

MENU Maison Himalaya à Draveil

Au restaurant **restaurant indien népalais La Maison de l'Himalaya à Draveil** en Essonne, retrouvez une large gamme de plats indiens et népalais, savoureux et à prix doux.

SOUPES

MULTAGNI SOUPE 5€

Soupe de lentilles

ALMOND CHICKEN SOUPE 6€

Velouté de poulet à la crème d'amande

SALADES

RAITA 5€

Crudités émincées au yourt aux épices

BHARTA MASHALA 6€

Caviar d'aubergine au yaourt aux épices

GREEN PLATE 4€

Assortiment de verdure aux herbes et citron

JHINGA SALADE 6€

Salade de crevette à la façon indienne

HORS D'OEUVRE

LAMB SAMOSSA 6.50€

Feuilleté de pomme de terre farcie au gigot d'agneau haché et petit pois aux épices

CREVETTES PAKORAS 8€

Beignets de crevettes à la farine de pois chiches

SAMOSSA LEGUMES 5€

Feuilleté de pomme de terre farcie au petit pois, carottes, noix de cajou aux épices

OIGNION BHAJIAS 5€

Beignet d'oignons à la farine de pois chiches

MILIJULI PAKORAS 6€

Assortiment de beignets de légumes à la farine de pois chiches

BAIGAN PAKORAS 5€

Beignets d'aubergines à la farine de pois chiches

BIRIYANI

CHICKEN BIRIYANI 13€

Riz mijoté avec du poulet aux épices fruits secs et noix de cajou

ROYALE BIRIYANI MAISON 16€

Délice de riz mijoté avec du poulet agneau crevettes gambas aux épices fruits secs et noix de cajou

CREVETTES BIRIYANI 14€

Riz mijoté avec des crevettes aux épices fruits secs et noix de cajou

VEGETABLE BIRIYANI 11€

Riz mijoté avec des légumes aux épices fruits secs et noix de cajou

MUTTON BIRIYANI 14€

Délice de riz à l'agneau aux épices fruits secs et noix de cajou

SPECIALITES TANDOOR

ACHARI MURG TIKKA 7€

Filet de poulet mariné dans une sauce de mangue crue, moutarde, piment, gingembre et épices

MURG MALAI TIKKA 7€

Blanc de poulet mariné aux épices et crème fraîche

BATTERA TANDOORI 9€

Cailles marinées dans une sauce parfumée aux épices

MIXED GRIL 20€

Assortiment de poulet, agneau, poisson, gambas grillés et parfumés au feu de bois

BOLYWOOD KABAB 7€

Blanc de poulet mariné dans une sauce à base de menthe, coriandre, yaourt et épices

NARGISHI SHEEK KABAB 7€

Gigot d'agneau finement haché aux épices

BENGALI FISH TIKKA 9€

Poissons marinés avec des épices indiennes et grillés au tandoor

POULET TANDOORI 6€

Cuisse de poulet marinée aux épices et yaourt façon traditionnelle

AGNEAU BADA KABAB 8€

Jarret d'agneau mariné dans une sauce épicée au gingembre ail et yaourt

TANDOORI GAMBAS 18€

Gambas légèrement marinées et soigneusement grillées au feu de bois

AGNEAU

BAIGAN MUTTON 12€

Morceaux d'agneau aux aubergines

AGNEAU ROYAL KORMA 12€

Gigot d'agneau en dés dans une sauce crémeuse aux noix de cajou

AGNEAU PUNJABI 12€

Gigot d'agneau en cube préparé dans une sauce parfumée aux épices du Punjab

AGNEAU VINDALOO 12€

Agneau en dés dans une sauce légèrement épicée avec pomme de terre et une touche de citron vert

AGNEAU TIKKA MASHALA 13€

Cubes d'agneau marinés et grillés au tandoor dans une sauce tomates aux épices variées

BHUNA GOSTH 12€

Cubes d'agneau cuit au poivre vert, gingembre, ail et servi avec des oignons blonds

AGNEAU KASHMIRI KOFTA 12€

Boulets d'agneau aux épices cuites au tandoor dans une sauce à base de noix de cajou

AGNEAU PAALAK 12€

Viande d'agneau aux épinards hachés

AGNEAU GOAN 12€

Gigot d'agneau au curry rouge au lait de coco parfumé à la citronnelle, moyennement relevé

TRAVEN KARELA 13€

Jarret d'agneau à la sauce tomate et aux aromates

AGNEAU MADRAS 12€

Gigot en dés avec des épices verts et curry de madras et une touche de piment vert

SHAHI KEEMA MATTAR 12€

Agneau haché aux petit pois dans une sauce moyennement relevée au gingembre

AGNEAU ROGAN JOSH 12€

Gigot d'agneau au curry

AGNEAU ROYALE JALFREZI 12€

Dés d'agneau cuit dans une sauce parfumée aux aromates mélangés avec poivron, tomates et coriandre

POULET

POULET MAKHAN PAALAK 11€

Poulet grillé au tandoor et cuit avec des épinards aux arômes du sud de l'Inde

SHAHI CHICKEN KORMA 11€

Poulet désossé dans une sauce douce aux amandes

CHICKEN KARAHI 11€

Poulet avec des oignons gingembres ail et herbes fraîches

CHICKEN TIKKA MASHALA 11€

Poulet grillé au tandoor avec des tomates oignons agrémenté d'un riche mélange d'épices

CHICKEN ROYAL JALFRAZY 11€

Poulet cuit dans une sauce aux poivrons tomates oignons et coriandre

BUTTER CHICKEN 11€

Volaille grillée mijotée dans une sauce aux tomates, gingembre ail et coriandre fraîche

CHICKEN VINDALOO 11€

Poulet désossée dans une sauce légèrement épicée et pomme de terre

POISSONS

FISH BENGALI 11€

Filet de poisson aux épices du Bengale et aubergine fondue

PRAWN RAJESTHANI 13€

Crevettes décortiquées à la menthe et crème de coco

GAMBAS MAISON 18€

Gambas grillée au tandoor puis servie dans une sauce aromatisée au gingembre et épices

POISSON MADRAS 12€

Filet de poisson mariné au citron vert noix de coco, tomates coriandre et épices du sud

CREVETTES MASHALA 13€

Crevettes décortiquées dans une sauce riche de mélange d'épices

FISH GREEN MASHALA 13€

Filets de poissons aux herbes et coriandre

CREVETTES KORMA 13€

Crevettes décortiquées dans une sauce noix de cajoux et fruits secs

LEGUMES ET ACCOMPAGNEMENT

BAIGAN BHURTA 8€

Caviar d'aubergine aux épices et oignons

DAL TARKA 7.50€

Lentilles aux tomates ail gingembre

ALOO JEERA 7.50€

Pomme de terre sauté au cumin

PALAK PANEER 7.50€

Cube de fromage fait maison aux épinards hachés

AALOO CHANA MASHALA 7.50€

Un mélange de poids chiches et pomme de terre agrémentés d'épices

MATTAR PANEER 7.50€

Petit pois tendres fromage de maison aux épices

SHAHI LEGUMES KORMA 9€

Assortiments de légume à la crème d'amande

RIZ BASMATI

JEERA BHAT 4.50€

Riz basmati safrané au cumin

KASHMIRI PULAU 4.50€

Riz safrané avec des fruits secs et noix de cajou

RIZ AU SAFRAN 3€

Riz basmati au safran

MATTAR PULAU 4.50€

Riz safrané mijoté au petits pois tendre au curry

PAINS INDIENS

CHEESE NAAN 3.50€

Galettes de farine de blé au levain fourée au fromage

NAAN 2€

Galette de farine de blé au levain

PARATHA 3.50€

Galette de blé complet feuilleté au beurre

NAAN AUX OIGNIONS 3.50€

CHEESE NAAN EPICE 4.50€

Galette de farine de blé au levain fourée au fromage avec du piment vert gingembre oignons et coriandre

KASHMIRI NAAN 4€

Galette de blé farcie de fruit sec et aux amandes

MASHALA KULCHA 3.50€

Naan farcie de pomme de terre écrasé avec des petits pois aux épices

TANDOORI ROTI CHAPATI 2€

Galette de blé complet sans levain

KEEMA NAAN 4.50€

Naan farcie de gigots hachés aux herbes et oignons

NAAN A L'AIL 3.50€

SPECIALITES NEPALAISES

TAMATAR KO SOUPE 5€

Soupe de tomates fraîches assaisonnées d'épices et d'herbes parsemée de feuille de coriandre

MO MO 8€

Raviolis népalaise à la viande d'agneau et poulet

CHICKEN CHILLI 14€

Poulet sauté avec des oignons et poivrons avec des épices servie avec du riz basmati

DAAL BHAAT MASHU 18€

Plat préféré des népalais avec la viande au choix servie avec du riz

KATHAMANDU MUTTON CHAW CHAW 14€

Nouilles sautés avec de l'agneau aux épices népalaises

PAKHETA KEBAB 6€

Ailes de poulet frites marinées au gingembre, ail et épices

LAMB CUTLET 14€

Côtes d'agneau marinées à l'ail, gingembre puis grillées avec de la salade

DAAL JHANEKO 8€

Lentille aux herbes de haute altitude de l'himalaya

SHIVAPURI VEGETABLE CHAW CHAW 11€

Nouilles sautés avec des légumes aux épices népalaises

POKHARA CREVETTE CHAW CHAW 14€

Nouilles sautés avec des crevettes aux épices népalaises

SEKUWA 9€

Gigot d'agneau légèrement mariné au gingembre et ail

BHUTUWA 15€

Viande d'agneau façon népalaise servie avec du riz

DAAL BHAAT TARKARI 15€

Plat préféré des népalais plat végétarien

CHITWAN CHICKEN CHAW CHAW 13€

Nouilles sautés avec du poulet aux épices népalaises

ROYALE HIMALAYA CHAW CHAW 16€

Nouilles sautés avec des crevettes, agneau, poulet, gambas aux épices népalaises

DESSERTS

SALADES DE FRUITS DE GOA 6€

Salades de fruits exotiques au coulis de mangue

KHEER SUKAMELI 4€

Riz au lait maison à la cardamome

DAME BLANCHE 6€

FARANDOLE DES SORBETS 4€

Deux parfums au choix, vanille, chocolat, citron vert, mangue, fruits de la passion, coco, ananas, nougat, fraise, menthe, pistache

FRESH FRUITS 5€

Fruits frais selon la saison : mangue, ananas, melon

PISTA KULFI 6€

Crème glacée Himalaya à base de pistaches, amandes et safran

COLONEL 6€

Sorbet citron vert et vodka

HOT GULAB JAMUN 5€

Fantaisies chaudes de maharanis, beignets au lait arrosés de sirop de cannelle

MANGO ICE CREAM 6€

Glace vanille et fruit de la passion dans un coulis de mangue

CAFE GOURMAND 7€

HALWA MAISON 4€

Gâteau de semoule à la carotte

BANANA SPLIT 6€

HOT GULAB JAMUN FLAMBE AU COGNAC 8€

Fantaisies chaudes de maharanis, beignets au lait arrosés de sirop de cannelle

MANGO KULFI 6€

Crème glacée à la mangue