



## Entrées



**Raita**-----6€50

*Salade de concombre et tomate au yaourt et crème fraîche*

**Raita Crevettes**-----8€50

*Yaourt préparé avec des tomates, des concombres ainsi que des crevettes décortiquées*

**Pakora**-----6€00

*Pommes de terre enrobés dans de la farine de pois chiche*

**Baingan Pakora**-----6€00

*Beignets d'aubergine*

**Oignons Bhajia**-----6€00

*Beignets d'oignons à la farine de pois chiche*

**Mix Pakora Samossa**-----8€00

*Différents beignets de légumes*

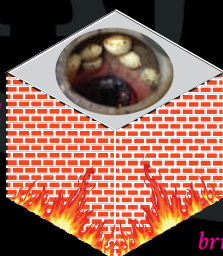
**Dal Soupe**-----6€00

*Soupe de lentilles à l'indienne*

**Soupe de Poulet**-----6€00

*Soupe de poulet aux épices*

**Le Tandoor** est un élément essentiel réalisé en terre cuite mélangée avec de entre 35 et 55°. Il se présente comme une cm et pesant 65 Kg. A fin de maintenir cette jarre est placée dans un berceau de de sable. Ce four, est continuellement chauffé avec du charbon de bois. Les grillades (poisson, poulet, viande) disposées en brochettes sont placées verticalement dans le four. Les pains sont eux plaqués contre les parois du four pendant quelques minutes...



dans la cuisine indienne. C'est un four, la paille et du sucre de canne séché au soleil jarre de 2 m de circonférence, haute de 80 une température suffisante et constante, briques carrelées contenant un important volume

**Poulet Tandoori**-----7€00

*Cuisse de poulet macérée avec différentes épices*

**Caille Tandoori**-----9€50

*caille macérée avec différentes épices grillé tandoor*

**Sheekh Kebab**-----8€00

*Brochette d'agneau Viande hachée marinée dans une variété d'épices*

**Agneau Tikka**-----10€00

*Morceaux d'agneau désossé marinés aux épices*

**Poulet Tikka**-----8€50

*Morceaux d'escalope de poulet marinés dans une sauce au yaourt avec différentes épices*

**Poisson Tikka**-----10€00

*Filet de lieu noir mariné avec différentes épices*

**Gambas Tandoori**-----28€00

*Gambas longuement macérés dans un bouquet d'épices et d'aromates puis cuit au tandoor*

**Mixed Grill-Pour Deux Personnes**-----21€00

*Assortiment de Grillades indiennes et Assortiment de Beignets de Légumes*





## Bœuf



**Boeuf Tikka Massala**-----13€50

*Tendres morceaux de boeuf marinés et grillés en sauce*

**Boeuf Vindaloo**-----13€00

*Spécialité du sud de l'Inde*

**Boeuf Shahi korma**-----13€00

*Boeuf avec noix de cajou, amandes et pistaches en sauce*

**Boeuf Punjabi**-----13€50

*Boeuf préparé avec des tomates, coriandre, ail, gingembre*

**Kofta Fromage (Spécialiste du chef)**-----13€50

*Boulettes de bœuf hachée préparée à la sauce curry et fromage*



## Poissons



**Crevettes Massala**-----13€50

*Crevettes décortiquées cuit dans une sauce curry Aux tomates poivrons, oignons et une variété d'épices*

**Crevettes Kashmiri**-----14€50

*Crevettes décortiquées, noix de cajou, amandes et raisins en curry*

**Poisson Punjabi**-----13€00

*Lieu-noir cuit au tandoor avec une sauce aux pistaches, amandes et noix de cajou*

**Gambas Tandoori Masala**-----29€00

*Gambas marinées puis grillées au tandoor et cuit dans une sauce curry Aux tomates poivrons, oignons et une variété d'épices*



## Riz



**Riz Nature**-----3€50

*Riz basmati légèrement parfumé*

**Riz Pullao**-----5€50

*Riz basmati aux petits pois*

**Riz Kashmiri**-----5€50

*Riz basmati aux fruits secs sucrés*

Nous vous conseillons de savourer les plats avec de Riz Basmati 2€50

*Suggestins de présentation, photos non contractuelles*





## Biryani

(Plat Complet)



Des plats à base du fameux riz Pakistanais « Basmati »,  
Riz à grain long parfumé naturellement. Le Biryani contient une grande  
proportion de viandes et légumes. C'est un plat raffiné doux et consistant.  
Nos Biryani sont garnis avec une sauce Biryani.

**Biryani Kashmiri**-----18€00

Agneau, poulet, crevettes et riz aux différentes épices. Sauce curry séparée

**Biryani Poulet**-----17€00

Poulet desossé et riz aux différentes épices. Sauce curry séparée

**Biryani Agneau**-----17€50

Agneau desossé et riz aux différentes épices. Sauce curry séparée

**Biryani Bœuf**-----17€00

Bœuf desossé et riz aux différentes épices. Sauce curry séparée

**Biryani Crevettes**-----18€00

Crevettes décortiquées et riz aux différentes épices. Sauce curry séparée

**Biryani Légumes**-----16€00

Différents légumes et riz aux différentes épices. Sauce curry séparée



## Riz



**Riz Nature**-----3€50

Riz basmati légèrement parfumé

**Riz Pullao**-----5€50

Riz basmati aux petits pois

**Riz Kashmiri**-----5€50

Riz basmati aux fruits secs sucrés

## Pain Maison



Le naan est un pain plat, fait de farine de blé et le plus souvent sans levure,  
cuit dans le Tandoori, il est de consommation courante dans plusieurs  
régions d'Asie centrale et d'Asie du sud.



**Chappati**-----2€00

Pain nature à la farine complète, pâte non levée

**Naan**-----2€00

Pain nature à la farine blanche, pâte levée

**Naan Fromage**-----3€50

Pain au fromage à la farine blanche, pâte levée

**Aloo Paratha**-----4€00

Pain beurré fourré aux légumes

**Keema Naan**-----5€00

Pain à la farine fourré à la viande

**Garlic Naan**-----5€00

Pain à la farine et ail





## Menu Vegetarian

19€00

### Entrées

#### Baingan Pakora

Beignets d'aubergine

ou

#### Oignons Bhajia

Beignets d'oignons à la farine de pois chiche

ou

#### Pakora

Pommes de terre enrobés dans de la farine de pois chiche

ou

#### Raita

Salade de concombre et tomate au yaourt et crème fraîche

Servi avec nu  
Naan ou Légumes  
ou Chappati

### Plats

#### Aloo Saag

Pommes de terres et Epinards sauce à la crème fraîche

ou

#### Dal Makhani

Curry de lentilles longuement macérées dans Une sauce avec beurre, crème et épices

ou

#### Baingan Bharta

Curry d'aubergines

Servi avec du  
Riz Basmati

### Desserts

Gateau Maison ou Sorbets

## Menu Classique

23€00

### Entrées

#### Raita

Salade de concombre et tomate au yaourt et crème fraîche

ou

#### Poulet Tandoori

Cuisse de poulet macérée avec différentes épices

ou

#### Sheekh Kebab

Brochette d'agneau Viande hachée marinée dans une variété d' épices

ou

#### Samosas

Chaussons de petits pois et pommes de terres

Servi avec nu  
Naan Fromage  
ou Légumes

### Plats

#### Boeuf Tikka Massala

Tendres morceaux de boeuf marinés et grillés en sauce

ou

#### Poulet Tikia Massala

Morceaux de poulet grillés cuit dans une sauce curry Aux tomates poivrons, oignons et une variété d'épices

ou

#### Poisson Curry

Lieu-noir cuit au tandoor avec une sauce aux pistaches, amandes et noix de cajou

Servi avec du  
Riz Basmati

### Desserts

Gateau Maison ou Sorbets  
ou Kheer





## Vins

### Rouge fruité et léger

#### Château Landereau

Intense, fruité,  
gourmand



Bordeaux Supérieur  
AOP Rouge

50cl 15.00€  
75cl 25.00€

#### Les Magérans Côtés Du Rhône AOP Rouge

Vin tout en rondeur sur  
des arômes de fruits  
rouges, d'épices et de  
garrigue.



35cl 12.00€  
75cl 24.00€

#### Château La Bataille Médoc AOP Rouge

"Un vin souple aux  
notes fruitées  
et épicées"



75cl 24.00€

#### Château de Lugey

Graves AOP Rouge

"Vin plaisir avec du  
fruit de la souplesse  
et un léger boisé  
vanillé"



75cl 24.00€

#### La Seigneurie du Médoc Médoc AOP Rouge

"Développant des notes  
cacaotées et fruitées,  
ce vin charmeur présente  
une bouche pleine et  
une finale en fraîcheur"



Vin Au 5.00€  
Verre  
75cl 24.00€

#### Lucius

Saint-Emilion AOP Rouge

complexe, arômes  
intenses de fruits rouges



37cl 14.00€  
75cl 28.00€

#### Chevalier de Pompignac

Pessac-Léognan  
AOP Rouge

bouquet complexe,  
prêt à boire,  
harmonieux



75cl 29.00€

#### Bois Chenaie AOP Chinon

Agréable,  
compoté, doux



35cl 14.00€  
75cl 24.00€

#### Les Valengenet AOP Saumur Champigny

Fruité,  
Puissant,  
Soyeux



37,5cl 14.00€  
75cl 24.00€

### Rosé léger et fruité

#### Corolle - Plaimont IGP Côtes De Gascogne



75cl 21.00€

#### Château Landereau Bordeaux Rosé AOP Rosé

"Un rosé plein de  
charme, tout en  
finesse et élégance."



75cl 21.00€  
50cl 15.00€  
Vin au 5.00€  
Verre

#### Château Cavalier Côtés De Provence AOP Rosé

La nouvelle cuvée du  
château pour mettre  
en valeur toute la  
fraîcheur de  
la Provence.



75cl 24.00€

### Blanc intense et élégant

#### Born In Gascony IGP Côtes De Gascogne

Vin au bouquet  
intensément fruité,  
gourmand et frais.  
En bouche, il présente  
des notes florales  
et citronnées.



75cl 21.00€

#### Château Landereau Entre-Deux- Mers AOP

Un vin frais et  
désaltérant aux  
arômes de buis.



50cl 15.00€  
75cl 24.00€  
Vin au 5.00€  
Verre

#### Clos des Orfeuilles Muscadet Sèvre Et Maine Sur Lie AOP



75cl 21.00€

#### XVIII Saint-Luc - Moelleux IGP Côtes De Gascogne

Un joli vin gourmand  
aux notes de fruits  
exotiques, présentant  
une sucrosité et une  
belle fraîcheur en bouche.



75cl 25.00€

### Effervescent Champagne



75cl 75.00€



37cl 35.00€

### Digestifs

#### Get 27



4cl 5.50€

#### Armagnac



4cl 5.50€

#### Cognac



4cl 5.50€





Le prince Kurram, plus connu sous le nom de Shah Jahan, qui signifie « roi du monde » naît en 1592 et commande l'Empire moghol dès l'année 1627. Il est le fils de Jehangir, le 4<sup>e</sup> empereur moghol d'Inde. Il hérite ainsi du plus vaste empire du monde.

Arjumand Banu Begam, surnommé Mumtaz Mahal, « la merveille du Palais », est l'une de ses épouses. Elle est née en 1593 et sa beauté est renommée.

Le prince héritier et la jeune fille sont très jeunes lorsqu'ils se rencontrent à Agra, dans le nord de l'Inde. Adolescents, ils tombent éperdument amoureux l'un de l'autre. En ces temps où les mariages sont le plus souvent arrangés pour des causes d'alliance politique des régions, l'amour pur et éternel du Shah Jahan et de Mumtaz s'inscrit dans la légende. La beauté inégalée de l'une et la prestance et la forte personnalité de l'autre les poussent l'un vers l'autre.

Ils se marient enfin en 1612 après quelques années de luttes familiales et de contraintes au cours desquelles Kurram a dû épouser deux autres jeunes femmes. Ainsi, Mumtaz, troisième épouse du Shah Jahan, devient très vite sa favorite. Au fil des ans, elle accompagne son mari dans ses combats, et ses conquêtes. Désireux d'étendre l'Empire moghol, et de poursuivre l'œuvre de ses prédécesseurs, Kurram a le goût de l'aventure et du faste. Présente et douce, la princesse préférée se rend indispensable aux yeux du souverain qui possède un véritable harem. Elle le guide, l'épaula et le soutient, rôle alors peu concédé aux épouses. Elle lui donne quatorze enfants durant leurs dix-neuf années de vie commune.

Mais la tragédie scelle la légende de leur couple. En mettant au monde leur quatorzième enfant, elle meurt. Son époux est près d'elle. Juste avant de mourir, elle lui arrache la promesse d'édifier un monument égal à la pureté de leur amour commun et indestructible, qui a traversé toutes ces années. Un lieu de culte significatif de leur éternelle passion l'un pour l'autre.

Effondré, le Shah Jahan respecte les vœux de sa bien-aimée et se lance dans la construction du palais du Taj Mahal. L'édifice sera son obsession durant les 22 années de sa construction. Il coûtera des millions de roupies et entraînera la mort de dizaines d'ouvriers. Les plus belles pierres précieuses d'Inde et du monde le recouvriront. Sa réalisation en marbre blanc et pur à l'image de l'amour que les époux se portaient est une merveille architecturale. Fidèle et amoureux le grand moghol n'aura de cesse de tenir sa promesse pour bâtir ce mausolée, véritable hymne à l'amour, classé au patrimoine mondial de l'UNESCO.

Mumtaz, qui avait été inhumée temporairement en 1631, rejoint enfin sa somptueuse et dernière demeure en 1654. Le Shah Jahan tombe malade et le pouvoir est disputé par ses fils, dont Aurangzeb qui finit par faire enfermer son père. De sa cellule, il contemple le Palais du Taj Mahal construit pour sa belle.

La légende dit qu'il finit par mourir, tourné vers cette lumière, celle de son amour éternel.

### Panorama et histoire de la cuisine indienne.



L'histoire de la gastronomie Indienne remonte à la nuit des temps. Une succession tumultueuse d'envahisseurs a suscité en Inde cette diversité inégale des rites et cette variété infinie d'habitudes culinaires. Cependant, l'essentiel a été conservé, en particulier l'utilisation judicieuse des épices. Du début à la fin des préparations, le cuisinier dose des épices, les épices fraîches et les épices sèches de façon à donner au plat couleur et arôme autant que saveur. Trois familles se reconnaissent dans la gastronomie indienne: les préparations végétariennes, les viandes, volailles ou poissons cuits en sauce, et les grillades cuites au Tandoori. Un regard sur sa gastronomie donne un aperçu de la diversité inépuisable de l'Inde, à la complexité écrasante de son héritage culturel, religieux et historique. Toutes les préparations recèlent en elles un peu de folklore de cette immense péninsule multiforme: ses sols, ses climats, ses races, ses religions et ses coutumes. Il y a une confusion regrettable des termes "épice" et "piment".

En effet, des centaines d'herbes, épices et arômes divers entrent dans la composition des plats, mais la "Haute Cuisine Indienne" ne doit jamais être très pimentée, car par l'excès de piment un chef couvrira les goûts délicats et subtils qui caractérisent la gastronomie Indienne. Avec notre meilleure volonté, nous essayons de représenter une partie de la vaste gastronomie





## Plats Poulet



**Poulet Curry**-----12€50

Morceaux de poulet servi dans une sauce Curry légèrement épicés

**Poulet Vindaloo**-----12€50

Morceaux de poulet avec pomme de terre dans une sauce curry relevée

**Butter Chicken**-----12€50

Escalope de poulet grillée au tandoor & préparée avec une sauce aux amandes, beurre et crème fraîche

**Poulet Sagwala**-----12€50

Poulet désossé cuit avec épinard crème et variété d'épices

**Poulet Shahi Korma**-----12€50

Poulet désossé cuit avec une sauce aux amandes. Pistaches et noix de cajou avec crème fraîche

**Poulet Tikka Massala**-----12€50

Morceaux de poulet grillés cuit dans une sauce curry Aux tomates poivrons, oignons et une variété d'épices



## Plats d'Agneau



**Agneau Vindaloo**-----13€50

Morceaux d'agneau cuits avec oignons, tomates, et pommes de terre

**Agneau Tikka Massala**-----13€50

Morceaux d'agneau grillés cuit dans une sauce curry Aux tomates poivrons, oignons et une variété d'épices

**Agneau Shahi Korma**-----13€50

Agneau dans une sauce à la crème fraîche avec amandes, raisins secs, noix de cajou, oignons et cardamome

**Agneau Sagwala**-----13€50

Agneau désossé cuit avec épinard crème et variété d'épices

**Keema Matar**-----13€50

viande d'agneau hachée au curry, petits pois

**Agneau Aubergines**-----13€50

Agneau avec aubergines cuits dans une sauce tomate, oignons, coriandre et épices

**Agneau Curry**-----13€50

Curry de agneau traditionnel du Pakistan)

**Kofta Fromage- (Spécialiste du chef)**-----13€50

Boulettes de agneau hachée préparée à la sauce curry et fromage



Nous vous conseillons de savourer les plats avec de Riz Basmati 2€50

Suggestins de présentation, photos non contractuelles





## Pain Maison



Le naan est un pain plat, fait de farine de blé et le plus souvent sans levure, cuit dans le Tandoori, il est de consommation courante dans plusieurs régions d'Asie centrale et d'Asie du sud.



**Chappati**-----2€00

*Pain nature à la farine complète, pâte non levée*

**Naan**-----2€00

*Pain nature à la farine blanche, pâte levée*

**Naan Fromage**-----3€50

*Pain au fromage à la farine blanche, pâte levée*

**Aloo Paratha**-----4€00

*Pain beurré fourré aux légumes*

**Keema Naan**-----5€00

*Pain à la farine fourré à la viande*

**Garlic Naan**-----4€00

*Pain à la farine et ail*



## Plats Légumes



**Aloo Saag**-----11€00

*Pommes de terres et Epinards sauce à la crème fraîche*

**Baingan Bharta**-----11€00

*Curry d'aubergines*

**Paalik Paneer**-----11€00

*épinard au fromage préparés dans une sauce aux oignons, tomates et épices*

**Dal Makhani**-----11€00

*Curry de lentilles longuement macérées dans Une sauce avec beurre, crème et épices*



Nous vous conseillons de savourer les plats avec de Riz Basmati 2€50

*Suggestins de présentation, photos non contractuelles*





## Menu Rapide du Midi 11€90

Nouveau

Nouveau

Uniquement du Lundi au vendredi  
Sauf Week-End et Jour Férié

**Samosas**  
Chaussons de petits pois et  
pommes de terres

**Poulet au Curry**

Morceaux de poulet servi dans une sauce  
Curry légèrement épicés

**Riz Basmati**

Servi avec un Naan Nature

(Supplément de 2€00  
pour un Naan Fromage)

**Oignons Bahjia**

Beignets d'oignons à la  
farine de pois chiche

**Keema Matar**

viande d'agneau hachée au curry, petits pois

**Riz Basmati**

Servi avec un Naan Nature

(Supplément de 2€00  
pour un Naan Fromage)

OU



Nouveau

Nouveau

**Poulet Tandoori**

Cuisse de poulet macérée avec diff-  
érentes épices

**Dal Makhani**

Curry de lentilles longuement macérées dans  
une sauce avec beurre, crème et épices

**Riz Basmati**

Servi avec un Naan Nature

(Supplément de 2€00  
pour un Naan Fromage)

OU

**Sheekh Kebab**

Brochette d'agneau Viande hachée  
marinée dans une variété d' épices

**Bharta**

Curry d'aubergines

**Riz Basmati**

Servi avec un Naan Nature

(Supplément de 2€00  
pour un Naan Fromage)

**Desserts**

Gâteau Maison

## Menu du Midi 14€00

Uniquement du Lundi au vendredi Sauf Week-End et Jour Férié

**Entrées**

**Dal Soupes**

Soupe de lentilles à l'indienne

OU

**Raita**

Salade de concombre et  
tomate au yaourt et crème fraîche

OU

**Samosas**

Chaussons de petits pois et  
pommes de terres

OU

**Oignons Bhajia**

Beignets d'oignons à la  
farine de pois chiche

**Plats**

**Keema Matar**

viande d'agneau hachée  
au curry, petits pois

OU

**Poulet au Curry**

Morceaux de poulet servi dans une sauce  
Curry légèrement épicés

OU

**Bharta**

Curry d'aubergines

Servi avec du  
Riz Basmati

Servi avec un  
Naan Nature

(Supplément de 2€00  
pour un nan fromage)

**Desserts**

Une boule de glace au choix  
ou Pâtisserie maison





## Menu Gastronomie 25€00

### Entrées

Découvrir le Marinage  
indien Mix

Servi avec nu  
Naan Fromage  
ou Garlic

### Plats

Crevettes Kashmiri

Crevettes décortiquées sautées aux oignons  
et poivrons dans une sauce maison

ou

Poulet Shahi Korma

Poulet désossé cuit avec une sauce aux amandes.  
Pistaches et noix de cajou avec crème fraîche

ou

Agneau Curry

Morceaux d'agneau avec sauce  
madras légèrement épicés

Servi avec du Riz Basmati

### Desserts

Gulab jamun ou Kheer  
Sorbets ou

## Menu Spécial Couple 59€00

Menu Pour Deux Personnes

### Entrées

Assortiment de Grillades  
indiennes

Assortiment de Beignets  
de Légumes

Servi avec nu  
Naan Nature, Fromage  
ou Légumes

### Plats

Poulet Shahi Korma

Poulet désossé cuit avec une sauce aux amandes.  
Pistaches et noix de cajou avec crème fraîche

ou

Poulet Tikka Massala

Morceaux de poulet grillés cuit dans une sauce  
curry Aux tomates poivrons, oignons et une variété d'épices

ou

Kofta Curry

(Boulettes d'agneau en sauce parfumée)

ou

Biryani Kashmir

Agneau, poulet, crevettes et riz aux  
différentes épices. Sauce curry séparée

Servi avec du  
Riz Basmati

### Desserts

Choix à la Carte





## COCKTAILS SANS ALCOOL

5.5€

### Taj Mahal



cocktail Maison

### Caribbean Sun



Tourbillon exotique au jus d'orange, parfums mangue, fruit de la passion, papaye et kiwi

### Cacolada



Royal mambo au palais quand la réadiant coco swigue avec les sémillantes vanilles, crime et ananas

### Virgin Mojito



Menthe fraîche, citron vert, sucre et eau gazeuse



## COCKTAILS AVEC ALCOOL

6€

### Taj Mahal



cocktail Maison

### Pina Colada



Rhum de Guadeloupe, alcool, jus d'ananas, crème, parfum coco

### Mojito



Rhum de Guadeloupe, alcool, menthe fraîche, citron vert, sucre et eau gazeuse

### Sex on the Beach



Vodka française, alcool jus d'orange, jus d'ananas, parfums fruit de la passion, papaye, pêche et melon

### J&B



### Martini Rouge ou Blanc



### Pastis ou Ricard



### Johnnie Walker Red



### Kir



## Bières

### Bières indienne



6€

1664

5€

### Heineken



5€



## Boisson fraîche

Jus de Fruit  
Orange, Mangue, Ananas  
Coca Cola  
Coca Normal, Zero  
Fanta orange  
Fuzetea pêche  
Sprite  
Orangina  
Sirops  
Grenadine, Fraise, Menthe



3.50€



## Eau Minéral

Abatille 50cl 3.50€  
1L 6.00€



## Lassi (Boisson Maison)



Lassi-----6.50€  
Mangue ou Banane ou Rose  
Lassi Nature ou Salée-----5.00€  
Lassi (Caraffe)-----13.00€





## Desserts



Glace ou Sorbets deux Boules-----4€50

Chocolat, citron, fruits de la passion, mangue, noix de coco, vanille

Kulfi-----6€00

Glace maison au lait, noix de cajou et pistaches

Khir-----5€00

Riz au lait, amandes et pistaches

Gulab Jamun-----5€00

Gâteau à la poudre de lait et au sirop de safran

Halwa Semoule-----4€50

Gâteau de Semoule

Halwa Carotte-----5€00

Gâteau du chef

Général-----6€00

Vanille et whisky

Colonel-----6€00

Citron, vodka, lime, vodka

Café Gourmand-----7€50

Café et 3 gateau maison

Salade de Fruite 5€00



## Lassi (Boisson Maison)



Lassi-----6.00€

Mangue ou Banane ou Rose

Lassi Nature ou Salée-----5.00€

Lassi (Caraffe)-----11.00€



## Boissons Chaudes



Café-----2.00€

Thé Nature ou Cardomome-----3.50€

Thé à la Menthe-----3.50€

Thé Punjab au Lait-----4.00€

Irish Café-----7.00€



## Eau Minéral

1/2L

1L

Abatille-----3.50€-----6.00€