

A decorative archway with intricate floral and geometric patterns in shades of gold, brown, and red, framing the text.

RESTAURANT INDIEN

LE RAJASTHANI

CUISINE GASTRONOMIQUE DU NORD DE L INDE

40 AVENUE GENERAL DE GAULLE, 38120 SAINT EGREVE

RESERVATION AU 09 54 06 67 34

**FORMULE
DU MIDI**
SAUF WEEK END ET JOUR FÉRIÉ

THALI DU MIDI

végétarien : 13€

classique : 14€

Repas complet servi sur un plateau comprenant :

Raita (salade de yaourt),

2 Curry différents (dont un de viande pour le thali classique),

Riz basmati,

Naan (pain à base de farine de blé et levure)

Salade de fruit ou Halwa (gateau de semoule)

FORMULES MIDI ET SOIR

MENU VEGETARIEN 18€

Samossa (chausson aux légumes)
ou Aloo pakora (beignet pomme de terre) ou Oignon pakora (beignet oignon)
ou Raita (salade de yaourt)

et

Dal makhni (lentilles noires au beurre)
ou Channa Massala (pois chiche) avec riz et naan
ou Palak paneer (fromage & épinard)
ou Bainghan Bharta (caviar d'aubergine)

et

Halwa (gateau de semoule) ou 1 boule glace

MENU CHOTTA 20€ PETIT MENU

Seek kebab (agneau)
ou Poulet kebab avec cheese naan
ou Samossa

et

Poulet massala
ou Fish karhi avec riz
ou Dal makhni

et

Halwa (gateau de semoule) ou Salade de fruit

MENU MOTTA 25€ GROS MENU

Poulet tandoori
ou Agneau tikka avec cheese naan
ou Rajasthan pakora

et

Crevette massala
ou Poulet tikka massala avec riz
ou Bainghan Bharta

et

Khulfi (glace indienne pistache ou mangue) ou Halwa

MENU BACCHA 11€ ENFANT -12 ANS

Aloo pakora (beignet de pomme de terre)

et

Poulet tikka (blanc de poulet mariné grillé au tandoor)
ou Dal makhni (lentilles noires au beurre) avec riz ou naan

et

Halwa (gateau de semoule) ou 1 boule glace

A LA CARTE

ENTREES

- Raita (salade de yaourt) 4€50
Oignon pakora (beignet d'oignons) 5€50
Aloo pakora (beignet de pomme de terre) 5€50
Bainghan pakora (beignet d'aubergines) 5€50
Rajasthan pakora (assortiment de beignet de légume) 8€50
Jinga pakora (beignet de crevette) 8€
Paneer pakora (beignet de fromage indien) 6€50
Samossa 2 pièces (chausson aux légumes) 6€

TANDOORI

VIANDE ET POISSON GRILLÉS AU TANDOOR, FOUR TRADITIONNEL EN TERRE CUITE

- Poulet tandoori (cuisse de poulet marinée aux épices tandoori) 9€50
Poulet tikka (blanc de poulet mariné aux épices tikka) 9€
Agneau tikka (agneau mariné aux épices tikka) 11€50
Seek kebab (brochette d'agneau haché épicée) 10€
Poulet kebab (brochette de poulet épicée) 9€
Shashlik (mix grill : mélange de viandes tandoori, tiika et kebab) 17€50
Jinga tandoori (gambas marinées aux épices tandoori) 17€
Fish tikka (pavé de saumon mariné aux épices tikka) 12€50

PAINS

CUITS AU TANDOOR

- Naan nature (pain à base de farine de blé et levure) 2€50
Cheese naan (pain au fromage) 3€
Keema naan (pain à la viande) 3€50
Prantha naan (pain feuilleté au beurre) 3€50
Kasmiri naan (pain aux fruits secs) 4€
Garlik naan (pain à l'ail) 3€50
Garlik cheese naan (pain à l'ail et au fromage) 4€
Kulcha (pain aux légumes) 3€50

A LA CARTE

CURRY DE LEGUMES

- Dal makhni (lentilles noires au beurre) 8€50
- Palak paneer (fromage & épinard) 9€
- Baingan bharta (caviar d'aubergine) 9€50
- Mix veg (légumes variés) 8€
- Channa massala (pois chiche) 8€50
- Matar paneer (petit pois et fromage) 9€
- Dal tarka (lentilles jaunes) 8€50
- Légumes korma (légumes variés et fruits secs) 10€50

CURRY DE POULET

- Poulet karhi (poulet au curry) 10€
- Poulet tikka massala (grillé tikka + karhi) 12€50
- Poulet makhni (sauce beurre et tomate) 13€50
- Poulet vindaloo (sauce pimentée) 9€50
- Poulet jalfrezi (sauce poivrons et tomate) 11€
- Poulet sagwala (sauce d'épinard) 11€50
- Poulet shai korma (sauce fruits secs) 13€

CURRY D AGNEAU

- Agneau karhi (agneau au curry) 11€50
- Agneau tikka massala (grillé tikka + karhi) 13€50
- Agneau sagwala (sauce d'épinard) 12€50
- Agneau kasmiri (sauce aux fruits secs) 13€50
- Agneau madras (épices madras) 12€50
- Agneau vindaloo (sauce pimentée) 12€
- Agneau do pagaza (avec oignons frits) 12€50

CURRY DE POISSON

- Crevettes massala 13€
- Gambas massala 16€50
- Fish karhi (poisson au curry) 12€
- Fish maison (sauce fruit sec) 13€

BIRYANI

PLAT COMPLET DE RIZ BASMATI CUIT DANS UN MELANGE
DE VIANDE OU LEGUME ET D'EPICES

- Veg biryani 10€50
- Poulet biryani 12€50
- Agneau biryani 14€50
- Crevettes biryani 13€50

RIZ BASMATI

- Riz au safran 5€
- Rajasthan Pulao (riz aux fruits secs) 6€50
- Mattar pulao (riz aux petits pois) 6€

A LA CARTE

DESSERT

Halwa (gateau de semoule) 4€

Khulfi pistache (glace indienne maison) 5€

Khulfi mangue (glace indienne maison) 5€

Salade de fruits 4€

Sorbet 2 boules (chocolat, vanille, mangue, pistache, citron...) 4€50

LASSI

BOISSON INDIENNE A BASE DE YAOURT

Lassi nature 4€

Lassi sucré 4€50

Lassi salé 4€50

Lassi mangue (à la pulpe de mangue) 5€

Lassi rose (au sirop de rose) 5€

BOISSONS FRAICHES

Badoit 50cl 3€50

Soda (coca, orangina,...) 3€50

Jus de fruits 3€50

BOISSONS CHAUDES

Tisane 3€

Thé à la menthe 3€

Thé noir 3€

Tchaé (thé au lait et épices) 4€

Café 2€

APERITIFS / DIGESTIFS

Cocktail maison 5€
Whisky 5€
Ricard 3€50

Vodka 4€50
Gin 4€50

BIERES

Bière indienne 5€

Bière Heineken 4€
Bière 1660 4€

VINS

Vin rouge	75cl	37,5cl
Cote du Rhône		
Les argentieres	18€	11€
village – Ste Cécile	20€	12€

Crozes Hermitage	
Domaine de	26€
Remizières	

Vacqueyras Bio	
Dartois–Les Garrigues	24€

Vin indien	25€
------------	-----

Champagne	
Veuve Pelletier	30€
Mumm	45€

Verre de rouge 3€50

Vin rosé	75cl	37,5cl
Tavel		
Les Mesillons	22€	13€

Cote de provence		
Maurin des Maures	18€	11€

Pays du Var		
Terre marine	24€	13€

Vin indien	25€
------------	-----

Vin blanc	
Bourgogne	
Chardonnay	18€

Vin indien	25€
------------	-----

CARTE CULINAIRE DE L INDE

