

Le MAHARAJA

SPÉCIALITÉS TANDOORI



*Bienvenue dans l'univers
de la cuisine indienne et pakistanaise*



Menu enfant

Enfants de - 10 ans : repas 13€
avec boisson au choix

Poulet Tandoori - Nan fromage
Riz ou frites - Glace (2 parfums)

Menu Maharaja 24€

Entrées

POULET TANDOORI

ou

SHEEKH KABAB

ou

PAKORA

Beignets de pommes de terre et d'aubergines
à la farine de pois chiches, avec diverses crudités

Pains indiens

NAN FROMAGE

Pâte levée à la farine de blé et au fromage

ou

NAN AIL

Pâte levée à la farine de blé et à l'ail

Plats au choix

KOFTA CURRY

Viande hachée de bœuf sauce curry, tomate, gingembre
épices et coriandre fraîche

ou

POULET SHAI KORMA

Poulet à la sauce de noix de cajou, amandes,
crème fraîche et raisins

ou

CURRY DE CREVETTES

Curry de crevettes décortiquées et coriandre fraîche,
sauce moyennement épicée

ou

DALL TARKA

Curry aux lentilles, épices et coriandre fraîche

Riz

RIZ BASMATI

Riz Basmati au cumin et au safran

Desserts

SORBET

(2 parfums au choix)

ou

HALVA

Gâteau à la farine de semoule, noix de coco et amandes

Café

Menu Dégustation 33€

Assortiment d'entrées

2 GAMBAS TANDOORI

POULET TIKKA

SAMOSA

Pains indiens

NAN FROMAGE

Pâte levée à la farine de blé et au fromage
ou

MIRCH NAN

Pâte levée fourrée aux piments verts grillés

Les plats

POULET TIKKA-MASSALA

Poulet désossé, mariné, grillé au four, cuisiné au gingembre,
ail, muscade, piments verts et coriandre fraîche

ou

BŒUF KORMA

Bœuf à la sauce de noix de cajou, amandes et crème fraîche

ou

AGNEAU KRAHY

Agneau à la sauce tomate, oignon, gingembre, ail,
épices et coriandre fraîche

ou

CREVETTES MADRAS

Crevettes décortiquées, sauce relevée et épices

ou

CHANA MASSALA

Pois chiches, oignons, tomates cuisinées aux piments verts,
épices et coriandre fraîche

Riz

RIZ BASMATI

Riz Basmati au cumin et au safran

ou

RIZ KASHMIRI

Riz Basmati aux divers fruits secs et confits

Desserts Maison

au choix

Thé ou café

" Sans changement possible des plats "

Buffet à volonté

uniquement le midi du mardi au samedi à 16,99€

Les entrées

Le Maharaja vous propose plusieurs entrées chaudes et froides accompagnées de crudités et les sauces, ainsi que les pains indiens.

NAAN NATURE
NAAN FROMAGE



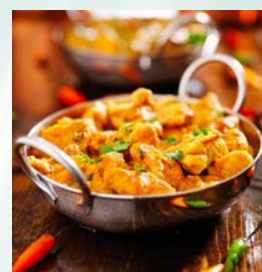
Les plats

Différents plats préparés par le chef vous seront proposés :

POULET CURRY
LÉGUMES PALLAK PANEER
BŒUF CURRY
POISSONS ou CREVETTES du chef

Tout cela accompagné de deux types de riz :

RIZ BASMATI
CHANA PULLAO



Plusieurs desserts aux choix

GÂTEAUX FAITS MAISON ET TARTE AUX FRUITS
GLACES ET SORBETS
SALADE DE FRUITS

Les entrées et les plats changent toutes les semaines.

Nos entrées

Spécialités Tandoori

(Cuisson dans le four en terre cuite importé des Indes)

POULET TANDOORI	Poulet mariné aux épices et grillé avec crudités	6,00€
SHEEKH KABAB	Gigot d'agneau, haché en brochette avec des oignons, de la menthe, coriandre fraîche, herbes et épices, avec crudités	7,00€
POULET TIKKA	Poulet désossé, mariné avec ses épices, avec crudités	7,50€
AGNEAU TIKKA	Gigot d'agneau désossé, mariné aux épices, avec crudités	8,00€
RAITA	Yaourt aux légumes et aux épices	4,00€
PAKORA	Beignets de pommes de terre et d'aubergines, farine de pois chiches aux épices, avec crudités	4,50€
SAMOSA	Feuilleté de divers légumes à la farine de blé et épices, avec crudités (2 pièces)	5,00€
SALADE MAHARAJA	Salades mélangées, tomates, concombres, carottes, œufs et crevettes décortiquées	7,00€
POISSON TIKKA	Morceaux de poisson, sans arête, marinés au gingembre, menthe, coriandre fraîche, épices et grillés au Tandoor, avec crudités	9,00€
GAMBAS SHAI TANDOORI	Gambas grillées au four en terre cuite, avec crudités	16,00€
TANDOORI MIXED GRILL	Spécialité du Chef : morceaux de poulet, d'agneau, Sheesh kabab, poisson Tikka et gambas, tomate, salade, concombre, épices et sauces indiennes, avec crudités	20,00€
ASSIETTE DE FRITES		4,00€

Pains indiens & pakistanais

NAN NATURE	Pâte levée à la farine de blé	2,00€
CHAPATI	Pâte à pain à la farine complète	2,00€
PARATHA	Pâte feuilletée à la farine complète au beurre, non levée	3,00€
MIRCH NAN	Pâte levée fourrée aux piments verts grillés	3,50€
NAN FROMAGE	Pâte levée à la farine de blé et au fromage	3,50€
NAN AIL	Pâte levée à la farine de blé à l'ail	3,50€
KEEMA NAN	Pâte à pain levée, gigot haché à la farine de blé	3,50€

Nos plats

Curry de poulet

POULET CURRY	Curry de poulet moyennement épicé, aromates frais et coriandre fraîche	11,00€
POULET MADRAS	Poulet bien relevé, épicé à la sauce madras et coriandre fraîche	11,00€
POULET SHAI KORMA	Poulet à la sauce de noix de cajou, amandes, crème fraîche et raisins	13,00€
BUTTER POULET	Poulet grillé et coriandre fraîche, cuisiné par le Chef (spécialité)	13,00€
POULET TIKKA-MASSALA	Poulet désossé, mariné, grillé au four, cuisiné au gingembre, ail, muscade, piments verts et coriandre fraîche	13,00€
POULET KRAHY	Poulet à la sauce tomate, oignon, gingembre, ail, épices et coriandre fraîche	14,00€
PALAK POULET	Curry, épinards avec poulet, épices indiens	13,00€

Curry d'agneau

AGNEAU MADRAS	Agneau, ses épices et coriandre fraîche, relevé à la sauce madras, coriandre fraîche et épices	13,00€
ALLOU GOST	Agneau cuisiné avec pommes de terre, piments verts, épices et coriandre fraîche	13,00€
AGNEAU SHAI KORMA	Agneau sauce crème de noix de cajou, beurre et épices	14,00€
AGNEAU KRAHY	Agneau à la sauce tomate, oignon, gingembre, ail, épices et coriandre fraîche	15,00€

Poissons - Crevettes - Gambas

POISSON MANGLA	Poisson grillé relevé, épicé avec des aromates frais et coriandre fraîche	12,00€
CREVETTES CURRY	Curry de crevettes décortiquées et coriandre fraîche, sauce moyennement épicée	13,00€
CREVETTES MADRAS	Crevettes décortiquées, sauce madras relevée et épices, coriandre fraîche	13,00€
CREVETTES MALAI	Crevettes décortiquées, sauce noix de cajou, amandes, crème fraîche, raisins et œufs, non épicées	14,00€
GAMBAS CURRY	Gambas décortiquées, grillées au four, cuisinées avec gingembre, ail, oignons, tomate et coriandre fraîche	20,00€

Spécialités de bœuf

BŒUF CURRY	Bœuf et ses épices et coriandre fraîche, relevé	12,00€
BŒUF KORMA	Bœuf à la sauce de noix de cajou, amandes et crème fraîche	13,00€
KOFTA CURRY	Viande hachée de bœuf sauce curry, tomate, gingembre épices et coriandre fraîche	12,00€
BŒUF PASHAWARI	Bœuf relevé et coriandre fraîche, cuisiné par le Chef (spécialité)	14,00€

Spécialités traditionnelles

LEGUMES BIRYANI	Panaché de légumes, mijotés au riz, ses épices et des aromates frais	11,00€
POULET BIRYANI	Poulet désossé, mijoté au riz, ses épices et des aromates frais	13,00€
SHAI BIRYANI	Agneau désossé, mijoté au riz, ses épices et des aromates frais	15,00€
CREVETTE BIRYANI	Crevettes décortiquées, mijotées au riz, ses épices et des aromates frais avec du biryani malasa traditionnelles	16,00€

Nos légumes cuisinés à l'indienne

Accompagnements

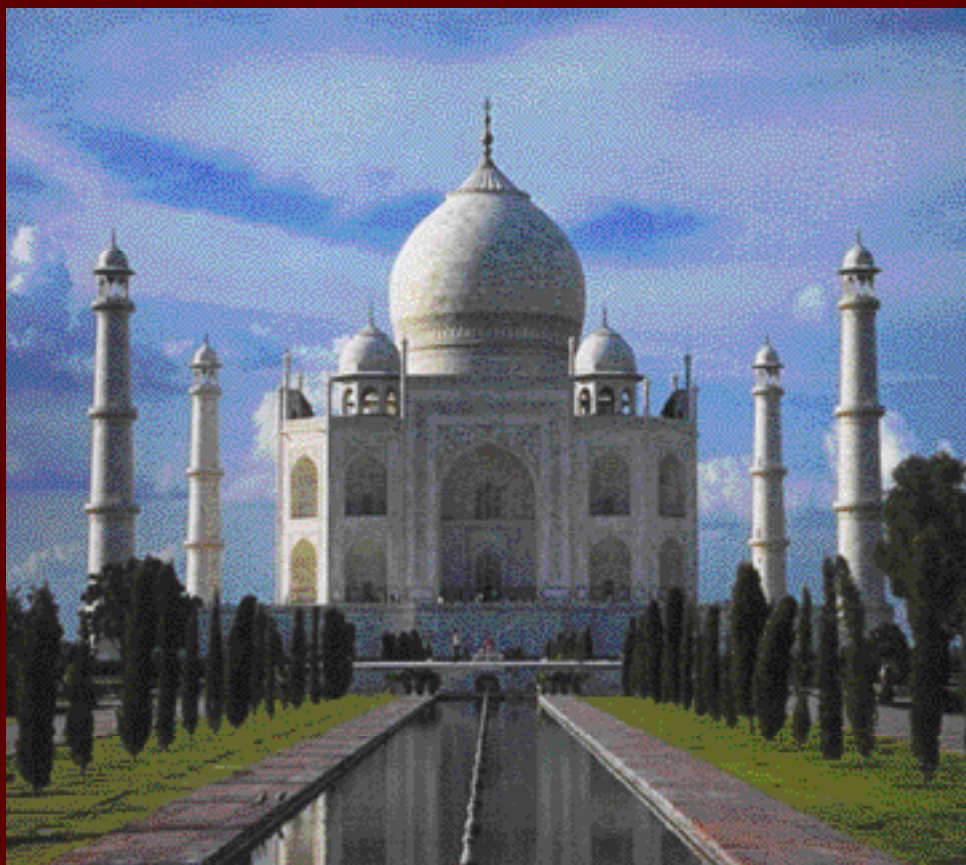
RIZ BASMATI	Riz Basmati préparé au beurre, cumin et safran	4,50€
CHANA PULLAO	Riz Basmati aux pois chiches	5,50€
KASHMIRI PULLAO	Riz Basmati sucré aux divers fruits secs et confits	6,00€

Légumes

ALLOU ZIRA	Pommes de terre cuisinées façon Bombay	6,00€
LÉGUMES CURRY	Curry de légumes et coriandre fraîche	7,00€
ALLOU PALLAK	Epinards et pommes de terre avec leurs épices et coriandre fraîche	7,00€
PALLAK PANNER	Curry d'épinards aux fromages indiens et amandes effilées	7,00€
DALL TARKA	Curry aux lentilles, épices et coriandre fraîche	7,00€
CHANA MASSALA	Pois chiches, oignons, tomates cuisinées aux piments verts et épices	7,00€
BAIGAN BHARTA	Aubergines grillées au four avec de l'ail, des oignons, tomates et gingembre avec sauce crémeuse et coriandre fraîche	7,00€
LÉGUMES KORMA	Curry de légumes à la sauce noix de cajou avec amandes effilées	8,00€



Le MAHARAJA



RESTAURANT INDIEN ET PAKISTANAIS
ZA Chemin des Vignes
01500 CHÂTEAU-GAILLARD
Tél. 04 37 86 07 07