



bangl bodae

February 6, 23:32



Soupes indiennes

- DAL SOUPE

Soupe aux lentilles parfumées à la coriandre

5.00
- SOUPE AUX LÉGUMES

Mélange de légumes

5.00
- SOUPE ETÉ INDIEN

Spécialité du chef avec légumes et poulet

5.00



Salade

- SALADE SPÉCIALE MAISON

Beignets de légumes, blanc de poulet grillé, épices et assaisonnement

6.50
- PRAWN SALADE

Crudités, crevettes décortiquées en sauce, épices

7.00
- RAITA MAISON

Yaourt, concombre, tomate, carotte, épices et paprika

4.50
- SALADE CRUDITE

Salade iceberg, tomate, oignon, concombre et assaisonnement

5.00



Végétariennes

- ALOO BAJEE

Beignets de pomme de terre aux herbes indiennes, cuits avec farine de pois chiche

4.50
- BENGAN BAJEE

Beignets d'aubergines avec farine de pois chiche

4.50
- OIGNON BAJEE

Beignets d'oignons avec farine de pois chiche

4.50
- SAMOUSSA LÉGUMES

(2 pièces) Beignets triangulaires fourrés de pomme de terre et légumes

4.50



Non végétariennes

- POULET TANDOORI

Cuisse de poulet marinée cuite dans le four tandoor

6.00
- POULET TIKKA

Blanc de poulet mariné cuit dans le four tandoor

6.50
- POULET TAGGAN

Filet de blanc de poulet mariné avec sauce à l'ail et gingembre cuit dans le four tandoor

6.50
- SEEKH KEBAB

Gigot d'agneau haché avec oignons, coriandre, gingembre, menthe et herbes cuit en brochettes dans le four tandoor

6.50
- SAMOUSSA VIANDE

(2 pièces) Beignets triangulaires fourrés à la viande hachée avec petits pois, coriandre, menthe et épices

4.50
- POULET PAKORA

Beignets de blanc de poulet avec farine de pois chiche

6.50



Poissons

- POISSON TIKKA

Filet de saumon mariné cuit dans le four tandoor

8.00
- CREVETTES PAKORA

Beignets de crevettes à base de farine de pois chiche

7.00
- GAMBAS TANDOORI

Gambas marinées grillées au four tandoori

18.00



Spéciales Eté Indien

- ETÉ INDIEN MIXTE BEIGNETS (2 personnes)

Oignons bajee, aloo bajee, bengan bajee, samoussa légumes

15.00
- ETÉ INDIEN MIXTE GRILL (2 personnes)

Grillades au four tandoori (poulet tandoori, agneau tikka, sa moussa viande) accompagnées de 2 nans au fromage

24.00



Poulet

- POULET SHAHI DAL

Poulet désossé avec des lentilles, crème fraîche, coriandre, amandes

11.50
- POULET PALAK

Poulet désossé aux épinards

11.50
- POULET AU CURRY

Poulet désossé avec sauce curry tradition du nord de l'Inde, relevée à la demande

9.50
- POULET SHAHI KORMA (Très Doux)

Poulet désossé sauce aux noix de cajou, noix de coco, amandes et crème fraîche

11.50
- POULET MAKHANI (Butter Chicken)

Blancs de poulet marinés avec 19 épices pendant 24 heures grillés au tandoori puis cuits avec sauce au beurre

12.50
- POULET TIKKA MASSALA

Blancs de poulet marinés grillés au four tandoori puis cuit avec une sauce aux poivrons, tomates et citron

12.50
- POULET VINDALOO

Poulet désossé avec sauce au curry et pomme de terre

11.50
- POULET MADRAS (Très Épicé)

Poulet désossé avec la sauce madras, tradition du sud de l'Inde

11.00
- POULET KADAI

Poulet désossé avec oignons, tomates, ail, poivrons, 22 épices

12.50
- POULET ROGAN JOSH

Poulet désossé avec citron, safran du Cachemire, sauce aux épices variées

11.50
- POULET MANGO

Poulet désossé à la sauce curry, mangue et épices variées

11.00



Crevettes

- CREVETTES MADRAS (Très Épicé)

Crevettes avec sauce madras, tradition du sud de l'Inde

13.50
- CREVETTES MASSALA

Crevettes avec sauce aux poivrons, tomates et citron

13.50
- CREVETTES CURRY

Crevettes avec sauce curry, tradition du nord de l'Inde

13.50
- CREVETTES SHAHI KORMA

Crevettes avec sauce aux noix de cajou, noix de coco, amandes, crème fraîche, très raffiné

13.50
- CREVETTES ETÉ INDIEN

Spécialité du Chef avec sauce du cachemire

13.50



Gambas

- GAMBAS CURRY

Gambas grillées au four tandoori puis cuit à la sauce au curry, tradition du nord de l'Inde

18.00
- GAMBAS MASSALA

Gambas grillées au four tandoori puis cuit à la sauce aux poivrons, tomates et citrons

19.00
- GAMBAS KORMA

Gambas grillées au four tandoori puis cuit avec une sauce aux noix de cajou, noix de coco, amandes, crème fraîche, très raffiné

19.50
- GAMBAS ETÉ INDIEN

Spécialité du Chef

18.50



Agneau

- AGNEAU AU CURRY

Gigot d'agneau à la sauce curry tradition du nord de l'Inde

11.50
- AGNEAU MADRAS (Très Épicé)

Gigot d'agneau avec la sauce madras, tradition du sud de l'Inde

12.50
- AGNEAU TIKKA MASSALA

Gigot d'agneau mariné grillé au four tandoori puis cuit avec sauce aux poivrons, tomates et citrons

13.00
- AGNEAU VINDALOO

Gigot d'agneau avec sauce curry et pomme de terre

12.50
- AGNEAU SHAHI DAL

Gigot d'agneau aux lentilles, crème fraîche, coriandre, amandes

12.50
- AGNEAU AUBERGINES

Gigot d'agneau avec des aubergines grillées au tandoor

12.50
- AGNEAU KADAI

Gigot d'agneau avec oignons, tomates, ail, poivrons et 22 épices

12.50
- AGNEAU ROGAN JOSH

Gigot d'agneau avec citron, safran du Cachemire, sauce aux épices variées

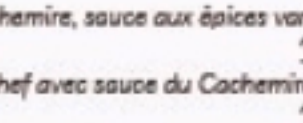
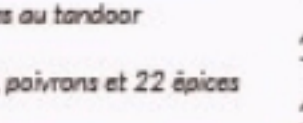
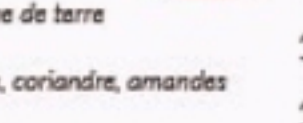
12.50
- AGNEAU SHAHI KORMA

Gigot d'agneau avec citron spécialité du chef avec sauce du Cachemire

12.50
- KEEMA MATER

Gigot d'agneau haché, pomme de terre, épices indiennes, petits pois

12.50



Poissons

- POISSON CURRY

filet de colin frit avec sauce curry, tradition du nord de l'Inde

13.50
- POISSON MADRAS (Très Épicé)

filet de colin avec sauce madras, tradition du sud de l'Inde

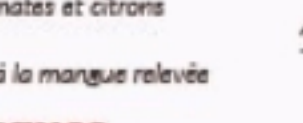
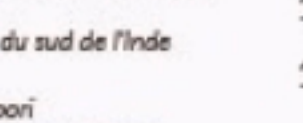
13.50
- POISSON TIKKA MASSALA

filet de saumon mariné grillé au four tandoori puis cuit avec une sauce aux poivrons, tomates et citrons

13.50
- POISSON BENGALI

spécialité du chef avec sauce du Bengale à la mangue relevée

13.50



Saint-Jacques

- SAINT-JACQUES CURRY

Noix de Saint-Jacques à la sauce curry tradition du nord de l'Inde

15.00
- SAINT-JACQUES MADRAS (Très Épicé)

Noix de Saint-Jacques à la sauce madras tradition du sud de l'Inde

15.00
- SAINT-JACQUES SHAHI KORMA (Très Doux)

Noix de Saint-Jacques aux noix de cajou, noix de coco, amandes, crème fraîche

16.00

Plats Végétariens

- DAL PALAK

Lentilles jaunes, sauce aux épinards

8.00
- BANGAN BURTA

Caviar d'aubergines grillées au four tandoori avec sauce aux épices variées

9.50
- PALAK PANEER

Mélange d'épinards et de fromage doux aux épices variées

8.00
- DAL TADKA

Lentilles jaunes avec tomates fraîches, coriandre

8.00
- ALOO BOMBAY

Pomme de terre cuites au tandoori, sauce curry spécialité du chef

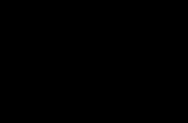
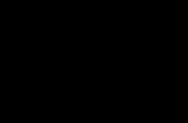
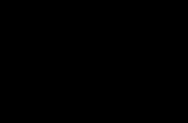
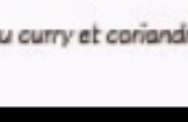
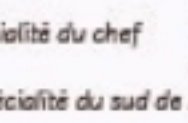
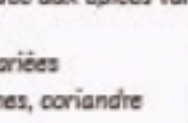
8.00
- ETÉ INDIEN MIX LÉGUMES

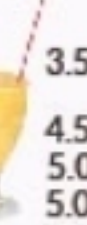
Légumes, sauce aux noix de cajou, crème fraîche, spécialité du sud de l'Inde

8.00
- ALOO GHOBI

Spécialité du nord de l'Inde

8.00
- Pomme de terre et chou-fleur à la vapeur avec sauce au curry et coriandre fraîche



SHALI DAL Mélange de lentilles avec de la crème fraîche et sauce aux noix de cajou, noix de coco et amandes	8.00
Biryani (plats complet)   	
BIRYANI SAINT-JACQUES Riz basmati avec Saint-Jacques sauce curry, safran du Cachemire, noix de coco, amandes	18.00
BIRYANI LÉGUMES Très parfumé, riz basmati, petits pois, chou-fleur, tomates, carottes, coriandre fraîche, noix de coco, amandes et raisins secs, servi avec de la raita nature	12.00
BIRYANI POULET Poulet désossé cuit avec du riz basmati, sauce au curry et coriandre, crème fraîche, safran du Cachemire, noix de coco, amandes et raisins secs	13.00
BIRYANI AGNEAU Gigot d'agneau cuit avec du riz basmati, sauce au curry et coriandre, crème fraîche, safran du Cachemire, noix de coco, amandes et raisins secs	15.00
BIRYANI CREVETTES Crevettes décortiquées cuites avec du riz basmati, sauce au curry et coriandre, crème fraîche, safran du Cachemire, noix de coco, amandes et raisins secs	16.00
BIRYANI ETÉ INDIEN Gigot d'agneau, poulet désossé crevettes décortiquées, cuits avec du riz basmati, sauce au curry et coriandre, crème fraîche, safran du Cachemire, noix de coco, amandes et raisins secs	16.50
BIRYANI SHAHI (Pour 2 Personnes) Poulet, agneau, gambas grillées au tandoori, crevettes cuites avec du riz basmati, sauce au curry, petits pois, coriandre, crème fraîche, safran du Cachemire, noix de coco, amandes et raisins secs	39.00
Riz 	
RIZ BASMATI AU SAFRAN	3.00
RIZ PILAF Riz aux fruits secs (amandes, noix de cajou, coco et raisins secs)	4.50
RIZ MATAR Petits pois  	4.50
Pains (Nan / Paratha)  	
NAN NATURE Pain à base de farine blanche cuit au tandoori	2.00
Nan au Fromage Pain à base de farine blanche au fromage cuit au four tandoori	3.50
NAN GARLIC Pain fourré à l'ail et coriandre cuit au tandoori	3.50
NAN GARLIC AU FROMAGE	4.50
NAN KASHMIRI Pain à base de farine blanche aux pistaches et amandes, cuit au four tandoori	4.50
ALOO PARATHA Pain aux légumes variés, cuit au four tandoori	4.00
CHAPATI Pain à base de farine de blé complet, cuit au four tandoori	2.00
NAN KEEMA Pain à base de farine blanche à la viande hachée, cuit au four tandoori	4.50
Desserts   	
LASSI (Boisson à base de yaourt) Rose, Mangue, Salé, Sucré ou Nature	3.50
SALADE DE FRUITS FRAIS	4.50
COLONEL Sorbet citron et vodka	5.00
NOUGAT GLACE OU MYSTÈRE	5.00
ORANGE, CITRON OU COCO GIVRÉ	5.00
HALWA Lait, semoule, amandes, pistache, noix de coco, safran	3.50
KULFI AAM Glace indienne parfumée à la mangue et cardamome	4.50
KULFI PISTACHE Glace indienne parfumée à la pistache et cardamome	4.50
GOULAB JAMUN Boules parfumées et trempées dans un sirop à l'eau de rose, farine de blé, beurre, lait en poudre	4.50
ICEBERG Glace menthe avec pépites de chocolat et alcool Get 27 cl	6.50
GLACE ET SORBET AU CHOIX 2 boules : Chocolat, vanille, pistache, menthe coco, rhum-raisin, cassis, citron, fraise, framboise, mangue, passion	4.50
Boissons Fraîches	
BOISSON 33cl - Coca, Coca Zéro, Orangina, Schweppes, Ice Tea	4.00
EVIAN, BADOIT 50cl	3.50
EVIAN, BADOIT 100cl	5.00
PERRIER 33cl	2.80
BOISSON FRAICHE, LASSI Rose, mangue, sucré ou salé 25cl	4.50
JUS DE FRUITS Orange, pomme, ananas, mangue 25cl	3.00
DIABOLO Grenadine, fraise, menthe 25cl	3.00
Menu Enfant 9€50 Nan au Fromage + Blanc de Poulet Grillé ou Cuisse de Poulet Grillé ou Beignets de Poulet Accompagné de riz basmati au safran + Glace Vanille ou Chocolat + Cadeau Surprise	
MENUS MIDI (EXPRESS)* Plat du Jour 11€50 Nan Fromage + Riz + Beignet, + Poulet au Curry ou Poulet à la Mangue ou Poulet Shahi Karma ou Légumes au Curry Menu Midi Thali (express)* 13€50 Thali Tandoori ou Thali Tikka ou Poulet Shahi korma ou Thali Curry ou Poulet à la Mangue ou Agneau au Curry Avec nan fromage, riz, raita, lentilles, beignets et dessert * non valable week-end et jours fériés	
Menu 22€ (Midi et Soir) Entrées: Seekh Kebab ou Samoussa ou Mixte Beignets + Nan au Fromage Plats: Poulet Shahi Korma ou Agneau Curry ou Poulet à la Mangue ou Légumes Curry ou Poisson Curry Accompagné de riz basmati au safran Dessert: Halwa ou Salade de Fruits ou Goulab Jamun	
Menu 58€ (Pour 2 personnes) Midi et Soir Apéritifs: Kir ou Martini ou Cocktail sans Alcool Entrées: Mixte Beignets ou Samoussa ou Raita Accompagné d'un nan au fromage Plats: Agneau Eté Indien ou Poulet Kadai ou Crevettes Massala Accompagné de riz basmati au safran Dessert: Glaces 2 Boules ou Halwa ou Café ou Goulab Jamun Boissons: Vin Rouge 75cl (Bordeaux aoc) ou Rosé (Côtes de Provence aoc) ou d'eau Minérale 100cl	

RESTAURANT

l'Été Indien

GASTRONOMIE INDIENNE

Apéritifs | Digestifs | Bières
Vins Blancs | Rouges | Rosés | Champagne

Ouvert 7j/7
de 11h45 à 14h30 et de 18h30-23h00
PLATS A EMPORTER -10%
SUR LA CARTE (SAUF MENU)

JUST EAT

Uber Eats

www.eteindien-restaurant.com

Lakhwinder.singt63@gmail.com
 restaurant.eteindien.02100

1, Boulevard Gambetta, 02100 Saint Quentin

TEL : 09 81 87 09 30
PORT : 07 85 24 39 37