



LE PUNJAB VOUS PROPOSE SA GASTRONOMIE INDIENNE AUX ÉPICES DOUCES ET PARFUMÉES. TOUS NOS PLATS SONT PRÉPARÉS SUR COMMANDE, AVEC DES PRODUITS FRAIS. LORS DE VOTRE COMMANDE, N'HÉSITEZ PAS À NOUS DEMANDER DE RELEVER TOUS LES PLATS OU VOS PAINS. MERCI DE NOUS SOLLICITER EN CAS D'ALLERGIE.

PAINS MAISON HOME-MADE BREADS

NAN Pâte à pain levée à la farine blanche nature	2.20
CHAPPATI Pain nature, farine complète pâte non levée	2.00
CHEESE NAN Pâte à pain levée fourrée au fromage	3.90
PARATA Pâte à pain de farine complète beurrée non levée	3.50
ALLO PARATA Pain fourré aux légumes variés	3.90
KASHMIRI NAN	4.50
Pain de farine blanche fourrée de pistache et amandes	
TILL NAN	3.00
Pâte à pain levée parfumée aux graines de sésame	
GARLIC NAN Nan à l'ail	3.30
CHEESE NAN GARLIC	4.50
Pâte à pain levée fourrée au fromage à l'ail	
LAMB TIKKA NAN Pain de farine blanche fourrée à l'agneau grillé (relevé à la demande)	4.90
CHICKEN TIKKA NAN Pain de farine blanche fourrée au poulet grillé (relevé à la demande)	4.90
KEEMA NAN Pain de farine blanche fourrée à la viande hachée, coriandre et épices	4.90
OIGNON NAN	4.00
Pain fourré aux oignons et fines herbes	
NAN PUNJAB	5.00
Pain fourré gingembre, piments vert et fines herbes (très relevé)	

حلال

ENTRÉES - STARTERS

MIXED PAKORA	6.90
Assortiment de beignets de légumes : oignons, aubergines, pommes de terre	
FISH PAKORA	7.50
Beignets de poisson, aux épices	
CHICKEN PAKORA	7.00
Beignets de poulet et fines herbes	
OIGNON PAKORA	5.50
Rondelles d'oignons en beignets	
PIMENT PAKORA	6.50
Piment et fines herbes en beignets	
SHRIMPS PAKORA	6.50
Beignets de crevettes, aux épices	
SAMOSA LÉGUMES	7.50
Beignet en triangle fourré de légumes et fines herbes	
SAMOSA VIANDE	6.00
Beignet en triangle fourré viande achée et petits pois, fines herbes	
SALADE MIXTE	6.00
Salade, concombres, tomates, maïs et fines herbes	
SALADE TANDOORI	7.50
Salade, poulet grillé, tomates, concombres et olives	
RAITA	5.50
Concombres, tomates, maïs, yaourt et fines herbes	
CHICKEN TANDOORI	7.40
Cuisse de poulet grillé au four tandoori, aux épices	
CHICKEN TIKKA	8.90
Poulet désossé mariné aux épices et grillé au four tandoori	
LAMB TIKKA	9.90
Agneau mariné aux épices et grillé au four tandoori	
FISH TIKKA	9.00
Morceaux de poissons marinés aux épices et grillés au four tandoori	
BARA-KABAB	8.50
Jarret d'agneau grillé au four tandoori	
SHEEK KABAB	7.50
Agneau haché en brochette avec oignons, menthe, coriandre fraîche, herbes, épices et grillé au four tandoori	
GAMBAS TANDOORI	19.00
Gambas décortiquées émincées en sauce et grillées au four tandoori	
PUNJAB MIXTE GRILL (pour 1 personne)	14.50
Mélange de grillades au four tandoori : sheek kabab, poisson, poulet, agneau	
PUNJAB MIXTE GRILL (pour 2 personnes)	27.00
Mélange de grillades au four tandoori : sheek kabab, poisson, poulet, agneau	
PUNJAB MIXTE BEIGNETS (pour 1 personne)	11.50
Mélange de beignets: chicken pakora, oignons, aubergines, samosa légumes, fish pakora, pommes de terre, crevettes, alco tikki	
PUNJAB MIXTE BEIGNETS (pour 2 personnes)	21.00
Mélange de beignets: chicken pakora, oignons, aubergines, samosa légumes, fish pakora, pommes de terre, crevettes	



PLATS DE POULET - CHICKEN

CHICKEN MADRAS (spécialité du sud de l'Inde) Poulet aux épices	12.50	CHICKEN VINDALOO Poulet, avec pommes de terre et épices	12.90
CHICKEN KORMA Poulet aux noix de cajou, amandes, crème fraîche	13.50	CHICKEN BALTI Poulet désossé avec sauce tomate, oignons, poivrons, coriandre	13.50
CHICKEN CURRY Poulet aux fines herbes	11.50	CHICKEN GINGER Poulet au gingembre aux épices	12.90
CHICKEN TIKKA MASSALA Poulet désossé grillé au four tandoori, avec sauce aux épices	13.50	CHICKEN DOPIAZA Poulet aux oignons et épices	12.90
BUTTER CHICKEN Morceaux de poulets grillés revenus dans une sauce au beurre	14.00	CHICKEN PALAK Poulet aux épinards et épices	13.50
		CHICKEN PUNJAB Poulet avec oignons, tomates, gingembre, piment vert, épices et coriandre (très relevé)	15.00

PLATS DE BOEUF - BEEF

BEEF CURRY Boeuf aux fines herbes	12.00	BEEF DOPIAZA Boeuf aux oignons et épices	13.50
BEEF MADRAS (spécialité du sud de l'Inde) Boeuf aux épices	13.00	BEEF BAIGAN Boeuf, aubergines, épices	14.00
BEEF VINDALOO Boeuf aux pommes de terre et épices	13.40	BEEF PALAK Agréable mélange de boeuf, épinards	14.50
BEEF KORMA Boeuf aux noix de cajou, amandes, crème fraîche et raisins secs	14.50	BEEF KARAH Boeuf avec oignons, tomates, poivrons, gingembre et coriandre	14.50
		BEEF PUNJAB Boeuf avec oignons, tomates, gingembre, piment vert, épice et coriandre (très relevé)	16.00
		BEEF DALL Boeuf au dall de lentilles et fines herbes	15.00

PLATS POISSONS & CREVETTES - FISH & SHRIMPS

FISH BANGALI (lieu noir) Poivrons, tomates, morceaux de poisson grillés et épices	14.00	SHRIMPS ROYAL KORMA Crevettes aux noix de cajou et amandes avec crème fraîche	15.00
FISH MADRAS (lieu noir) Poisson aux épices (spécialité du sud de l'Inde)	13.70	SHRIMPS PUNJAB Crevette avec oignons, tomates, gingembre, piment vert, épice et coriandre (très relevé)	16.50
FISH TIKKA MASSALA (lieu noir) Poisson avec coriandre, épices	13.30	GAMBAS MASSALA (16/20) Gambas grillées au four tandoori préparées avec sauce	23.00
FISH PUNJAB (lieu noir) Poisson avec oignons, tomates, gingembre, piment vert, épice et coriandre (très relevé)	15.50	GAMBAS PUNJAB (16/20) Gambas oignons, tomates, gingembre, piment vert, épice et coriandre (très relevé)	26.00
SHRIMPS MADRAS Crevettes aux épices (spécialité du sud de l'Inde)	14.00	GAMBAS ROYAL KORMA (16/20) Gambas noix de cajou et amandes avec crème fraîche	24.50

Origine viandes : 

AGNEAU - LAMB

LAMB MADRAS Agneau aux épices (spécialité du sud de l'Inde)	14.00	LAMB KARAH Agneau avec oignons, tomates, poivrons, gingembre et coriandre	14.90
LAMB PALAK Agneau et épinards aux épices	14.50	LAMB PUNJAB Agneau avec oignons, tomates, gingembre, piment vert, épices et coriandre (très relevé)	17.50
LAMB KORMA Agneau aux noix de cajou, amandes, crème fraîche	15.50	LAMB BAIGAN Agneau aux aubergines et aux épices	15.00
LAMB VINDALOO Agneau aux épices avec pommes de terre	14.50	LAMB DOPIAZA Agneau aux oignons et épices	14.20
LAMB CURRY Agneau traditionnel, aux épices	13.50	LAMB TIKKA MASSALA Agneau désossé grillé au four tandoori, sauce aux épices	15.00
LAMB DALL Agneau au dall de lentilles et fines herbes	14.30	LAMB KEEMA Viande hachée avec pomme de terre, préparé aux fines herbes	15.50
		LAMB GINGER Agneau au gingembre, relevé	14.90

BYRIANIS

PLATS COMPLETS DE 25 ÉPICES CUIITS DANS LE RIZ SERVIS DANS LA SAUCE

BYRIANI CHICKEN Poulet désossé mijoté avec riz aux épices variées	16.50	BYRIANI BEEF Boeuf désossé mijoté avec riz aux épices variées	17.50
BYRIANI LAMB Agneau désossé mijoté avec riz aux épices variées	18.50	BYRIANI SHRIMPS Crevettes décortiquées avec du riz aux épices variées	19.00
BYRIANI VEGETABLES Légumes mélangés avec du riz aux épices variées	15.00	BYRIANI MAISON Mélange de toutes ses viandes avec du riz basmati aux épices variées	23.00

PLATS VÉGÉTARIENS - VEGETARIAN

MIXTE VEGETABLES Légumes mélangés avec noix de cajou, amandes et crème fraîche	12.00	BAIGAN BARTA Purée d'aubergines	11.00
PALAK PANEER Mélange d'épinard et fromage aux épices variées	10.50	DALL Lentilles aux épices	11.00
MATTER PANEER Mélange de petits pois et fromage en sauce douce	10.50	ALLO CURRY Pommes de terre aux fines herbes	10.00
DALL PALAK PANEER Mélange de lentilles, d'épinard et fromage aux épices variées	12.50	CHAMPIGNONS MASSALA Champignons aux fines herbes	10.50

RIZ BASMATI - BASMATI RICE

RIZ SAFRAN Riz au safran	4.50	KASHMIR PULAO Riz au safran mijoté dans un beurre avec fruits secs	5.90
MATTER PULAO Riz au safran avec petits pois	5.50		

POUR LES PLATS NON TERMINÉS QUE VOUS SOUHAITEZ
RAMENER CHEZ VOUS, UN SUPPLÉMENT DE 50 CENTIMES
VOUS SERA DEMANDÉ POUR L'EMBALLAGE.

MENUS

MENU EXPRESS MIDI À 16.00€

Tous les midis sauf le week-end et les jours fériés.

PLATS

Boeuf curry ou Poulet curry ou Fish curry ou Mix légumes
Servi avec du riz safran et un nan nature ou cheese nan

DESSERTS

Halwa ou Sorbet 1 boule au choix

MENU MIDI À 18.50€

Tous les midis sauf le week-end et les jours fériés.

ENTRÉES

Poulet tandoori ou Beignets de pommes de terre ou Salade mixte

PLATS

Poulet massala ou Purée d'aubergines ou Boeuf massala ou Dail
Servi avec du riz safran et un nan nature ou cheese nan

DESSERTS

Sorbet 2 boules au choix ou Halwa

MENU MIDI ET SOIR À 25.90€

ENTRÉES

Poulet tandoori ou Sheek kabab ou Mixed pakora ou Chicken pakora
Servi avec un nan nature ou cheese nan

PLATS

Lamb keema ou Boeuf madras ou Fish massala ou Palak paneer ou Poulet madras
servi avec du riz safran

DESSERTS

Sorbet 2 boules au choix ou Kufli

MENU MIDI ET SOIR À 31.90€

ENTRÉES

Poulet tikka ou Bata kabab ou Fish pakora ou Salade tandoori
Servi avec un nan nature ou cheese nan ou garlic nan

PLATS

Agneau madras ou Fish bangali ou Beef vindaloo ou Biryani légumes
servi avec du riz safran

DESSERTS

Riz au lait, coupe Punjab ou Kufli

MENU ENFANT À 12€

PLATS Poulet tikka ou Poulet Korma ou Poulet curry servi avec du riz safran et cheese nan DESSERTS Sorbet 1 boule au choix

CARTE DES CHAMPAGNES

NICOLAS FEUILLATTE Brut "Réserve Particulière"

Élégant et aérien, joliment floral.

NICOLAS FEUILLATTE Rosé

Aux arômes de mûre, framboise, groseille et de fraise.

NICOLAS MAILLART 1ER CRU

Attaque vivante et légère sublimée par une effervescence fine et fraîche.

NICOLAS MAILLART 1ER CRU ROSÉ

Attaque vivante et légère sublimée par une effervescence fine et fraîche.

20cl 37.5cl 75cl

20.00 37.00 65.00

21.00 70.00

65.00

70.00

CARTE DES VINS

ROUGES

	37.5cl	75cl
BORDEAUX aoc Château Roquetfort	13.00	24.50
Au nez boisé de vanille, de coco et de pain grillé.		
MARGAUX AOC CRU BOURGEOIS Château Pavil de Luze	25.00	47.00
Délicieusement Margaux, au caractère floral avec des notes grillées.		
CHATEAU MINUTY Cuvée Prestige		42.00
Texture onctueuse aux arômes de fruits et pain d'épices.		
BROUILLY AOC Château de Corcelles	15.00	27.00
Souple, gourmand et fruité, au nez de baies rouges.		
ST NICOLAS DE BOURGUEUIL Cuvée du Vieux Pressoir	14.00	27.00
Souple et plein, avec du fruit et des notes grillées.		
SAUMUR-CHAMPIGNY AOC Les Chanteraines	15.00	28.00
Gourmand et frais, au nez de bois de ronce et de framboise.		
CÔTES DU RHÔNE AOC Château les Trois Garçons	12.00	23.00
De la fraîcheur et un joli nez d'épices et de poivre.		
BOURGOGNE AOC Montagny Millebuis Vignerons de Buxy		32.00
Tendre et plein.		
PUISSEGUIN SAINT EMILION Les Hautes Cimes	15.00	29.00
Léger avec des notes fruitées.		
LANGUEDOC Domaine Clavel		25.00
Parfumés dès l'ouverture, sur des notes fruitées de framboise et de cassis.		
VIN INDIEN	15.00	29.00
Souple, il présente des arômes subtils de fruits rouges et d'épices.		

ROSÉS

CÔTES DE PROVENCE AOC Desbastides, Cave de St-Tropez	14.00	26.00
Pâle, saumoné, frais et élégant, aux arômes de zeste de mandarine.		
CHATEAU MINUTY Cuvée Prestige	22.00	40.00
Élégant et racé, avec de la fraîcheur et des arômes de pêche.		
CÔTEAUX D'AIX EN PROVENCE AOC Dne St-Julien les Vignes	13.00	25.00
Très pâle, gourmand et ciselé, au nez de grenadine.		
TAVEL AOC Prieuré de Montézargues	16.00	29.00
Ce Tavel à la robe rose vif s'ouvre sur un nez complexe.		
VIN INDIEN	15.00	29.00
Souple, fruité et parfumé en bouche.		

BLANCS

MUSCADET AOC Domaine de l'Aulnay	12.00	23.00
Bien sec et nerveux, légèrement perlant.		
MONTAGNY AOC Millebuis Vignerons de Buxy		27.00
Tendre et plein.		
CÔTES DE GASCogne Domaine de Maouries les Fruits		24.00
Moelleux et léger.		
VIN INDIEN	15.00	29.00
Souple, fruité et parfumé en bouche.		
CHABLIS AOP Olivier Savary		35.00
Sec et frais, au nez citronné et minéral.		

VINS EN CARAFE

UNIQUEMENT LE MIDI, SAUF LE WEEK-END ET JOURS FÉRIÉS	25cl	50cl
ROUGE IGP DES BOUCHES DU RHÔNE MERLOT	4.50	7.50
ROSÉ IGP DU VAR ST BARTHELEMY	4.50	7.50
BLANC IGP D'OC CHARDONNAY	4.50	7.50

EAUX MINÉRALES

EAU PLATE 50cl	3.00
EAU PLATE 100cl	5.00
EAU GAZEUSE 50cl	3.50
EAU GAZEUSE 100cl	6.00

SODAS

COCA, ORANGINA, OASIS, PERRIER, ICE TEA	4.00
---	------

LASSIE (BOISSON AU YAOURT) 33CL

NATURE	3.50
SALÉ OU SUCRÉ	4.50
MENTHE	4.50
MANGUE, ROSE OU BANANE	5.50

BIÈRES 33CL

HEINEKEN & 1664	5.00
KING FISHER	6.00
COBRA	6.00

APÉRITIFS

RICARD 2cl	5.50
MARTINI rosso ou bianco 5cl	6.50
AMERICANO Campari, Noilly-Prat, Martini	8.50
PORTO SAGRÉS 5cl	7.00
GIN TONIC, VODKA nature ou orange	8.50
VODKA GREY GOOSE	10.00
KIR 12cl (cassis, mûre ou pêche)	5.00

WHISKIES 4CL

J&B	7.50
JACK DANIEL'S	8.50
CHIVAS REGAL	9.50
CARDHU pur Malt	10.50



COCKTAILS

COCKTAILS 33CL

AVEC ALCOOL 8.00

- PONA rhum blanc, nectar de banane, jus d'ananas, banane, sirop de coco
- BOMBAY jus de citron, rhum blanc, sirop de menthe, nectar de banane
- MADRAS jus de mangue, cognac, rhum
- COCKTAIL MAISON sirop de rose, jus d'orange, mangue, gin, vodka
- PUNJAB rhum blanc, cannelle, cocktail de jus de fruits
- TI PUNCH rhum blanc, citron vert, sirop de canne (5cl)
- MOJITO rhum, citron vert, sucre de canne, menthe fraîche, Perrier
- HIMALAYA gin, nectar de poire, sirop de fraise, citron
- NAMASTE cognac, liqueur d'abricot, jus d'orange, sirop de fraise

SANS ALCOOL 6.90

- ANAR CALI jus de fruits, nectar de banane, sirop de grenadine
- SHALIMAR jus de goyave et ananas, citron, sirop de menthe
- KASHMIR Sirop d'orgeat, jus d'orange, jus de goyave, d'ananas
- GUJRATI nectar de poire et d'ananas, sirop de fraise, citron
- VIRGIN MOJITO citron vert, sucre de canne, menthe fraîche, Perrier





DESSERTS

KULFI glace indienne avec amandes et pistaches
KHEER riz au lait avec amandes,
pistaches, noix de coco, raisins secs
HALWA gâteau de semoule, noix de coco,
amandes, pistaches et safran

6.90
6.00

TARTE CITRON
TARTE AUX POMMES
TARTE CHOCOLAT
MI-CUIT CHOCOLAT
et sa boule de glace vanille

7.00
8.00
7.00
6.50

GLACES & SORBETS

COUPE PUNJAB vanille, pulpe de mangue
BANANA SPLIT banane, glace noix de coco,
chocolat, vanille et chantilly
3 BOULES au choix : vanille, chocolat,
coco, mangue, passion, pistache, citron vert, poire
COUPE DANEMARK
glace vanille, sauce chocolat, chantilly et amandes

7.50
9.00
7.50
8.00

SHANI rhum raisins, rhum blanc, citron
COUPE COLONEL sorbet citron, vodka
KASHMIR sorbet menthe, get 27
HINAN sorbet poire, poire williams
IRISH COFFEE chantilly, café, whisky
Supplément chantilly

8.50
8.50
8.50
8.50
9.50
1.00

DIGESTIFS 3CL

COGNAC	7.50
RHUM	7.50
CALVADOS	7.50
BAS-ARMAGNAC	7.50
GRAND-MARNIER, GET 27 ou 31	7.50
POIRE WILLIAMS	7.50
LIQUEUR :	8.50
ABRICOT, GINGEMBRE, ROSE, CARDAMENT & MANGUE	

BOISSONS CHAUDES

CAFÉ EXPRESSO	2.50
CAFÉ DÉCAFÉINÉ	2.50
CAFÉ CRÈME	3.50
CAFÉ GOURMAND	7.00
THÉ NATURE	3.30
THÉ MAISON PARFUMÉ	4.00
THÉ À LA MENTHE FRAÎCHE	4.50
THÉ AU GINGEMBRE	5.00
THÉ, INFUSION citron, tilleul, verveine	4.00
THÉ PUNJAB AU LAIT (CHAI)	6.00
THÉ GOURMAND	7.50