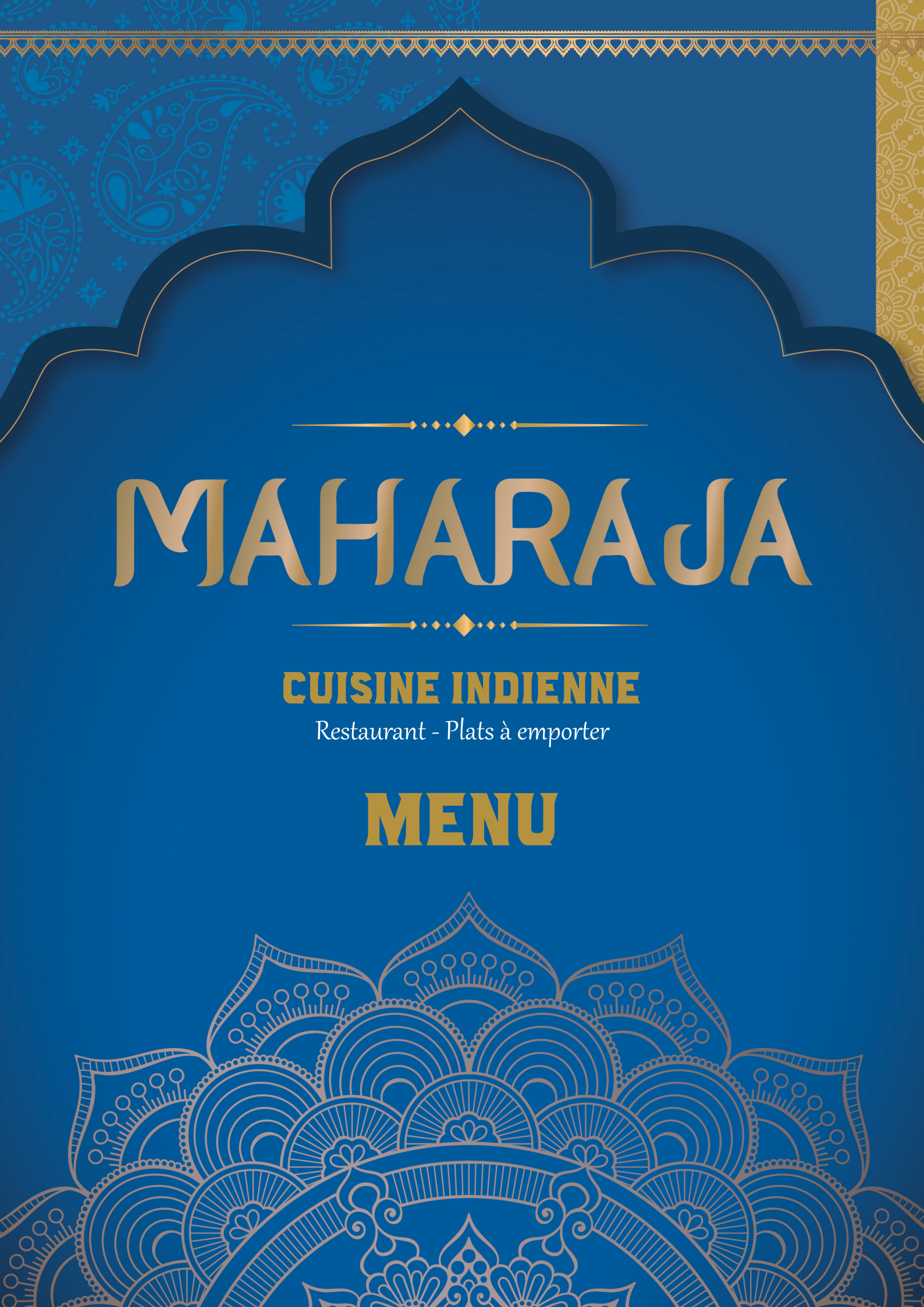




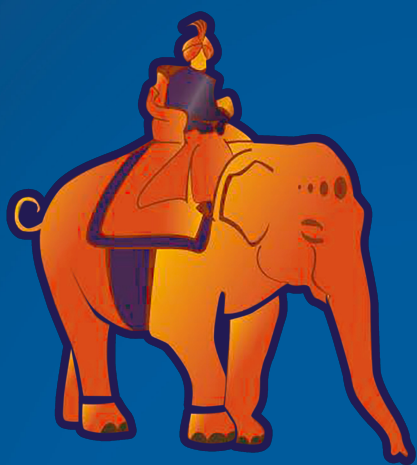
MAHARAJA

CUISINE INDIENNE

Restaurant - Plats à emporter

MENU

MAHARAJA



Maharaja est un titre qui, dans l'Inde, servit à désigner les Rois et les Empereurs dès l'époque des Kushana (II^e s.), mais qui fut surtout utilisé à partir des Gupta (IV^e-V^e s.).

Il fut également utilisé pour désigner des Princes feudataires, titulaires d'un fief, dépendants à ce titre d'un Suzerain. (Les États des Maharajas ont été intégrés à l'Inde entre 1947 et 1950).

LE TANDOOR

Le Tandoor est un élément essentiel dans la réalisation de la cuisine Pakistanaise et Indienne.

Ce four, réalisé en terre naturelle mélangée avec de la paille et du sucre de canne, permet de maintenir une température suffisante et constante.

Il est continuellement chauffé avec du charbon de bois.

Les grillades, (poisson, poulet, viandes) sont disposées sur des tiges à broches, placées verticalement à l'intérieur.



Entrées Tandoori

- | | |
|--|-------|
| 1. POULET TANDOORI - Poulet mariné au yaourt et aux épices puis doré au Tandoor | 5€50 |
| 2. POULET TIKKA - Poulet mariné aux épices puis cuit en brochette au Tandoor (peu épicé) | 6€00 |
| 3. AGNEAU TIKKA - Agneau mariné aux épices puis cuit en brochette au Tandoor (peu épicé) | 7€50 |
| 4. POISSON TIKKA - Poisson mariné aux épices puis cuit en brochette au Tandoor (peu épicé) | 8€00 |
| 5. SEEKH KABAB - Brochette de viande d'agneau hachée épicée et cuite au Tandoor (peu épicé) | 5€50 |
| 6. GAMBAS TANDOORI - Gambas décortiquées marinées aux épices et aromates et cuites au Tandoor | 15€00 |
| 7. MIX GRILL MAHARAJA - 2 Agneau Tikka, 2 Poulet Tikka, 2 Pakora, 2 Seek Kabab, 2 Gambas (2 personnes) | 20€00 |

Entrées légumes et autres spécialités

- | | |
|--|------|
| 8. BENGAN PAKORA - Beignets d'aubergine | 4€50 |
| 9. OIGNONS PAKORA - Beignets d'oignons | 4€50 |
| 10. ALOO PAKORA - Beignets de pommes de terre | 4€50 |
| 11. MIX PAKORA - Beignets d'aubergine, de pommes de terre et d'oignons | 5€00 |
| 12. CREVETTES PAKORA - Beignets de crevettes | 5€00 |
| 13. SABZI SAMOSAS - 2 cornets frits aux légumes | 5€50 |
| 14. RAÏTA - Légumes au yaourt et aux épices | 4€00 |
| 15. RAÏTA PRAWN - Crevettes au yaourt, aux légumes et aux épices | 6€00 |
| 16. SALADE DE CREVETTES - Salade, tomates, concombre, maïs, crevettes | 7€50 |
| 17. SALADE MAISON - Salade, tomates, concombres, maïs, olives, carottes râpées | 4€50 |

Nos riz

- | | |
|--|------|
| 18. RIZ BASMATI - Riz Basmati | 3€50 |
| 19. RIZ KASHMIRI - Riz aux fruits secs | 4€00 |
| 20. RIZ MATAR - Riz aux petits pois | 4€00 |

Les amateurs de cuisine pimentée sont priés de le mentionner au moment de la commande.

Nos Pains

Tous les Naans sont cuits au Tandoor.

21. NAAN - Pain indien à pâte levée	2€50
22. NAAN FROMAGE - Pain au fromage	4€00
23. ALOO PARATHA - Pain aux légumes variés	4€00
24. CHAPATI - Pain indien à pâte non levée	2€50
25. PARAHTA - Pain indien à la pâte levée et au beurre	3€00
26. PESHWARI NAAN - Pain aux fruits secs	4€00
27. GARLIC NAAN - Pain à l'ail	4€00
28. CHEESE GARLIC NAAN - Pain au fromage et à l'ail	4€50
29. POULET TIKKA NAAN - Pain de farine blanche fourré au poulet grillé	4€00
30. OIGNONS NAAN - Pain fourré aux oignons et aux fines herbes	3€50
31. PUNJAB NAAN - Pain fourré au gingembre, piment vert, et fines herbes (très relevé)	4€50

Plats végétariens

Les plats Végétariens sont servis avec riz.

32. MIX SABZI - Mélange de légumes	11€50
33. DAL TADKA - Lentilles, oignons, coriandre (peu épicé)	10€50
34. DAL MAKNI - Lentilles préparées avec crème fraîche, noix de coco, noix de cajou et amandes (très doux)	12€00
35. PALAK PANEER - Épinards et fromage préparés au curry avec de la coriandre fraîche	12€50
36. CHAMPIGNONS MASSALA - Champignons, sauce aux oignons, tomates, poivrons, fines herbes	11€50
37. ALOO GOBI - Choux fleur et pommes de terre au curry et coriandre fraîche	11€50
38. DAL PALAK - Lentilles indiennes et épinards (peu épicé)	11€50
39. BAĠGAN BHARTA - Caviar d'aubergine grillées au Tandoor avec sauce tomates oignons et coriandre	12€50
40. ALOO SAG - Épinards, pommes de terre, épices	11€00

Les amateurs de cuisine pimentée sont priés de le mentionner au moment de la commande. *Relevé à la demande.

Le Poulet

Les plats sont accompagnés de riz basmati.

- | | |
|---|-------|
| 41. POULET CURRY - Poulet à la sauce curry traditionnelle de l'Inde du Nord* | 13€50 |
| 42. POULET VINDALOO - Curry de poulet mijoté aux pommes de terre, sauce vindaloo, ail et épices Indiennes* (très épicé) | 14€50 |
| 43. POULET MADRES - Poulet avec sauce épicée traditionnelle de l'Inde du sud (très épicé) | 14€00 |
| 44. POULET SHAHI KORMA - Poulet aux noix de cajou, amandes, raisins secs, noix de coco et crème fraîche (très doux) | 14€00 |
| 45. POULET AU BEURRE - Poulet grillé au Tandoor, sa sauce au beurre, crème fraîche (très doux) | 14€50 |
| 46. POULET TIKKA MASSALA - Poulet cuit au Tandoor dans une sauce aux poivrons, tomates, oignons, gingembre | 14€00 |
| 47. POULET KARAÏ - Poulet aux oignons, tomates, poivrons, piments vert, gingembre, coriandre et épices* | 14€50 |
| 48. POULET PALAK - Poulet aux épinards aux épices indiennes | 14€50 |
| 49. POULET ROGANE JOSH - « Plat emblématique du Kashmir », Poulet, sauce tomate, oignons, épices (peu épicé) | 14€00 |
| 50. POULET DAL - Poulet aux lentilles indiennes* | 15€00 |
| 51. POULET CHAMPIGNONS - Poulet aux champignons parfumé aux épices Indiennes | 15€00 |

L'agneau

Les plats sont accompagnés de riz basmati.

- | | |
|---|-------|
| 52. AGNEAU CURRY - Gigot d'agneau à la sauce curry traditionnelle de l'Inde du Nord* | 15€00 |
| 53. AGNEAU VINDALOO - Curry d'agneau mijoté aux pommes de terre, vinaigre, ail et épices indiennes (très épicé) | 16€00 |
| 54. AGNEAU MADRAS - Curry de gigot d'agneau aux épices de l'Inde du Sud (très épicé) | 15€50 |
| 55. AGNEAU SHAHI KORMA - Agneau aux noix de cajou, amandes, raisins secs, noix de coco et crème fraîche (très doux) | 16€00 |
| 56. AGNEAU BENGAN - Agneau aux aubergines grillées au Tandoor | 16€50 |
| 57. AGNEAU TIKKA MASSALA - Gigot d'agneau doré au Tandoor au beurre et aux tomates, oignons et gingembre* | 17€00 |
| 58. AGNEAU KARAÏ - Gigot d'agneau aux oignons, tomates, poivrons gingembre, piments verts, coriandre et épices* | 16€50 |
| 59. AGNEAU PALAK - Agneau aux épinards, dans une sauce crémeuse aux fines épices indiennes | 16€50 |
| 60. AGNEAU ROGANE JOSH - « Plat emblématique du Cachemire », Agneau, sauce tomate, oignons, épices (peu épicé) | 15€50 |
| 61. AGNEAU SAHI DAL - Agneau cuisiné aux lentilles indiennes dans une crème aux noix de cajou et d'amandes | 16€50 |

Les amateurs de cuisine pimentée sont priés de le mentionner au moment de la commande. *Relevé à la demande.

Poissons et fruits de mer

Les plats sont accompagnés de riz basmati.

- | | |
|---|-------|
| 62. POISSON MASSALA - Poisson cuit au Tandoor dans une sauce aux épices, poivrons, tomates, oignons | 15€50 |
| 63. CURRY DE POISSON - Filets de poisson sauce curry | 15€50 |
| 64. POISSON MADRAS - Filets de poisson à la sauce Madras traditionnelle du sud de l'Inde (très épicé) | 15€50 |
| 65. POISSON CHAMPIGNONS - Filets de poisson aux champignons, tomates, crème fraîche, amandes, noix de cajou, noix de coco et raisins secs | 16€00 |
| 66. POISSON ÉPINARDS - Filets de poisson aux épinards et aux épices | 16€00 |
| 67. JINGA CURRY - Crevettes sauce curry | 15€50 |
| 68. JINGA MASSALA - Crevettes à la sauce poivrons, tomates, oignons et citron* | 15€50 |
| 69. JINGA SAHI KORMA - Crevettes à la sauce de noix de cajou, amandes, noix de coco et crème fraîche (très doux) | 16€00 |
| 70. JINGA MADRAS - Crevettes sauce Madras traditionnelle au Sud de l'Inde (très épicé) | 15€50 |
| 71. GAMBAS CURRY - Gambas grillées à la sauce curry | 18€50 |
| 72. GAMBAS MADRAS - Gambas à la sauce madras traditionnelle du sud de l'Inde (très épicé) | 18€50 |
| 73. MAHARAJA GAMBAS - Gambas grillées au Tandoor à la sauce noix de cajou, noix de coco, amandes et crème fraîche (très doux) | 19€50 |

Spécialités Byriani

Les plats sont mijotés dans le riz basmati à base de 25 épices (peu épicé).

- | | |
|---|-------|
| 74. AGNEAU BYRIANI - Agneau épicé avec tomates, noix de cajou, raisins secs et amandes | 16€00 |
| 75. POULET BYRIANI - Poulet épicé et son riz basmati | 14€50 |
| 76. SABZI BYRIANI - Riz basmati aux légumes et épices | 13€00 |
| 77. CREVETTES BYRIANI - Crevettes décortiquées épicées et son riz basmati | 17€00 |
| 78. MAHARAJA BYRIANI - Poulet, agneau, crevettes cuits au Tandoor dans un riz basmati agrémenté de crevettes et légumes (spécialité de la maison) | 19€00 |

Les desserts

- | | |
|--|------|
| 79. SUJI HALWA - Gâteau de semoule aux fruits secs | 3€00 |
| 80. KULFI - Glace indienne maison, fruits secs | 4€50 |
| 81. GULAB JAMLIN - Gâteau au sirop rose | 4€00 |
| 82. SORBET - 2 boules de glace au choix (mangue, fruit de la passion, chocolat, vanille, fraise) | 3€50 |

Les amateurs de cuisine pimentée sont priés de le mentionner au moment de la commande. *Relevé à la demande.

Les Menus

Menus uniquement sur place.

MENU THALI

11€50

Sauf week-end et jours fériés
Uniquement le Midi

PLAT

(Avec riz basmati)

Pakora mix

Poulet Curry

+ 1 Naan fromage ou nature
+

DESSERT

Glace ou Suji Halwa

(gâteau de semoule) ou café

MENU EXPRESS

14€50

Sauf week-end et jours fériés
Uniquement le Midi

PLAT

(Avec riz basmati)

Poulet Curry ou Végétarien au choix

ou Poulet Sahi Korma

ou Poulet Tikka Massala

+ 1 Naan fromage ou à l'ail
+

DESSERT

Glace ou Suji Halwa

(gâteau de semoule)
ou Café

MENU TAJ

18€50

ENTRÉE

Pakora mix ou Poulet Tandoori

ou Raïta

+

PLAT

(Avec riz basmati)

Poulet Curry ou Agneau Curry

ou Dal Palak

+

DESSERT

Glace ou Suji Halwa

(gâteau de semoule)

MENU VÉGÉTARIEN

18€00

ENTRÉE

Mix Pakora

ou Samossa

ou Raïta

+

PLAT

Végétarien au choix

+

DESSERT

Glace ou Suji Halwa

(gâteau de semoule)

Kulfi non compris dans les menus.

Les Menus

Menus uniquement sur place.

MENU PUNJAB

21€90

COCKTAIL MAISON (14cl)

+

ENTRÉE

Pakora mix ou Poulet Tandoori

ou Poulet Tikka

ou Seekh Kabab

+

PLAT

(Avec riz basmati)

Agneau Shahi Korma ou Agneau

Curry ou Poulet Vindaloo ou Poulet

Shahi Korma ou Légumes Mix

+

DESSERT

au choix

MENU ENFANT (-12 ans)

Boissons comprises

10€50

PLAT

Poulet (Sauce douce)

ou Agneau (Sauce douce)

+ Riz

ou Poulet nugget, frites

+

DESSERT

Glace 1 boule

MENU MAHARAJA

27€00

APÉRITIF

Whisky (Clan Campbell / JB /
Johnny Walker)

ou Martini ou Cocktail ou Kir

+

ENTRÉE

Agneau Tikka ou Poulet Tikka

ou Poisson Tikka

ou Beignets de légumes

+ 1 Naan au choix

+

PLAT

(Avec riz basmati)

Poulet Tikka Massala

ou Poulet Karai

ou Agneau Madras

ou Agneau Shahi Korma

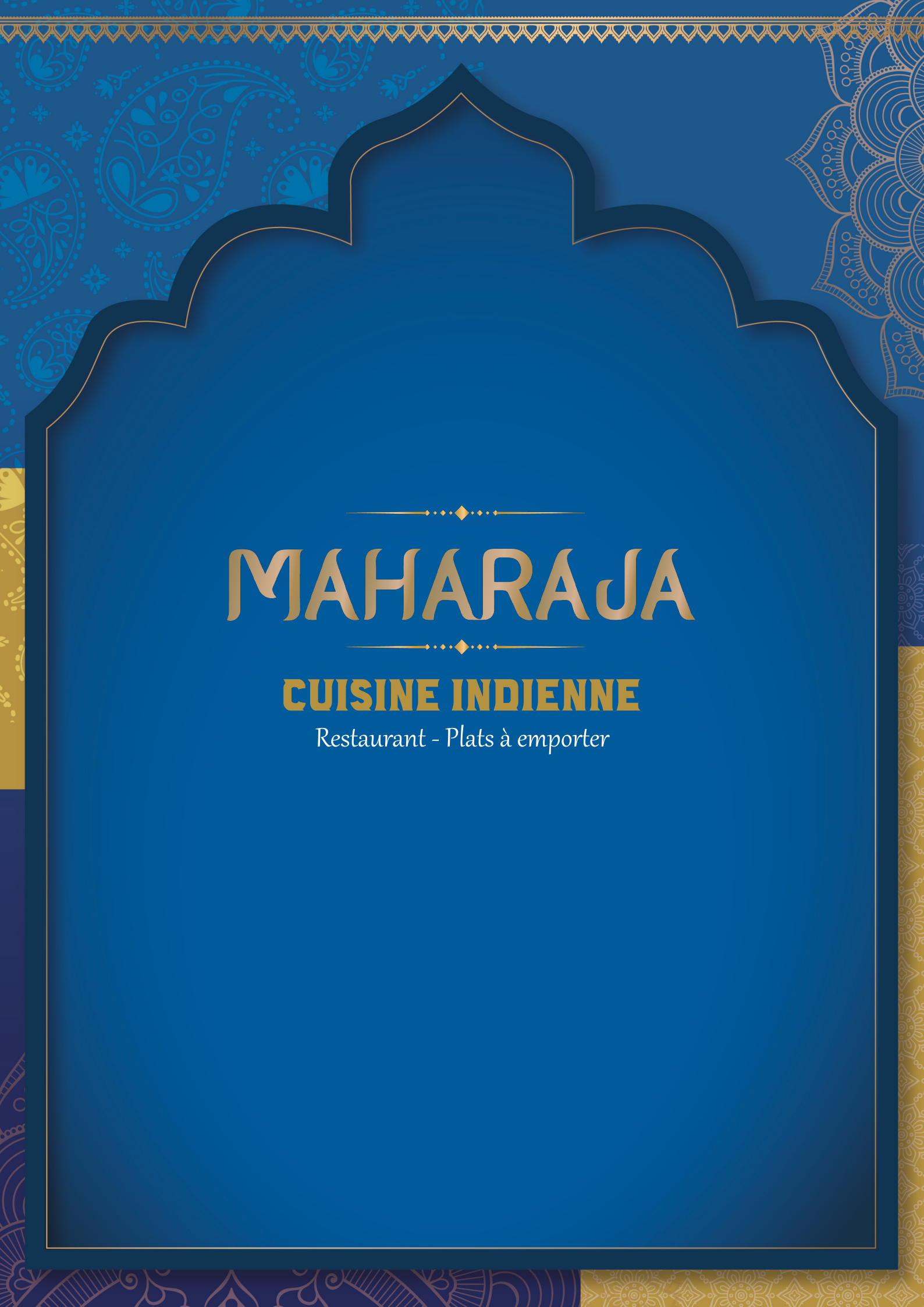
ou Poisson Massala

ou Poisson Curry

+

DESSERT

au choix



MAHARAJA

CUISINE INDIENNE

Restaurant - Plats à emporter

Bienvenue au Maharaja

IMPORTANT ! SI VOUS AVEZ DES ALLERGIES ALIMENTAIRES,
RENSEIGNEZ-VOUS. NOS PLATS
ET DESSERTS PEUVENT CONTENIR DES ALLERGÈNES.

Informations allergènes : si vous êtes allergique à certains aliments,
en cas de doutes, n'hésitez pas à vous renseigner sur nos préparations
que vous consommez sur place ou que vous emportez.

Nous vous informons que nos pains, nos plats et nos desserts sont susceptibles
de contenir des allergènes tels que : céréales contenant du gluten
et produits à base de ces céréales' laits et produits laitiers (y compris du lactose),
poissons et produits à base de poisson, crustacés
et produits à base de crustacés (crevettes et gambas).

