

BIENVENUE AU RESTAURANT
TAJ MAHAL LA ROCHE

RESTAURANT INDO-PAKISTANAIS



Depuis 2018

OUVERT MIDI & SOIR 7J/7

LES PLATS NE SONT PAS PIMENTÉS,
LA MAISON FAIT LES PLATS PIMENTÉS
UNIQUEMENT SUR DEMANDE.

APÉRITIFS

COCKTAIL TAJ MAHAL (10cl) 1 6 7 8 10	6€00
(Jus de mangue, Jus de citron et Vodka)	
COCKTAIL SANS ALCOOL (10cl) 1 6 7 8 10	4€50
(Jus de mangue, Jus de citron et ananas)	
PINACOLADA ALCOOL (40cl)	9€00
PINACOLADA SANS ALCOOL (40cl)	7€50
MOJITO AVEC ALCOOL (50cl)	9€50
(Fraise, Menthe, Melon, Grenadine ou Peche)	
MOJITO SANS ALCOOL (50cl)	8€00
(Fraise, Menthe, Melon, Grenadine ou Peche)	
COCKTAIL CASHMARA SANS ALCOOL (50cl)	7€00
(Goyave, Banane, Grenadine et Pêche)	
KIR (10cl) avec vin blanc	5€50
(Cassis, mure, pêche ou curaçao)	
KIR ROYALE (10cl) avec champagne	8€50
(Cassis, mure, pêche ou curaçao)	
COUPE DE CHAMPAGNE (10cl)	7€50
WHISKY (4cl)	5€00
J&B ou Johnnie Walker	
WHISKY COCA (whisky 4cl/coca 10cl)	8€00
BIERE INDIENNE (33CL)	5€50
PORTO (4cl)	5€00
MARTINI (Blanc ou Rouge) (4cl)	5€00
RICARD (4cl) / PASTIS (4cl)	5€00

DIGESTIFS

COGNAC (4cl) / ARMAGNAC (4cl)	5€00
GET 27 (4cl) / GET 31 (4cl)	5€00
BAILEYS (4cl)	5€00
LIQUEUR DE POIRE ou POMME (4cl)	5€00
DIGESTIFS INDIEN	5€00
(Mangue ou Cardamome)	

BOISSONS NON ALCOOLISÉES

EAUX MINÉRALES et BOISSONS GAZEUSES

	1/2 btle (50 cl)	btle (100 cl)
VITTEL	3€00	4€50
BADOIT	4€00	5€00
PERRIER (33cl)	3€50	5€00
ORANGINA (25cl)	3€50
COCA COLA (33cl)	4€50

BOISSONS CHAUDES

attention les gâteaux «Petite Galette» aux éclats de caramel qui accompagnent les boissons chaudes contiennent les allergènes suivants : 1 3 6 7 8

THÉ NATURE	3€00
THÉ À LA MENTHE FRAÎCHE	4€50
THÉ À LA CARDAMOME	4€50
THÉ VERT	3€50
INFUSION	3€50
CHAI, THE INDIEN AU LAIT MASALA 7	6€00
(thé noir avec du lait, cardamome, cannelle, clou de girofle et gingembre) (5 minutes)	

LA CARTE DES VINS

Prix

Prix

VINS BLANCS

	1/2 btle (37,5 cl)	btle (75 cl)
CHARDONNAY (IGP D'OC)	18€00
SAUVIGNON (AOP)	15€00	23€00

VINS ROSÉS

TAVEL (AOP)	16€00	27€00
CÔTES DE PROVENCE (AOP)	15€00	23€00
MAREUIL (AOP)	12€50	21€00
VIN INDIEN ROSÉ	15€00	28€00

VINS ROUGES

CÔTE DU RHONE (AOP)	12€50	18€00
SAINT NICOLAS DE BOURGUEIL (AOP)	15€00	28€00
SAUMUR CHAMPIGNY (AOP)	16€00	32€00
BORDEAUX (AOP)	14€00	23€00
BROUILLY (AOP)	16€00	25€00
VIN DE L'INDE (ROUGE) (AOP)	15€00	28€00

VINS AU VERRE et EN CARAFE

	Verre (12,5 cl)	1/4 (25 cl)	1/2 (50 cl)
VIN BLANC SAUVIGNON (IGP)	4€00	7€00	12€00
VIN ROSÉ SYRAH (IGP)	4€00	7€00	12€00
VIN ROUGE MERLOT (IGP)	4€00	7€00	12€00

LASSI (50cl) 1 6 7 8 10	6€00
Boisson Indienne à base de yaourt et de lait (Nature, Salé, Sucré, Mangue, Menthe salé ou Rose)	
JUS DE FRUITS (25cl)	4€50
Jus de Mangue ou Orange, Banane, Ananas, Goyave ou Pomme	
COCKTAIL SANS ALCOOL (10cl)	4€50
(Jus de mangue, Jus de citron et ananas)	
ICE TEA (25cl)	4€00
DIABOLO (33cl)	4€50
(Menthe, Grenadine, Melon ou Fraise)	

CAFÉ	2€00
CAFÉ ALLONGÉ	2€50
CAFÉ CRÈME (café avec du lait) 7	3€50
CAFÉ CAPPUCCINO (café avec chantilly) 7	4€00
IRISH CAFÉ (Whisky, sirop de canne, café & chantilly) 7	8€50

L'abus d'alcool est dangereux pour la Santé, consommez avec modération

Allergènes : 1 Céréales, 2 Crustacés, 3 Oeufs, 4 Poissons, 5 Arachides, 6 Soja, 7 Lait, 8 Fruit à coque, 9 Céleris, 10 Moutarde,

11 Graines de sésames, 12 Anhydride sulfureux et sulfites, 13 Lupin, 14 Mollusques

THALI

MIDI et SOIR 7J/7

(Thali désigne un repas indien composé d'une sélection de plats variés servis sur un plateau)

THALI VÉGÉTARIENS 14€00



NAN FROMAGE

(pain de farine blanche avec fromage cuit au four tandoori)

SAUCE RAITA

(yaourt, tomates, concombres, sel et cumin entier)

2 PIECES DU PAKORA BAJHA

(beignets d'oignons avec farine de pois chiches et épices)

DAL

(lentilles Indiennes préparées avec des épices)

MIXED LÉGUMES (légumes frais)

(Mélange de légumes : pomme de terre, carottes, champignons, chou fleur poivrons vert, tomates préparés à l'indienne)

ALOO PALEK

(pomme de terre et épinards mijotés avec des épices)

RIZ NATURE

ET

Dessert SUJI HALVA (sans colorants)

(Gâteau de semoule aux amandes, cardamome et fenouil)

Allergènes : 1, 3, 7, 8

THALI VIANDES 18€50



NAN FROMAGE

(pain de farine blanche avec fromage cuit au four tandoori)

SAUCE RAITA

(yaourt, tomates, concombres, sel et cumin entier)

2 PIECES DU PAKORA BAJHA

(beignets d'oignons avec farine de pois chiches et épices)

POULET SAGWALA

(dés de poulet frais avec épinards, crème fraîche et épices)

AGNEAU AU CURRY

(Des d'agneau frais à la traditionnel Indienne)

BUTTER CHICKEN

(poulet grillé au four tandoori avec amandes, noix de cajou, beurre et cumin)

RIZ NATURE

ET

Dessert SUJI HALVA (sans colorants)

(Gâteau de semoule aux amandes, cardamome et fenouil)

Allergènes : 1, 3, 7, 8, 12

THALI MIX 16€50



NAN FROMAGE

(pain de farine blanche avec fromage cuit au four tandoori)

SAUCE RAITA

(yaourt, tomates, concombres, sel et cumin entier)

2 PIECES DU PAKORA BAJHA

(beignets d'oignons avec farine de pois chiches et épices)

DAL

(lentilles Indiennes préparées avec des épices)

CREVETTES TAJ MAHAL

(crevettes, amandes, noix de cajou, tomates, citron, épices)

POULET SAGWALA

(dés de poulet frais avec épinards, crème fraîche et épices)

RIZ NATURE

ET

Dessert SUJI HALVA (sans colorants)

(Gâteau de semoule aux amandes, cardamome et fenouil)

Allergènes : 1, 3, 7, 8, 12

THALI FRUITS DE MER 18€50



NAN FROMAGE

(pain de farine blanche avec fromage cuit au four tandoori)

SAUCE RAITA

(yaourt, tomates, concombres, sel et cumin entier)

2 PIECES DU PAKORA BAJHA

(beignets d'oignons avec farine de pois chiches et épices)

CREVETTES AU CURRY

(curry de crevettes avec crème fraîche et citron)

POISSON TAJ MAHAL

(Filet de Saumon frais crème fraîche, épices, fruits secs, noix de cajou, amandes et citron vert)

CHAMPIGNONS AU CURRY

(curry de champignons avec crème fraîche, coriandre fraîche)

RIZ NATURE

ET

Dessert SUJI HALVA (sans colorants)

(Gâteau de semoule aux amandes, cardamome et fenouil)

Allergènes : 1, 2, 3, 4, 7, 8, 12

Allergènes : 1 Céréales, 2 Crustacés, 3 Œufs, 4 Poissons, 5 Arachides, 6 Soja, 7 Lait, 8 Fruit à coque, 9 Céleris, 10 Moutarde, 11 Graines de sésames, 12 Anhydride sulfureux et sulfites, 13 Lupin, 14 Mollusques

Attention toutes les épices utilisées dans tous les plats peuvent contenir des traces de : 1 6 8 9 10 11 12

ENTRÉES

BEIGNETS

Attention les beignets sont réalisés avec de la farine de pois chiches qui peut contenir des traces de : 1 6 7 10 11

- PAKORA BAIGAN** 8
(beignets d'aubergines avec farine de pois chiches et coriandre)
- PAKORA BAJHA** 8
(beignets d'oignons avec farine de pois chiches et épices)
- PAKORA ALOU** 8
(beignets de pommes de terre avec farine de pois chiches)
- CHICKEN PAKORA** 8
(beignets de poulet frais avec farine de pois chiches et cumin)
- MIX PAKORA** 2 8
(mélange de pakora baigan, alou, bajha et chicken pakora)
- SAMOSA KHEMA** 8
(2 beignets de viande d'agneau hachée avec petits pois, ail, oignons et coriandre fraîche)
- SAMOSA SABZI** 8
(2 beignets de légumes avec pommes de terre, ail, oignons, gingembre et petits pois)
- MIX SAMOSA** 8
(2 beignets dont 1 samosa khema et 1 samosa sabzi)

Prix

7€50

6€00

6€00

8€00

8€50

7€50

6€50

7€00

GRILLADES AU FOUR TANDOORI

Prix

Le Tandoori est un four traditionnel en argile dans lequel sont cuits les pains et les viandes. Les Grillades de viandes et de poissons généralement marinées avec des épices, y sont délicieuses et parfumées.

- CHICKEN TANDOORI (Entrée)** 7 9€00
(cuisse de poulet mariné dans différentes épices et grillée au four tandoori)
- CHICKEN TIKKA (Entrée)** 7 9€50
(dés de poulet marinés dans une sauce d'épices et et cuits au four tandoori)
- AGNEAU TIKKA (Entrée)** 7 10€00
(dés d'agneau marinés dans une sauce d'épices et cuits au four tandoori)
- SHISH KEBAB** 7 9€00
(viande hachée d'agneau, gingembre, et coriandre fraîche cuite en brochettes dans le tandoori)
- POISSON TIKKA** 7 10€00
(dés de poissons marinés dans une sauce d'épices, citron et cuits au four tandoori)
- GAMBAS TANDOORI (Entrée)** 2 7 20€00
(gambas mannées dans l'ail, gingembre, et cuites dans le four tandoori)
- MIX GRILL (Entrée)** 1 6 7 8 10 11 14€00
(dés de poulet, d'agneau, de poisson, grillés au four tandoori, shish kebab, divers beignets)
(pour deux personnes: 24 euros)

SALADES

- SALADE RAITA (Entrée)** 7 5€00
(yaourt, tomates, concombres, sel et cumin entier)
- SALADE INDIENNE (Entrée)** 7 10 12 11€60
(Salade verte, dés de poulet grillés au four tandoori avec des épices, fruits sec et coriandre fraîche)

- SALADE TAJ MAHAL (Entrée)** 2 7 10 12 12€00
(Salade verte, crevettes, fruits sec, épices et coriandre fraîche)
- SALADE AUX 5 LÉGUMES FRAIS (Entrée)** 7 10 12 10€00
(Salade verte, 5 légumes frais, épices et coriandre fraîche)

PAINS MAISON

- NAN NATURE** 1 3 7 8 3€00
(pain de farine blanche cuit au four tandoori)
- NAN FROMAGE** 1 3 7 8 4€50
(pain de farine blanche avec fromage cuit au four tandoori)
- NAN GARLIC** 1 3 7 8 3€50
(pain de farine blanche avec de l'ail émincé cuit au four tandoori)
- NAN KHEMA** 1 3 7 8 4€50
(pain de farine blanche avec de la viande agneau hachée et des épices, cuit au four tandoori)

- NAN LÉGUMES** 1 3 7 8 4€00
(pain de farine blanche avec des légumes et épices)
- CHAPATI** 1 3€00
(pain de blé complet cuit au four tandoori)
- PARATA** 1 7 3€50
(pain de blé complet cuit avec beurre)
- PARATA LÉGUMES** 1 7 4€00
(pain de blé complet cuit avec beurre, légumes et épices)

POUR VOTRE SANTÉ, MANGEZ, BOUGEZ !

Allergènes : 1 Céréales, 2 Crustacés, 3 Oeufs, 4 Poissons, 5 Arachides, 6 Soja, 7 Lait, 8 Fruit à coque, 9 Céleris, 10 Moutarde, 11 Graines de sésames, 12 Anhydride sulfureux et sulfites, 13 Lupin, 14 Mollusques

Attention toutes les épices utilisées dans tous les plats peuvent contenir des traces de : 1 6 8 9 10 11 12

PLATS

VOLAILLES

Prix

POULET SAGWALA 7	15€00
(dés de poulet avec épinards, crème fraîche et épices)	
POULET TIKKA MASALA 7	15€50
(poulet mariné cuit au four tandoori, poivrons verts, tomates et coriandre fraîche)	
POULET AU CURRY 7	12€50
(curry de poulet traditionnel)	
POULET VANDALOO 7	15€50
(dés de poulet avec 25 épices, très parfumé) (Pimenté uniquement sur demande)	
POULET SHAHI KHORMA 7 8 12	15€00
(dés de poulet aux noix de cajou, amandes, crème fraîche)	
BUTTER CHICKEN 7 8 12	15€50
(poulet grillé au four tandoori avec amandes, noix de cajou, beurre et cumin)	
POULET CHAMPIGNONS 7	15€00
(dés de poulet avec champignons, épices)	
POULET BAIGAN 7	17€00
(dés de poulet, aubergines grillés au four tandoori, crème fraîche et coriandre fraîche)	

AGNEAU

AGNEAU TIKKA MASALA 7	18€50
(dés d'agneau marinés, cuits au four tandoori, poivrons verts, tomates et coriandre fraîche)	
AGNEAU AU CURRY 7	15€00
(curry d'agneau traditionnel)	
AGNEAU VANDALOO 7	18€00
(dés d'agneau avec 25 épices, très parfumé) (pimenté uniquement sur demande)	
AGNEAU CHILI 7	17€00
(agneau avec tomates, poivrons, piments verts et coriandre) (pimenté uniquement sur demande)	
AGNEAU SHAHI KHORMA 7 8 12	18€00
(dés d'agneau aux noix de cajou, amandes, crème fraîche)	
AGNEAU SAGWALA 7	18€00
(dés d'agneau avec épinards, crème fraîche et épices)	
AGNEAU BAIGAN 7	18€50
(agneau avec aubergines grillées au four tandoori, coriandre, et crème fraîche)	

RIZ

(Le Riz est supplément pour tous les plats sauf pour les Buriani's et des Menus s'il vous plait)
Le riz accompagne traditionnellement la plupart des plats Indiens. Le riz Basmati est un riz au grain très long et fin qui s'allonge pendant la cuisson. Naturellement parfumé, il est cultivé au Punjab Indo-pakistanaï, aux pieds de l'Himalaya.

RIZ BASMATI (avec 5 épices indiennes) 2€00	Riz Nature (Classique non Basmati)	0€60
RIZ PU LAO (Riz Basmati avec petits pois, tomates, carottes, noix de cajou, fruits sec et épices) 8 12		4€50
QUINOA (avec 5 épices indiennes)		4€50

LES PLATS NE SONT PAS PIMENTÉS, UNIQUEMENT SUR COMMANDE. A LA COMMANDE, DEMANDEZ LE NIVEAU DE PIMENT (UN PEU, MOYEN, TRÈS OU SAUCE FORTE À CÔTÉ).

Allergènes : 1 Céréales, 2 Crustacés, 3 Oeufs, 4 Poissons, 5 Arachides, 6 Soja, 7 Lait, 8 Fruit à coque, 9 Céleris, 10 Moutarde, 11 Graines de sésames, 12 Anhydride sulfureux et sulfites, 13 Lupin, 14 Mollusques

Attention toutes les épices utilisées dans tous les plats peuvent contenir des traces de : 1 6 8 9 10 11 12

POISSONS ET FRUITS DE MER

Prix

POISSONS

POISSON MADRAS AU CURRY (saumon frais) 4 7	18€00
(Filet de Saumon frais, préparation traditionnel avec tomates, coriandre fraîche, gingembre, épices)	
POISSON TAJ MAHAL (saumon frais) 4 7 8 12	19€50
(Filet de Saumon frais crème fraîche, épices, fruits secs, noix de cajou, amandes et citron vert)	
POISSON TIKKA MASALA (saumon frais) 4 7	19€00
(Filet de Saumon frais, avec poivrons frais, tomates, citron vert et coriandre fraîche)	
POISSON CHAMPIGNONS (saumon frais) 4 7	19€00
(Filet de Saumon frais, champignons frais, crème fraîche, épices, fines herbes et citron vert)	

CREVETTES

CREVETTES AU CURRY 2 7	16€50
(curry de crevettes avec crème fraîche et citron)	
CREVETTES TAJ MAHAL 2 7 8 12	18€00
(crevettes, amandes, noix de cajou, tomates, citron, épices)	
CREVETTES PENJABI 2 7	18€00
(crevettes, poivrons frais, citron, coriandre fraîche et très parfumé)	
CREVETTES BAIGAN 2 7	18€50
(Crevettes avec aubergines grillées au four tandoori, citron et coriandre fraîche)	

GAMBAS

GAMBAS CURRY 2 7	21€00
(Curry de Gambas avec crème fraîche, épices et citron)	
GAMBAS TAJ MAHAL 2 7 8 12	22€50
(Gambas, crème fraîche, épices, citron, fruits secs, noix de cajou et amandes)	
GAMBAS MASALA 2 7	22€00
(Gambas, poivrons frais, épices, tomates frais et coriandre fraîche)	

PLATS VÉGÉTARIENS

DAL 7	11€00
(lentilles Indiennes préparées avec des épices)	
PALEK PANEER 7	11€00
(épinards et différentes épices)	
BAIGAN BARTA (aubergines fraîches) 7	12€00
(aubergines grillées au four tandoori, tomates, et coriandre fraîche)	
CHAMPIGNONS AU CURRY (champignons frais) 7	11€50
(curry de champignons avec crème fraîche et citron)	
MIXED LÉGUMES (légumes frais) 7	12€50
(Mélange de légumes : pomme de terre, carottes, champignons, chou fleur poivrons vert, tomates préparés à l'indienne)	
ALOO PALEK 7	11€00
(pomme de terre et épinards mijotés avec des épices)	

Allergènes : 1 Céréales, 2 Crustacés, 3 Oeufs, 4 Poissons, 5 Arachides, 6 Soja, 7 Lait, 8 Fruit à coque, 9 Céleris, 10 Moutarde, 11 Graines de sésames, 12 Anhydride sulfureux et sulfites, 13 Lupin, 14 Mollusques

LES PLATS NE SONT PAS PIMENTÉS, UNIQUEMENT SUR COMMANDE. A LA COMMANDE, DEMANDEZ LE NIVEAU DE PIMENT (UN PEU, MOYEN, TRÈS OU SAUCE FORTE À CÔTÉ).

Attention toutes les épices utilisées dans tous les plats peuvent contenir des traces de : 1 6 8 9 10 11 12

BURIANI

Prix

Le Buriani est un plat savoureux de riz Basmati, mélangé de viandes et de légumes préparés avec différentes épices.

BURIANI POULET (mini portion à 15€00) 7 8 12	18€00
(dés de poulet avec petits pois, tomates, riz basmati, amandes, noix de cajou, raisins secs, épices)	
BURIANI CREVETTES (mini portion à 19€00) 2 7 8 12	22€00
(crevettes avec petits pois, tomates, riz basmati, amandes, noix de cajou, raisins secs, épices et citron)	
BURIANI AGNEAU (mini portion à 18€00) 7 8 12	21€00
(dés d'agneau avec petits pois, tomates, riz basmati, amandes, noix de cajou, raisins secs, épices)	
BURIANI TAJ MAHAL (mini portion à 20€00) 2 7 8 12	23€00
(dés de poulet, d'agneau et crevettes avec petits pois, tomates, riz basmati, amandes, noix de cajou, raisins secs, épices et citron)	
BURIANI LÉGUMES 7 8 12	15€50
(mélange de légumes avec petits pois, tomates, riz basmati, amandes, noix de cajou, raisins secs, épices et citron)	

DESSERTS

GADJAR HALVA (fait maison et sans colorants) 7 8	7€00
(Pâtisserie à base de carottes délicatement fondues, parfumées à l'indienne)	
SUJI HALVA (fait maison et sans colorants) 1 7 8	6€00
(Gâteau de semoule aux amandes et fenouil)	
SUJI HALVA avec Chantilly ou une boule de glace Vanille 1 7 8	7€00
(Gâteau de semoule aux amandes et fenouil)	
KULFI (fait maison) 7 8	7€50
(Glace maison avec lait, est cardamome, pistache et amandes)	
KULFI avec chantilly ou pulpe de mangue 7 8	8€00
(Glace maison avec lait, est cardamome, pistache et amandes)	
SALADE DE FRUITS FRAIS (FAIT MAISON)	7€00
(Pomme, kiwi, raisin, pêche, et un fruits de saison)	
SALADE DE FRUITS avec chantilly ou pulpe de mangue 7	8€00
GLACE / SORBET (2 parfums au choix) 7	6€00
(citron vert, mangue, pistache, fruits de la passion, fraise, chocolat, café, coco ou vanille)	
GLACE / SORBET avec chantilly (2 parfums au choix) 7	7€00
COUPE EXOTIQUE 7	8€00
(sorbet fruits de la passion, citron vert, fruits frais et chantilly)	
COUPE BANANE FRAIS 7 8	8€00
(2 Glaces Vanille avec des bananes frais et chantilly)	
COUPE COLONEL	10€00
(Sorbet Citron vert et Vodka)	

Allergènes : 1 Céréales, 2 Crustacés, 3 Oeufs, 4 Poissons, 5 Arachides, 6 Soja, 7 Lait, 8 Fruit à coque, 9 Céleris, 10 Moutarde, 11 Graines de sésames, 12 Anhydride sulfureux et sulfites, 13 Lupin, 14 Mollusques

POUR VOTRE SANTÉ, MANGEZ, BOUGEZ !

Attention toutes les épices utilisées dans tous les plats peuvent contenir des traces de : 1 6 8 9 10 11 12

DOSA

Prix

SPÉCIALITÉ DU SUD DE L'INDE

Dosa est une forme de crêpe connue au sud de l'Inde, c'est à base de lentilles Indienne et du riz. C'est un mets très populaire consommé à toute heure, même au petit-déjeuner. Dosa est servie avec 2 sauces (chutney's), Sauce aux cacahuètes et sauce aux tomates fraîches.

TOUT EST FAIT MAISON

« Sans gluten et sans colorants »

ENTRÉES

NATURE DOSA 7 8 12	9€00
Crêpe Indienne à base de lentilles Indiennes et du riz	
MASALA DOSA 7 8 12	11€00
Crêpe Indienne avec pomme de terre et épices Indiennes	
SWEET CORN DOSA 7 8 12	10€00
Crêpe Indienne avec du maïs sucré	
CHEESE DOSA 7 8 12	11€00
Crêpe Indienne avec du fromage (La Vache qui rit)	
ONION DOSA 7 8 12	10€00
Crêpe Indienne avec des oignons et des épices Indiennes	
EGG DOSA 3 7 8 12	10€00
Crêpe Indienne avec omelettes des œufs	

PLATS

CHICKEN DOSA 7 8 12	16€50
Crêpe Indienne avec de poulet fait maison	
CHICKEN TIKKA DOSA 7 8 12	17€00
Crêpe Indienne avec de poulet grillé fait maison	
AGNEAU KHEEMA DOSA 7 8 12	18€00
Crêpe Indienne avec de la viande agneau hachée fait maison	
DOSA AUX CREVETTES 2 7 8 12	18€00
Crêpe Indienne avec des crevettes décortiquées, amandes et cajou	
DOSA AUX 5 LÉGUMES FRAIS 7 8 12	14€00
Crêpe Indienne avec des 5 légumes frais	



Allergènes : 1 Céréales, 2 Crustacés, 3 Oeufs, 4 Poissons, 5 Arachides, 6 Soja, 7 Lait, 8 Fruit à coque, 9 Céleris, 10 Moutarde, 11 Graines de sésames, 12 Anhydride sulfureux et sulfites, 13 Lupin, 14 Mollusques

Attention toutes les épices utilisées dans tous les plats peuvent contenir des traces de : 1 6 8 9 10 11 12

MENU DU MIDI

SAUF LES WEEK-ENDS ET JOURS FÉRIÉS

PLAT + DESSERT

16€00

PLATS

MINI BURIANI POULET 7 8 12

Dés de poulet avec petits pois, tomates, riz basmati, amandes, noix de cajou, raisins secs, épices

OU

POULET AU CURRY 7

Curry de poulet traditionnel

OU

DOSA AUX 5 LÉGUMES FRAIS 7 8 12

Crêpe Indienne avec des 5 légumes frais

OU

CHICKEN TIKKA DOSA 7 8 12

Crêpe Indienne avec de poulet grillé fait maison

*LE RIZ BASMATI EST COMPRIS DANS LE MENU

DESSERTS

SUJI HALVA (fait maison et sans colorants) 1 7 8

Gâteau de semoule aux amandes et fenouil

OU

GLACE / SORBET 7

Citron vert, mangue, pistache, fruits de la passion, fraise, chocolat, café, coco ou vanille

MENU DU MIDI

SAUF LES WEEK-ENDS ET JOURS FÉRIÉS

ENTRÉE + PLAT

18€00

ENTRÉES

SALADE RAITA 7

Yaourt, tomates, concombres, sel et cumin entier

OU

PAKORA ALOU 8

Beignets de pomme de terre avec farine de pois chiche

OU

PAKORA BAJHA 8

Beignets d'oignons avec farine de pois chiche et coriandre

PLATS

POULET AU CURRY 7

Curry de poulet traditionnel

OU

DOSA AUX 5 LÉGUMES FRAIS 7 8 12

Crêpe Indienne avec des 5 légumes frais

OU

CHICKEN TIKKA DOSA 7 8 12

Crêpe Indienne avec de poulet grillé fait maison

MENU DU MIDI ET DU SOIR

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

25€00

ENTRÉES

MIX PAKORA 2 8

Mélange de pakora BAIGAN, ALOU, BAJHA et CHICKEN PAKORA

OU

MIX SAMOSA 8

2 beignets dont un SAMOSA KHEMA et un SAMOSA SABZI

OU

POULET TANDOORI 7

Cuisse de poulet marinée dans différentes épices et grillée au four Tandoori

PLATS

POULET SAGWALA 7

Dés de poulet avec épinards, crème fraîche et épices

OU

CREVETTES TAJ MAHAL 2 7 8 12

Crevettes, amandes, noix de Cajou, tomates, citron et épices

OU

MIXED LÉGUMES (légumes frais) 7

Mélange de légumes, pommes de terre, carottes, champignons, choux fleurs, poivrons verts, tomates préparés à l'indienne

OU

CHICKEN TIKKA DOSA 7 8 12

Crêpe Indienne avec de poulet grillé fait maison

*LE RIZ BASMATI EST COMPRIS DANS LE MENU

DESSERTS

SUJI HALVA (fait maison et sans colorants) 1 7 8

Gâteau de semoule aux amandes et fenouil

OU

GLACE / SORBET 7

Citron vert, mangue, pistache, fruits de la passion, fraise, chocolat, café, coco ou vanille

MENU DU MIDI ET DU SOIR

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

29€00

ENTRÉES

MIX GRILL (1 Pers) 1 6 7 8 10 11

Dés de poulet, d'agneau, de poisson, grillés au four Tandoori, shish kebab, divers beignets

OU

SALADE INDIENNE 7 10 12

Salade verte, dés de poulet grillés au four tandoori avec des épices, fruits secs et coriandre fraîche

OU

SALADE LÉGUMES FRAIS 7 10 12

Salade verte, 5 légumes frais, épices et coriandre fraîche

PLATS

AGNEAU SHAHI KHORMA 7 8 12

Dés d'agneau, noix de cajou, amandes, crème fraîche et épices

OU

DOSA AUX CREVETTES 2 7 8 12

Crêpe Indienne avec des crevettes décortiquées, amandes et cajou

OU

BURIANI LÉGUMES 7 8 12

Mélange de légumes avec petits pois, tomates, riz basmati, amandes, noix de cajou, raisins secs, épices et citron

OU

POULET TIKKA MASALA 7

Poulet mariné cuit au four Tandoori, poivrons verts, tomates et coriandre fraîche

*LE RIZ BASMATI EST COMPRIS DANS LE MENU

DESSERTS

TOUS LES DESSERTS AU CHOIX

Allergènes : 1 Céréales, 2 Crustacés, 3 Oeufs, 4 Poissons, 5 Arachides, 6 Soja, 7 Lait, 8 Fruit à coque, 9 Céleris, 10 Moutarde, 11 Graines de sésames, 12 Anhydride sulfureux et sulfites, 13 Lupin, 14 Mollusques