



NAMASTE INDIA

RESTAURANT INDIEN, SPÉCIALITÉS DE L'INDE DU NORD

 **07 82 86 15 17**

Si vous avez des allergies n' hésitez pas à demander la carte des allergènes

Menu

VENTE SUR PLACE ET À EMPORTER

EN LIVRAISON VIA UBER EAT ET DELIVEROO

CARTES DES APERITIFS

NOS APERITIFS ALCOOLISES

Rhum	5 € 00
Martini Gin	6 € 50
Martini Blanc ou rouge	5 € 00
Whisky (Johnny Walker)	5 € 50
Whisky (Jack Daniel)	6 € 50
Chivas	8 € 00
Kir	6 € 50
Gin	5 € 00
Vodka	7 € 00
Vodka orange	7 € 50
Malibu	5 € 00
Malibu ananas	6 € 50
Pastis	4 € 50
Whisky Coca	7 € 50

NOS APERITIFS SANS ALCOOL

Fanta (Canette)	2 € 50
Evian 1, 5 L	3 € 00
Badoit (Bouteille 1L)	3 € 00
Sanpellegrino 1L	3 € 00
Sanpellegrino 50 cl	2 € 00
Perrier 1L	3 € 00
Oasis (Canette)	2 € 50
Coca Cola (33 cl)	3 € 00
Coca Cola Zero (33cl)	3 € 00
Orangina (25 cl)	3 € 00
Indian Tonic	3 € 00

NOS JUS DE FRUITS

Jus d' Ananas	4 € 50
Jus d' Abricot	4 € 50
Jus de Pomme	4 € 50
Jus d' Orange	4 € 50
Jus Multifruits	4 € 50

NOS COCKTAILS SANS ALCOOL

Cocktail Maison	5 € 50
-----------------	--------

NOS COCKTAILS ALCOOLISÉS

Cocktail Maison	6 € 50
-----------------	--------

NOS BIÈRES

Heineken	4 € 50
1664	4 € 50
Bières Indiennes	6 € 00

NOS LASSI

Spécialite Maison Faite de	4 € 00
Lait Caillé au choix	
Nature/Sucré/Salé	
ROSE/MANGUE	

CARTE DES VINS

VINS ROUGE

DOMAINE GUITARD:- Syrah/Marse lan 24 € 00

Passion Rouge-2020 I GP (Pays d' 50cL) 15 € 00

MICHEL HERMET:- IGP cévennes 21 € 50

Vignoble Michel Hermet-Le Roc

Cépage Merlot

FEUILLE DE GARANCE: Côtes du Rhone 20 € 00

Domaine Rouge Garance-Propriétaires:I.L.

Trintignan Cortellini a' St Hilaire d' ozilhan-

Mison bouteille au domaine

Cépages:Grenache-Syrah-Cinsault

Vin issu de L' Agriculture Biologique

DOMAINE DE L'OCRE ROUGE:-Vin de table 22 € 00

Domaine de L'ocre Rouge-Propriétaire: Aimeric

Morolin BEAUFORT

Beaufort Dions-Cépages Syrah-merlot-Grenache

Vin issu de L' Agriculture Biologique

VINS ROSÉ

DOMAINE GUITARD-Syrah 24 € 00

Passion Rouge-2020 IGP (Pays d'oc)

DOMAINE ROUGE GARANCE- Côtes du Rhône 22 € 00

Domaine Rouge Garance-

Mis en bouteille domaine Trintignan

Cortelliniàst L st Hilaire d' ozilhan-Cépages: Cinsault-syrah

Vin issu de L' Agriculture Biologique

DOMAINE DE L' OCRE ROUGE-Vin de table- 21 € 00

Domaine de L'ocre Rouge-Propriétaires: Aimeric

Marceline BEAUFORT

Beaufort Dions-Cépages Syrah

Vin issu de L' Agriculture Biologique

MICHEL HERMET: IGP Cévennes 21 € 90

Vignoble Michel Hermet

CHAMPAGNES

BESSERAT DE BELLEFON (Brut) 70 € 00

Grande Tradition

CARTE DES VINS

VINS BLANCS

DOMAINE GUITARD:- MERLOT 24 € 00

IGPOC (Pays d'oc) Aigues-Vives

MICHEL HERMET:- Les Capelans Chardonnay-Viognier 23 € 50

IGP Cévennes

Vignoble Michel Hermet

FEUILLE DE GARANCE: Côtes du Rhone 22 € 90

Domaine Rouge Garance-Propriétaires:I.L.

Trintignan Cortellini a' St Hilaire d'ozilhan-

Mis en Bouteille au domaine

Cépages:Grenache-marsanne-vassanne, viognier-clairette

Vin issu de L' Agriculture Biologique

DOMAINE DE L'OCRE ROUGE: CHAROUNNRY 22 € 50

Propriétaire: Aimeric

Maroline BEAUFORT

Vin issu de L' Agriculture Biologique

VINS INDIENS

GROVER VINE YARDS -Vin Rouge Bouteille 75 cL 22 € 00

Bengalore- Cépages: Français

Bouteille 37,5 cL

14 € 50

GROVER VINE YARDS-Vin Rose Bouteille 75 cL 22 € 00

Bengalore- Cépages:Français

Bouteille 37,5 cL

14 € 50

GROVER VINE YARDS -Vin Blanc Bouteille 75 cL 22 € 00

Bengalore-Cépages:Français

Bouteille 37,5 cL

14 € 50

VIN AU PICHET

GALICIAN: (Signature)

Pays du Gard

	25 cL	50 cL	1L
Rouge	4,50	8,00	14,00
Rosé	4,50	8,00	14,00
Blanc	4,50	8,00	14,00

Prix ttc-Service Compris

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé

A consommer avec modération

BEIGNETS

OIGNON BAJIA

4 € 00

Beignets d' Oignon à base de farine de pois chiches

BAINGEN PAKORA

4 € 90

Blignets d' aubergines à base de farine de pois chiches

ALLOO PAKORA

4 € 90

Beignets De pommes de terre à base de farine de pois chiches épicés

PANEER PAKORA

5 € 90

Beignets de Fromage Maison à base de Farine de pois chiche et épices

SAMOSSA VEGETARIEN

4 € 00

Beignets à base de blé et légumes épicés

POULET PAKORA

5 € 00

Beignets de poulet a base de Farine de pois chiche et epices

MIX PAKORA

6 € 90

Assortiments de beignets, Samossas Vegetariens Aubergines, Pommes de terre et oignons

ASSIETTEE INDIENNE

7 € 90

Assiette découverte assortiment de beignets et grillades Toutes les entrees sont servies avec les Sauces Indienne



SALADES

RAITA

Concombre, tomates Yaourt et épices

4 € 00

RAITA AUBERGINES

Concombre, tomates, Yaourt et aubergines avec des épices

4 € 90

RAITA INDIENNE

Spécialité Maison, sauce yaourt, concombre, Tomates et Farine de pois chiche

4 € 90

SALADE VÉGÉTARIENNE

Salade Verte, Maïs Olives, Concombre, Tomates

4 € 90

SALADE POULET

Salade Verte, Maïs, Olives, Concombre, Tomates et poulet mariné, grillé

5 € 90

SALADE CREVETTE

Salade Verte, Maïs, Olives, Concombre, Tomates et crevettes

5 € 90

SALADE NAMASTE INDIA

Salade Verte, Maïs, Olives, Concombre, Tomates

Poulet mariné grillé et Fromage Maison

7 € 90

SOUPES

SOUPE DALL

Lentilles Indiennes aux épices, servie chaude

5 € 90

SOUPE LÉGUME

Légume Mélangés aux épices, servie chaude

5 € 90



LES GRILLADES

POULET TANDOORI

4 € 90

Fricassée de cuisse de poulet cuit au Tandoor

POULET TIKKA

5 € 00

Morceaux de poulet aux épices et cuit au Tandoor

AGNEAU TIKKA

7 € 90

Fricassée d' agneau mariné aux épices et cuit au tandoor

SHEEKH KABAB

5 € 00

Brochette d' Agneau hâché épices

GAMBAS TANDOORI

10 € 90

Gambas ((BLACK TIGER)), épices et cuit au Tandoor

MIX GRILLE

12 € 90

Assortiments de grillades, agneau, poulet et gambas



PAIN MAISON

NAN NATURE

Pâte levée, farine blanche

1 € 50

NAN FROMAGE

Pâte levée, farine blanche et Fromage

3 € 00

NAN A L' AIL

Pâte levée, farine blanche, ail et Massala

2 € 50

NANA L' AIL FROMAGE

Pâte levée, farine blanche ail et Fromage

4 € 50

NAN MIRCHI

Pâte levée, farine blanche et Piment

2 € 00

NAN KEEMA

Pâte levée, farine blanche et agneau haché

3 € 00

NAN POULET

Pâte levée, farine blanche et poulet haché

3 € 00

NAN LÉGUME

Pâte levée, farine blanche et Légumes

3 € 00

NAN OLIVE

Pâte levée, farine blanche et Olives

3 € 00

NAN MIEL

Pâte levée, farine blanche et Miel

4 € 00

NAN NUTTELA

Pâte levée, farine blanche et nutella

4 € 00

CHAPATI

Pâte levée, farine complete

1 € 50

PARANTHA

Pâte levée, farine complete au beurre

2 € 50

PLAT POULET

POULET CURRY

Curry de poulet traditionnel

8 € 90

POULET MADRAS

Curry de poulet traditionnel releve

9 € 90

POULET SHAHI KORMA

Poulet cuit avec pistaches, amandes, noix de cajou et crème Fraîche

10 € 90

POULET VINDALOO

Curry de poulet relevé avec pommes de terre

10 € 90

POULET TIKKA MASSALA

Poulet grillé au tandoor avec poivrons oignons et tomates

10 € 90

POULET SAAG

Curry de poulet aux épinards

10 € 90

POULET BAINGEN

Curry de poulet aubergines grillées

10 € 90

POULET PUNJABI

Poulet grillé au tandoor avec des légumes et du fromage

10 € 90

BUTTER CHICKEN

Poulet grillé au tandoor, sauce tomate, beurre et crème Fraîche

10 € 90

POULET CHILLI

Curry de poulet relevé aux Massala

10 € 90

POULET-DALL-SAAG

Curry de poulet aux epinards et Lentilles Indiennes

11 € 90

POULET KADDAHI

Specialité du chef: Poulet préparé avec oignons, tomates, gingembre et herbes

13 € 00





PLAT AGNEAU



AGNEAU CURRY

Curry d' agneau traditionnel

10 € 90

AGNEAU MADRAS

Curry d' agneau traditionnel releve

11 € 90

AGNEAU BAINGEN

Curry d' agneau aubergine grillée

11 € 90

AGNEAU SAAG

Curry d' agneau et épinard

11 € 90

AGNEAU KOFTA

Boulettes d' agneau, gingembre frais, ail et crème fraîche

11 € 90

AGNEAU VINDALOO

Curry d' agneau et pomme de terre

11 € 90

AGNEAU SHAHI KORMA

agneau, noix de cajou, amande et crème fraîche

11 € 90

AGNEAU TIKKA MASSALA

Agneau grillé au tandoor et poivron, oignon et tomate

12 € 90

AGNEAU-DALL-SAAG

Curry d' agneau aux lentilles Indienne et épinard

12 € 90

AGNEAU KADDAHI

Curry d' agneau traditionnel gingembre frais, et épices

14 € 00

AGNEAU BALTI

Préparation spéciale d' Haryana (Spécialité du chef)

12 € 90

Tous Les plats sont servi avec du riz basmati

si vous souhaitez le plat plus pimentés?

Merci de le préciser à la commande





CREVETTES

CREVETTE CURRY

Curry de crevette traditionnel

11 € 90

CREVETTE MADRAS

Curry de crevette Rélevé traditionnel

11 € 90

CREVETTE MASSALA

Curry de Crevette aux légumes

11 € 90

CREVETTE SHAHI KORMA

Crevettes cuites avec pistache, amande, noix de cajou et Creme Fraîche

12 € 90

CREVETTE BAINGEN

Curry de crevette et aubergine grillée

12 € 90

GAMBAS

GAMBAS CURRY

Curry de gambas traditionnel

13 € 90

GAMBAS MASSALA

Curry de gambas aux légumes

13 € 90

GAMBAS MADRAS

Curry de gambas relevé traditionnel

13 € 90

GAMBAS SHAHI KORMA

Gambas cuit avec pistache, amande noix de cajou et creme fraîche

13 € 90

BIRYANI

BIRYANI LÉHGUMES

Légumes préparés, riz basmati et des épices

10 € 90

BIRYANI TANDOORI

Cuisses de poulet, riz basmati et épices

10 € 90

BIRYANI POULET

Poulet préparé, riz basmati et des épices

11 € 90

BIRYANI AGNEAU

Agneau préparé, avec du riz basmati et des épices

12 € 90

BIRYANI CREVETTE

Crevettes préparées et riz basmati et des épices

12 € 90

BIRYANI GAMBAS

Gambas préparées riz basmati et des épices

13 € 90

BIRYANI NAMASTE INDIA

Mélange de viandes (poulet, Agneau, Crevette)
et riz basmati et des épices

14 € 90





PLAT VEGETARIEN

DALL

Curry de lentilles pois chiches

7 € 90

DALL SAAG

Curry d' épinard et lentille indienne

7 € 90

BAIGAN BARTHA

Curry d' aubergine

7 € 90

PALAK PANEER

Curry d' épinard au fromage maison

7 € 90

CHANNA MASSALA

Curry de pois chiches

7 € 90

ALLOO BOMBAY

Curry de pomme de terre et gingembre

7 € 90

ALLOO MATER

Curry de pomme de terre et petit pois

7 € 90

ALLOO SAAG

Curry de pomme de terre et épinard

7 € 90

MIX LÉGUMES

Mélanges de légumes en Curry

7 € 90

MIX SHAHI KORMA

Mélanges de légumes avec sauce aux noix de cajou, amande et crème Fraiche

7 € 90

PANNER CURRY

Fromage maison frit avec du curry

7 € 90

PANEER MATTER

Fromage maison et petits pois en Curry

7 € 90

PANEER SHAHI KORMA

Fromage maison avec sauce aux noix de cajou, amande et crème Fraîche

8 € 90

PANEER KADAHI

Fromage maison préparation traditionnelle

8 € 90

Tous Les plats sont servis avec du riz basmati

Si Vous souhaitez le plat plus pimenté?

Merci de le préciser à la commande .

A decorative border surrounds the menu, featuring various Indian dishes such as curries, rice, and breads. At the top left, there are two purple onions. At the top right, a plate of fried chicken is visible. The background is a light yellow color.

DESSERTS

HALWA

Gâteau de semoule parfumé à la cardamome aux amandes
et noix de coco

3 € 00

GULAB JAMUN

Pâtisserie à base de lait caillé

4 € 00

NAN MIEL

Pâte levée, farine blanche et miel

4 € 00

NAN NUTELLA

Pâte levée, farine blanche et nutella

4 € 00

KULFI INDIENNE

Glace Indienne à base de lait, noix de cajou

5 € 00

SORBETS (2 BOULES)

Citron, Pistanache, noix de coco, mangue, vanille, chocolat, fraise, café

3 € 00

RIZ BASMATI

RIZ SAFRAN

Riz basmati et safran

2€ 90

MATTAR PILLAU

Riz basmati cuit avec des petits pois

3 € 50

RIZ NAMASTE

Riz basmati, raisin sec, noix de cajou, pistache et fruits sec

4 € 00

MENU EXPRESS

10 € 90

DELHI EXPRESS

Salade, Beignets, poulet shahi korma, riz basmati, nan nature et légumes du jour

RAJASTHAN EXPRESS

Salade, Beignets, agneau curry, riz basmati, nan nature et légumes du jour

BANARAS EXPRESS

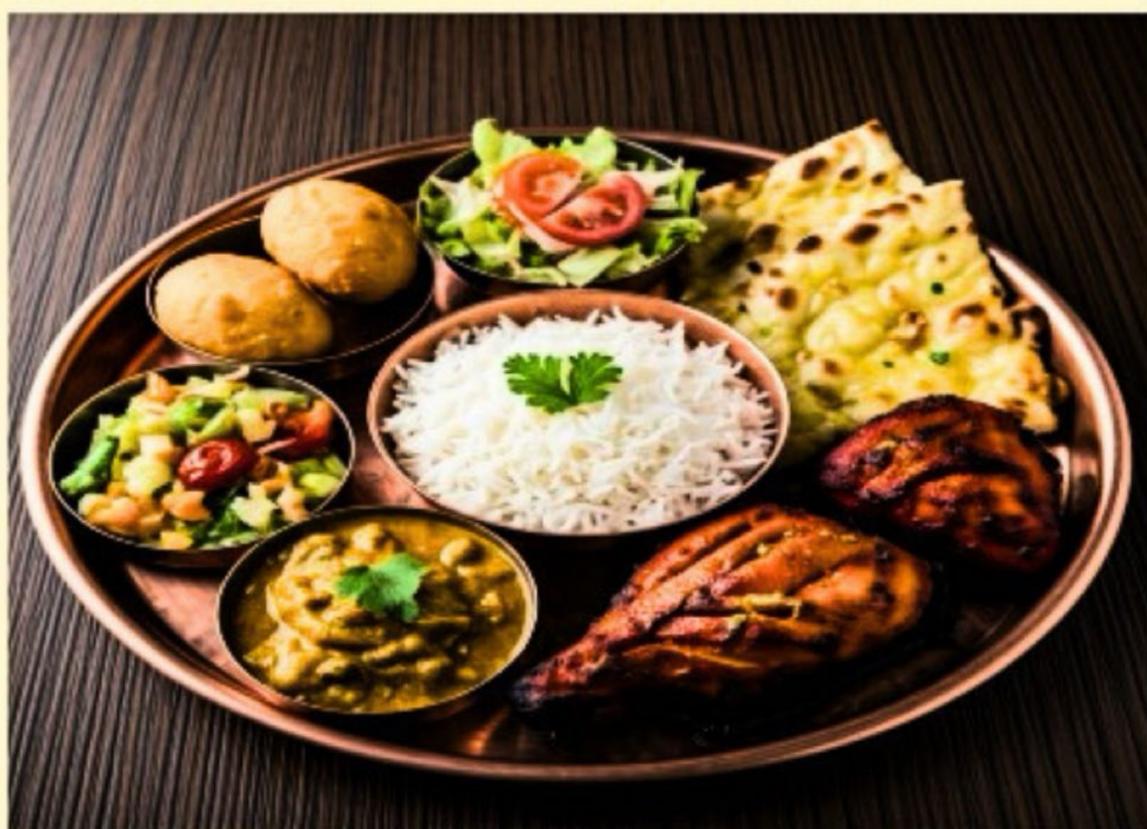
Salade, Beignets, dall saag, riz basmati, nan nature et légumes du jour

PUNJAB EXPRESS

Salade, Beignets, poulet tandoori, riz basmati, nan nature et légumes du jour

NAMASTE EXPRESS

Salade, Beignets, mix grillade, riz basmati, nan nature et légumes du jour



Valable uniquement Le midi (Sauf weekend et jour feriés)

nan fromage supplément 1 € 00

MENU VÉGÉTARIEN

12 € 90

1. ENTRÉE AU CHOIX

Oignon Bajia

ou

Raita

ou

Salade Végétarienne

Servi avec "Nan Nature"



2. PLAT AU CHOIX

Dall Saag

ou

Channa Massala

ou

Mix shahi korma

Servi avec riz safran"



3. DESSERT

Gulab Jamun

ou

Halwa

ou

Sorbet deux boules



MENU GRILLADE

14 € 90

POULET TANDOORI

Poulet Tikka
Agneau Tikka
Sheekh Kabab
Nan fromage
Riz safran
Sauce curry



DESSERT AU CHOIX

Halwa

ou

Gulab Jamun

ou

Sorbet deux boules



MENU ENFANT

7 € 90

Poulet shahi korma
+
Riz Basmati
+
1 Boule de Glace



MENU NAMASTE INDIA

19 € 90

ENTREE AU CHOIX

Sheekh Kabab

ou

Baingen pakora

ou

Samossa végétarien

ou

Poulet pakora

Servi avec "Nan fromage ou Nan a l'ail



PLAT AU CHOIX

Agneau Madras

ou

poulet tikka massala

ou

Butter chicken

ou

Crevette shahi korma

Servi avec "riz safran

"

DESSERT

Halwa

ou

Gulab Jamun

ou

Kulfi Indienne

ou

Sorbet "deux boules"



DIGESTIF

Calvados	5 € 50
Cognac	5 € 50
Tequila	5 € 00
Poire	5 € 00
Get 27	5 € 50
Get 37	5 € 50
Bailey's	5 € 00
Fraise des Bois	5 € 50

LIQUEUR INDIENNE

Liqueur de Gingembre	7 € 00
Liqueur de Cardamome	7 € 00
Rhum Indien old monk	7 € 00



BIOSSONS CHAUDES

NOS THÉS

Thé nature	2 € 50
Thé à la menthe fraîche	3 € 00
Thé à La cardamome	3 € 00
Thé Punjabi	4 € 00

NOS CAFÉS

Café	2 € 00
Noisette	3 € 00
Café à la cardamome	3 € 00