Restaurant

Le Punjab Grill

Haute Gastronomie Indienne

Apéritifs

COCKTAIL MAISON	4.10€
AMERICANO	4.10€
MARTINI (ROUGE OU BLANC)	3.60€
RICARD	3.90€
PORTO	3.90€
GIN	4.10€
VODKA	4.10€
KIR	3.50€
KIR ROYAL	8.50€
COUPE DE CHAMPAGNE	7.90€
JOHNNY WAWLKER RED LABLE, J&B	4.30€
CHIVAS? JACK DANIEL'S, JOHNNY WALKER BLACK LABLE	4.90€

Bières 33cl

1664	4.00€
CARLSBERG	4.00€
HEINEKEN	4.00€
BIERE INDIEN	5.00€

Digestifs

DIGESTIF MAISON	4.90€
CALVADOS	4.90€
MARIE BRIZARD	4.90€
COGNAC	4.90€
FRAMBOISE, MIRABELLE	4.90€
POIRE WILLIAMS	4.90€
GET 27	4.90€

Boissons Chaudes

CAFE	1.90€
CAFE CREME	3.10€
THE CARDAMOME	3.10€
THE A LA MENTHE FRAICHE	3.10€
THE NATURE	3.10€
THE PANJABI PREPARE AU LAIT	3.50€

Boissons Sans Alcool

LASSI NATURE, SUCRE, SALE	3.50€
LASSI SUCRE (A LA ROSE, MANGUE, BANANE, COCO, MENTHE)	3.90€
COCA-COLA, COCA LIGHT, COCA-ZERO 33CL	3.10€
SCHWEPES TONIC 25CL	3.10€
ORANGINA 25CL	3.10€
JUS (ORANGE, ANANAS, MANGUE, POMME) 33CL	3.10€
FANTA 33CL	3.10€
SPRITE 33CL	3.10€
ICE-TEA 25CL	3.10€
EVIAN 50CL	2.90€
EVIAN 1 Litre	4.90€
VITTEL 50CL	2.90€
VITTEL 1 Litre	4.90€
PERRIER 50CL	2.90€
PERRIER 1 Litre	4.90€
BADOIT 50CL	2.90€
BADOIT 1 Litre	4.90€
SAN PELLEGRINO 50CL	2.90€
SAN PELLEGRINO 1 Litre	4.90€

Entrées - Starters

POULET TANDOORI (Cuisse de poulet marinée dans une sauce au yaourt et aux herbes fraîches puis grillées)	7,00 €
POULET TIKKA (Morceaux de poulet désossés, marinés et grillés)	8,00 €
AGNEAU TIKKA (Morceaux de gigot d'agneau marinés et grillés)	9,00 €
SEEKH KABAB (Viande d'agneau hachée grillée, préparée avec des épices)	7,00 €
POISSON TIKKA (Morceaux de saumon marinés et grillés)	9,50 €
GAMBAS TANDOORI (Gambas macérées et grillées et cuites dans un bouquet d'épices)	16,00 €
MIXTE GRILL INDIEN - Pour 2 pers. (cocktail d'entrée délicieusement concocté par le chef 4 gambas, 2 poulets tikka, 2 agneaux tikka, 2 fish tikka et 2 seekh kabab)	24,00 €

Beignets

OIGNONS PAKORA (6 beignets d'oignons à la farine de pois chiche, coupés en lamelles, parfumés aux herbes épices)	4,50 €
POMME DE TERRE PAKORA (6 beignets de pommes de terre à la farine de pois chiche, coupés en lamelles, parfumés aux herbes et épices)	4,50 €
AUBERGINE PAKORA (6 beignets d'aubergines à la farine de pois chiche, coupés en lamelles, parfumés aux herbes et épices)	4,50 €
SAMOSA LÉGUMES (2 pièces) (Chaussons fourrés aux légumes aux herbes et épices)	5,00 €
SAMOSA VIANDE (2 pièces) (Chaussons fourrés à la viande, parfumés aux herbes et aux épices)	5,50 €
MIXTE PAKORA (6 beignets aux légumes : 2 oignons, 2 pommes de terre, 2 aubergines)	7,00 €
CHICKEN PAKORA (6 beignets de morceaux de poulet désossés, à la farine de pois chiche, parfumés aux herbes et épices)	8,00 €
CREVETTES PAKORA (10 Beignets de crevettes à la farine de pois chiche, parfumés aux herbes et épices)	8,50 €
FISH PAKORA (6 beignets de saumon à la farine de pois chiche, parfumés aux herbes et épices)	9,50 €
RAITA (Yaourt battu au concombre et aux tomates parfumés aux herbes, peu épicé)	5,00 €

Soupes

SABZI SOUPE (Soupe de légumes)	6,00 €
TOMATE SOUPE (Soupe de tomates)	6,00 €
CHICKEN SOUPE (Soupe de poulet)	6,00 €
DALL SOUPE (Soupe de lentilles)	6,00 €

Salades

CREVETTES (Salade verte, tomates, concombre, olives, avocats, crevettes)	10,00 €
POULET TIKKA (Salade verte, tomates, concombre, olives, avocats, poulet tikka)	10,00 €
POISSON TIKKA (Salade verte, tomates, concombre, olives, avocats, poisson tikka)	10,00 €

Pains Indiens

NAN AU FROMAGE Galette de farine blanche levée, fourrée au fromage	3,50 €
GARLIC NAN Galette de farine blanche levée, fourrée à l'ail	4,00 €
GARLIC NAN FROMAGE Galette de farine blanche levée, fourrée au fromage et à l'ail	4,50 €
OINION NAN Galette de farine blanche levée fourrée aux oignons	4,00 €
OLIVES NAN Galette de farine blanche levée fourrée aux olives	4,00 €
LEGUMES NAN Pâte levée farcie aux légumes	4,00 €
PARATHA Galette feuilletée de farine de blé au beurre	3,00 €
NAN Galette de farine blanche levée	2,00 €
CHAPATI Galette de farine de blé	2,00 €

LA LISTE DES ALLERGENES EST DISPONIBLE EN DEBUT DE MENU

Plats - Main Courses

Poulet

POULET CURRY (Poulet préparé dans une sauce à base de tomates et d'oignons, légèrement épicé)	9,00 €
POULET MASSALA (Poulet préparé dans une sauce à base de tomates, d'oignons et poivrons verts)	10,00 €
POULET JALFREZI (Poulet préparé dans une sauce salée et sucrée et servi avec des poivrons)	10,00 €
POULET COCO (Poulet préparé dans une sauce à base de noix de coco, légèrement épicé)	10,00 €
POULET VINDALOO (Poulet préparé dans une sauce épicée et pimentée avec des pommes de terre)	10,00 €
POULET MADRAS (Poulet à la mode de l'Inde du sud, préparé dans une sauce épicée et pimentée)	10,00€
POULET PALAK (Poulet préparé dans une sauce avec des épinards et des herbes fraîches)	10,00€
POULET BARTHA (Poulet préparé avec des aubergines hachées et des herbes fraîches)	10,00€
POULET DALL (Poulet préparé avec lentilles et herbes fraîches légèrement épicé)	10,00€
POULET MUGALI (Curry de poulet, garni aux œufs)	10,00€
POULET SHAHI KORMA (Morceaux de poulet désossés, préparés dans une sauce à base de crème fraîche avec amandes et noix de cajou, doux)	11,00€
BUTTER CHICKEN (Morceaux de poulet désossés, marinés, grillés, préparés dans une sauce aux herbes et à la crème fraîche, doux)	12,00€
POULET TIKKA MASSALA (Morceaux de poulet désossés, marinés, grillés, préparés dans une sauce légèrement relevée)	12,00€
POULET TIKKA PALAK (Morceaux de poulet désossé, marinés, grillés, avec des épinards et des herbes fraîches)	13,00€
BALTI POULET (Pour 2 pers. spécialité du chef) (Morceaux de poulet préparés dans une sauce à base d'oignons, tomates, gingembre, ail avec 52 épices légèrement relevé)	26,00€

Agneau

AGNEAU CURRY (Morceaux de gigot préparés dans une sauce à base de tomates et d'oignons)	11,00 €
KEEMA MATAR (Viande hachée d'agneau avec une sauce aux petits pois)	11,00 €
AGNEAU MASSALA (Morceaux de gigot préparés dans une sauce à base de tomates, d'oignons et poivrons verts)	12,00 €
AGNEAU ROGHAN JOSH (Morceaux de gigot préparés dans une sauce à base de yaourt et de tomates)	12,00 €
AGNEAU VINDALOO (Morceaux de gigot préparés dans une sauce épicée et pimentée avec des pommes de terre)	12,00 €
AGNEAU MADRAS (Morceaux de gigot à la mode de l'Inde du sud, préparés dans une sauce épicée et pimentée)	12,00 €
AGNEAU COCO (Agneau préparé dans une sauce à base de noix de coco, légèrement épicé)	12,00 €
AGNEAU PALAK (Morceaux de gigot préparés avec des épinards et des herbes fraîches)	12,00 €
AGNEAU BARTHA (Agneau préparé avec des aubergines hachées et des herbes fraîches)	12,00 €
AGNEAU DALL (Agneau préparé avec lentilles et herbes fraîches légèrement épicé)	12,00 €
AGNEAU SHAHI KORMA (Morceaux de gigot préparés dans une sauce à base de crème fraîche, avec amandes et noix de cajou, doux)	13,00 €
AGNEAU TIKKA MASSALA (Morceaux de gigot désossés, marinés, grillés, préparés dans une sauce moyennement relevée)	14,00 €
BALTI AGNEAU (Pour 2 pers. spécialité du chef) (Morceaux d'agneau préparés dans une sauce à base d'oignons, tomates, gingembre, ail avec 52 épices légèrement relevé)	30,00 €

LA LISTE DES ALLERGENES EST DISPONIBLE EN DEBUT DE MENU

Poissons

POISSON CURRY (Saumon préparé dans une sauce à base de tomates et d'oignons)	11,00 €
POISSON MADRAS (Saumon à la mode de l'Inde du sud, préparé dans une sauce épicée et pimentée)	12,00 €
POISSON VINDALOO (Morceaux de saumon préparés dans une sauce épicée et pimentée avec des pommes de terre)	12,00 €
POISSON PALAK (Saumon préparé avec des épinards et herbes fraîches)	12,00 €
POISSON COCO (Saumon préparé dans une sauce à base de noix de coco)	12,00 €
POISSON SHAHI KORMA (Morceaux de saumon préparés dans une sauce à base de crème fraîche, avec amandes et noix de cajou, doux)	13,00 €

Crevettes

CREVETTES CURRY (Crevettes décortiquées préparées dans une sauce à base de tomates et d'oignons)	11,00 €
CREVETTES COCO (Crevettes préparées dans une sauce à base de noix de coco)	12,00 €
CREVETTES VINDALOO (Crevettes décortiquées dans une sauce épicée et pimentée avec des pommes de terre)	13,00 €
CREVETTES MADRAS (Crevettes décortiquées à la mode de l'Inde du sud, préparées dans une sauce épicée et pimentée)	13,00 €
CREVETTES MASSALA (Crevettes décortiquées préparées dans une sauce à base de tomates, d'oignons et poivrons verts)	13,00 €
CREVETTES SHAHI KORMA (Crevettes décortiquées préparées dans une sauce à base de crème fraîche avec amandes et noix de cajou, doux)	14,00 €

Gambas

GAMBAS MASSALA (Gambas préparées dans une sauce à base de tomates, d'oignons et de poivrons verts)	18,00 €
GAMBAS MADRAS (Gambas à la mode de l'Inde du sud, préparées dans une sauce épicée et pimentée)	18,00 €
GAMBAS SHAHI KORMA (Gambas préparées dans une sauce à base de crème fraîche, avec amandes et noix de cajou, doux)	18,00 €
GAMBAS COCO (Gambas préparées dans une sauce à base de noix de coco)	18,00 €

Légumes

ALLO GHOBHI (Chou-fleur, pommes de terre au curry, moyennement épicés)	7,90 €
ALLO PALAK (Pommes de terre et épinards hachés, moyennement épicés)	7,90 €
MIXTE SABZI (Assortiment de légumes épicés)	7,90 €
ALLO MATAR (Curry de pommes de terre aux petits pois, moyennement épicé)	7,90 €
PALAK PANEER (Épinards hachés avec un fromage indien)	8,90 €
KORMA LÉGUMES (Légumes préparés dans une sauce à base de crème fraîche avec des amandes et des noix de cajou, plat très doux)	8,90 €
BARTHA (Curry d'aubergines hachées)	8,90 €
DALL (Lentilles au beurre légèrement épicées)	8,50 €
BOMBAY ALLO (Pommes de terre au curry, moyennement épicées)	8,90 €
DALL SAAG (Lentilles indiennes aux épinards, moyennement épicées)	8,90 €

LA LISTE DES ALLERGENES EST DISPONIBLE EN DEBUT DE MENU

Riz Basmati

RIZ NATURE (Riz basmati nature)	3,00 €
RIZ KASHMIR (Riz safrané, préparé à la mode du nord de l'Inde avec des amandes, noix de cajou et fruits secs)	5,00 €
MATAR PULAO (Riz safrané, avec des petits pois et herbes fraîches)	4,50 €

Biryani

(plats complets, préparés délicatement dans une sauce avec des amandes, des noix de cajou et accompagnés de riz basmati safrané ajouté en cours de cuisson)

BIRYANI LÉGUMES	11,00€
BIRYANI POULET	12,00€
BIRYANI AGNEAU	13,00€
BIRYANI CREVETTES	14,00€
BIRYANI POISSON	14,00€
BIRYANI GAMBAS	18,00€
BIRYANI MAISON	18,00€

Desserts

SUJI HALWA (Gâteau de semoule saupoudré de noix de coco)	4,00€
GAJAR HALWA (Gâteau de carottes saupoudré de pistaches)	4,50€
KULFI (Glace indienne au lait, noix de cajou, amandes, pistaches)	5,50€
SORBETS (Mangue, citron, coco, vanille, passion, pistache, chocolat)	5,00€
COCKTAIL DE FRUITS	5,00€

Menu Enfant - 10 ans 10.00€

Poulet Tikka

(Morceaux de poulet désossé mariné et grillé)

+ Riz ou Nan Fromage

Dessert 1 boule de sorbet

Thali Midi 10.50€

Uniquement le midi et sur place

**Poulet Curry ou Légumes
+ Riz + Nan Nature
+ Samosa + Raita**

Menu Végétarien

18.50€

Midi & Soir

ENTRÉE

BENGAN PAKORA ou MIX PAKORA

Beignets d'aubergine à la farine de pois chiche, coupés en lamelles, parfumés aux herbes et parfumés aux herbes et aux épices

NAN NATURE ou FROMAGE

PLAT

PALAK PANEER

Epinards hachés avec un fromage indien

ou **DALL**

Lentilles au beurre légèrement épicées

AVEC RIZ BASMATI

DESSERT

GAJAR HALWA

Gâteau de carottes saupoudré de pistaches

Menu Midi 14.50€

Uniquement le Midi

ENTRÉE

SAMOSA LEGUMES

ou **MIX PAKORA**

chaussons fourrés aux légumes et aux herbes et épices

NAN NATURE ou FROMAGE

PLAT

POULET CURRY

Poulet préparé dans une sauce à base de tomates et d'oignons, légèrement épicé

ou **LEGUMES KORMA**

Légumes préparés dans une sauce à base de crème fraîche

avec des amandes et des noix de cajou, plat très doux

AVEC RIZ BASMATI

DESSERTS

SUJI HALWA

Gâteau de semoule saupoudré de noix de coco

Menu Punjab

22.00€

Midi & Soir

ENTRÉE

POULET TANDOORI

Cuisse de poulet marinée une sauce au yaourt et aux herbes fraîches puis grillées

ou **SEEKH KABAB**

Viande d'agneau hachée grillée, préparée avec des épices

ou **POULET TIKKA**

(Morceaux de poulet désossés, marinés et grillés)

NAN NATURE ou FROMAGE

PLAT

POULET CURRY

Poulet préparé dans une sauce à base de tomates et d'oignons, légèrement épicé

ou **AGNEAU CURRY**

Morceaux de gigot préparés dans une sauce à base de tomates et d'oignons

ou **CREVETTES SHAHI KORMA**

Crevettes décortiquées préparées dans une sauce à base de crème fraîche avec amandes et noix de cajou, doux)

AVEC RIZ BASMATI

DESSERT

KULFI

Glace indienne au lait, noix de cajou, amandes, pistache

LA LISTE DES ALLERGENES EST DISPONIBLE EN DEBUT DE MENU

Menu Grill 25.00€

Midi & Soir

ENTRÉE

POULET PAKORA

(6 beignets de morceaux de poulet désossés,
à la farine de pois chiche, parfumés aux herbes et épices)

ou

POISSON TIKKA

(Morceaux de saumon marinés et grillés)

ou

AGNEAU TIKKA

(Morceaux de gigot d'agneau marinés et grillés)

NAN FROMAGE ou **GARLIC NAN** ou **OIGNON NAN**

PLAT

BUTTER CHICKN

(Morceaux de poulet désossés, marinés, grillés,
préparés dans une sauce aux herbes et à la crème fraîche, doux)

ou

AGNEAU COCO

(Agneau préparé dans une sauce à base de noix de coco, légèrement épicé)

ou

CREVETTES CURRY

(Crevettes décortiquées préparées dans une sauce à base de tomates et d'oignons)

ou

POISSON CURRY

(Saumon préparé dans une sauce à base de tomates et d'oignons)

AVEC RIZ BASMATI

DESSERT AU CHOIX