

SPÉCIALITÉS DE GRILLADES ET BEIGNETS

ENTRÉES

BEIGNETS

MIXTE PAKORA

Beignets de différents légumes aux épices - Pour 2 Pers

ALO PAKORA

Beignets de pomme de terre aux épices - Spicy potatoes fritter

OIGNONS BHAI

Beignets d'oignons aux épices - Spicy onions fritter

FISH PAKORA Poisson épicié à la sauce exotique - Spicy fish in exotic

SAMOSA LEGUMES

Beignets en triangle fourrés aux légumes, peu épicés

SAMOSA VIANDE

Beignets en triangle fourrés à la viande hachée, peu épicés

CREVETTES PAKORA Beignets de crevettes aux épices



12.50€

6.00€

5.00€

7.00€

4.50€



5.50€

9.00€

GRILLADES

CHICKEN GRILL

Poulets désossés marinés aux épices et grillés

avec poivrons verts, tomates, oignons frais

CHICKEN TANDOORI

Cuisse de poulet grillée au four tandoori, peu épicée

CHICKEN TIKKA

Poulets désossés marinés aux épices et grillés au four tandoori

CHICKEN STUF PAPER

Poulet désossé mariné aux épices indiennes grillées poivron vert

LAMB GRILL

Agneau mariné aux épices et grillés avec poivron vert, tomate, oignon

LAMB TIKKA

Agneau mariné aux épices et grillés au four tandoori

SHEEK KABAB

Viande hachée marinée avec oignons à la menthe et coriandre fraîche, peu épicée

LAMB STUF PAPER

Brochette d'agneau marinée, grillée avec poivron, oignons à la menthe et coriandre fraîche peu épicée

FISH TIKKA

Morceaux de poissons marinés aux épices grillés au four

MIXTE GRILL

Pour deux pers Assortiment de grillades

GAMBAS TANDOORI

Gambas décortiquées émincées en sautes grillées au tandoor



10.00€

6.00€

7.00€

9.00€

11.00€

8.00€

8.00€

11.00€

8.00€

25.00€

17.00€



PAINS MAISON

PARATHA Pâte à la farine complète et au beurre grillé

Buttered and layered whole wheat bread

TANDOORI NAN Pâte à pain levée à la farine blanche, nature

TANDOORI CHEESE NAN

Pâte à pain levée fourrée au fromage Risen dough with flour & cheese

TANDOORI CHAPATI Wholemeal bread not risen dough

Pain nature à la farine complète pâte non levée

TANDOORI ALLOO PARATHA

Galette beurrée fourrée aux légumes Vegetables in pancake with butter

TANDOORI KHEEMA PARATHA

Galettes fourrées à la viande hachée aux petits pois

L'AIL CHEESE NAN

Pain maison à l'ail et au fromage Home made bread in garlic and cheese

KASHMIRI NAN

Pain de farine blanche fourré de pistaches, amandes, noix de coco

PESHWRARI NAN

Fourré d'amandes, noix de coco, pulpe de mangue, crème fraîche

GARLIC NAN Nan au l'ail

CHILI NAN Nan à piment vert

TIKKA NAN Galette fourrée poulet grillés

ONIGON NAN Fourrée aux oignons frais



3.00€

2.50€

4.00€

2.00€

4.00€

4.50€

5.00€

4.00€

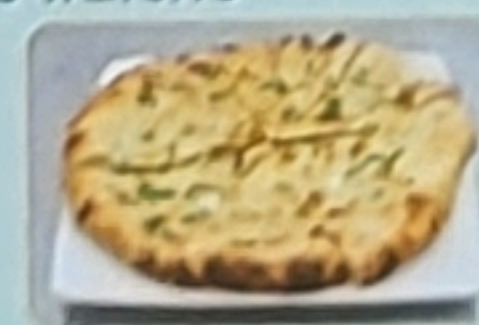
4.50€

3.00€

3.00€

6.00€

3.00€



SOUPE

DAAL SOUPE Potage à base de petites lentilles jaunes

LEGUMES SOUPE

POULET SOUPE

FISH SOUPE



5.00€

5.00€

6.00€

6.50€

SALADE

PRAWNS SALAD Salade de crudités avec crevettes

SALADE VERT Salades de crudités de saison

CHICKEN SALAD Poulet grillé avec salade de crudités

RAITA Concombres, tomates et yaourt Cucumbers, tomatoes and yogurt



8.00€

5.00€

7.00€

5.00€

SPECIALITE MAISON

CHICKEN TIKKA MASALA

Morceaux de poulet blanc marinés dans une sauce au yaourt avec herbes

et épices, grillés au tandoori et cuits dans une sauce à la crème peu épicée

AGNEAU TIKKA MASALA

Morceaux d'agneau blanc marinés dans une sauce au yaourt avec herbes

et épices, grillés au tandoori et cuits dans une sauce à la crème peu épicée

GAMBAS MASALA

Gambas grillés au four préparés avec sauce masala

BALTI GOSHT Surprise du chef - pour 2 pers

Gigot d'agneau mariné des épices cuisiné et oignon, tomate,

poivron vert, gingembre, coriandre et sauce spéciale balti gosht

BALTI GOSHT Surprise du chef - pour 1 pers

KARAI GOSHT MIX Surprise du chef - pour 2 pers

Gigot d'agneau mariné aux épices cuisiné et aux oignons,

tomate, poivron vert, gingembre et coriandre

KARAI GOSHT MIX Surprise du chef - pour 1 pers

FISH TIKKA MASSALA

Poisson mariné grillé au four et cuisiné aux poivrons,

tomate et des épices indiennes

CHICKEN KARAI

Poulet, oignons, poivrons verts et rouges, tomate fraîche et indien karai sauce

CHICKEN SHASLIK NAWABI

Poulet grillé avec oignons, tomate, rondes poivrons vert-rouge et dry sauce



15.00€

16.00€

20.00€

30.00€

15.00€

34.00€



17.00€

15.00€



14.00€

16.00€

PLATS PRINCIPAUX

POULET - CHICKEN

POULET CURRY

Curry de poulet avec sauce peu épicée

Chicken curry with a sauce containing sweet spices

POULET MADRAS Curry de poulet avec sauce madras épice

POULET KASHMIRI Curry de poulet avec fruits secs

CHICKEN JALFREZI

Poulet désossé cuisiné avec des poivrons, gingembre

et coriandre, épices à la demande

POULET VINDALOO Relevé à la demande

Curry de poulet avec pomme de terre moyennement épicée

POULET PALAK Mélange de morceaux de poulets avec épinards

POULET SHAHI KORMA

Poulet aux amandes à la sauce noix de coco et cajou crème fraîche

BUTTER CHICKEN

Brochette de poulet au beurre grillées au tandoor et cuisinées au beurre

CHICKEN MASALA

Curry de poulet en sauce épices variées, peu épicée

CHICKEN KARAI

Poulet, oignons, poivrons verts et rouges, tomate fraîche et indien karai sauce

CHICKEN SHASLIK NAWABI

Poulet grillé avec oignons, tomate, rondes poivrons, verts, rouges et dry sauce

CHICKEN SHATCOTRA Curry de poulet avec citron indien

POULET RAJOSTAN

Poulet Blanc Mariné, grillé cuisiné avec poivrons

gingembre et coriandre épice à la demande



12.00€

13.00€

14.00€

15.00€

14.00€

14.00€

14.00€

15.00€

13.00€

15.00€

16.00€

15.00€

17.00€



AGNEAU - LAMB

AGNEAU ROGHAN JOSH

Curry d'agneau sauce traditionnelle righan josh peu épicée

AGNEAU CURRY

Curry d'agneau traditionnel, peu épicé

AGNEAU VANDALOO

Agneau en sauce bien pimenté avec pommes de terre

AGNEAU MADRAS Curry d'agneau avec sauce madras 24 épices

PALAK GHOST Curry d'agneau avec épinards hachés

AGNEAU MASSALA Curry d'agneau aux épices indiennes, relevé

Mutton curry with indian spices very spicy

DALL GHOST Curry de lentilles avec viande Lentil curry with meat

AGNEAU SHAHI KORMA

Agneau aux amandes à la sauce de noix de coco cajou raisin sec et crème fraîche

LAMB SHASLIK NAWABI

Agneau désossé mariné grillé cuisiné avec des poivrons gingembre et coriandre

LAMB JALFREZI

Morceau d'agneau cuisinés avec des poivrons gingembre

et coriandre moyennement épicé

LAMB RAJOSTAN

Agneau désossé mariné grillé cuisine avec des poivrons gingembre et coriandre

LAMB SHATCOTRA

Curry d'agneau citron indien légèrement épicé

NARGIS KOFTA Meetballs(beef) with special spice

Boulettes de boeuf haché aux épices spéciales

KEEMA MATAR

Curry de viande hachée avec petit pois Minced meat curry with garden peas

AGNEAU KASHMIRI Curry d'agneau avec fruits secs

BANGAN GHOST Curry d'agneau avec aubergine

AGNEAU DOPEAZA Curry d'agneau épice avec oignons, gingembre



14.00€

13.00€

15.00€

14.00€

16.00€

16.00€

15.00€

15.00€

17.00€

16.00€

18.00€

15.00€



13.00€

12.00€

14.00€

15.00€

POISSONS SEA FOODS PLAT VEGETARIENS

POISSONS SEA FOODS

POISSON CURRY

Curry de poisson avec sauce indienne Fish curry with indian sauce

FISH TIKKA MASSALA

Poisson mariné grillé au four cuisiné avec poivrons, tomate et des épices indiennes

FISH BENGALI Poisson préparé aux herbes citron bengali

et des différents de poissons à la façon bengali

CREVETTE KORMA

Crevettes en sauce aux noix de cajou crème fraîche aromate doux

CREVETTE JALFREZI

Crevette avec oignons frais tomate moyennement épicée

CREVETTE MASSALA

BHARTA AUBERGINES

Aubergines préparées avec oignons tomate et épices

MATAR PANEER

Petit pois et fromage indien Garden peas and indian cheese

ALOO GOBI

Choux fleur pommes de terre petit pois aux épices variés

BOMBAY POTATO

Les pièces de pomme de terre de bombay avec sauce masala

CHANA MASALA

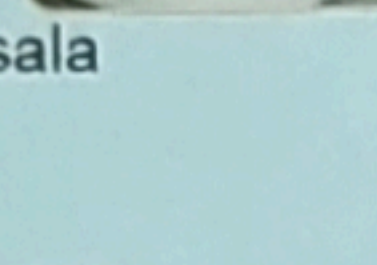
Pois chiches cuisinés à l'indienne de façon traditionnelle

BHINDI SABJI Gombos préparées avec oignons frais et épices

10.00€



10.00€



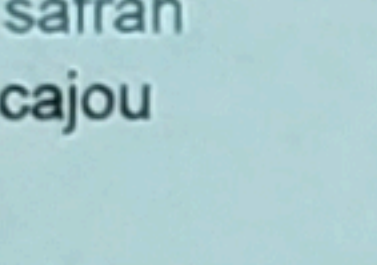
10.00€



10.00€



10.00€



10.00€

RIZ - BIRIYANI**RIZ - RICE****RIZ NATURE** Riz Basmati

4.00€

RIZ SAFRAN Riz Basmati avec safran Basmati rice with safran

5.00€

MATAR PULAO Riz Basmati avec petits pois et noix de cajou

6.00€

Basmati rice with garden peas and cashew nuts

RIZ KASHMIRI Riz basmati avec fruits secs

7.00€

BIRIYANI Sauce à part**BIRIYANI POISSON**

Poisson mijoté avec riz aux épices peu épicé Fish with spicy rice

15.00€

BIRIYANI POULET

Poulet mijoté avec riz aux épices variés peu épicé relevé à la demande

14.00€

BIRIYANI AGNEAU

Agneau riz et différents épices relevé à la demande

16.00€

BIRIYANI POULET TIKKA

Poulet mariné grillés mijoté avec riz aux épices relevé à la demande

15.00€

BIRIYANI AGNEAU TIKKA

Brochette d'agneau grillée mijotée avec riz au épicé relevé à la demande

16.00€

BIRIYANI CREVETTES

Crevette mijotée avec riz aux épices variées peu épicé relevé à la demande

14.00€

BIRIYANI LEGUMES

Mélange de légumes avec riz aux épices variés peu épicé relève à la demande

12.00€

BIRIYANI TAJ MAHAL

Légume mixés avec poulet agneau et crevettes mélange avec du riz

18.00€

NOS MENUS**MENU ENFANT**

10.00€

Poulet Tikka + Riz Basmati Safran + Salade + Dessert Glace

MENU 17.50€**ENTRÉE AU CHOIX**Poulet Tandoori
ou Sheek Kebab
ou Pakora
ou Raita**PLAT AU CHOIX**Agneau Curry
ou Poulet Curry
ou Nargis Kofta
ou Fish Curry
Avec Riz Safran**DESSERT AU CHOIX**Gulab Jamun
ou Salade de Fruits
ou Kheer**MENU 20.50€**

Nan Fromage Offert

ENTRÉE AU CHOIXChicken Tikka
ou Agneau Tikka
ou Fish Pakora**PLAT AU CHOIX**Chicken Tikka Masala
ou Agneau Madras
ou Crevette Korma
ou fish Bangali
Avec Riz Safran**DESSERT AU CHOIX**

A La Carte

MENU DE DEGUSTATION 30.00€

Pain Maison Au Choix A La Carte

ENTRÉE AU CHOIX

Mixtes Grilles ou A La Carte Au Choix

PLAT AU CHOIXButter Chicken ou Agneau Karai ou Crevettes Shahi Korma
ou Poulet Tikka Masala ou Agneau Tikka Masala

Servi Avec Riz Basmati ou Choix A La Carte

DESSERT AU CHOIX A La Carte**NOS SPÉCIALITES MAISON****THALI TAJ MAHAL 1**

Non Végétarien 18.50€

Midi Et Soir

Poulet Tandoori

+ Samosa Viande

+ Nan Fromage

+ Agneau Masala

+ Poulet Curry

+ Dall

+ Riz Basmati

Dessert

Salade De Fruits

ou Kheer ou Halwa

ou Thé

**THALI TAJ MAHAL 2**

Végétarien 15.50 €

Midi Et Soir

Samosa Légumes

+ Mix Pakora

+ Nan Nature

+ Légumes Maison

+ Palak Paneer

+ Dall

+ Riz Basmati

Dessert

Salade De Fruits

ou Kheer ou Halwa

ou Thé

**BOISSON MAISON****LASSI**LASSI (Boisson à base de yaourt) 33cl au choix
Mangue, Banane, amande, cardamome, nature,
sucré, salé, rose, fraise, framboise, menthe, vanille

LASSI Caraf au choix 1L



5.00€



12.00€

JUS DE FRUITS

JUS DE MANGUE

JUS D'ORANGE, GOYAVE, PASSION

ANANAS, PECHE, BANANE

FRAISE, POMME, TOMATE, POIRE, ABRICOT, CITRON

LITCHI, PAMPLEMOUSSE



5.00€

4.00€

4.00€

4.00€

4.00€

EAUX MINÉRALES

SAN PELLEGRINO

VITTEL

EVIAN

BADOIT

PERRIER

1/2L

4.00€

4.00€

4.00€

4.00€

4.00€

1L

6.00€

6.00€

6.00€

6.00€

6.00€

RAFRAÎCHISSEMENT

COCA-COLA (LIGHT, ZERO) 33cl

ORANGINA, 7 UP, FANTA, SPRITE, SHWEPES

4.50€

3.50€

DESSERTS

GULAB JAMUN Gâteau maison au fromage à la noix de coco

HALWA Gâteau au semoule à la pistache et à l'amande

KHEER Du riz au lait

GLACES Vanille, chocolat, noix de coco, café, fraise

KULFI MANGUE Glace indienne parfumé à la mangue

KULFI PISTACHE Glace indienne parfumé à la pistache

SALADE DE FRUITS Cocktail de fruits frais



4.50€

5.00€

5.00€

4.50€

5.00€

5.00€

5.00€

Nouveau

**RESTAURANT
INDIEN****TAJ MAHAL**

Ouverture à partir du 1er Janvier 2023

**VIANDE HALAL**10% de remise
jusqu'au 31 janvier 2023

48 Rue Chanzy, 24000 Périgueux

Tél: 05 53 54 60 81Ouvert 6j/7 de 11H30 à 15H et de 18H30 à 23H
Lundi Fermé

IMP: Alpina Omega - NE PAS JETER SUR LA VOIE PUBLIQUE