

## BOISSONS INDIENNES

### Lassi

Boisson indienne à base de yaourt et de lait :

Nature, sucré ou salé 1/2L..... 6€

### Lassi Mix

Rose ou mangue 1/2L..... 7,50€

## BOISSONS

Soda.....	2€50
Jus de fruits.....	3€50
Sirops.....	2€50
Eau pétillante.....	3€
½ Eau.....	2€50
Litre Eau (pétillante).....	6€
Heineken 25CL.....	3€50
Bière Indienne 33cl.....	5€50
Ricard, Martini, Kir, Muscat.....	4€
Vodka, Whisky.....	5€50
Digestifs.....	6€
Thé nature, menthe.....	4€
Café ou Décaféiné.....	2€

## CARTE DES VINS

Vin au pichet, vin de pays de la cave de GALLICIAN 30 000 Nîmes

Le verre.....	3€
¼ Litre.....	5€
½ Litre.....	10€

## VINS EN BOUTEILLES

### Rouge

Costières de Nîmes AOC 75cl Gallician.....	21€
Château L'ERMITAGE « Auzan » AOC Costières de Nîmes, 75 cl.....	27€

### Rosé

Cave Gallician AOC Costières de Nîmes, 75 cl.....	21€
Gris de gris cave Gallician AOC 75cl.....	27€

### Blanc

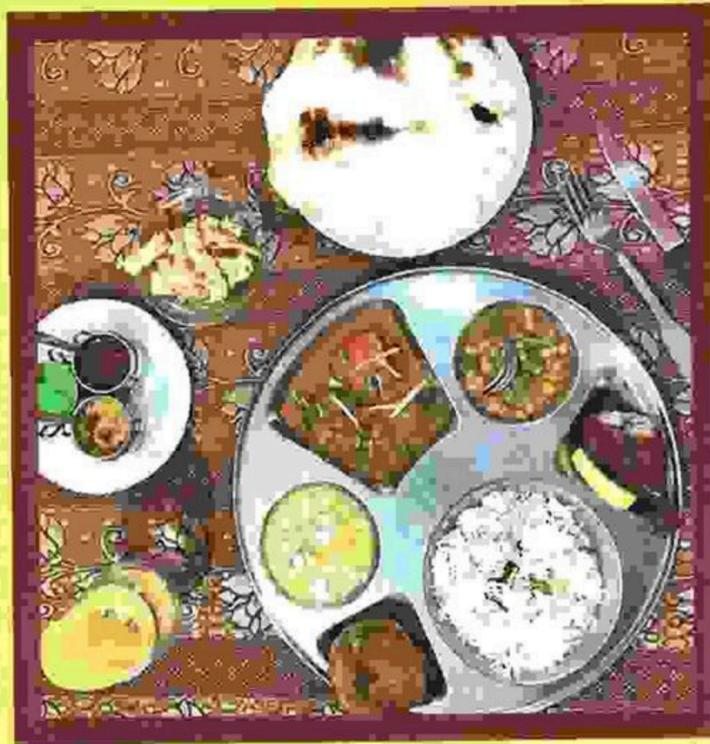
Cave de Gallician AOC Costières de Nîmes, 75 cl.....	21€
--	-----

## **-: PLATEAU THALI :-**

**Parfait pour découvrir les saveurs culinaires de l'INDE, 2 versions:**

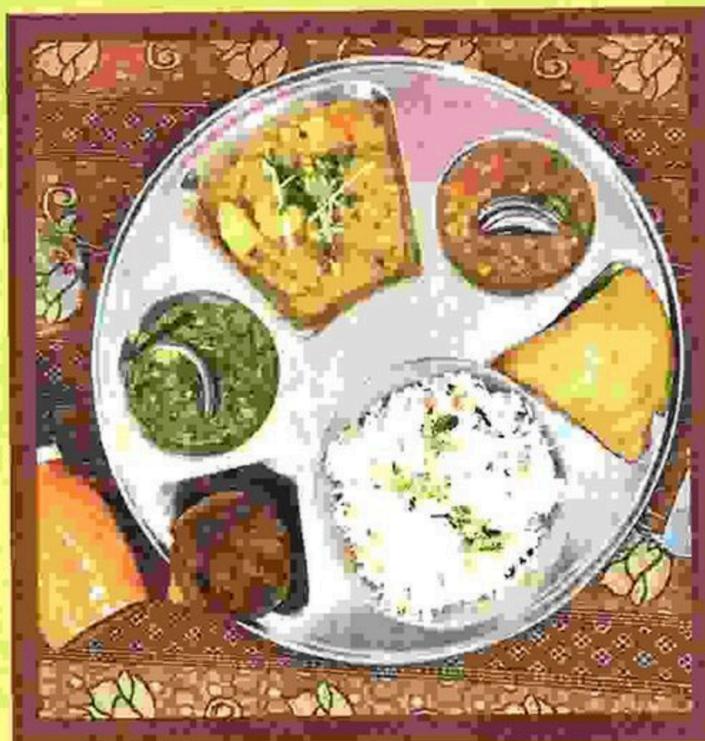
### **LE THALI (21€)**

Crevettes shahi korma / Poulet tikka massala / Beignet aubergine et oignons  
Poulet tandoori / Riz basmati / Lentilles / Naan fromage



### **LE THALI VEGETARIEN (19,50€)**

Sobzi bahji / Palek paneer / Samossa aux légumes / Lentilles / Riz basmati  
Beignets oignons et aubergines / Naan fromage



## POULET CHICKEN

### Chicken Curry

Poulet au curry, plat traditionnel du Sud de l'Inde + riz basmati.....14€

### Chicken Sag

Poulet cuit avec épinard, tomates, coriandre fraîche + riz basmati.....15€

### Chicken Mango

Filet de poulet mijoté au curry, à la mangue et aux épices spéciales + riz basmati.....15€

### Chicken Shahi Korma

Poulet avec sauce aux amandes, pistaches, noix de cajou, Abricots secs, crème fraîche + riz basmati.....15€

### Butter Chicken

Filet de poulet cuit dans le tandoor avec sauce tomates, beurre, amandes et crème fraîche + riz basmati.....15€

### Chicken Tikka Massala

Poulet cuit dans le tandoor avec ail, poivrons verts et coriandre + riz basmati.....15€

### Chicken Sri-lankan

Poulet mijoté au curry, filet de lait de coco aux épices façon Sri-Lankaise, coriandre + riz basmati.....15€

### Chicken bengham

Poulet avec sauce tomate, oignons, gingembre, ail, coriandre et aubergines + riz basmati.....15€

## PAINS MAISON

### Chapati

Pain du monde indien, élaboré à la farine complète.....3€

### Naan nature

Pain nature, farine blanche, pâte levée.....3€

### Naan fromage

Pain au fromage, farine blanche, pâte levée.....4€

### Naan garlic

Pain à l'ail et coriandre.....4€

### Naan chilli

Pain au Piment et coriandre.....4€

## CREVETTES SHRIMP

### **Crevettes Curry**

Crevettes décortiquées avec une sauce au curry, plat traditionnel du Nord de l'Inde + riz basmati.....14€50

### **Crevettes Baïgan**

Crevettes décortiquées aux aubergines avec sauce tomate, gingembre et coriandre + riz basmati.....16€50

### **Crevettes Shahi korma**

Crevettes décortiquées avec crème fraîche, noix de cajou, amandes, pistaches et abricots secs + riz basmati.....16€50

### **Crevettes Sag**

Crevettes décortiquées cuites avec des épinards, tomates et coriandre + riz basmati..16€50

## POISSONS FISH

### **Fish Curry**

Saumon cuit dans le tandoor avec sauce au curry, plat traditionnel du nord de l'Inde + riz basmati.....15€50

### **Baigan Fish**

Saumon cuit dans le tandoor, sauce indienne aux aubergines + riz basmati.....17€50

### **Fish Sag**

Saumon cuit dans le tandoor en sauce indienne et épinards + riz basmati.....17€50

### **Fish Tikka Massala**

Saumon cuit dans le tandoor avec poivron et gingembre + riz basmati.....17€50

### **Fish Shahi Korma**

Saumon cuit au tandoor avec crème fraîche, noix de cajou, amandes, pistaches et abricots secs + riz basmati.....17€50

## ENTRÉES INDIENNES

### **Samosa Légumes**

2 Beignets triangulaires farcis de pommes de terre, de petits pois et oignons.....7€50

### **Chicken pakora**

Beignets de poulet aux épices.....8€

### **Onion Baija**

Beignets de lamelles d'oignons marinés dans différentes épices.....7€

### **Baigan pakora**

Beignets d'aubergines en tranches marinés dans différentes épices .....7€

### **Crevettes pakora**

Beignets de crevettes.....9€

### **Punjab 2 personnes**

Assiette d'un mixte des entrées : poulet tikka, samossa légumes, baigan pakora, seekh kebab.....17€

### **Punjab 4 personnes**

.....32€

## ENTRÉES SPÉCIALITÉS TANDOORI

### **Poulet tandoori**

Cuisse de poulet marinée et cuit dans le tandoor.....7€50

### **Poulet tikka**

Filet de poulet mariné et cuit dans le tandoor.....8€

### **Seekh kebab**

Bœuf haché en brochette, grillé au tandoor.....7€

### **Poisson tikka**

Un pavé de saumon mariné et cuit dans le tandoor.....11€

## AGNEAU ET VIANDE DE BŒUF

### Agneau Curry

Gigot d'agneau coupé en dés avec sauce au curry, plat traditionnel + riz basmati.....14€50

### Agneau Madras

Gigot d'agneau coupé en dés avec sauce indienne aux piments verts frais (Plat traditionnel du Sud de l'Inde, relevé) + riz basmati.....15€50

### Agneau Shahi Korma

Gigot d'agneau coupé en dés avec sauce aux amandes, pistaches, noix de cajou, abricots secs et crème fraîche + riz basmati.....15€50

### Agneau Bengham

Gigot d'agneau coupé en dés avec sauce tomate, gingembre, Aubergines, Ail et coriandre + riz basmati.....15€50

### Agneau Dal

Gigot d'agneau coupé en dés, mijoté avec des lentilles + riz basmati.....15€50

### Agneau Sag

Agneau cuit avec épinard, tomates et coriandre fraîche + riz basmati.....15€50

## KOFTAS

### Kofta Massala

Bœuf au curry + riz basmati.....14€

### Kofta Sag

Bœuf aux épinards, tomates, coriandre fraîche + riz basmati.....14€50

### Kofta Dal

Bœuf mijoté avec des lentilles + riz basmati.....14€50

### Kofta Bengham

Bœuf avec sauce tomate, gingembre, aubergines, ail et coriandre + riz basmati.....14€50

### Kofta Malai

Boulettes de viande hachée fourrées au fromage et cuisinées au curry avec crème fraîche + riz basmati.....14€50

### Kofta Mix Légumes

Bœuf avec Mix de légumes + riz basmati.....14€50

## DESSERTS

### Suzi halwa

Gâteau de semoule, recette traditionnelle.....8€

Tajmahal Glace spéciale + Chantilly.....7€

### Glaces

Vanille, chocolat, fraise, coco, abricot, mangue, citron, café, pistache

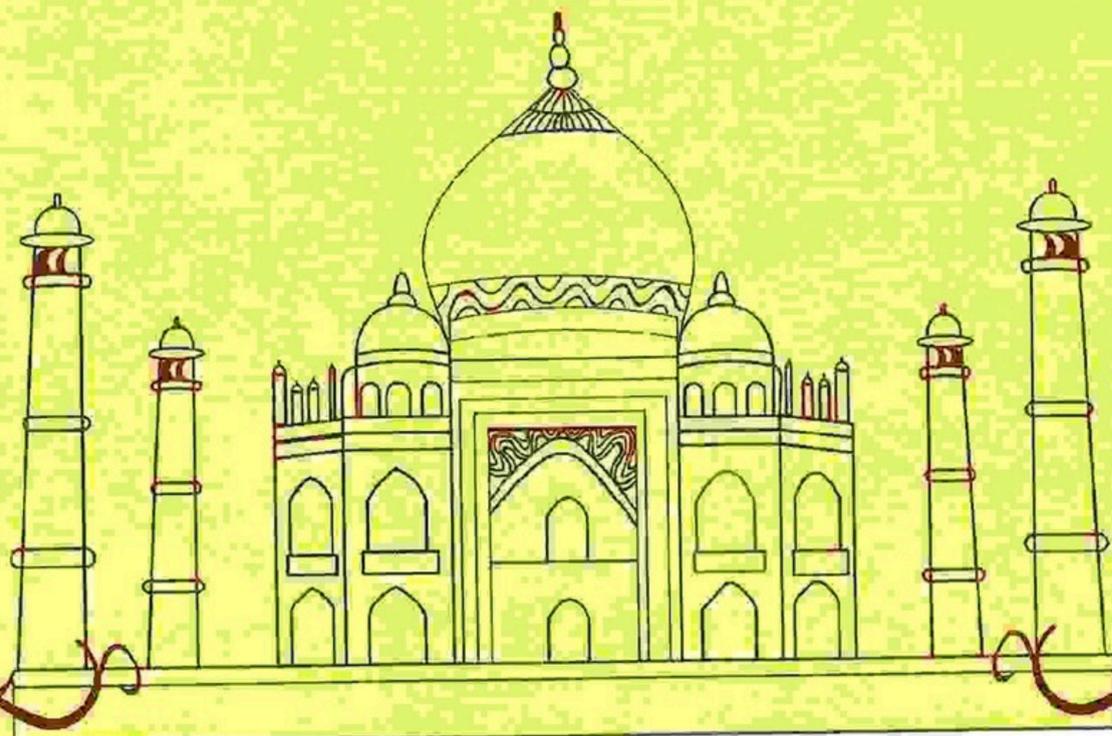
2 boules chantilly.....5€

3 boules chantilly.....6€50

Colonel Glace citron et Vodka.....8€50

Tarte Tatin + Chantilly.....7€50

Moelleux au chocolat + Chantilly.....7€50



## VÉGÉTARIEN

### Palak paneer

Épinards cuits avec tomates, oignons, fromage et crème fraîche.....13€

### Tarka dal

Lentilles indiennes cuites avec tomates fraîches, coriandre et ail, relevé à la demande + riz basmati.....13€

### Bengan burtha (spécialité du chef)

Purée d'aubergines ; relevé à la demande + riz basmati.....13€50

### Dal palek

Lentilles indiennes et épinards cuits avec tomates fraîches, coriandre et ail + riz basmati.....13€50

### Sobzi bhaji

Mix de légumes aux épices et herbes indiennes + riz basmati.....13€50

## SPÉCIALITÉS BURYANI

### LE BURYANI

Art culinaire de l'Inde centrale, particulièrement apprécié.

Un savant mélange de riz basmati à la viande, aux crevettes et éventuellement aux légumes parfumés aux 14 épices Indiennes.

### Légumes buryani

Riz basmati mijoté avec des légumes.....14€50

### Chicken buryani

Riz basmati mijoté avec du poulet.....16€

### Agneau buryani

Riz basmati mijoté avec agneau désossé .....17€

### Crevettes buryani

Riz basmati mijoté avec des crevettes.....18€

### Buryani Taj Mahal

Riz basmati mijoté avec crevettes, agneau, poulet.....22€