



**Entrées**

**Salade Royal indien** 7.80€  
Salade verte servie avec tomates, concombre



Choix  
Poulet, ou Crevette ou Poisson

**Nos Salade**

*Spécialité du chef*



**Raita** 6.00€

Salade de concombre et tomate au yaourt et crème fraiche

**Raita Crevette** 7.00€

Salade de concombre et tomate au yaourt et crème fraiche et Crevette

**Nos Beignets**

**Pakora**-----5€00

Pommes de terre enrobés dans de la farine de pois chiche

**Baingan Pakora**-----6€50

Beignets d'aubergine

**Samoussa de Légumes**-----5€00

Chaussons de petits pois et pommes de terres

**Samoussa Viande**-----6€00

Samoussa viande hachée et petits pois

**Oignons Bhajia**-----5€00

Beignets d'oignons à la farine de pois chiche

**Mix Pakora**-----7€50

Différents beignets de légumes

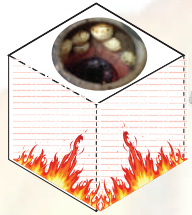
**Nos Soupe**

**Dal Soupe** 5€00

Soupe de lentilles à l'indienne

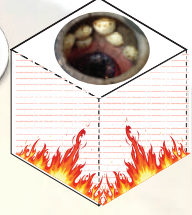
**Soupe de Poulet** 6€00

Soupe de Poulet aux épices



**Nos Grillades**

Le tandoori est un four typique fait en argile réfractaire et chauffé au charbon de bois, il sert à faire les grillades et les différentes sortes de naan (pain indiens)



**Poulet Tandoori**-----6€50

Cuisse de poulet macérée avec différentes épices

**Poulet Kebab**-----7€00

poulet finement haché avec des herbes saupoudré de masala. Spécialité du Kirane India

**Sheekh Kebab**-----7€50

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

**Agneau Tikka**-----9€00

Morceaux d' agneau désossé marinés aux épices

**Poulet Tikka**-----7€00

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

**Poisson Tikka**-----9€00

Filet de lieu noir mariné avec différentes épices

**Gambas Tandoori**-----18€00

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

**Mixed Grill-Pour Deux Personnes** -----18€00

Poulet Kebab et Poisson Tikka et Poulet Tikka et Samoussa de Légumes





## Nos Plats



### Plats Poulet

- Poulet Curry**-----13€00  
Morceaux de poulet servi dans une sauce Curry légèrement épicés
- Poulet Vindaloo**-----13€00  
Morceaux de poulet avec pomme de terre dans une sauce curry relevée
- Butter Chicken**-----14€00  
Escalope de poulet grillée au tandoor & préparée avec une sauce aux amandes, beurre et crème fraîche
- Poulet Palak**-----13€00  
Poulet désossé cuit avec épinard crème et variété d'épices
- Poulet Shahi Korma**-----14€00  
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
- Poulet Aubergines**-----13€50  
Poulet avec aubergines cuits dans une sauce tomate, oignons, coriandre et épices
- Poulet Madras**-----13€00  
Morceaux de poulet avec sauce madras légèrement épicés

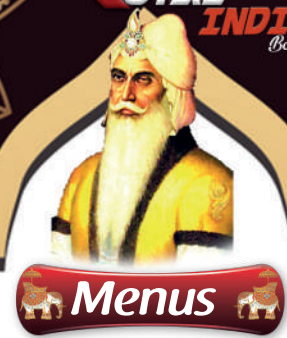


### Plats Agneau



- Agneau Vindaloo**-----13€50  
Morceaux d'agneau cuits avec oignons, tomates, Et pommes de terre
- Agneau Tikka Massala**-----14€00  
Morceaux de agneau grillés cuit dans une sauce curry Aux tomates poivrons, oignons et une variété d'épices
- Agneau Roghan Josh**-----13€50  
Agneau préparé traditionnellement avec une variété d'épices
- Agneau Shahi Korma**-----14€00  
Agneau dans une sauce à la crème fraîche avec amandes, raisins secs, noix de cajou, oignons et cardamome
- Agneau Curry**-----13€50  
Morceaux d'agneau avec sauce curry légèrement épicés
- Agneau Sagwala**-----13€50  
Agneau désossé cuit avec épinard crème et variété d'épices
- Kofta Royal**-----14€00
- Keema Matar**-----13€00  
viande d'agneau hachée au curry, petits pois
- Agneau Madras**-----13€50  
Morceaux d'agneau avec sauce madras légèrement épicés
- Agneau Karahi (Spécialité du chef)**-----14€50  
Curry de agneau traditionnel du Pakistan)





Menus

Menu Rapide 10.00€

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

**Poulet Curry**

Morceaux de poulet servi dans une sauce Curry légèrement épicés

ou

**Plats de Légumes**

Choix à la Carte

ou

**Keema Matar**

viande d'agneau hachée au curry, petits pois

Supplément de 2.00€  
pour un Naan Fromage



Servi avec du  
Riz Basmati







## Menus

### Menu Classique 21.00€

#### Entrées

##### Poulet Tandoori

Cuisse de poulet macérée avec différentes épices

ou

##### Sheekh Kebab

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

ou

##### Samoussa de Légumes

Chaussons de petits pois et  
pommes de terres

Servi avec nu  
Naan Nature, Fromage  
ou Légumes

#### Plats

##### Poulet Tikka Massala

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

ou

##### Kofta Royal Indien

Boulettes d'agneau en sauce parfumée

ou

##### Poisson Punjabi

Lieu-noir cuit au tandoor avec une  
sauce Curry légèrement épicés

#### Desserts

Kheer ou Sorbet ou Halwa

Servi avec du  
Riz Basmati

### Menu Royal 25.00€

#### Entrées

##### Assortiment de Grillades indiennes

ou

##### Assortiment de Beignets de Légumes

Servi avec nu  
Naan Nature, Fromage  
ou Légumes

#### Plats

##### Agneau Curry

Morceaux d'agneau avec sauce curry  
légèrement épicés

ou

##### Poulet Shahi Korma

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

ou

##### Paalik Paneer

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

ou

##### Baingan Bharta Curry d'aubergines

#### Desserts

Gulab jamun ou Sorbet ou Halwa



## **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.



<b>Biryani Kashmiri</b>	-----	<b>17€50</b>
<i>Agneau, poulet, crevettes et riz aux différentes épices. Sauce curry séparée</i>		
<b>Biryani Poulet</b>	-----	<b>14€50</b>
<i>Poulet desossé et riz aux différentes épices. Sauce curry séparée</i>		
<b>Biryani Agneau</b>	-----	<b>15€50</b>
<i>Agneau desossé et riz aux différentes épices. Sauce curry séparée</i>		
<b>Biryani Bœuf</b>	-----	<b>14€50</b>
<i>Bœuf desossé et riz aux différentes épices. Sauce curry séparée</i>		
<b>Biryani Crevettes</b>	-----	<b>15€00</b>
<i>Crevettes décortiquées et riz aux différentes épices. Sauce curry séparée</i>		
<b>Biryani Légumes</b>	-----	<b>13€00</b>
<i>Différents légumes et riz aux différentes épices. Sauce curry séparée</i>		







## Pain Maison



## Naan



**Chappati**-----2€00

Pain nature à la farine complète, pâte non levée

**Naan**-----2€00

Pain nature à la farine blanche, pâte levée

**Naan au Fromage**-----4€00

Pain au fromage à la farine blanche, pâte levée

**Naan Roghni**-----3€00

Pain à la farine blanche beurré

**Naan Kasmiri**-----5€00

Spécialité douce du Kashmir

**Naan Légumes**-----3€50

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

**Chillie Cheese**-----5€00

Pain au fromage et piments

**Butter Naan**-----2€50

Pain au beurré



## Plats Légumes



**Aloo Saag**-----9€00

Pommes de terres et Epinards sauce à la crème fraîche

**Aloo Gobi**-----9€00

Pommes de terres et chou-fleur sauce curry

**Baingan Bharta**-----10€00

Curry d'aubergines

**Mix Légumes**-----9€00

Légumes variés sauce à la crème fraîche

**Paalik Paneer**-----9€00

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

**Matar Paneer**-----9€00

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

**Dal Tarka**-----9€00

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





## Nos Plats



### Plats Bœuf

**Boeuf Tikka Massala**-----13€00

Tendres morceaux de bœuf marinés et grillés en sauce

**Boeuf Vindaloo**-----13€00

Spécialité du sud de l'Inde

**Boeuf Madras**-----13€00

Spécialité de Madras

**Boeuf Sagwala**-----13€50

Curry de bœuf aux épinards

**Boeuf Shahi korma**-----13€50

Boeuf avec noix de cajou, amandes et pistaches en sauce

**Boeuf Curry**-----13€00

Boeuf préparé avec des tomates, coriandre, ail, gingembre



### Fruits de Mer



**Crevettes Massala**-----14€00

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

**Crevettes Kashmire**-----14€00

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

**Crevettes Madras**-----14€00

Crevettes décortiquées avec sauce madras légèrement épicés

**Crevettes Jalfrezi**-----14€00

Crevettes décortiquées préparé avec des oignons et des poivrons, très épicé

**Poisson Punjabi**-----13€50

Lieu-noir cuit au tandoor avec une sauce Curry légèrement épicés

**Gambas Tandoori Masala**-----23€00

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



### Riz Basmati



**Riz Basmati Nature**-----3€00

Riz basmati légèrement parfumé

**Riz Pullao**-----5€00

Riz basmati aux petits pois

**Riz Kashmiri**-----5€50

Riz basmati aux fruits secs sucrés

**Riz Légumes**-----5€00

Riz basmati aux légumes

**Riz Chana**-----5€00

Riz basmati avec pois chiche et herbes indiennes



## Menus

### Menu Midi 16.00€

#### Entrées

**Salade (Poulet ou Crevettes)**  
Salade verte servie avec tomates,  
concombre



ou

#### Poulet Tikka

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

ou

#### Samoussa de Légumes

Chaussons de petits pois et  
pommes de terres

Servi avec nu  
Naan Nature, Fromage

#### Plats

#### Poulet Curry

Morceaux de poulet servi dans une  
sauce Curry légèrement épicés

ou

#### Keema Matar

viande d'agneau hachée au curry, petits pois

ou

#### Dal Tarka

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

Servi avec du  
Riz Basmati

#### Desserts

Kheer ou Sorbet ou Halwa  
une boule

#### Samoussa

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  
ou Naan Fromage

ou

#### Aloo Pak

Pommes de terre enrobés dans de  
la farine de pois chiche

#### Dal Makheni

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

#### Riz Basmati

Servi avec un  
Naan Nature  
ou Naan Fromage

### Menu Thali du Midi 13€00

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



Supplément de 1.00€  
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  
ou 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  
ou Naan Fromage





## Menus

### Menu Spécial Couple 55€00

Menu Pour Deux Personnes

#### Entrées

Assortiment de Grillades  
indiennes

et

Assortiment de Beignets  
de Légumes

Servi avec nu  
Naan Nature, Fromage  
ou Légumes

Servi avec du  
Riz Basmati

#### Desserts

Kheer ou Sorbet

Kulfi ou Gulab jamun

#### Plats

##### Butter Chicken

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

ou

##### Agneau Tikka Massala

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

ou

##### Biryani Kashmir

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

ou

##### Crevettes Madras

Crevettes décortiquées avec sauce  
madras légèrement épicés

### Menu Vegetarian 19.90€

#### Entrées

##### Mix Pakora

Différents beignets de légumes

ou

##### Raita

Salade de concombre et tomate  
au yaourt et crème fraîche

ou

##### Samoussa de Légumes

Chaussons de petits pois et  
pommes de terres

Servi avec nu  
Naan Nature, Fromage  
ou Légumes

Servi avec du  
Riz Basmati

#### Desserts

Kheer ou Sorbet ou Halwa

#### Plats

##### Aloo Saag

Pommes de terres et Epinards sauce  
à la crème fraîche

ou

##### Dal Tarka

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

ou

##### Baingan Bharta

Curry d'aubergines





**Dessert**



- Glace ou Sorbets deux Boules**-----4€00  
*(Chocolat, citron, fruits de la passion, mangue, noix de coco, pistache, vanille)*
- Kulfi**-----5€00  
*Glacé maison au lait, noix de cajou et pistaches*
- Gulab Jamun**-----5€00  
*Gâteau à la poudre de lait et au sirop de safran*
- Kheer**-----5€00  
*Riz au lait, amandes et pistaches*
- Halwa**-----5€00  
*Gâteau de Semoule*
- Halwa Carrat**-----5€00  
*(Gâteau du chef)*
- General**-----6€50
- Colonial**-----6€50



**Lassi (Boisson Maison)**



- Lassi**-----6.00€  
*Mangue ou Banane ou Rose*
- Lassi Nature ou Salée**-----5.50€
- Lassi (Caraffe)**-----11.00€

**Boissons Chaudes**

- Café**-----2.00€
- Café Crème**-----3.00€
- Thé Moisan**-----3.50€
- Thé Punjab**-----4.00€
- Thé Menthe**-----3.50€

**Eau Minéral**

- |                                    |       |       |
|------------------------------------|-------|-------|
|                                    | 1/2L  | 1L    |
| <b>Evian, San Pellegrino</b> ----- | 3.50€ | 6.00€ |





**Apéritifs Alcool**

<b>Cocktail Royal Indien</b>	-----	<b>7.00€</b>
<b>Cocktail Alize</b>	-----	<b>7.00€</b>
<b>Martini-5cl</b>	-----	<b>5.00€</b>
<i>Rouge ou Blanc</i>		
<b>Porto-5cl</b>	-----	<b>5.00€</b>
<b>Kir</b>	-----	<b>5.50€</b>
<b>Coco Punch</b>	-----	<b>7.00€</b>
<b>Passion Punch</b>	-----	<b>7.00€</b>
<b>Ti Punch</b>	-----	<b>6.00€</b>
<b>Mojito</b>	-----	<b>7.00€</b>
<b>Sex on the Beach</b>	-----	<b>7.00€</b>
<b>Pinacolada</b>	-----	<b>7.00€</b>
<b>Zombie</b>	-----	<b>7.00€</b>
<b>J&amp;b-4cl</b>	-----	<b>5.50€</b>
<b>Johnnie Walker Red -4cl</b>	-----	<b>5.50€</b>
<b>Pastis ou Ricard</b>	-----	<b>5.00€</b>
<b>Whisky Coca</b>	-----	<b>7.00€</b>

**Bières**

<b>Bière Indienne-33cl</b>	-----	<b>6.00€</b>
<b>Heineken-25cl</b>	-----	<b>5.00€</b>
<b>1664-25cl</b>	-----	<b>5.00€</b>

**Boisson fraiche**

<b>CocoLada</b>	-----	<b>5.00€</b>
<b>Passion Tropic</b>	-----	<b>5.00€</b>
<b>Magic Amazon</b>	-----	<b>5.00€</b>
<b>Sand Island</b>	-----	<b>5.00€</b>
<b>Cocktail Taj Mahal</b>	-----	<b>5.00€</b>
<b>Jus de Fruit</b>	-----	<b>3.50€</b>
<i>Orange, Mangue, Ananas</i>		
<b>Coca Cola</b>	-----	<b>3.50€</b>
<b>Orangina,Schwepes,Ice Tea,Soda,Sirops</b>	-----	<b>3.50€</b>







## Vins



### Blancs

75cl

37.5cl

<i>Sancere-Domaine Les Buissones</i>	30.00€	16.00€
<i>Muscadet-Les Roches Noires</i>	20.00€	12.00€
<i>Monbazillac-Molleux</i>	24.00€	12.00€
<i>Bordeaux-Pichon le Roc</i>	20.00€	12.00€
<i>Sauvignon</i>	22.00€	12.00€

### Rouges

75cl

37.5cl

<i>Château Lafont</i>	21.00€	*****
<i>Bordeaux</i>	20.00€	*****
<i>Chinon-Les Bernières</i>	21.00€	12.00€
<i>Pessac Léognan-Château Bruillau</i>	32.00€	17.00€
<i>Saumur Champigny-La Houderay</i>	21.00€	12.00€
<i>Brouilly-Victor Berard</i>	25.00€	13.00€
<i>Saint émilion-Château La pointe Bouquey</i>	33.00€	17.00€
<i>Vin Indien</i>	30.00€	17.00€
<i>Graves-Château Lanette</i>	26.00€	14.00€
<i>Médoc-Château Clair Moulin</i>	28.00€	15.00€
<i>Cotes du Rhone-Domaine La Croix dubuis</i>	21.00€	12.00€

### Rosé



75cl



37.5cl

<i>Cotes de Provence-Henri Gaillard Provence</i>	23.00€	12.00€
<i>Tavel</i>	25.00€	13.00€
<i>Vin Indien</i>	30.00€	17.00€
<i>Cabernet-de Afnju</i>	22.00€	12.00€
<i>Bordeaux</i>	21.00€	12.00€

*Verre au Vin* \_ Blanc, Rosé, Rouge ----- 3.50€

*Verre au Vin* \_ Côtes de Gascogez (Sucrée et fruitée) ----- 4.50€

### Digestifs

*Get 27-4cl* ----- 5.50€

*Armagnac-4cl* ----- 5.50€

*Cognac-4cl* ----- 5.00€

### Champagne

50.00€

