

BOULAOUANE	10€	14€
------------	-----	-----

ROSÉS

VIN INDIEN GROVER VINEYARD	15€	25€
----------------------------	-----	-----

Vins Français

ROUGES A.O.C

	1/2 Btle	Btle
BORDEAUX	11€	15€
BÔURGUEIL	11€	16€
CHINON	11€	15€
CÔTES DU RHÔNE	10€	14€
GAMAY TOURAINE	10€	15€
SAUMUR	15€	20€

ROSÉS A.O.C

CÔTES DE PROVENCE	11€	15€
TAVEL CHÂTEAU	14€	20€
ROSÉ DE LOIRE	11€	15€

BLANCS A.O.C

MUSCADET SUR LIE	10€	14€
------------------	-----	-----

