

Entrées

Nos Salades

Salade Maison

Salade verte servie avec tomates, concombre, et poulet, crevette

7€50

Khira ka Raita

Salade de concombre et tomate au yaourt et crème fraîche

6€00

Rajma-Chana Salade

Salade de pois chiche et haricots

6€00

Flu ka Raita

Pommes de terre au yaourt épicé

6€50

Nos Beignets

Pakora

Pommes de terre enrobés dans de la farine de pois chiche

5€00

Baingan Pakora

Beignets d'aubergine

5€00

Samossa de Légumes

Chaussons de petits pois et pommes de terre

6€00

Oignons Bhajia

Beignets d'oignons à la farine de pois chiche

5€00

Mix Pakora

Different beignets de légumes

7€50

Nos Soupes

Dal Soupe

Soupe de lentilles à l'indienne

4€00

Soupe de Poulet

Soupe de poulet aux épices

5€00

Nos Grillades

Poulet Tandoori

Cuisse de poulet macérée avec différentes épices

6€00

Caille Tandoori

caille macérée avec différentes épices grillé tandoor

9€00

Sheekh Kebab

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

7€50

Reshmi kebab

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

6€00

Agneau Tikka

Morceaux d'agneau désossé marinés aux épices

9€00

Poulet Tikka

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

7€50

Poisson Tikka

Filé de lieu noir mariné avec différentes épices

9€00

Gambas Tandoori

Gambas longuement macérés dans un bouquet d'épices et d'aromatiques puis cuits au tandoor

26€00

Mixed Grill Pour Deux Personnes

morceaux d'agneau tikka, poulet tikka, et Sheekh kebab, Pakora, Oignon Bhajia, Samosa légume

20€00



Plats Poulet



Poulet Curry

Morceaux de poulet servi dans une sauce Curry légèrement épicee

12€50

Poulet Vindaloo

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

11€00

Butter Chicken

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

12€00

Poulet Sagwala

Poulet désossé cuit avec épinard crème et variété d'épices

11€00

Poulet Shahi Korma

Poulet désossé cuit avec une sauce aux amandes, pistaches et noix de cajou avec crème fraîche

11€50

Poulet Tikka Massala

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

12€00

Poulet Jalfrezi

Poulet désossé cuit avec poivrons, oignons, tomates et différentes épices

12€00



Plats d'Agneau



Agneau Vindaloo

Morceaux d'agneau cuits avec oignons, tomate & pomme de terre

12€00

Bordeaux

Agneau Tikka Massala

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

12€50

Agneau Roghan Josh

Agneau préparé traditionnellement avec une variété d'épices

12€00

Agneau Shahi Korma

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

12€00

Agneau Curry

Morceaux d'agneau avec sauce curry légèrement épicee

12€50

Agneau Sagwala

Agneau désossé cuit avec épinard crème et variété d'épices

12€50

Keema Matar

Clarde d'agneau hachée au curry, petits pois

10€50

Agneau Aubergines

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

12€50

Kofta d'Agneau

Boulettes d'agneau en sauce parfumée

10€50

Rara Gosht

Morceaux d'agneau avec sauce épicee

12€00

Agneau Madras

Morceaux d'agneau avec sauce madras légèrement épicee

12€00

Agneau Jalfrezi

Agneau désossé cuit avec poivrons, oignons, tomates et très épiceé différentes épices

12€00

Agneau Karahi (Spécialité du chef)

Curry de agneau traditionnel du Pakistan

12€50



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



Suggérées de préparation, photo non commerciale

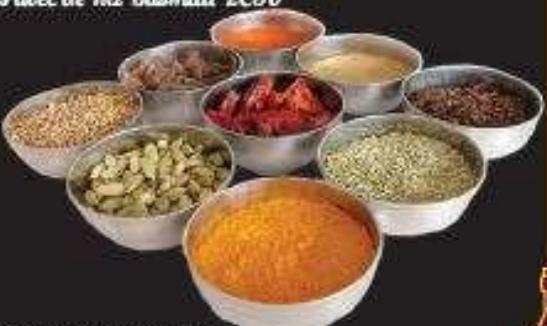
Boeuf

Boeuf Roghan Josh <i>Curry de boeuf traditionnel</i>	-11€50
Boeuf Tikka Massala <i>Tendres morceaux de boeuf marinés et grillés en sauce</i>	-12€50
Boeuf Vindaloo <i>Spécialité du sud de l'Inde</i>	-12€00
Boeuf Madras <i>Spécialité de Madras</i>	-12€00
Boeuf Sagwala <i>Curry de boeuf aux épinards</i>	-12€50
Boeuf Shahi korma <i>Boeuf avec noix de cajou, amandes et pistaches en sauce</i>	-12€00
Boeuf Punjabi <i>Boeuf préparé avec des tomates, coriandre, ail, gingembre</i>	-12€50
Boeuf Jalfrezi <i>Boeuf préparé avec des oignons et des poivrons, très épice</i>	-12€00

Poissons

Crevettes Massala	-12€50
<i>Crevettes décortiquées cuits dans une sauce curry aux tomates poivrons, oignons et une variété d'épices</i>	
Crevettes Kashmire	-13€50
<i>Crevettes décortiquées, noix de cajou, amandes et raisins en curry</i>	
Crevettes Madras	-12€00
<i>Crevettes décortiquées avec sauce madras légèrement épice</i>	
Crevettes Jalfrezi	-12€00
<i>Crevettes décortiquées préparé avec des oignons et des poivrons, très épice</i>	
Poisson Punjabi	-12€00
<i>Filet noir cuit au tandoor avec une sauce aux pistaches, amandes et noix de cajou</i>	
Gambas Tandoori Masala	-27€00
<i>Gambas marinées puis grillées au tandoor et cuits dans une sauce curry aux tomates poivrons, oignons et une variété d'épices</i>	

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



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

Pain nature à la farine complète, pâte non levée

2€00

Naan

Pain nature à la farine blanche, pâte levée

2€00

Naan au Fromage

Pain au fromage à la farine blanche, pâte levée

3€50

Naan Roghni

Pain à la farine blanche beurré

5€00

Naan Kasmiri

Spécialité douce du Kashmir

5€00

Aloo Paratha

Pain beurré fourré aux légumes

4€00

Veg Naan

Keema Naan

5€00

Pain à la farine fourré à la viande

5€00

Garlic Naan

Pain à la farine et ail

4€00

Chillie Cheese

Pain au fromage et piment

5€00

Butter Naan

Pain au fromage et piment

2€00

Rendue

Plats Légumes

Aloo Saag

Pomme de terre et épinards sauce à la crème fraîche

8€00

Aloo Gobi

Pomme de terre et chou-fleur sauce curry

8€00

Baingan Bharta

Curry d'aubergines

9€00

Paalik Paneer

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

8€00

Matar Paneer

petits pois et fromage préparés dans une sauce aux oignons, tomates et épices

8€00

Dal Makhani

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

8€00

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

Suggestion de présentation, pour les non conservables

Biryani

Des plats à base du fameux riz « 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..... 17€00

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

Biryani Poulet..... 15€00

Poulet déossé et riz aux différentes épices. Sauce curry séparée

Biryani Agneau..... 15€00

Agneau désossé et riz aux différentes épices. Sauce curry séparée

Biryani Bœuf..... 15€00

Bœuf désossé et riz aux différentes épices. Sauce curry séparée

Biryani Crevettes..... 15€00

Crevettes décortiquées et riz aux différentes épices. Sauce curry séparée

Biryani Légumes..... 13€00

Divers légumes et riz aux différentes épices. Sauce curry séparée

Riz

Riz Nature..... 3€00

Riz basmati légèrement parfumé

Riz Pullao..... 5€00

Riz basmati aux petits pois

Riz Kashmiri..... 5€00

Riz basmati aux fruits secs sucrés

Riz Légumes..... 5€00

Riz basmati aux légumes



Menu Rapide du Midi 10€90

Nouveau

Samosas

Chaussons de petits pois et
pousses de terres

Poulet au Curry

Morceau de poulet servi dans une sauce
Curry légèrement épices

Riz Basmati

Servi avec un Naan Nature

(Supplément de 2€00
pour un Naan Fromage)

Nouveau

Dignons Bahjia

Beignets d'oignons à la farine de petit chien

Keema Matar

émincé d'agneau haché au curry, petits pois

Riz Basmati

Servi avec un Naan Nature

(Supplément de 2€00
pour un Naan Fromage)

OU

Nouveau

Poulet Tandoori

Cuisse de poulet marinée avec différentes épices

Dal Makhni

Curry de lentilles longues et moulées dans
une sauce aux beurre, crème et épices

Riz Basmati

Servi avec un Naan Nature

(Supplément de 2€00
pour un Naan Fromage)

Nouveau

Sheekh Kebab

Brochette d'agneau blanc haché
mariné dans une variété d'épices

Bharta

Curry d'aubergines

Riz Basmati

Servi avec un Naan Nature

(Supplément de 2€00
pour un Naan Fromage)

OU

Menu du Midi 12€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
pousses de terres

OU

Dignons Bhajia

Beignets d'oignons à la farine de petit chien

Plats

Keema Matar

émincé d'agneau haché au curry, petits pois

OU

Poulet au Curry

Morceau de poulet servi dans une sauce

Curry légèrement épices

OU

Bharta

Curry d'aubergines

Servi avec du

Riz Basmati

Desserts

Une boule de glace au choix
ou Patisserie maison



Menu Vegetarian 19€00

Entrées

Baingan Pakora

Boulettes d'aubergines

OU

Dignons Bhajia

Boulettes d'aubergines à la farine de pois chiche

OU

Pakora

Pousses de loto frites dans la farine de pois chiche

OU

Baita

Salade de concombre et tomate au yaourt et crème fraîche

Servi avec du
Naan ou Légumes
ou Chappati

Desserts

Gâteau Maison ou Sorbets

Plats

Aloo Saag

Pomme de terre et épinards sautés à la crème & ail

OU

Dal Makhani

Curry de lentilles longuement mijoté dans une sauce au beurre, crème et épices

OU

Baingan Bharta

Curry d'aubergines

Servi avec du
Riz Basmati

Menu Classique

23€00

Entrées

Baita

Salade de concombre et tomate au yaourt et crème fraîche

OU

Poulet Tandoori

Cuisse de poulet marinée avec différentes épices

OU

Sheekh Kebab

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

OU

Samosas

Chaussons de petits pains et pomme de terre

Servi avec du
Naan Fromage
ou légumes

Plats

Boeuf Tikka Massala

Tranches mérveilleuses de boeuf mariné et grillé en sauce

OU

Poulet Tikka Massala

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

OU

Poisson Curry

Steak de poisson cuit au four avec une sauce aux pistaches, amandes et noix de cajou

Desserts

Gâteau Maison ou Sorbets ou Kheer

Servi avec du

Riz Basmati



Menu Gastronomie 25€00

Entrées

Découvrir le Marinage indien Mix

Servi avec du
Naan Fromage
ou Garlic

Desserts

Sorbets ou Gulab jamun ou Kheer

Plats

Crevettes Kashmiri

Crevettes décortiquées sautées aux égouts et pelerins dans une sauce mouton

OU

Poulet Shahi Korma

Poulet décorté cuillé avec une sauce aux amandes. Pilaf de riz de cajou avec crème fraîche

OU

Agneau Curry

Morceaux d'agneau avec sauce moutarde légèrement épicee

OU

Poulet Jalfrezi

Poulet décorté cuillé avec poivron, égouts, tomates, oignons et différentes épices

Servi avec du Riz Basmati

Menu Spécial Couple

59€00

Menu Pour 2 Personnes

Entrées

Assortiment de Grillades indiennes

Assortiment de Beignets de Légumes

Servi avec du
Naan Nature, Fromage
ou Légumes

Desserts

Choix à la Carte

Plats

Poulet Shahi Korma

Poulet décorté cuillé avec une sauce aux amandes. Pilaf de riz de cajou avec crème fraîche

OU

Poulet Tikka Massala

Morceaux de poulet grillés cuillé dans une sauce curry riche (tomates, poivrons, égouts et une variété d'épices)

OU

Kofta Curry

(Beignets d'agneau en sauce parfumée)

OU

Biryani Kashmir

(égouts, poulet, crabe et riz aux différentes épices. Sauce curry séparée)

Servi avec du
Riz Basmati

Vins

Blancs

	75cl	37.5cl
Sancerre-Domaine les Buissonnes	27.50€	15.00€
Muscadet-Les Roches Noires	17.00€	10.00€
Monbazillac-Molleux	24.00€	10.00€
Bordeaux-Pas du Loup	17.00€	12.00€
Sauvignon	19.00€	9.00€

Rouges

	75cl	37.5cl
Château Lafont	19.00€	*****
Bordeaux	17.00€	*****
Chinon-Les Bernières	19.00€	10.00€
Château Haut Mouline Vielli en fut de Chene	18.00€	10.00€
Pessac Léognan-Château Bruillat	29.00€	16.00€
Saumur Champigny-la Houeray	19.00€	10.00€
Brouilly-Victor Berard	23.00€	12.00€
Saint émilion-Château la pointe Bouquey	28.00€	16.00€
Vin Indien	28.00€	15.00€
Graves-Château Lanette	24.00€	*****
Médoc-Château Clair Moulin	24.00€	*****
Côtes du Rhône	17.00€	*****

Rosé

	75cl	37.5cl
Côtes de Provence-Henri Gaillard Provence	19.00€	10.00€
Tavel	25.00€	13.00€
Vin Indien	28.00€	15.00€
Cabernet	18.00€	11.00€
Bordeaux-Château de Montqueret	17.00€	*****
Pas du loup Bordeaux	15.00€	*****
Château Haut Mouleyre		

Verre de Vin Blanc Rosé Rouge

3.50€

Digestifs

Gel 27-4cl	5.50€
Armagnac-4cl	5.50€
Cognac-4cl	5.00€

Apéritifs Alcool

<i>Cocktail Taj Mahal</i>	5.50€
<i>Cocktail Flize</i>	5.50€
<i>Martini 5cl</i>	5.00€
<i>Rouge ou Blanc</i>	5.00€
<i>Porto 5cl</i>	5.00€
<i>Kir</i>	4.00€
<i>Coco Punch</i>	5.50€
<i>Passion Punch</i>	5.50€
<i>Ti Punch</i>	5.50€
<i>Mojito</i>	6.00€
<i>Sex on the Beach</i>	6.00€
<i>Pinacolada</i>	6.00€
<i>Zombie</i>	6.00€
<i>J&b 4cl</i>	5.50€
<i>Johnnie Walker Red 4cl</i>	4.50€
<i>Coupe Champagne</i>	7.50€
<i>Pastis ou Ricard</i>	5.00€
<i>Whisky Coca</i>	7.00€

Bières

<i>Bière Indienne 33cl</i>	5.00€
<i>Heineken 25cl</i>	4.00€
<i>1664 25cl</i>	4.00€

Boissons sans Alcool

<i>Coco Lada</i>	5.00€
<i>Passion Tropic</i>	5.00€
<i>Magic Amazon</i>	5.00€
<i>Sand Island</i>	5.00€
<i>Cocktail Taj Mahal</i>	4.50€
<i>Jus de Fruit</i>	3.00€
<i>Orange, Mangue, Ananas</i>	3.50€
<i>Coca Cola</i>	3.50€
<i>Orangina, Schweppes, Ice Tea, Soda, Sirops</i>	3.50€

Lassi (Boisson Maison)

<i>Lassi</i>	6.00€
<i>Mangue ou Banane ou Rose</i>	5.00€
<i>Lassi Nature ou Salée</i>	5.00€
<i>Lassi (Caraffe)</i>	10.00€