



Entrées



Salade verte-----5€00

Salade verte servie avec tomates,concombre

Raita-----5€00

Salade de concombre et tomate au yaourt et crème fraiche

Alu ka Raita-----5€50

Pommes de terres au yaourt épicé

Pakora-----5€00

Pommes de terre enrobés dans de la farine de pois chiche

Baingan Pakora-----7€00

Beignets d'aubergine

Samossa de Légumes-----5€50

Chaussons de petits pois et pommes de terres

Oignons Bhajia-----5€00

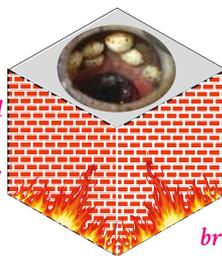
Beignets d'oignons à la farine de pois chiche

Mix Pakora-----7€00

Différents beignets de légumes

Dal Soupe-----5€00

Soupe de lentilles à l'indienne



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 su ffsante et constante, briques carrelées contenant un important volume

Poulet Tandoori-----6€50

Cuisse de poulet macérée avec différentes épices

Sheekh Kebab-----6€50

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

Agneau Tikka-----10€50

Morceaux d' agneau désossé marinés aux épices

Poulet Tikka-----7€50

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

Poisson Tikka-----8€00

Filet de lieu noir mariné avec différentes épices

Gambas Tandoori-----22€00

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

Mixed Grill-----20€00

morceaux d'agneau tikka, poulet tikka, et,Sheekh kebab, Pakora, Oignon Bajha, Samosa Légume



Plats Poulet



Poulet Punjabi-----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 Palak-----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

Poulet Kashmiri-----12€50

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



Plats d'Agneau



Agneau Vindaloo-----13€50

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

Agneau Shahi Korma-----13€50

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

Agneau Punjab-----13€50

Morceaux d'agneau avec sauce madras légèrement épicés

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

Kofta d'Agneau-----12€50

Boulettes d'agneau en sauce parfumée

Agneau Karahi (Spécialité du chef)-----13€50

Curry de agneau traditionnel du Pakistan

Les Plats Vous Seront Servis ou Moins épicés Selon Votre Gout et à Votre Demande et Les Légumes et Le Riz ne Sont Pas Servis Avec Les Plats



Tous nos plats sont pimentés à la demande

Minimum 15€ par personne a table



Boeuf



Boeuf Tikka Massala-----13€50

Tendres morceaux de boeuf marinés et grillés en sauce

Boeuf Vindaloo-----13€50

Spécialité du sud de l'Inde

Boeuf Sagwala-----13€50

Curry de boeuf aux épinards

Boeuf Shahi korma-----13€50

Boeuf avec noix de cajou, amandes et pistaches en sauce

Boeuf Punjabi-----13€50

Boeuf préparé avec des tomates, coriandre, ail, gingembre

Kofta Curry-----13€00

Boulettes de boeuf farcies aux amandes en sauce douce



Poissons



Crevettes Massala-----12€00

Crevettes décortiquées en curry relevé

Crevettes Shah Jahan-----13€00

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

Crevettes Kashmiri-----12€00

Crevettes décortiquées sautées aux oignons et poivrons dans une sauce maison

Poisson Punjabi-----12€00

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

Gambas Tandoori Masala-----25€00

Gambas marinées puis grillées au tandoor

*Les Plats Vous Seront Servis ou Moins épicés Selon Votre Gout et à Votre Demande et
Les Légumes et Le Riz ne Sont Pas Servis Avec Les Plats*





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€50
<i>Pain nature à la farine complète, pâte non levée</i>		
Naan	-----	2€50
<i>Pain nature à la farine blanche, pâte levée</i>		
Naan au Fromage	-----	3€50
<i>Pain au fromage à la farine blanche, pâte levée</i>		
Naan Kasmiri	-----	4€00
<i>Spécialité douce du Kashmir</i>		
Stuffed Paratha	-----	3€00
<i>Pain beurré fourré aux légumes</i>		
Naan aux Crevettes	-----	5€00
<i>Pain à la farine et crevettes épicées</i>		
Keema Naan	-----	5€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€00
<i>Pain au fromage et piémont</i>		



Plats Légumes



Allu Saag	-----	10€00
<i>Épinards sauce à la crème fraîche et Pommes de terres et sauce curry</i>		
Allu Gobi	-----	10€00
<i>Pommes de terres et chou-fleur sauce curry</i>		
Bharta	-----	11€00
<i>Curry d'aubergines</i>		
Mix Légumes	-----	10€00
<i>Légumes variés sauce à la crème fraîche</i>		
Paalik Fromage	-----	10€00
<i>Épinard au fromage préparés dans une sauce aux oignons, tomates et épices</i>		
Aloo Chana	-----	10€00
<i>Curry de pomme de terre sautées avec pois chiches en sauces avec coriandre fraîche, cumin, et gingembre.</i>		
Dal Makhani	-----	10€00
<i>Curry de lentilles longuement macérées dans Une sauce avec beurre, crème et épices</i>		

Les Plats Vous Seront Servis ou Moins épicés Selon Votre Gout et à Votre Demande et Les Légumes et Le Riz ne Sont Pas Servis Avec Les Plats

Tous nos plats sont pimentés à la demande

Minimum 15€ par personne à table



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 gamis avec une sauce Biryani.

Biryani Kashmiri-----17€00

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

Biryani Poulet-----16€00

Poulet desossé et riz aux différentes épices. Sauce curry séparée

Biryani Agneau-----16€00

Agneau desossé et riz aux différentes épices. Sauce curry séparée

Biryani Crevettes-----17€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€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

Les Plats Vous Seront Servis ou Moins épices Selon Votre Gout et à Votre Demande et Les Légumes et Le Riz ne Sont Pas Servis Avec Les Plats



Tous nos plats sont pimentés à la demande

Minimum 15€ par personne a table





Menu Rapide du Midi

11€90

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 1.00€ pour un Naan Fromage)

OU

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 1.00€ pour un Naan Fromage)



Nouveau

Poulet Tandoori
Cuisse de poulet macérée avec différentes 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 1.00€ 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 1€00 pour un Naan Fromage)

Menu du Midi

13€00

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

Entrées

Dal Soupes
Soupe de lentilles à l'indienne

Raita
Salade de concombre et tomate au yaourt et crème fraîche

Samossas
Chaussons de petits pois et pommes de terres

Oignons Bhajia
Beignets d'oignons à la farine de pois chiche
Servi avec Naan Nature ou

Plats

Keema Matar
viande d'agneau hachée au curry, petits pois

Poulet au Curry
Morceaux de poulet servi dans une sauce Curry légèrement épicés

Bharta
Curry d'aubergines

Servi avec du Riz Basmati

Desserts

Une boule de glace au choix
(1€00 la boule supplémentaire)
ou Pâtisserie maison

Tous nos plats sont pimentés à la demande



Menu Vegetarian
21€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

Paalik

Epinards sauce à la crème fraîche

ou

Dal Makhani

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

ou

Mix Légumes

Légumes variés sauce à la crème fraîche

Servi avec du Riz Basmati

Desserts

Choix à la Carte

Menu NonVegetarian
23€00

Entrées

Raita

Salade de concombre et tomate au yaourt et crème fraîche

ou

Poulet Tandoori

Cuisse de poulet macérée avec différentes épices

Servi avec nu Naan Fromage ou Légumes

Sheekh Kebab

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

ou

Samossas

Chaussons de petits pois et pommes de terres

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

Choix à la Carte



Menu Gastronomie 25€00

Entrées

Poulet Tikka

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

ou

Sheekh Kebab

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

ou

Mix Pakora

Différents beignets de légumes

Servi avec nu
Naan Fromage
ou Garlic

Desserts

Choix à la Carte

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
ou du Riz aux Légumes

Menu Spécial Couple 59€00

Menu Pour Deux Personnes

Entrées

Assortiment de Grillades indiennes

et

Assortiment de Beignets de Légumes

Servi avec nu
Naan Nature, Fromage
ou Légumes

Desserts

Choix à la Carte

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



Vins



	75cl	37.5cl
Blancs		
Sancere-----	29.00€	17.00€
Muscadet-----	19.00€	11.00€
Bordeaux-----	21.00€	13.00€
Sauvignon-----	21.00€	12.00€
Rouges	75cl	37.5cl
Charentais-----	21.00€	11.00€
Cotes du Rhone-----	21.50€	11.00€
Saumur Champigny-----	21.00€	11.50€
Bordeaux-----	20.00€	11.50€
Brouilly-----	26.00€	15.00€
Saint émilion-----	32.00€	18.50€
Syrah-----	19.00€	*****
Vin Indien-----	28.00€	15.00€
Rosé	75cl	37.5cl
Charentais-----	21.00€	11.00€
Cotes de Provence-----	20.00€	11.00€
Tavel-----	29.00€	14.50€
Vin Indien-----	28.00€	15.00€
Bordeaux Rosé-----	22.00€	11.50€
Pichets	50cl	25cl
Blanc,Rosé,Rouge-----	6.00€	3.50€
		1L
Blanc, Rosé, Rouge-----		11.00€
Vin Vers-----		3.00€
Digestifs		
Get 27-----		5.50€
Armagnac-----		5.50€
Cognac-----		5.00€
Marie Bizard , Péche-----		5.00€
Calavados-----		5.00€





Apéritifs Alcool

Cocktail Taj Mahal	5.50€
Cocktail Maison	5.50€
Martini	5.00€
rouge ou blanc	
Porto	5.00€
rouge ou blanc	
Kir	5.00€
Kir Royal	7.00€
Gin Tonic	7.00€
J&b	5.50€
Red Label	5.50€
Coupe Champagne	8.00€
Pastis ou Ricard	5.00€
Vodka Orange	7.00€
Whisky Coca	7.50€
Pinot Charentais	5.00€
rouge ou blanc	



Bières

Bière Indienne	5.00€
Heineken	4.00€
1664	4.00€

Boissons sans Alcool

Cocktail Taj Mahal	5.00€
Jus de Fruit	3.00€
Orange, Mangue, Ananas	
Coca Cola	3.50€
Coca Normal, light, Zero	
Orangina	3.00€
Schweppes	3.00€
Ice Tea	3.00€
Sprite	3.00€
Oasis	3.00€
Sirops	2.00€
Grenadine, Fraise, Menthe	
El Diablo	3.50€



Lassi (Boisson Maison)

Lassi	6.00€
Mangue ou Banane ou Rose	
Lassi Nature ou Salé	5.00€
Lassi (Caraffe)	10.00€



Eau Minéral

Evian, San Pellegrino	
1/2L	1L
3.00€	6.00€





L'HISTOIRE D'AMOUR DE SHAH JAHAN POUR SON ÉPOUSE MUMTAZ EST ANCRÉE DANS LA PIERRE D'UNE DES MERVEILLES DU MONDE, LE TAJ MAHAL, QU'IL A CONSTRUIT DANS UN FASTUEUX HOMMAGE À SA BELLE MORTE EN COUCHES.



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'épaule 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 volonté, nous essayons de représenter une partie de la vaste gastronomie



Desserts



Glace ou Sorbets deux Boules-----4€00

Fraise, citron, fruits de la passion, mangue, noix de coco, pistache, vanille

Kulfi-----5€00

Glace maison au lait, noix de cajou et pistaches

Gulab Jamun-----4€50

Gâteau à la poudre de lait et au sirop de safran

Khbir-----4€00

Riz au lait, amandes et pistaches

Halwa-----4€00

Gâteau de Semoule

Gajar Halw-----5€00

Gâteau du chef

Coupe Colonel-----3€50

Sorbet au citron avec du vodka



Boissons Chaudes



Café-----2.00€

Café Crème-----3.00€

Décafeiné-----2.00€

Grand Café-----3.00€

Thé Moisan-----3.50€

Thé Menthe-----3.50€

Eau Minéral



1/2L

1L

Evian, San Pellegrino-----3.50€-----6.00€

