



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

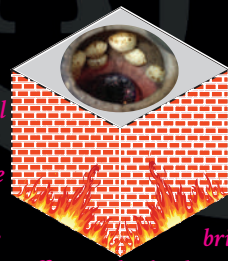
Différents beignets de légumes

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-----14€00

Tendres morceaux de boeuf marinés et grillés en sauce

Boeuf Vindaloo-----14€00

Spécialité du sud de l'Inde

Boeuf Shahi korma-----14€00

Boeuf avec noix de cajou, amandes et pistaches en sauce

Boeuf Punjabi-----14€00

Boeuf préparé avec des tomates, coriandre, ail, gingembre

Kofta Fromage (Spécialiste du chef)-----14€00

Boulettes de bœuf hachée préparée à la sauce curry et fromage



Poissons



Crevettes Massala-----14€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-----14€50

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

Gambas Tandoori Masala-----29€50

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



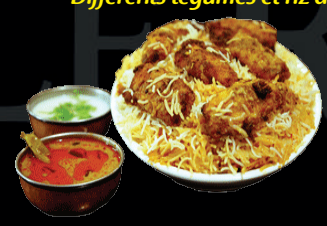
Biryani

(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 Biryanis 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 Bordeaux Supérieur AOP Rouge
Intense, fruité, gourmand



50cl 15.00€
75cl 25.00€

Les Magérans Côtes Du Rhône AOP Rouge

35cl 12.00€
75cl 24.00€

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



Château La Bataille Médoc AOP Rouge

75cl 24.00€

"Un vin souple aux notes fruitées et épicées"



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 cacaoitées et fruitées, ce vin charmeur présente une bouche pleine et une finale en fraîcheur"

Vin Au Verre 5.00€
75cl 24.00€



Lucius Saint-Emilion AOP Rouge

37cl 14.00€
75cl 28.00€

complexe, arômes intenses de fruits rouges



Chevalier de Pompignan Pessac-Léognan AOP Rouge

75cl 29.00€


bouquet complexe, prêt à boire, harmonieux



Bois Chenaie AOP Chinon

35cl 14.00€
75cl 24.00€


Agréable, compoté, doux



Les Valengenet AOP Saumur Champigny

37,5cl 14.00€
75cl 24.00€

Fruité, Puissant, Soyeux



Rosé léger et fruité

Corolle - Plaimont IGP Côtes De Gascogne

75cl 21.00€



Château Landereau Bordeaux Rosé AOP Rosé

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

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



Château Cavalier Côtes De Provence AOP Rosé

75cl 24.00€

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



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

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

Un vin frais et désaltérant aux arômes de buis.



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 Jehengar, le 4e 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'invasisseurs 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 de 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-----13€50

Morceaux de poulet servi dans une sauce Curry légèrement épicés

Poulet Vindaloo-----13€50

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

Butter Chicken-----13€50

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

Poulet Sagwala-----13€50

Poulet désossé cuit avec épinard crème et variété d' épices

Poulet Shahi Korma-----13€50

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

Poulet Tikka Massala-----13€50

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



Plats d'Agneau



Agneau Vindaloo-----14€50

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

Agneau Tikka Massala-----14€50

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

Agneau Shahi Korma-----14€50

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

Agneau Sagwala-----14€50

Agneau désossé cuit avec épinard crème et variété d' épices

Keema Matar-----14€50

viande d'agneau hachée au curry, petits pois

Agneau Aubergines-----14€50

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

Agneau Curry-----14€50

Curry de agneau traditionnel du Pakistan

Kofta Fromage- (Spécialiste du chef)-----14€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



Nouveau

Menu Rapide du Midi 13€00

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

Poulet Tandoori

Cuisse de poulet macérée avec differe
entes épices

Dal Makheni

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

Nouveau

Menu du Midi 14€50

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 fraiche

OU

Samosas

Chaussons de petits pois et
pommes de terres

OU

Oignons Bhajia

Beignets d'oignons à l
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

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 vonilles, 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

- Abatille**-----3.50€-----6.00€

1/2L

1L