

APÉRITIFS

COCKTAILS AVEC ALCOOL

COCKTAILS SANS ALCOOL

TAJ MAHAL

délice tropical alliant mangue, orange, ananas et une touche de rose, sublimé par du gin, de la vodka et un soupçon de vin blanc.

7€

SEX ON THE BEACH

Un cocktail fruité et rafraîchissant mêlant vodka, pêche, cranberry et orange.

7€

MOJITO

Un cocktail rafraîchissant à base de rhum, menthe, citron vert, sucre et eau pétillante.

7€

PIÑA COLADA

Un cocktail tropical crémeux mélangeant rhum, ananas et noix de coco.

7€

TAJ MAHAL

délice tropical alliant mangue, orange, ananas et une touche de rose

6.50€

CARIBBEAN SUN

mocktail exotique avec jus d'ananas, orange et une touche de grenadine.

6.50€

VIRGIN MOJITO

mocktail rafraîchissant à base de menthe, citron vert, sucre et eau pétillante

6.50€

COCONUT KING

mocktail tropical crémeux mélangeant noix de coco et ananas,

6.50€

JB, MARTINI, JOHNIE WALKER
RED, KIR, RICARD

6€

BIÈRE INDIENNE

6€

HEINEKEN, 1664

5.50€

SODA

coca cola, sprite, fanta, orangina...

3.50€

EAU MINÉRALE

plate, gazeuse

50cl 3.50€

1L 6€

LASSI MAISON

boisson indienne rafraîchissante à base de yaourt, eau, sucre et une touche de cardamome

MANGUE, BANANE, ROSE, NATURE, SUCRÉ,
SALÉ

40CL

7.00€

CARAFFE

1L

15€

VINS

ROUGE

CHÂTEAU LANDERAU Bordeaux	50CL 16€ 75CL 25€
LES MAGÉRANS Côte Du Rhône	37.5CL 12€ 75CL 24€
CHÂTEAU DE LUGEY Graves	75CL 24€
SEIGNEURIE DU MÉDOC Médoc	75CL 24€
LUCIUS Saint-Emilion	37.5CL 16€ 75CL 28€
CHEVALIER DE POMPIGNAC Pessac-Leognan	75CL 29€
BOIS CHENAIE Chinon	37.5CL 14€ 75CL 24€
LES VALENGENETS Saumur Champigny	37.5CL 14€ 75CL 25€

EFFERVESCENT

CHAMPAGNE	COUPE 9€
	37.5CL 35€
	75CL 75€

BLANC

BORN IN GASCONY Côtes de Gascogne	75CL 21€
CHÂTEAU LANDERAU Entre-Deux-Mers	50CL 16€ 75CL 25€
CLOS DES ORFEUILLES Muscadet Sèvre Et Maine Sur Lie	75CL 21€
XVIII SAINT-LUC Côtes de Gascogne	75CL 25€

ROSÉ

CAROLLE - PLAIMONT Côtes de Gascogne	75CL 21€
CHÂTEAU LANDERAU Bordeaux	50CL 16€ 75CL 21€
CHÂTEAU CAVALIER Côtes de Provence	75CL 25€

DIGESTIFS

GET 27, COGNAC, ARMAGNAC	5.50€
-------------------------------------	-------

VIN AU VERRE

ROUGE, ROSÉ, BLANC 6€

ENTRÉES

RAITA 6.50€

Composée de yaourt, concombre, tomates, oignons et épices

RAITA CREVETTES 8.50€

Composée de yaourt, concombre, tomates ainsi que des crevettes décortiquées

PAKORA 6.50€

Beignets de pommes de terre épicés, enrobés de pâte de pois chiches et frits

BAINGAN PAKORA 7€

Beignets d'aubergine épicés, enrobés de pâte de pois chiches et frits

OIGNONS BHAJIA 6€

Beignets d'oignons épicés, enrobés de pâte de pois chiches et frits

SAMOSSAS 6€

Triangles croustillants garnis de légumes épicés

MIX PAKORA 8€

Assortiment de beignets de légumes

SHEEKH KEBAB 8€

Brchettes de viande d'agneau et de bœuf hachée marinée aux épices indiennes et grillées au tandoor

AGNEAU TIKKA 10€

Morceaux d'agneau marinés aux épices indiennes et grillés au tandoor

POULET TIKKA 8.50€

Morceaux de poulet marinés aux épices indiennes et grillés au tandoor

POISSON TIKKA 8.50€

Filets de lieu noir marinés aux épices indiennes et grillés au tandoor

DAL SOUPE 6.50€

Soupe indienne de lentilles, épices aromatiques et herbes fraîches.

SOUPE DE POULET 6.50€

Soupe épicée au poulet, lentilles et épices indiennes

CAILLE TANDOORI 9.50€

Caille marinée dans des épices tandoori, cuite au tandoor, et servie avec des légumes

POULET TANDOORI 7.50€

Cuisse de poulet marinée dans des épices tandoori, cuite au tandoor, et servie avec des légumes

GAMBAS TANDOORI 28€

Gambas marinée dans des épices tandoori, grillée au tandoor, et servie avec des légumes

MIX GRILL 2 PERS 22€

Un assortiment savoureux de poulet tandoori, poulet tikka, sheekh kebab, et un mix de beignets indiens. Parfait pour partager et découvrir des saveurs variées et authentiques.

MIX GRILL 3 PERS 33€

Un généreux assortiment de poulet tandoori, poulet tikka, sheekh kebab, et un mix de beignets indiens. Idéal pour partager entre amis ou en famille et découvrir une variété de saveurs authentiques.

PLATS

POULET

CURRY

13.50€

Poulet tendre mijoté dans une sauce crémeuse aux tomates et épices indiennes

VINDALOO

13.50€

Poulet mijoté dans une sauce épicée et piquante à base de vinaigre, ail, gingembre, pommes de terre et un mélange d'épices indiennes

SAAGWALA

13.50€

Poulet tendre mijoté dans une sauce onctueuse aux épinards et aux épices indiennes

SHAHI KORMA

13.50€

Poulet tendre mijoté dans une sauce riche et crémeuse à base de noix de cajou, yaourt, crème et un mélange subtil d'épices indiennes

TIKKA MASSALA

13.50€

Morceaux de poulet marinés, grillés et mijotés dans une sauce onctueuse à base de tomates, crème, et épices indiennes

BUTTER CHICKEN

13.50€

Poulet tendre cuit dans une sauce riche et crémeuse à base de tomates, beurre, crème, et un mélange d'épices douces

BŒUF

TIKKA MASSALA

14€

Morceaux de bœuf marinés, grillés et mijotés dans une sauce crémeuse à base de tomates, épices indiennes et crème.

VINDALOO

14€

Morceaux de bœuf mijotés dans une sauce épicée et piquante à base de vinaigre, ail, gingembre, pommes de terre, et un mélange d'épices indiennes

SHAHI KORMA

14€

Morceaux de bœuf tendre mijotés dans une sauce riche et crémeuse à base de noix de cajou, yaourt, crème et un mélange subtil d'épices indiennes

PUNJABI

14€

Morceaux de bœuf cuits lentement dans une sauce épaisse et épicée à base de tomates, oignons, ail, gingembre et un mélange d'épices punjabi

KOFTA DU CHEF

14€

Boulettes de viande hachée farcies au fromage, mijotées dans une sauce crémeuse et épicée

LÉGUMES

ALOO SAAG

11€

Pommes de terre tendres et épinards mijotés dans une sauce onctueuse aux épices indiennes

BAINGAN BHARTA

11€

Aubergines grillées et écrasées, mijotées avec des tomates, oignons, ail, gingembre, et un mélange d'épices indiennes

DAAL MAKHANI

11€

Lentilles orange mijotées lentement dans une sauce riche et crémeuse à base de tomates, beurre, crème, et épices indiennes

PALAK PANEER

11€

Cubes de fromage mijotés dans une sauce onctueuse aux épinards et épices indiennes

PLATS

AGNEAU

VINDALOO 14.50€

Morceaux d'agneau mijotés dans une sauce épicée et piquante à base de vinaigre, ail, gingembre, pommes de terre et un mélange d'épices indiennes

TIKKA MASSALA 14.50€

Morceaux d'agneau marinés, grillés et mijotés dans une sauce crémeuse à base de tomates, épices indiennes et crème

SHAHI KORMA 14.50€

Morceaux d'agneau tendre mijotés dans une sauce riche et crémeuse à base de noix de cajou, yaourt, crème, et un mélange subtil d'épices indiennes

SAAGWALA 14.50€

Morceaux d'agneau mijotés dans une sauce onctueuse aux épinards et épices indiennes

KEEMA MATAR 14.50€

Viande hachée (keema) cuite avec des petits pois (matar), mijotée dans une sauce épicée à base de tomates, oignons, ail, gingembre, et un mélange d'épices indiennes

CURRY 14.50€

Morceaux d'agneau mijotés dans une sauce épicée et aromatique à base de tomates, oignons, ail, gingembre, et un mélange d'épices indiennes

AUBERGINE 14.50€

Morceaux d'agneau mijotés avec des aubergines tendres dans une sauce épicée à base de tomates, oignons, ail, gingembre, et un mélange d'épices indiennes

BIRYANI

KASHMIRI 18€

Riz basmati aromatique cuit avec des morceaux de bœuf, d'agneau, de poulet et des crevettes, agrémenté de fruits secs, de noix, d'épices indiennes et de safran

POULET 17€

Riz basmati parfumé cuit avec des morceaux de poulet tendre, des épices indiennes, des tomates, du yaourt, et du safran

BŒUF 17€

Riz basmati parfumé cuit avec des morceaux de bœuf tendre, des épices indiennes, des tomates, du yaourt, et du safran

AGNEAU 17.50€

Riz basmati parfumé cuit avec des morceaux d'agneau tendre, des épices indiennes, des tomates, du yaourt, et du safran

CREVETTES 18€

Riz basmati parfumé cuit avec des crevettes, des épices indiennes, des tomates, du yaourt, et du safran

LÉGUMES 16€

Riz basmati parfumé cuit avec un assortiment de légumes frais, des épices indiennes, des tomates, du yaourt, et du safran

PLATS

POISSONS

POISSON PUNJABI

14.50€

Filets de lieu noir cuits dans une sauce épicée à base de tomates, oignons, ail, gingembre et un mélange d'épices punjabi

GAMBAS MASSALA

29.50€

Gambas marinées aux épices tandoori, grillées et mijotées dans une sauce crémeuse à base de tomates, d'oignons et d'épices massala

CREVETTES MASSALA

14.50€

Crevettes décortiquées cuites dans une sauce riche et épicée à base de tomates, oignons, ail, gingembre, et un mélange d'épices massala

CREVETTES KASHMIRI

14.50€

Crevettes cuites dans une sauce riche et parfumée à base de tomates, yaourt, fruits secs, noix et épices kashmiri.

PAINS MAISON

CHAPATI

2.50€

Pain indien à base de farine de blé complet

NAAN NATURE

2.50€

Pain indien léger et moelleux, cuit au tandoor

NAAN FROMAGE

3.50€

Pain naan moelleux garni de fromage fondant, cuit au tandoor

NAAN GARLIC

5.50€

Pain naan moelleux parsemé d'ail frais et légèrement doré, cuit au tandoor

ALOO PARATHA

5€

Pain plat indien farci de pommes de terre et de petits pois

NAAN KEEMA FROMAGE

5.50€

Pain naan moelleux garni de viande hachée épicée, cuit au tandoor

RIZ

RIZ NATURE

3.50€

Riz long et parfumé, cuit à la perfection pour offrir une texture légère et aérienne

RIZ PULAO

5.50€

Riz basmati cuit avec des légumes, des épices aromatiques

RIZ KASHMIRI

5.50€

Riz basmati parfumé et sucré cuit avec un mélange de légumes, fruits secs, noix et épices kashmiri



MENUS



GASTRONOMIQUE

25€



ENTRÉES

Un assortiment de beignets de légumes croustillants et de grillades savoureuses

NAAN

choix parmi :

- Nature
- Fromage
- Garlic

PLATS

choix parmi :

- Crevettes Kashmiri
- Poulet Shahi Korma
- Agneau Curry

Plats servis avec du riz Basmati

DESSERTS

choix parmi :

- Gulab Jamun
- Kheer
- Glace maison (Kulfi)
- Sorbets (2 boules)

CLASSIQUE

23€



ENTRÉES

choix parmi :

- Samossas
- Sheekh Kebab
- Raita
- Poulet Tandoori

NAAN

choix parmi :

- Nature
- Fromage
- Aloo Paratha

PLATS




choix parmi :

- Poulet Tikka Massala
- Bœuf Tikka Massala
- Poisson Punjabi

Plats servis avec du riz Basmati

DESSERTS

choix parmi :

- Halwa maison
 - Kheer
 - Sorbets (2 boules)
- 
- 
- 

MENUS

SPÉCIAL 2 PERS

59€

ENTRÉES

Un assortiment savoureux de poulet tandoori, poulet tikka, sheekh kebab, et un mix de beignets indiens. Parfait pour partager et découvrir des saveurs variées et authentiques.

2 NAANS

choix parmi :

- Nature
- Fromage
- Garlic

2 PLATS

choix parmi :

- Poulet Tikka Massala
- Poulet Shahi Korma
- Kofta du Chef
- Biryani Kashmiri

Plats servis avec du riz Basmati

2 DESSERTS

choix parmi :

- Gulab Jamun
- Halwa maison
- Kheer
- Glace maison (Kulfi)
- Sorbets (2 boules)

VÉGÉTARIEN

21€

ENTRÉES

choix parmi :

- Pakora
- Baingan Pakora
- Raita
- Oignon Bhajia

NAAN

choix parmi :

- Nature
- Chapati
- Aloo Paratha

PLATS

choix parmi :

- Baingan Bharta
- Daal Makhani
- Aloo Saag

Plats servis avec du riz Basmati

DESSERTS

choix parmi :

- Halwa maison
- Sorbets (2 boules)



MENUS MIDI

13€

THALI SAMOSSAS

Servi avec :

- Poulet curry
- Riz basmati
- Naan Nature

THALI OIGNONS BHAJIA

Servi avec :

- Keema Matar
- Riz basmati
- Naan Nature

14.50€

ENTRÉES

Choix parmi :

- Daal Soupe
- Raita
- Samossas
- Oignons Bhajia

Servie avec un naan Nature

THALI RAPIDE

UNIQUEMENT DU LUNDI AU VENDREDI

POSSIBILITÉ DE REMPLACER LE NAAN
NATURE PAR UN NAAN AU FROMAGE
(SUPP 2 €)

DESSERT INCLU :
HALWA MAISON
OU
EXPRESSO

MENU

UNIQUEMENT DU LUNDI AU VENDREDI

POSSIBILITÉ DE REMPLACER LE NAAN
NATURE PAR UN NAAN AU FROMAGE
(SUPP 2 €)

DESSERT INCLU :
PATISSERIE MAISON
OU
1 BOULE DE SORBET

13€

THALI POULET TANDOORI

Servi avec :

- Daal Makhani
- Riz basmati
- Naan Nature

THALI SHEEKH KEBAB

Servi avec :

- Baingan Bharta
- Riz basmati
- Naan Nature

14.50€

PLATS

Choix parmi :

- Keema Matar
- Poulet Curry
- Baingan Bharta
- Oignons Bhajia

Servi avec du riz Basmati



DESSERTS



SORBET DEUX BOULES

5.50€

Mangue / Passion / Citron /
Vanille / Noix de Coco /
Chocolat

KULFI

6€

Dessert indien traditionnel
crémeux à base de lait épaissi
et sucré, parfumé à la pistache.

KHEER

6€

Riz au lait parfumé et sucré,
mijoté avec des épices comme
la cardamome

GULAB JAMUN

6€

Boules de pâte à base de lait
concentré, frites et trempées
dans un sirop sucré parfumé à
la cardamome et au safran

HALWA MAISON

6€

Dessert indien à base de
semoule et légèrement
parfumé à la carotte, cuit avec
du sucre, du beurre et des
fruits secs.

GÉNÉRAL

7.50€

Glace à la vanille mélangée
avec du whisky

COLONEL




7.50€

Boule de citron mélangée avec
de la vodka

FIRINI

6€

Dessert crémeux à base de riz
moulu cuit dans du lait sucré,
parfumé à la cardamome et
garni de fruits secs. Servi frais





MENUS



21€

RAPIDE



21€

FORMULE BUTTER CHICKEN

Servi avec :

- Butter Chicken
- Riz basmati
- Naan Fromage
- Canette 33cl

FORMULE POULET TIKKA MASSALA

Servi avec :

- Poulet Tikka Massala
- Riz basmati
- Naan Fromage
- Canette 33cl

FORMULE AGNEAU TIKKA MASSALA

Servi avec :

- Agneau Tikka Massala
- Riz basmati
- Naan Fromage
- Canette 33cl

FORMULE VEGGIE

Servi avec :

- Plat légumes au choix
- Riz basmati
- Naan Fromage
- Canette 33cl

FORMULE KOFTA DU CHEF

Servi avec :

- Kofta du Chef
- Riz basmati
- Naan Fromage
- Canette 33cl

