



New Shalimar

Haute Gastronomie

***Spécialités pakistanaïses
et indiennes***

*Tous nos produits sont rigoureusement sélectionnés
et sont de première fraîcheur.
Nos viandes, poissons et pains «maison» cuits au Tandoor
four indien en terre cuite dans lequel la cuisson se fait au
charbon de bois*

Bon appétit !!!

Wifi gratuit

Mot de passe : 01 48 94 69 30

***Ambiance indienne tous les
3^{ème} vendredis du mois à 20h30***

**Réservez pour vos anniversaires,
mariages etc...**



new.shalimar93110@gmail.com



Menu enfant (- de 8 ans) 8,50 €

POULET TIKKA + RIZ OU FRITES + 1 BOULE SORBET



Les boissons

SOFTS



COCKTAIL SANS ALCOOL	4,50 €
LASSI À LA MANGUE (33 cl)	4,00 €
LASSI A LA ROSE (33 cl)	4,00 €
LASSI A LA BANANE (33 cl)	4,00 €
LASSI COCO (33 cl)	4,00 €
LASSI NATURE (sucré ou salé)	3,00 €
JUS D'ORANGE (25 cl)	3,00 €
JUS D'ANANAS, JUS DE POMME (25 cl)	3,00 €
NECTAR DE MANGUE (25 cl)	3,00 €
LIPTON ICE TEA PECHÉ (25 cl)	3,00 €
ORANGINA (25 cl)	3,50 €
SPRITE / SEVEN UP (33 cl)	3,50 €
COCA-COLA,	
COCA ZÉRO (33 cl)	3,50 €
SCHWEPPE'S TONIC (25 cl)	3,00 €
SCHWEPPE'S AGRUMES (25 cl)	3,50 €
FANTA ORANGE OU CITRON (33 cl)	3,50 €
OASIS (33 cl)	3,50 €

EAU



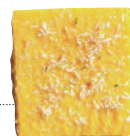
EVIAN (1 bt)	5,00 €
EVIAN (1/2 bt)	3,50 €
BADOIT, SAN PELLEGRINO (1 bt)	5,00 €
BADOIT, SAN PELLEGRINO (1/2 bt)	3,50 €
PERRIER (33 cl)	3,50 €

BOISSONS CHAUDES

THÉ INDIEN à la cardamone avec lait	3,50 €
THÉ INDIEN à la cardamone et cannelle sans lait	3,00 €
VERVEINE ou TILLEUL ou THE VERT	3,00 €
THÉ À LA MENTHE (menthe fraîche)	3,00 €
CAFÉ OU DÉCAFÉINÉ	2,00 €
CAFÉ CRÈME	3,00 €
IRISH COFFEE AVEC ALCOOL	8,00 €



Les Desserts



SHALIMAR HALWA Pâtisserie de semoule avec coco, pistaches et amandes	3,50 €
KULFI Glace à la noix de coco, pistaches et amandes	5,00 €
GULAB JAMUN Boulettes de lait de sirop nature (ou flambée au Grand Marnier : 2,50 € suppl.)	3,50 €
SALADE DE FRUITS FRAIS Pomme, banane, poires, raisins, avec sirop de fraise	4,50 €
MANGO ICE CREAM Glace à la vanille nappée d'un coulis de mangue Alfonso	5,00 €
SORBETS ET GLACES Au choix : coco, mangue, pétale de rose, citron, fruit de la passion, vanille, chocolat, fraise, cannelle (2 boules au choix)	3,50 €
COLONEL Citron + vodka	5,50 €

Les entrées

Salades, Légumes, soupes

RAITA Salade de concombres au yaourt.....	4,50 €
SALADE DE CREVETTES	5,50 €
Salade, tomates, concombres, crevettes, coriandre, sauce salade	
SALADE DE POULET Salade, tomates, concombres, poulet, coriandre, sauce salade.....	5,50 €
BAINGAN BHURTA Caviar d'aubergines parfumé aux épices.....	8,00 €
DAL SOUPE Potage à base de petites lentilles jaunes.....	4,50 €



Beignets et Samossas

OIGNONS BHAJIA Beignets d'oignons à la farine de pois chiches.....	5,00 €
BEIGNETS DE CREVETTES (8 pièces) Beignets de crevettes parfumés aux épices.....	6,50 €
BEIGNETS DE LEGUMES (4 pièces) Beignets de pommes de terre et aubergines.....	5,00 €
SAMOSSA LEGUMES (2 pièces) Cornet frit farci aux légumes.....	5,50 €
SAMOSSA VIANDE (2 pièces) Cornet frit farci à la viande.....	6,50 €
ASSORTIMENTS DE BEIGNETS (6 pièces)	12,50 €
Beignets d'oignons, samossa légumes, beignets de légumes (2 pers.)	



Poulets et Caille

POULET TANDOORI Poulet tendre mariné puis rôti au charbon de bois.....	6,00 €
POULET KABAB (2 pièces) Blanc de poulet haché et moulé sur la broche.....	6,00 €
POULET TIKKA (4 pièces) Blanc de poulet mariné, grillé aux arômes.....	7,00 €
POULET PUDINA (4 pièces) Blanc de poulet mariné, grillé avec une sauce menthe fraîche.....	8,00 €
CAILLES TANDOORI (2 pièces) Caille tendre marinée au safran et grillée.....	9,00 €



Agneau

SEEKH KABAB (2 pièces) Agneau haché safrané et moulé sur la broche.....	6,50 €
AGNEAU TIKKA (4 pièces) Agneau dégraissé macéré et préparé à la broche.....	8,50 €
BARRAH KABAB Gigot d'agneau mariné et grillé au tandoor.....	7,50 €



Poissons, gambas

POISSON TIKKA (4 pièces) Poisson macéré et préparé à la broche.....	8,00 €
GAMBAS TANDOORI (2 pièces)	17,50 €
Gambas marinées au safran à la façon «Ile de Bombay»	



Mix

SHALIMAR MIXT GRILL Agneau, poulet et poisson macérés puis grillés au tandoor.....	9,00 €
MIXED GRILL	18,50 €
Beignets d'aubergines, poulet tikka, agneau tikka, seekh kabab, samossa légumes (2 pers.)	



Les pains Maison

NAN Pâte à pain levée à base de farine de blé.....	2,00 €
PARATHA Galette de seigle au beurre non levée.....	3,00 €
NAN FROMAGE Pâte à pain levée bourrée au fromage doux.....	3,50 €
KEEMA NAN Galette de blé farcie de viande d'agneau haché.....	4,00 €
ROTI Pâte à pain nature à base de seigle, non levée.....	2,00 €
STUFFED PARATHA Galette de seigle aux légumes.....	3,50 €
GARLIC NAN Pâte à pain levée à base de farine de blé, farcie à l'ail.....	3,00 €
BUTTER NAN Pâte à pain levée à base de farine de blé au beurre.....	2,50 €
NAN FROMAGE ET AIL Pâte à pain levée bourrée au fromage et à l'ail.....	4,50 €
NAN FROMAGE VIANDE HACHÉE Pâte à pain levée bourrée au fromage et viande.....	5,00 €
NAN FROMAGE PIMENT Pâte à pain levée bourrée au fromage et au piment.....	5,00 €



Les plats principaux

A emporter et sur place



Agneau

Tous nos plats sont servis sans accompagnement

AGNEAU CURRY Agneau avec sauce curry et épices, indien.....	10,50 €	normal
AGNEAU CHILY Agneau préparé avec de la sauce, coriandre, très épicé.....	11,00 €	
AGNEAU SHAHI KORMA Agneau préparé à la noix de cajou, beurre et épices.....	11,00 €	
AGNEAU MADRAS Agneau préparé au gingembre et aux épices.....	11,00 €	
AGNEAU VINDALOO Agneau préparé dans une vingtaine d'épices.....	11,00 €	
AGNEAU TIKKA MASSALA Agneau macéré, grillé et préparé aux épices.....	12,50 €	
AGNEAU KEEMA MATAR Agneau haché avec petits pois, coriandre, épices indiennes	10,00 €	normal
AGNEAU PALAK Agneau préparé avec des épinards hachés.....	11,50 €	normal
AGNEAU BAINGAN Agneau préparé avec des aubergines.....	12,50 €	normal
AGNEAU KOFTA Boulettes d'agneau en ragoût traditionnel.....	10,00 €	normal
AGNEAU ROGHAN JOSH Dés d'agneau dégraissés en ragout et parfumés.....	10,50 €	normal

Poulet

Tous nos plats sont servis sans accompagnement

POULET CURRY Poulet avec sauce curry et épices, indien.....	9,50 €	
POULET JALFREZI Poulet préparé avec oignons, poivrons, sauce peu épicée.....	10,50 €	
POULET VINDALOO Poulet préparé dans une vingtaine d'épices.....	10,50 €	
POULET MADRAS Poulet préparé au gingembre et aux épices.....	10,00 €	
POULET SHAHI KORMA Poulet préparé à la noix de cajou, beurre et épices	10,50 €	
BUTTER CHICKEN Blanc de poulet grillé, préparé au beurre et épices.....	11,50 €	
POULET TIKKA MASSALA Blanc de poulet grillé aux aromates et épices	11,50 €	
POULET PALAK Poulet préparé avec des épinards haché.....	11,00 €	normal
POULET BAINGAN Blanc de poulet grillé avec aubergines.....	12,50 €	normal

Poissons et Crevettes

Tous nos plats sont servis sans accompagnement

POISSON SHAHI KORMA Filet de lieu préparé à la noix de cajou, beurre et épices	10,50 €	
POISSON TIKKA MASSALA Filet de lieu grillé au gingembre et au citron	11,00 €	
POISSON LAZEEZ Filet de lieu grillé, préparé avec du beurre et épices.....	11,00 €	
CREVETTES CURRY Crevettes avec sauce curry et épices, indien	12,00 €	
CREVETTES SHAHI KORMA Crevettes décortiquées, à la noix de cajou, beurre, épices	12,50 €	
CREVETTES BAINGAN Crevettes préparées avec des aubergines (Spécialité du chef)	14,50 €	normal
CREVETTES MADRAS Crevettes décortiquées préparées à la madras.....	12,50 €	
GAMBAS MASSALA Gambas décortiquées au gingembre et épices.....	15,50 €	
GAMBAS SHAHI KORMA Gambas décortiquées à la noix de cajou, beurre, épices	15,50 €	

Les plats Grillés

Tous nos plats sont servis sans accompagnement

BHUNA GOSHT Jarret d'agneau mariné et préparé à la broche	12,50 €
BHUNA MURG Poulet mariné aux épices et préparé à la broche	12,00 €
TANDOORI MIXT GRILL	13,50 €
<i>Panaché de viandes : agneau, poulet, poisson, caille et agneau haché, beignet de crevettes</i>	
POISSON SASLIK Filet de lieu macéré aux épices et grillé au tandoor	12,50 €
AGNEAU SASLIK Agneau macéré aux épices et grillé au tandoor	13,50 €
MURG TAWA Poulet désossé préparé à la façon «Ile de Bombay»	12,50 €
SHALIMAR SASLIK Panaché d'agneau, poulet et poisson	14,50 €
GAMBAS SASLIK Gambas décortiquées préparé à la façon «Ile de Bombay»	15,50 €

Les Biryanis

BIRYANI CREVETTES Crevettes décortiquées mijotées au riz	14,50 €
BIRYANI AGNEAU Agneau désossé, mijoté au riz	14,50 €
BIRYANI POULET Poulet désossé, mijoté au riz	13,50 €
BIRYANI ROYAL Agneau, poulet, crevettes mijotés au riz	15,50 €

Les plats végétariens

BIRYANI LEGUMES Panaché de légumes mijoté au riz	12,50 €
THALI VEGETARIEN	18,00 €
<i>Lentilles, curry épinards, subzi vegetables, raita, riz basmati, nan nature</i>	

Les accompagnements

BAINGAN BHURTA Caviar d'aubergines et ses épices	8,00 €
SUBZI VEGETABLES Maraîchère de légumes aux herbes	7,50 €
DAL TADKA Petites lentilles jaunes et leurs épices	7,50 €
ALLOO PALAK Curry d'épinards cuit avec pomme de terre	7,50 €
PALAK PANEER Fromage indien cuit avec un curry d'épinards	7,50 €
PANEER MASSALA Fromage indien, poivrons, oignons, épices	8,00 €
ALOO GOBHI Pommes de terre et choux-fleurs	7,50 €
MATTER PANEER Petit pois cuit avec fromage indien	8,00 €
BOMBAY ALLOO Pomme de terre au cumin et épices	6,50 €
RAITA Salade de concombres au yaourt	4,50 €
PIESSE PULLAO Riz basmati avec petits pois	5,00 €
KASHMIRI PULLAO	4,50 €
<i>Riz basmati cuit à l'étuvée, safran, raisin, noix de cajou et fruits</i>	
RIZ BASMATI Riz basmati, safran	3,50 €

Les Menus uniquement sur place

Menu Midi officiel 11,50 € jusqu'à 14h30

du lundi au samedi



Poulet tandoori
+ riz petit pois ou riz basmati
+ nan fromage
sauce curry + 2,50 €



Seekh kebab
+ riz petit pois ou riz basmati
+ nan fromage
sauce curry + 2,50 €



MENU MIDI THALI 12,50 € jusqu'à 14h30

Uniquement le midi sur place du lundi au Dimanche sauf jours fériés



Thali n° 1

POISSON TIKKA
Filet de lieu grillé au gingembre et au citron
+ **RAITA** Salade de concombres au yaourt
+ **NAN FROMAGE**
+ **LEGUMES + RIZ BASMATI**
+ **SHALIMAR HALWA**
Pâtisserie de semoule avec coco,
pistaches et amandes
ou 1 BOULE SORBET

Thali n° 2

POULET TIKKA
Blanc de poulet mariné, grillé, épices
+ **RAITA** Salade de concombres au yaourt
+ **NAN FROMAGE**
+ **LEGUMES + RIZ BASMATI**
+ **SHALIMAR HALWA**
Pâtisserie de semoule avec coco,
pistaches et amandes
ou 1 BOULE SORBET

Thali n° 3

SAMOSSA LEGUMES
Cornet fri farci aux légumes
+ **RAITA** Salade de concombres au yaourt
+ **NAN FROMAGE**
+ **LEGUMES + RIZ BASMATI**
+ **SHALIMAR HALWA**
Pâtisserie de semoule avec coco,
pistaches et amandes
ou 1 BOULE SORBET



MENU MIDI THALI 13,50 € jusqu'à 14h30

Uniquement le midi sur place du lundi au Dimanche sauf jours fériés



Thali n° 4

POISSON KORMA
Filet de lieu préparé à la noix de cajou,
beurre, épices
+ **RAITA** Salade de concombres au yaourt
+ **NAN FROMAGE**
+ **LEGUMES + RIZ BASMATI**
+ **SHALIMAR HALWA**
Pâtisserie de semoule avec coco,
pistaches et amandes
ou 1 BOULE SORBET

Thali n° 5

POULET CURRY
Poulet avec sauce curry et épices, indien
+ **RAITA** Salade de concombres au yaourt
+ **NAN FROMAGE**
+ **LEGUMES + RIZ BASMATI**
+ **SHALIMAR HALWA**
Pâtisserie de semoule avec coco,
pistaches et amandes
ou 1 BOULE SORBET

Thali n° 6

AGNEAU KEEMA MATAR
Agneau haché, petits pois, épices
+ **RAITA** Salade de concombres au yaourt
+ **NAN FROMAGE + LEGUMES**
+ **RIZ BASMATI**
+ **SHALIMAR HALWA**
Pâtisserie de semoule avec coco,
pistaches et amandes
ou 1 BOULE SORBET

Menu Midi Sada Bahar jusqu'à 14h30

tous les jours sauf jours fériés 16,50 €

sans changement de plat uniquement sur place

ENTREES AU CHOIX Accompagné de Nan nature ou nan au fromage
SAMOSSA VIANDE Cornet frit farci à la viande

ou **BEIGNET DE LEGUMES** Beignets de pommes de terre et aubergines
ou **POULET TANDOORI** Poulet tendre mariné puis rôti au charbon de bois
ou **RAITA** Salade de concombres au yaourt

PLATS AU CHOIX (Accompagné de riz basmati)

BUTTER CHICKEN Blanc de poulet grillé, préparé au beurre et épices
ou **AGNEAU KEEMA MATAR** Agneau haché avec petits pois, coriandre, épices indiennes
ou **CREVETTES CURRY** Crevettes avec sauce curry et épices, indien
ou **POULET CURRY** Poulet avec sauce curry et épices, indien

DESSERTS

1 BOULE SORBET

Coco, mangue, pétale de rose, citron, fruit de la passion, vanille, chocolat, fraise, canelle
ou **SHALIMAR HALWA** Pâtisserie de semoule avec coco, pistaches et amandes
ou **SALADE DE FRUITS FRAIS** Pomme, banane, poires, raisins avec sirop de fraise



Menu Shalimar Midi & Soir 19,50 €

sans changement de plat uniquement sur place

ENTREES AU CHOIX

AGNEAU SHEEK KABAB Agneau dégraissé macéré et préparé à la broche

ou SAMOSSA LEGUMES Cornet frit farci aux légumes

ou POULET TANDOORI Poulet tendre mariné puis rôti au charbon de bois

ou BEIGNETS DE LEGUMES Beignets de pommes de terre et aubergines

ou POULET KABAB Blanc de poulet haché et moulé sur la broche

PLATS AU CHOIX

(Accompagné de riz basmati)

POULET CURRY Poulet avec sauce curry et épices, indien

ou AGNEAU KOFTA Boulettes d'agneau en ragout traditionnel

ou POISSON SHAHI KORMA Filet de lieu préparé à la noix de cajou, beurre et épices

ou POULET MADRAS Poulet préparé au gingembre et aux épices

ou AGNEAU CURRY Agneau avec sauce curry et épices, indien

DESSERTS

2 BOULES SORBET

Coco, mangue, pétale de rose, citron, fruit de la passion, vanille, chocolat, fraise, cannelle

ou SHALIMAR HALWA Pâtisserie de semoule avec coco, pistaches et amandes

ou SALADE DE FRUITS FRAIS Pomme, banane, poire avec sirop de mangue

ou GULAB JAMUN Boulettes de lait de sirop nature (ou flambée au Grand Marnier : 2,50 € suppl.)

Menu New Shalimar Midi & Soir 25,00 €

sans changement de plat

uniquement sur place, tous les jours

ENTREES AU CHOIX

(accompagnée de Nan au fromage **ou** Garlic Nan)

SHALIMAR MIXT GRILL Agneau, poulet et poisson macérés puis grillés au tandoor

ou BARRAH KABAB Gigot d'agneau mariné et grillé au tandoor

ou CAILLES TANDOORI Caille tendre marinée au safran et grillée

ou BAINGAN BHURTA Caviar d'aubergines parfumé aux épices

ou SALADE DE CREVETTES Salade, tomates, concombres, crevettes, coriandre, sauce salade

PLATS AU CHOIX (Accompagné de riz basmati)

AGNEAU MADRAS Agneau préparé au gingembre et aux épices

ou POULET TIKKA MASSALA Blanc de poulet grillé aux aromates

ou CREVETTES SHAHI KORMA Crevettes décortiquées, à la noix de cajou, beurre, épices

ou POISSON LAZEEZ Filet de lieu grillé préparé avec du beurre et épices

ou BUTTER CHICKEN Blanc de poulet grillé, préparé au beurre et épices

DESSERTS AU CHOIX

Les Vins rouges

Alsace

14 cl

37,5 cl

75 cl

Alsace Pinot Noir AOP Cave de Turckheim 11,00 € 20,00 €
Robe rubis léger. Nez intense et frais avec des odeurs de pétale de rose et de framboise. En bouche ce vin est frais et souple.

Val de Loire



Touraine Gamay AOP Domaine Bellevue 5,00 € 9,00 € 16,00 €
La robe est limpide, jeune et dense (pourpre, violet). Nez construit sur des arômes de fruits frais et rouges confiturés. L'ensemble de bouche est charnu, souple et enrobé avec une belle sucrosité. La structure tannique est enrobée.

Saumur Champigny AOP Domaine les Méribelles 11,00 € 21,00 €
Nez expressif, la griotte explose au premier nez pour laisser ensuite la place à des notes beaucoup plus réglissées, qui lui confère suavité et profondeur. La bouche est élégante, souple, révélant un bouquet de petits fruits noirs, la finale est soyeuse et révèle des notes épicées.

Sancerre AOP Les Rochettes 15,00 € 29,00 €
Rubis léger au nez de fruits rouges (griottes, framboises, cassis), la bouche est ronde dès l'attaque ce qui en font un vin gourmand.

Bourgogne

Hautes Côtes de Beaune AOP Domaine Thevenot 16,00 € 30,00 €
Ce vin provenant d'une vigne d'altitude va laisser éclater les différences de climatologie que l'on peut retrouver au fil des millésimes. Le nez laisse éclater des arômes de petits fruits (framboise, groseille) avec une note légèrement épicée. La bouche est toute en légèreté et en souplesse.

Cru du Beaujolais

Brouilly AOP Domaine du Chatelan 12,00 € 23,00 €
C'est un vin souple, fruité (fraise, framboise,...), aux tanins discrets. La diversité des sols dont il est issu amène un équilibre certain et une structure intéressante

Vallée du Rhône

Côtes du Rhône AOP Seigneur de Laudun 9,00 € 17,00 €
Belle couleur rubis. Nez aux arômes de fruits rouges et d'épices. En bouche rondeur et finesse avec une concentration appréciable.

Bordelais



Bordeaux supérieur AOP Château de Goëlane 5,50 € 11,00 € 21,00 €
La robe est pourpre. Le nez d'une réelle gourmandise respire les fruits juteux et le cassis. La bouche est souple et rafraîchissante. Bel équilibre fruité sur des tanins soyeux et de tempérament. La finale se signale par son caractère gouteux.

Saint Emilion AOP Grande Sommeillerie 15,00 € 29,00 €
Robe rouge, rubis, nez franc avec des notes de fruits mûrs et d'épices. La bouche a une attaque franche et nette.

Moulis en Médoc AOP Cardinal Duplessis 32,00 €
Belle robe rouge profond. Nez intense, poivré et fruits noirs (mûres). Bouche souple avec une évolution tannique ronde et une belle vivacité en bouche sur une finale fraîche

Coteaux du Languedoc

IGP Pays d'Oc Domaine de la Clapière Gatefer 25,00 €
Complexe et puissant, il attire l'attention. Maturité optimale, toute la typicité fruitée du Merlot et du Cabernet Sauvignon : arômes de fruits noirs et d'épices, opulence, fraîcheur d'un boisé vanillé élégant.

Les Vins rosés

Provence



Côtes de Provence AOP Le Relais de Provence 5,00 € 10,00 € 17,00 €
Présente une belle robe lumineuse de couleur légèrement saumonée. On y décèle, au nez, des arômes de petits fruits rouges associés à quelques notes florales. La bouche est ample, puissante, fruitée et bien équilibrée. C'est un bouquet de Provence tout en finesse.

Cru du Rhône

Tavel AOP Château de Manissy 12,00 € 22,00 €
Une puissance maîtrisée soutient des arômes de fruits rouges et vifs, que l'on retrouve en bouche avec une longueur persistante et élégante, dans une harmonie acidité / rondeur.

Bandol AOP Les Adrets.....

Robe rose aux reflets rubis. Nez fin, fruité, belle longueur, avec des notes de framboise et de groseille. Bel équilibre en bouche, harmonieux, bonne fraîcheur, belle saveur fruitée. Belle attaque fraîche avec des notes de fruits rouges.

14 cl 37,5 cl 75 cl
14,00 € 27,00 €

Val de Loire

Sancerre AOP Les rochettes.....

15,00 € 29,00 €

Ce rosé se caractérise par une robe saumonée et par la délicatesse de ces arômes épicés en bouche. Un vin gourmand et convivial. Parfait pour l'apéritif.

Les Vins blancs

Alsace

Alsace AOP Cave de Turckheim Riesling.....

5,00 € 10,00 € 19,00 €

Robe d'une telle couleur jaune clair, il offre un bouquet d'une grande finesse avec des nuances florales et un léger côté citronné. Sa bouche est plaisante et facile avec une belle vivacité qui le rend agréable, en laissant une impression de fraîcheur.

Val de Loire

Sancerre AOP Les rochettes.....

15,00 € 29,00 €

Révèle des notes de fruits exotiques, avec des nuances florales et minérales agrémentées d'une touche végétale sur une belle fraîcheur olfactive. En bouche : attaque fondue, puis du gras et du charnu, de la chaleur, pour finir sur vivacité équilibrée.

Bourgogne

Chablis AOP Domaine du Colombier.....

18,00 € 34,00 €

S'accommodera avec les entrées, les produits de la mer cuisinés, les charcuteries et les escargots de Bourgognes.

Les Vins indiens

Vin Indien Grover's Rouge.....

12,00 € 23,00 €

Vin Indien Grover's Rosé.....

12,00 € 23,00 €

Mirza Ghalib Cuvée Jaipur

Vins français élaborés pour accompagner la cuisine des indes

Mirza ghalib rouge V.D.P. d'oc.....

10,00 € 19,00 €

Mirza ghalib rosé V.D.P. d'oc.....

19,00 €

Champagnes

Champagne A.O.P. Claude Laffon Brut.....

20,00 € 39,00 €

Arômes fruités, bouquet intense avec des notes de fruits secs. Belle fraîcheur et dosage réussi pour un Champagne à servir en toute occasion. Une mousse fine, un beau fruité et une bouche crémeuse.

Champagne A.O.P. Lanson Brut.....

57,00 €

Champagne à l'assemblage de style constant d'année en année, il est une alliance équilibrée de puissance et d'élégance, de vinosité et de finesse, caractéristique du Style Lanson.

Champagne A.O.P. Lombard 1^{er} cru «Rosé».....

52,00 €

Bulles fines formant un cordon de mousse persistant. La robe est saumonée, le nez composé de fruits rouges, framboises, cerises, fraises que l'on retrouve en bouche soutenus par la fraîcheur et un équilibre remarquable, notes vanillées.

Carafes (IGP Méditerranée)

Vin rouge, rosé, blanc 25 cl.....

3,50 €

Vin rouge, rosé, blanc 50 cl.....

6,00 €



Digestifs 4 cl

Get 27, Get 31..... 5,00 € Cointreau..... 5,00 €

Marie Brizard..... 5,00 € Armagnac..... 5,00 €

Bailey's..... 5,00 € Cognac..... 5,00 €

Digestif Indien : Melon, mangue, gingembre, Calvados..... 5,00 €

cardamome, liqueur de rose, Litchi..... 5,00 € Poire William..... 5,00 €

Grand Marnier..... 5,00 € Mirabelle..... 5,00 €



Menu Anniversaire

26,50 € (1 personne)

offert pour la personne qui fête son anniversaire

Assortiment d'entrées
Poulet Tikka, Seekh Kebab,
Beignets de légumes
Accompagnement Nan fromage

Plats
Poulet tikka massala
ou Agneau Curry
ou Butter Chicken
avec Riz basmati

✦ 1/2 eau minérale ou coca ou jus d'orange
ou Ice Tea

Dessert non compris
Vous pouvez ramener votre gâteau



A partir de 10 personnes
Merci de réserver minimum
24 h à l'avance.



Les Jardins de Shalimar, créés sous l'empereur Shah Jahan en 1641-42, sont des jardins moghols où se superposent les influences persanes et les traditions médiévales des jardins islamiques, témoins de l'expression artistique moghole à son apogée. Le jardin moghol se compose d'un mur d'enceinte, d'éléments et d'allées au tracé rectiligne et de vastes pièces d'eau. Les Jardins de Shalimar s'étendent sur 16 hectares et s'étagent sur trois terrasses qui descendent du sud vers le nord. Ils sont de plan régulier, clos par un mur d'enceinte crénelé en grès rouge, découpés en parterres carrés sur les terrasses inférieures et supérieures, et en massifs

allongés sur la terrasse intermédiaire, plus étroite ; dans ce décor végétal, d'élégants pavillons équilibrent des plantations harmonieusement concertées de peupliers et de cyprès dont le feuillage se reflète dans les vastes pièces d'eau.

Le Tandoor

Le tandoor est un four indien en terre cuite.

*Cette terre particulière provient de différentes régions
et a été importée directement de l'Inde et
le four a été «modelé» dans l'établissement.*

Dans le Tandoori, la cuisson se fait au charbon de bois.

*Les viandes et poissons cuits au tandoor
ont un goût et une saveur particulière.*

*Les pains (Nan, Cheese nan, etc.)
sont plaqués directement sur les parois du four.*

