

Entrées



NOS BEIGNETS



Samossa Légumes-----6€50

Chaussons de petits pois et pommes de terres

Samossa Poulet-----7€50

Chaussons de petits pois et poulet blanc avec différentes épices

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-----6€50

Différents beignets de légumes

Dal Soupe-----6€00

Soupe de lentilles à l'indienne



NOS GRILLIADES



Poulet Tikka-----8€50

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

Poulet Tandoori (2P)-----8.€00

Pilons de de poulet marinée dans une sauce au yaourt et aux épices puis grillé

Chicken Malai Tikka-----8.€00

Poulet mariné aux herbes fraîches avec du yaourt et crème fraiche

Sheekh Kebab-----8€50

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

Agneau Tikka-----10€50

Morceaux d' agneau désossé marinés aux épices puis grillé au tandoor

Poisson Tikka-----9€50

Filet de lieu noir mariné avec différentes épices

Gambas Tandoori-----24€00

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

Mixed Grill-Pour Deux Personnes-----24€00

Assortiment de Grillades indiennes et Assortiment de Beignets de Légumes



ENTRÉES FROIDES



Raita-----5€00

Salade de concombre et tomate au yaourt et crème fraiche

Raita Crevettes-----6€50

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

Salade verte-----6€00

Salade verte servie avec tomates,concombre,olive et maïs



Bœuf



Boeuf Curry-----15€50

Boeuf préparé avec des tomates, coriandre, ail, gingembre et une variété d'épices

Boeuf Tikka Massala-----16€00

Tendres morceaux de boeuf marinés et grillés en sauce et une variété d'épices

Boeuf Vindaloo-----16€00

Spécialité du sud de l'Inde et une variété d'épices

Boeuf Shahi korma-----16€00

Boeuf avec noix de cajou, amandes et pistaches en sauce

Kofta Boeuf-----16€00

Boulettes boeuf au sace curry et crème fraîche et une variété d'épices

Kofta Shahi korma-----16€00

Boulettes boeuf au sace curry et crème fraîche et fromage avec noix de pistaches



Crevettes



Crevettes Curry-----16€50

crevettes décortiquées avec sauce curry

Crevettes Massala-----16€50

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

Crevettes Maharaja-----16€00

Crevettes décortiquées dans une sauce a la crème fraîche noix de cajou, amandes et pistaches

Crevettes Aubergines-----16€50

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

Gambas Tandoori Masala-----24€50

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



Poissons



Poisson Curry-----16€00

poisson avec sauce curry et coriandre fraîche

Poisson Tikka Masala-----16€50

morceaux de saumon cuit dans le tandoor avec ail, poivrons verts et coriandre

Poisson shahi korma-----16€50

poisson avec sauce noix de cajou, amandes, pistaches

Poisson Maharaja (Spécialité du chef)-----17€00

Saumon grillé, préparé avec une sauce à la crème fraîche et au fromage

Biryani

(Plat Complet)



Biryani Poulet-----18€00

Poulet desossé et riz aux différentes épices.noix de cajou, raisin et pistaches Sauce curry séparée

Biryani Agneau-----19€00

Agneau desossé et riz aux différentes épices.noix de cajou, raisin et pistaches Sauce curry séparée

Biryani Bœuf-----18€00

Bœuf desossé et riz aux différentes épices.noix de cajou, raisin et pistaches Sauce curry séparée

Biryani Crevettes-----19€00

Crevettes décortiquées et riz aux épices.noix de cajou, raisin et pistaches Sauce curry séparée

Biryani Maharaja-----20€00

Agneau, poulet, crevettes et riz aux différentes épices.noix de cajou, raisin et pistaches.....

Biryani Légumes-----15€50

Différents légumes et riz aux épices.noix de cajou, raisin et pistaches Sauce curry séparée

Menu Enfant 13€00

Poulet Shahi Korma

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

Servi avec du
Riz Basmati

ou

Desserts

Sorbets une Bulle

Poulet Tikka

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

Servi avec du
Frites

Menu Midi

19€50

Entrées

Poulet Tandoori

Pilons de poulet macérée avec différentes épices

ou

Dal Soupe

Soupe de lentilles à l'indienne

ou

Samosa Legumes

Chaussons de petits pois et pommes de terres

Servi avec
Naan Nature
ou fromage

Servi avec du
Riz Basmati

Plats

Butter Chicken

Escalope de poulet grillée & préparée avec une sauce aux beurre et crème fraîche

ou

Boeuf Curry

Boeuf préparé avec des tomates, coriandre, ail, gingembre et une variété d'épices

ou

Baingan Bharta

Curry d'aubergines aux crème,tomates et épices

Desserts

Gateau Maison ou Sorbets



Menu Vegetarian

23€00

Entrées

Baingan Pakora
Beignets d'aubergine

ou

Oignons Bhajia

Beignets d'oignons à la farine de pois chiche

Servi avec
Naan Nature
ou fromage

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

Desserts

Gateau Maison ou Sorbets

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

Menu Classique

25€00

Entrées

Raita

Salade de concombre et tomate au yaourt et crème fraîche

ou

Poulet Tandoori

Pilons de poulet macérée avec différentes épices

ou

Sheekh Kebab

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

ou

Samosa

Chaussons de petits pois et pommes de terres

Desserts

Gateau Maison ou Sorbets
ou Kheer

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



La Cave



Vins Indien

75cl

37.5cl

Rouges	26.00€	18.50€
Rosé	26.00€	17.50€

Blancs

75cl

37.5cl

Sancere	33.00€	25.00€
Muscadet	23.00€	14.00€
Bordeaux	26.00€	17.00€
Sauvignon	24.00€	16.00€

Rouges

75cl

37.5cl

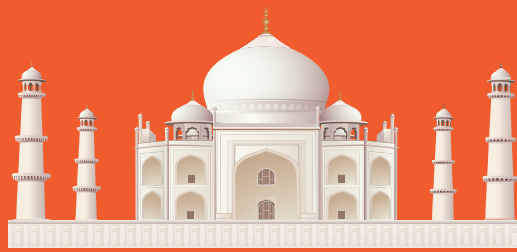
Charentais	25.00€	15.00€
Cotes du Rhone	25.50€	15.00€
Saumur Champigny	25.00€	15.50€
Bordeaux	24.00€	15.50€
Brouilly	28.00€	17.50€
Saint émilien	29.00€	18.50€
Chino	23.00€	15.00€

Rosé

75cl

37.5cl

Charentais	25.00€	15.00€
Cotes de Provence	24.00€	15.00€
Tavel	33.00€	18.50€
Bordeaux Rosé	26.00€	15.50€



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^e 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 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 meilleur vœu, nous essayons de représenter une partie de la vaste gastronomie

Plats Poulet

Poulet Curry-----14€00

Morceaux de poulet servi dans une sauce Curry légèrement épicés

Chicken Malai Boti-----15€00

Blanc de volaille dore au four, préparé avec sauce curry et crème fraîche, fromage avec Pistaches

Poulet Shahi Korma-----15€00

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

Poulet Tikka Massala-----15€00

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

Butter Chicken-----15€00

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

Poulet Vindaloo-----15€00

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

Poulet Sagwala-----15€00

Poulet désossé cuit avec épinard crème et variété d'épices

Poulet Aubergines-----15€00

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

Poulet jalfrezi-----15€00

viande de cuisse de poulet désossé dans une sauce tomate, oignon, et poivrons

Poulet Karahi (Spécialité du chef)-----16€00

Poulet cuits avec une sauce tomate, oignons, gingembre, ail et épices



Plats d'Agneau



Agneau Curry-----16€00

Curry de agneau traditionnel du Pakistan)

Agneau Shahi Korma-----16€00

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

Agneau Vindaloo-----16€00

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

Agneau Tikka Massala-----16€00

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

Agneau Sagwala-----16€00

Agneau désossé cuit avec épinard crème et variété d'épices

Kofta d'Agneau-----16€00

Boulettes d'agneau au sace curry et crème fraîche

Agneau Aubergines-----16€00

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

Agneau Karahi (Spécialité du chef)-----16€00

Agneau cuits avec une sauce tomate, oignons, gingembre, ail et épices

Agneau Champignons-----16€00

agneau désossé avec champignons et crème fraîche

Agneau Dal-----16€00

gigot d'agneau coupé en dés mijoté avec des lentilles

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 -----	3€00
<i>Pain nature à la farine complète, pâte non levée</i>	
Naan -----	3€00
<i>Pain nature à la farine blanche, pâte levée</i>	
Naan Fromage -----	4€50
<i>Pain au fromage à la farine blanche, pâte levée</i>	
Aloo Paratha -----	5€00
<i>Pain beurré fourré aux légumes</i>	
Keema Naan -----	6€00
<i>Pain à la farine fourré à la viande</i>	
Garlic Naan -----	5€00
<i>Pain à la farine et ail</i>	
Chillie Cheese -----	5€50
<i>Pain au fromage et piémont</i>	
Naan Maharaja (Épicé) -----	6€00
<i>Pain maison fourré au fromage, farce à l'ail, piment et herbes</i>	
Naan Kasmiri -----	6€00
<i>Spécialité douce du Kashmir Pain aux fruits sec</i>	



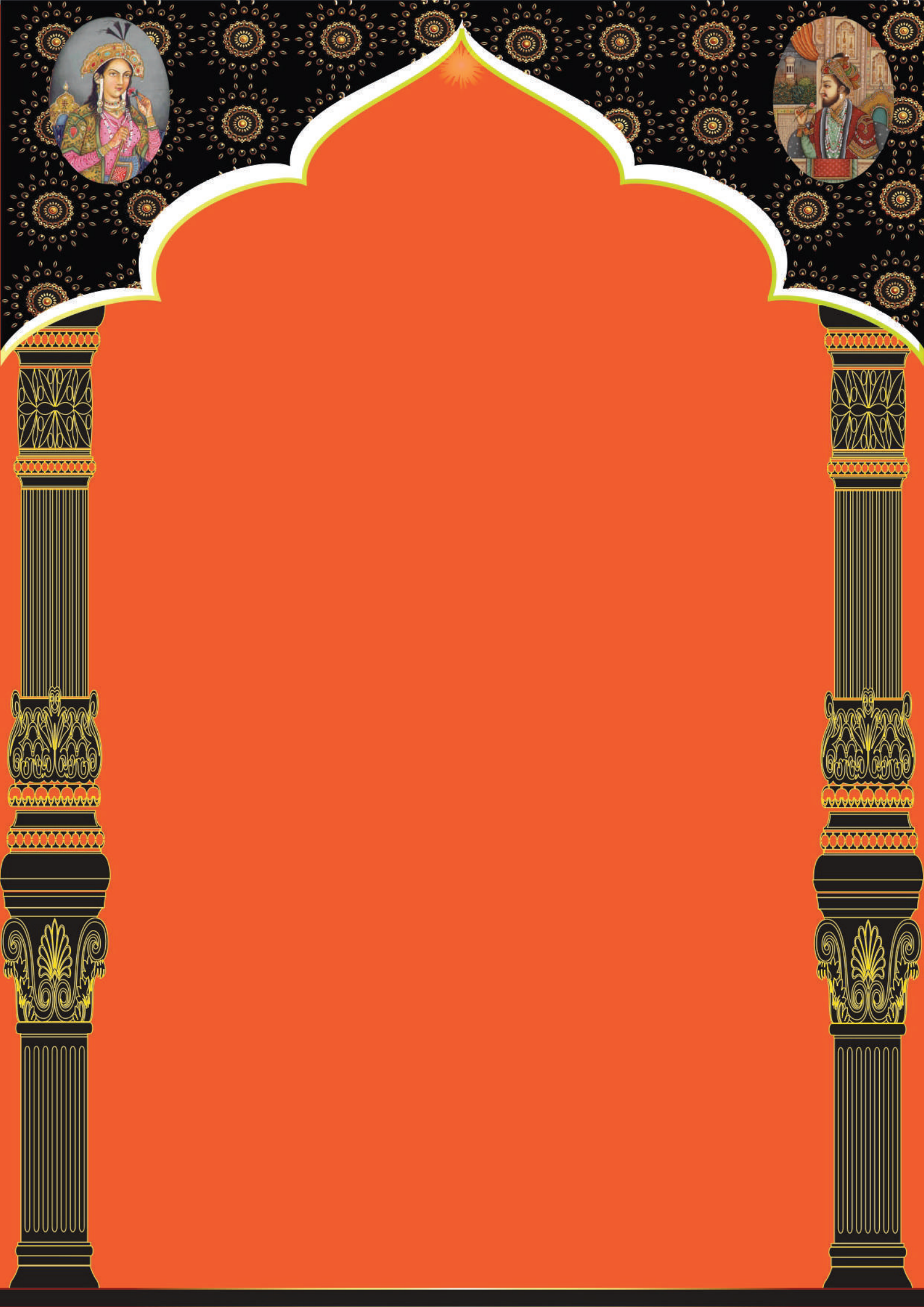
Accompagnements de Légumes

Mixte Légumes -----	13€00
<i>mix de légumes aux épices et herbes indiennes</i>	
Aloo Saag -----	13€00
<i>Pommes de terres et Epinards sauce à la crème fraîche</i>	
Baingan Bharta -----	13€00
<i>Curry d'aubergines aux crème, tomates et épices</i>	
Baingan Fromage -----	13€00
<i>Curry d'aubergines aux crème, vache qui rit, tomates et épices</i>	
Paalik Paneer -----	13€00
<i>épinard au fromage préparés dans une sauce aux oignons, tomates et épices</i>	
Dal Makhani -----	13€00
<i>Curry de lentilles longuement macérées dans une sauce avec beurre, crème et épices</i>	
Chana Masala -----	13€00
<i>curry de pois chiche une sauce avec beurre, yaourt et épices</i>	



Riz

Riz Nature -----	4€50
<i>Riz basmati légèrement parfumé</i>	
Riz Pullao -----	5€50
<i>Riz basmati aux petits pois</i>	
Riz Kashmiri -----	6€50
<i>Riz basmati aux fruits secs sucrés</i>	
Rice Garlic -----	6€00
<i>Riz basmati aux l'ali grillé</i>	
Egg Fried Rice -----	6€50
<i>Fried rice aux oeufs et aux légumes</i>	
Riz Légumes -----	6€50
<i>Riz basmati aux légumes</i>	





Menu Gastronomie

23€50

Entrées

Découvrir le Marinage
indien Mix

Servi avec nu
Naan Fromage
ou Garlic

Plats

Poisson **ou** Crevettes Curry
Crevettes ou poisson décortiquées sautées aux
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

Gâteau Maison **ou** Kheer
Sorbets **ou**

Menu Spécial Couple

59€00

Menu Pour Deux Personnes Volonté

Entrées

Assortiment de Grillades
indiennes

et

Assortiment de Beignets
de Légumes

Servi avec nu
Naan Nature, Fromage
ou Légumes

Cocktail Maison
Offert

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

Agneau Curry
Curry de agneau traditionnel du Pakistan)

ou

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

Servi avec du
Riz Basmati

Desserts

Gâteau Maison **ou** Kheer
Sorbets **ou**



COCKTAILS SANS ALCOOL

5€

Maharaja Sirop d'orgeat, jus d'orange, de goyave, de pamplemousse et d'ananas

Anar Cali Jus de fruits, nectar de banane, sirop de grenadine

Taj Mahal Jus de goyave et d'ananas, citron, sirop de menthe

Virgin Mojito Menthe fraîche, citron vert, sucre et eau gazeuse



COCKTAILS AVEC ALCOOL

6€

Cocktail Maison Gin, Vodka, sirop de rose, jus d'orange, jus d'mangue

Bombay Rhum blanc, jus de citron, sirop de menthe, nectar de banane

Maharaja Gin, nectar de poire, sirop de fraise, citron

Mojito Menthe fraîche, citron vert, sucre et eau gazeuse



APÉRITIFS

KIR (16 CL)	cassis, mûr ou pêche	4.50 €
KIR ROYAL (16 CL)	cassis, mûr ou pêche	6.50 €
MARTINI (5CL)	Rouge ou blanc	5.00 €
MOJITO	Mojito, un cocktail au rhum, citron vert et menthe	6.50 €
RICARD, PASTIS (4CL)		5.00 €
COUPE DE CHAMPAGNE (18 CL)		6.50 €
PORTO (5CL)		5.00 €



WHISKY

WHISKY	+Coca (Grant 5 cl)	6.50 €
GRANT (5 CL)		4.50 €
CHIVAS RÉGAL (5 CL)		6.00 €
JOHNNY WALKER		5.50 €
VODKA (5 CL)		5.50 €
BLACK LABEL (5 CL)		5.50 €
J&B (5 CL)		6.00 €



Bières

BIÈRES INDIENNE		4.50 €
HEINEKEN		6.50 €
1664		5.00 €



Eau Minéral

	1L	50CL
EVIAN, VITTEL	5.50€	3.50€
S.PELLEGRINO	5.50€	3.50€



Boisson fraîche

3.50€

JUS DE FRUIT	Orange, Mangue, Ananas
COCA COLA	Coca Normal, Zero
FANTA ORANGE	
FUZETEA PÊCHE	
SPRITE	
ORANGINA	
ICE TEA	
SIROPS	Grenadine, Fraise, Menthe



Lassi (Boisson Maison)

LASSI MANGUE	5.50 €
LASSI BANANE	5.00 €
LASSI ROSE	5.00 €
LASSI COCO	5.00 €
LASSI NATURE	3.50 €
LASSI SALÉE	3.50 €
LASSI (CARAFFE)	9.50 €





Desserts

Glace ou Sorbets deux Boules -----	4€50
<i>Chocolat, citron, fruits de la passion, mangue, noix de coco, vanille</i>	
Kulfi -----	6€00
<i>Glace maison au lait, noix de cajou et pistaches</i>	
Khir -----	5€00
<i>Riz au lait, amandes et pistaches</i>	
Gulab Jamun -----	5€00
<i>Gâteau à la poudre de lait et au sirop de safran</i>	
Halwa Semoule -----	4€50
<i>Gâteau de Semoule</i>	
Général -----	6€00
<i>Vanille et whisky</i>	
Colonel -----	6€00
<i>Citron, vodka, lime, vodka</i>	
Café Gourmand -----	7€50
<i>Café et 3 gateau maison</i>	



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€



Digestifs (3cl)



Get 27 -----	4.00€
Cognac -----	4.50€
Armagnac -----	4.50€
Poire Williams -----	4.50€
Rhum -----	4.50€

Digestifs Maison



5€