



# Indian Zaika

REPAS SUR PLACE  
VENTE À EMPORTER  
EN LIVRAISON

**T. 02 40 04 25 55**

**OUVERT 7/7**

Le midi : 12h00 - 14h00

Le soir : 19h00 - 23h00

# AU TEMPLE DU LOTUS, **La paix et le calme prédominent...**

## **Un régal pour les yeux**

Comme son nom l'indique, le Temple du Lotus a été inspiré par la belle fleur de lotus. La structure du temple du Lotus se compose des éléments architecturaux mentionnés dans les écritures bahá'í. Il a été conçu par l'architecte iranien Fariborz Sahba. Sa structure extérieure se compose de 27 pétales de marbre exceptionnels, disposées par groupes de trois sur les neuf côtés du temple, en raison des constructions typiquement bahá'í possédant neuf côtés. Le temple est entouré de neuf jardins et piscines, le faisant ressembler à une fleur de lotus flottante sereine - un symbole Bahá'í de pureté, de beauté et de divinité.

## **Exploration intérieure**

L'intérieur du Temple du Lotus est tout aussi impressionnant mais ironiquement apaisant. Bien que la construction particulière du Temple du Lotus ait reçu plusieurs récompenses et



reconnaisances internationales dans le domaine de l'architecture, c'est surtout l'intérieur du temple qui assure la tranquillité à ceux qui en recherche. En raison de la foi bahá'í, la salle de prière est dépourvue d'images, d'idoles religieuses, de statues et aucune chaire ou autel n'est incorporé comme élément architectural. Cela fait du Temple du Lotus un endroit parfait pour méditer, s'introspecter et s'imprégner de toute la sérénité et de la tranquillité que cet espace placide peut offrir.

De nombreux visiteurs du Temple du Lotus viennent ici à la recherche de ces explorations intérieures.



# NOS Boissons

## NOS Apéritifs

Ricard (2cl).....	5,00 €
Porto rouge (4cl).....	4,90 €
Kir (10cl).....	5,00 €
Whisky (4cl).....	6,50 €
Martini Blanc OU Rouge (4cl).....	5,50 €
Cocktail Indian (12cl).....	6,00 €
Cocktail Bollywood.....	6,50 €
Champagne (75cl).....	30,00 €
Bière King Fisher (33cl).....	6,00 €
Heineken (25cl).....	5,50 €
Bière pression - Leffe (33cl).....	7,50 €
Mojito .....	7,00 €

## NOS Boissons sans Alcool

Coca-Cola (33cl).....	3,50 €
Orangina (33cl).....	3,50 €
Badoit (50cl).....	3,50 €
Badoit, Vittel (1L).....	5,50 €
Jus de fruits (25cl) (Orange, abricot, ananas).....	3,50 €
Jus Mangue (25cl).....	3,50 €
Perrier (25cl).....	3,50 €
Bière.....	4,50 €
Ice tea.....	3,50 €

## NOS Lassi (33cl)

Lassi Menthe.....	5,00 €
Lassi Rose.....	6,00 €
Lassi Mangue.....	6,00 €
Lassi Nature.....	3,00 €
Lassi Salé OU sucré.....	3,50 €



## NOS Vins

<b>ROUGE</b>	75cl	37cl
Saint-Nicolas.....	21,90 €	10,50 €
Bordeaux.....	18,00 €	9,50 €
Côtes-du-Rhône.....	15,00 €	8,50 €
Saint-Emilion.....	22,90 €	10,50 €
Vin Indian.....	25,00 €	13,00 €

## ROSÉ

Buzet.....	22,00 €	11,50 €
Côte de provence.....	19,00 €	10,00 €
Tavel.....	21,00 €	10,50 €
Rosé de Loire.....	16,00 €	8,50 €
Vin Indian.....	25,00 €	13,00 €

## BLANC

Sauvignon.....	15,00 €
----------------	---------

<b>VERRE DE VIN (12cl)</b> .....	3,50 €
----------------------------------	--------

<b>PICHET</b>	1L	50cl	25cl
Rouge, Rosé, Blanc.....	14,00 €	8,00 €	5,00 €

## NOTRE Cafétéria

Café, décaféiné.....	2,50 €
Café crème.....	3,50 €
Thé menthe OU Cardamome.....	4,50 €
Thé Indian (thé au lait).....	5,50 €

## NOS Digestifs

Jet 27, Cognac.....	4,50 €
Digestif maison.....	5,00 €

# NOS Entrées

**Mix Entrée** 25,00 € **NOUVEAU**

Poulet grillé, Agneau grillé, Seekh kebab, Pakora Mix, Crevette Pakora, Poisson Tikka

**Samossas viandes** 6,50 €

**Samossas légumes** 6,00 €

**Poulet Tandoori** 10,00 €

Cuisses de poulet mariné, grillée aux épices tandoori

**Poulet Tikka** 9,00 €

Morceaux de poulet mariné, grillée aux épices tandoori

**Poisson Tikka** 12,00 € **NOUVEAU**

Poisson grillée aux épices tandoori

**Seekh Kebab** 9,00 €

Brochettes de bœuf mariné, grillée aux épices tandoori

**Gambas Tandoori** 19,50 €

Gambas marinée aux épices puis grillée

**Raïta** 5,50 €

Spécialité indienne à base de yaourt, de crudités et d'épices

**Beignets Crevettes** 8,50 €

Beignets de crevettes marinées aux épices

**Beignets Epices de l'Inde** 6,50 €

Beignets de pomme de terre, aubergines et oignons marinés aux épices

**Oignons Bahji** 6,50 € **NOUVEAU**

Beignets d'oignons marinés aux différentes épices

**Crevettes Indian** 8,50 € **NOUVEAU**

Crevettes marinées dans une sauce de mangue sucrée, épices

**Crevettes Raïta** 6,50 € **NOUVEAU**

Crevettes, concombre, épices



# NOS Salades

NOUVEAU

## Salade Poulets 11,90 €

Poulets grillés, salade, tomate, maïs, concombre

## Salade Crevettes 12,90 €

Crevettes, salade, tomate, maïs, concombre

## Salade Vegan 10,90 €

Salade, olive, tomate, maïs, concombre, oignon, persil, menthe fraîche



# PLATS Faits Maison

TOUS NOS PLATS SONT SERVIS AVEC DU RIZ

## Fruits de Mer

**Gambas Masala** NOUVEAU 20,50 €

Gambas décortiquées grillé, tomate, poivrons, oignons

**Gambas au Curry** 20,00 €

Gambas décortiquées à la sauce curry et épices

**Gambas Malai** 20,50 €

Gambas décortiquées à la crème fraîche, amandes et épices

**Crevettes au Curry** 17,50 €

Crevettes décortiquées à la sauce curry et épices

**Crevettes Korma** 18,00 €

Crevettes avec une crème fraîche, noix de cajou et épices

**Crevettes Madras** 17,50 €

Crevettes avec sauce Madras à la sauce tomate, oignons et épices

**Crevettes Masala** NOUVEAU 18,00 €

Crevettes grillées marinés aux oignons, poivrons et épices

## Poisson

**Poisson Curry** (Saumon) 18,50 €

Poisson sauce curry et épices

**Poisson Tikka Masala** (Saumon) 19,00 €

Poisson grillé mariné aux oignons, poivrons et épices





# PLATS

# Faits Maison

TOUS NOS PLATS SONT SERVIS AVEC DU RIZ

## Viande hachée

- Allo Keema** **NOUVEAU** 16,50 €  
Viande hachée, pommes de terre, sauce curry
- Keema Matar** **NOUVEAU** 17,00 €  
Viande hachée, petit pois, sauce curry
- Köfta Curry** **NOUVEAU** 16,50 €  
Boulettes de bœuf, sauce curry
- Köfta Fromage** **NOUVEAU** 17,00 €  
Boulettes de bœuf au fromage

## Bœuf

- Bœuf Vindaloo** 17,00 €  
Curry de bœuf aux babys pommes de terre, sauce épicée
- Bœuf Madras** 16,50 €  
Bœuf sauce Madras à la sauce tomate, oignons et épices
- Bœuf Curry** 16,50 €  
Bœuf au curry à la sauce tomate, oignons, épices
- Bœuf Korma** 17,00 €  
Bœuf avec crème, noix de cajou
- Bœuf Daal** 16,50 €  
Bœuf préparé avec la sauce daal aux lentilles
- Bœuf Epinards** 17,00 €  
Bœuf avec épinards à la sauce de curry
- Bœuf aux Aubergines** 17,00 €  
Bœuf aux aubergines fondantes cuit au tandoor, épicée

## Poulet

- Poulet au curry** 15,50 €  
Filet de poulet avec sauce oignons et curry
- Poulet Korma** 16,00 €  
Filet de poulet, crème fraîche, de noix de cajou
- Butter Chicken** **SPÉCIALITÉ DU CHEF** 17,00 €  
Poulet mariné et grillé au four Tandoori et cuit dans une sauce à la crème et au beurre
- Poulet Daal** 15,50 €  
Poulet préparé avec la sauce daal aux lentilles

- Poulet Tikka Masala** **SPÉCIALITÉ DU CHEF** 17,00 €  
Poulet grillé mariné aux oignons, poivrons, épices
- Poulet aux Epinards** 16,00 €  
Poulet avec des épinards à la sauce de curry
- Poulet Madras** 15,50 €  
Poulet préparé avec sauce Madras et piments
- Poulet Vindaloo** 16,00 €  
Poulet préparé avec pommes de terre et piments
- Poulet Légumes** 15,50 €  
Poulet préparé avec des légumes et épices
- Poulet Jalfrezi** **NOUVEAU** 17,00 €  
Morceaux de poulets grillés, œuf, poivrons, épices, tomates
- Poulet Delhi** **NOUVEAU** 16,00 €  
Poulets, tomate, oignons, piment et quatre épices

## Agneau

- Agneau Saag** 17,50 €  
Curry d'Agneau aux épinards sauté
- Agneau Korma** 18,00 €  
Agneau avec crème, amandes, noix de cajou, raisins secs
- Agneau Curry** 17,50 €  
Agneau au curry, sauce tomate, oignons et épices
- Agneau aux Aubergines** 18,00 €  
Agneau aux aubergines fondantes cuits au tandoor et épices
- Agneau Tikka Masala** 18,50 €  
Agneau grillé mariné aux oignons, poivrons, épices
- Agneau Madras** 17,50 €  
Agneau préparé avec sauce Madras et piments
- Agneau Rogan Josh** **NOUVEAU** 18,00 €  
Curry d'Agneau, tomate, oignons, gingembre
- Achar Gosht** **NOUVEAU** 18,00 €  
Agneau sauce mixed pickle pimentée

# PLATS

# Végétariens

# Végétaliens



TOUS NOS PLATS SONT SERVIS AVEC DU RIZ



## Palak Paneer 15,00 €

Epinards au curry avec fromage frais et épices



## Aloo Gobi 14,50 €

Pomme de terre et chou-fleur au curry

## Aloo Matar 14,50 €

Pomme de terre et petits pois à la crème de coco et épices

## Aloo Palak 14,00 €

Epinards et pommes de terre à la cardamome et épices



## Daal Makhani 14,50 € NOUVEAU

Lentilles avec haricots rouges et beurre en sauce au curry et épices

## Daal tadka 14,00 €

Recette de lentilles et une sauce de curry et épices

## Baingan Bharta 15,00 €

Fondue d'aubergines grillées au tandoor au curry et épices



## Aloo Masala 14,00 € NOUVEAU

Pomme de terre, poivrons, tomate, cumins, yaourt

## Mix Légumes 14,00 € NOUVEAU

## Mushroom Matar 14,50 € NOUVEAU

Champignons, petits pois avec une sauce curry et épices



# PLATS

# Biryani

Plats préparés avec une sauce de 25 épices, cuits avec du riz basmati, des petits pois, des raisins secs et de la coriandre fraîche.



**Biryani Boeuf** 17,00 €

**Biryani Agneau** 18,00 €

**Biryani Poulet** 16,00 €

**Biryani Légumes** 15,50 €



**Biryani Crevettes** 18,00 € **NOUVEAU**

**Biryani Mix Delhi** 20,00 € **NOUVEAU**

Agneau, bœuf, crevette et poulet



## Naans

(GRILLÉS AU TANDOOR)

## Riz

### Riz Nature

Riz basmati

3,50 €



**Paratha** **NOUVEAU** 3,00 €

**Oignons Paratha** 4,50 €

**Chapati** 2,50 €

**Naan Nature** 2,50 €

**Naan fromage** 3,50 €

**Naan à l'ail** 4,50 €

**Naan viande hachée** 4,50 €

**Naan légumes** 3,50 €

**Naan Delhi, Fromage + Ail** 5,00 €

**Naan Chilli** 4,50 €

**Naan sésame** 4,50 €

DU LUNDI AU VENDREDI :  
SAUF LES JOURS FÉRIÉS

# FORMULES du Midi



14,50 €

15,50 €

## Végétarienne

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

Raïta + Samossas

-----  
Daal Tadka

OU Mix légumes  
OU Aloo Palak

-----  
Halwa



## Thali Indien

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

Pakora + Raïta

-----  
Poulet Curry  
OU Aloo Keema  
OU Bœuf curry

-----  
Halwa

MENU **enfant**  
(O À 8 ANS)

Poulet Tikka avec frites **OU** Riz  
-----  
Boule de glace au choix

10,50 €

# NOS Menus



22,99 €



26,99 €

## Végétarien

ENTRÉE + PLAT  
OU  
PLAT + DESSERT

Oignons Bhaji  
OU Raita  
OU Samossas Légumes

-----  
Daal Tadka  
OU Aloo Masala  
OU Baingan Bharta

-----  
Salade de Fruits  
OU Halwa



## Traditionnel

ENTRÉE + PLAT  
OU  
PLAT + DESSERT

Samossas Keema  
OU Seekh Kebab  
OU Poulet Tandoori

-----  
Poulet Curry  
OU Agneau Curry  
OU Bœuf Curry

-----  
Salade de Fruits  
OU Halwa

# CARTE Dessert

## **Gulab Jamun** 6,50 €

Boule de lait et semoule cuite au sirop, parfumé de cardamome.

## **Halwa** 5,50 €

Gâteau indien à la semoule

## **Coupe Indian** 7,50 €

## **Glace** 5,50 €

## **Salade de fruits** 5,50 €

## **Kulfi** 6,00 €

Délicieuse glace indienne à la cardamome qui devrait plaire à tous !

## **Naan au Chocolat** 7,00 €

Naan au chocolat servie avec 1 boule vanille et un café

## **Café Gourmand** 7,50 €

Café OU thé servi avec 3 petits desserts.

## **Kheer** 5,50 €

Riz au lait de coco à la mangue

## **Rasmalai** 6,50 €

Spécialité du nord de l'inde à base de pistache et cardamome



RASMALAI



HALWA



GULAB JAMUN



KHEER

# Spécialités de l'Inde du sud



## **Pani puri** 6,50 €

Préparation à base  
de pomme de terre et oignons  
et sauces chutney

## **Puri aluo** 14,50 €

Pain de farine complète  
préparation  
de pommes de terre au curry



## **Veg Manchurian** 15,00 €

Boulettes de chou-fleurs  
et légumes sauce  
servis avec riz de basmati

## **Idli** 14,50 €

Galette de farine de riz,  
préparation  
de pommes de terre au curry  
et chutney



## **Chole Bhature** 15,00 €

Un Pain fait à base  
de Farine blancs  
avec Pois chiches blancs au curry