

Le Punjab



Découvrez
nos Saveurs

Cuisine Pakistanaise et Indienne



NOS PLATS

OUR MAIN COURSES



TOUS NOS PLATS SONT SERVIS AVEC DU RIZ

AUX FRUITS DE MER / OUR SEAFOOD DISHES

CREVETTES AU CURRY 17.50€

Crevettes cuisinées au curry

Prawns curry

CREVETTES MADRAS 17.50€

Crevettes décortiquées, épicées

Spicy shelled prawns

CREVETTES SHAHI KORMA 17.50€

Crevettes aux raisins et noix de cajou avec crème fraîche

Prawns with raisins and cashew nuts with cream

CREVETTES MASSALA 18.50€

Curry de crevettes décortiquées, tomates, oignons, poivrons et citrons

Curried shelled prawns with tomatoes, onions, green pepper and lemon

GAMBAS CURRY 24.50€

Curry de gambas décortiquées, tomates, oignons, coriandre fraîche

King prawn curry with tomatoes, onions, and fresh coriander

POISSON AU CURRY 17.00€

Filets de poisson sauce au curry

Fillet of fish in curry sauce

POISSON MASSALA 17.50€

Filets de poisson, tomates, oignons, piments verts, citrons

Fillet of fish, tomatoes, onions, green chillies and lemon

POISSON MADRAS 17.00€

Filets de poisson et ses épices

Fillet of fish and its spices

COQUILLES SAINT JACQUES AU CURRY 21.50€

Cuisinées façon indienne

Scallop with the curry prepared indian way

Prix nets



NOS PLATS

OUR MAIN COURSES



TOUS NOS PLATS SONT SERVIS AVEC DU RIZ

AU POULET / CHIKEN DISHES

POULET AU CURRY 15.50€

POULET AU BEURRE - BUTTER CHICKEN 16.50€

Poulet désossé, mariné, grillé et recuit avec une sauce au beurre
Boneless chicken marinated, grilled and cooked in a butter sauce

POULET VINDALOO 15.50€

Curry de poulet moyennement épicé à la sauce vindaloo
Medium spiced chicken vindaloo

POULET TIKKA MASSALA 16.50€

Poulet désossé, poivrons, gingembre, ail, grillé au curry
Boneless grilled chicken curry, green pepper, ginger, garlic

POULET KASHMIRI 15.50€

Poulet désossé, noix de cajou, raisins secs, crème fraîche et tomates
Boneless chicken, cashew nuts, raisins, cream and tomatoes

POULET JALL FREZI 16.50€

Poulet désossé, poivrons verts, tomates, gingembre et œufs
Boneless chicken, greens peppers, tomatoes, ginger and eggs

POULET SHAHI KORMA 16.50€

Curry de poulet, sauce crème noix de cajou et beurre
Boneless chicken in a creamy sauce with cashew nuts and butter

POULET MADRAS 15.50€

Curry de poulet et ses épices (RELEVÉ)
Spicy chicken curry (HOT)

POULET PALAK 17.00€

Poulet aux épinards
Chicken with spinach

AU BŒUF / BEEF DISHES

BŒUF CURRY 16.00€

BŒUF MADRAS 16.50€

Curry de bœuf très épicé
Very spicy beef curry

BŒUF VINDALOO 16.50€

Curry de bœuf aux quatres épices
Beef curry with four spices

BŒUF SAGWALA 17.50€

Curry de bœuf aux épinards
Beefcurry with spinach

BŒUF SHAHI KORMA 17.50€

Curry de bœuf sauce crème de noix de cajou et beurre
Beef curry in a creamy sauce with cashew nuts and butter



NOS PLATS

OUR MAIN COURSES



TOUS NOS PLATS SONT SERVIS AVEC DU RIZ

À L'AGNEAU / LAMB DISHES

- AGNEAU CURRY** 17.50€
Curry d'agneau aux tomates, oignons et gingembre
Lamb curry with tomatoes, onions and ginger
- AGNEAU MADRAS** 17.50€
Curry d'agneau très épicé
Very spicy lamb curry
- AGNEAU VINDALOO** 17.50€
Curry d'agneau aux quatres épices
Lamb curry with four spices
- AGNEAU BANGON** 18.00€
Curry d'agneau aux aubergines
Lamb curry with aubergines
- AGNEAU JALL FREZI** 17.50€
Agneau, poivrons verts, tomates, gingembre, oignons et œufs
Lamb, green peppers, tomatoes, ginger, onions and eggs
- AGNEAU SAGWALA** 18.00€
Curry d'agneau aux épinards
Lamb curry with spinach
- AGNEAU SHAHI KORMA** 18.50€
Curry d'agneau sauce crème de noix de cajou et beurre
Lamb curry in a creamy sauce with cashew nuts and butter
- KOFTA FROMAGE** 17.50€
Boulettes de gigot d'agneau hachées avec du fromage
Lamb meatballs with cheese
- AGNEAU KARAH** 18.90€
Spécialité du chef curry d'agneau avec poivrons, tomates et oignons
Chef's specialties curry of lamb with sweet peppers, tomatoes and onions

Prix nets



NOS GALETTES (PAINS)

OUR BREADS



NAAN FROMAGE	4.00€
Galette au fromage farine blanche	
<i>Naan bread with cheese</i>	
NAAN MASSALA	4.50€
Galette aux légumes farine blanche	
<i>Naan bread with vegetables</i>	
KEEMA NAAN	4.50€
Pain farci de viande hachée	
<i>Naan stuffed with minced meat</i>	
NAAN AIL	4.00€
Galette à l'ail	
<i>Garlic naan</i>	
NAAN	3.00€
Galette nature farine blanche	
<i>Plain naan</i>	
PARATHA	3.50€
Galette au beurre farine de blé de sarrasin	
<i>Buttery whole meal unleavened bread</i>	
CHAPATI	3.00€
Galette nature farine de blé et de sarrasin	
<i>Unleavened whole meal bread</i>	
NAAN AIL & FROMAGE	4.90€
Galette à l'ail et au fromage	
<i>Garlic naan with cheese</i>	
IN CHALI	4.90€
Galette aux épices	
<i>Naan with spices</i>	

Prix nets

Photo à titre indicatif





NOS ENTRÉES

OUR STARTERS



MIXED TANDOORI (Pour 2 personnes) 21.50€

Assortiment de poulet, agneau et poissons en grillades

An assortment of Tandoori grilled food (For 2 people)

POULET TIKKA 8.50€

Morceaux de poulet marinés aux épices et au yaourt, grillés au tandoor

Chicken pieces marinated in a sauce and grilled over charcoal

POULET TANDOORI 7.50€

Poulet mariné dans une sauce et cuit au tandoor

Quarter of a chicken marinated in spices and grilled in tandoor

AGNEAU TIKKA 9.50€

Agneau mariné aux épices et grillé au tandoor

Lamb marinated in spices and grilled in tandoor

SEEK KABAB 7.50€

Viande d'agneau aux épices hachées et grillée au tandoor

Spiced, minced lamb grilled in tandoor

POISSON TANDOORI 8.50€

Filets de poisson du jour marinés dans une sauce et grillés au tandoor

Fillets of fish marinated in sauce and grilled in tandoor

GAMBAS TANDOORI 19.50€

Gambas marinées dans le yaourt et ses épices et grillées au tandoor

King prawns marinated in yoghurt and spices and grilled in tandoor

SAMOSSA LÉGUMES 6.50€

Galettes aux légumes et ses épices

Spicy vegetables samosa

PAKORA POULET 7.50€

Beignets "farine de pois chiche" au poulet

Deep-fried chicken fritters made from chick-pea flour

PAKORA AUBERGINES 5.50€

Beignets "farine de pois chiche" aux aubergines

Deep-fried onion fritters made from chick-pea flour

MIKED PAKORA 7.00€

Cocktail de beignets de légumes

An assortment of vegetable fritters

OIGNON BAHJI 5.50€

Beignets "farine de pois chiche" aux oignons

Deep-fried onion fritters made from chick-pea flour

RAITA 5.50€

Concombres, tomates mélangés à un yaourt

Cucumber, tomatoes, mixed with yoghurt

CREVETTES RAITA 7.50€

Raita avec des morceaux de crevettes décortiquées

Raita with prawns

MENU 25,50 €

BOISSONS NON COMPRISES

ENTRÉES AU CHOIX

CHOICE OF STARTERS

POULET TIKKA

Morceaux de poulet marinés aux épices et au yaourt, grillés au tandoor
Chicken pieces marinated in spices and yoghurt, grilled

SEEK KEBAB

Viande d'agneau aux épices hachées et grillées au tandoor
Spiced, minced lamb grilled

CREVETTES RAITA

Morceaux de crevettes, yaourt, épices
Raita with prawns

+ GARNITURE : NAAN FROMAGE OU NAAN LÉGUMES

+ ACCOMPAGNEMENT : CHEESE NAAN OR VEGETABLES NAAN

PLATS AU CHOIX

CHOICE OF MAIN COURSE

POULET DU CHEF

Chef's chicken

POISSON AU CURRY

Fillet of fish in curry sauce

CREVETTES AU CURRY

Prawns curry

+ TOUS NOS PLATS SONT GARNIS AVEC DU RIZ

+ ALL OUR MAIN COURSES ARE SERVED WITH RICE

DESSERTS AU CHOIX

CHOICE OF DESSERTS

SEMOULE HALWA

Semoule à la noix de coco rapée / *Semolina with grated coconut*

KULFI

Glace maison / *Pakistani ice cream with pistachio, coconut and cardamom*

GLACE 2 PARFUMS AU CHOIX :

Chocolat, cassis, passion, mangue, pistache, citron, vanille

2 scoops of ice cream of your choice :

Chocolate, passion fruit, mango, pistachio, lemon, vanilla, blackcurrant

MENU 22,50 €

BOISSONS NON COMPRISES

ENTRÉES AU CHOIX

CHOICE OF STARTERS

POULET TANDOORI

Poulet mariné aux épices et grillé au tandoor
Chicken marinated in a sauce and grilled

SAMOSSA LÉGUMES

Galettes aux légumes et ses épices
Spicy vegetables samosa

PAKORA AUBERGINES

Beignets "farine de pois chiche" aux aubergines
Deep-fried aubergine fritters made from chick-pea flour

RAITA

Concombres, tomates mélangés à un yaourt
Cucumbers, tomatoes mixed with yoghurt

PLATS AU CHOIX

CHOICE OF MAIN COURSE

POULET CURRY

Curry de poulet aux tomates, oignons, gingembre et ses épices
Chicken curry with tomatoes, onions, ginger and spices

KEEMA ALU

Gigot d'agneau haché avec des pommes de terre
Minced of leg lamb with potatoes

DALL

Lentilles aux épices indiennes
Lentils with spices

+ TOUS NOS PLATS SONT GARNIS AVEC DU RIZ

+ ALL OUR MAIN COURSES ARE SERVED WITH RICE

DESSERTS AU CHOIX

CHOICE OF DESSERTS

SEMOULE HALWA

Semoule aux fruits / *Semolina with fruits*

GLACE 2 PARFUMS AU CHOIX :

Chocolat, cassis, passion, mangue, pistache, citron, vanille

2 scoops of ice cream of your choice :

Chocolate, passion fruit, mango, pistachio, lemon, vanilla, blackcurrant



THALI



*Le Thali est un repas typique indien, qui diffère d'une région à l'autre.
C'est un assortiment de plats servis dans des petits récipients en métal.
Repas complet et varié, qui vous fera voyager en Inde !*

SERVI AVEC DU RIZ ET NAAN FROMAGE

THALI VÉGÉTARIEN 23.00€

THALI VIANDE 25.00€

THALI POISSON 28.00€

Prix nets

Photo à titre indicatif



MENU ENFANT 11,00€

CHILDREN'S MEAL

POULET GRILLÉ

Accompagné de frites ou de riz

Grilled chicken accompanied with chips or rice

GLACE 1 PARFUM AU CHOIX :

Chocolat, cassis, passion, mangue, pistache, citron, vanille

1 scoop of ice cream of your choice :

Chocolate, passion fruit, mango, pistachio, lemon, vanilla, blackcurrant

Le Punjab

Prix nets

MENU 14,50 €

UNIQUEMENT LE MIDI SAUF LE SAMEDI, DIMANCHE ET JOURS FÉRIÉS
BOISSONS NON COMPRISES

ENTRÉES AU CHOIX

CHOICE OF STARTERS

OIGNONS BAHJI

Beignets "farine de pois chiche" aux oignons

ou

RAITA

Concombres, tomates mélangés à un yaourt

PLATS AU CHOIX

CHOICE OF MAIN COURSE

POULET CURRY

ou

KEEMA MATAR

Gigot d'agneau haché avec petits pois

ou

MIXED LÉGUMES

DESSERTS AU CHOIX

CHOICE OF DESSERTS OR COFFEE

SEMOULE HALWA

ou

CAFÉ

MENU 12,50 €

UNIQUEMENT LE MIDI SAUF LE SAMEDI, DIMANCHE ET JOURS FÉRIÉS
BOISSONS NON COMPRISES

POULET CURRY

ou **KEEMA MATAR**

SEMOULE HALWA

ou **CAFÉ**



BIRYANI



AGNEAU BIRYANI 18.50€

Riz cuit avec de la viande d'agneau

Rice cooked with lamb

POULET BIRYANI 17.50€

Riz cuit avec du poulet désossé

Rice cooked with boneless chicken

CREVETTES BIRYANI 19.50€

Riz cuit avec des crevettes décortiquées

Rice cooked with prawns

LÉGUMES BIRYANI 16.50€

Riz cuit avec des légumes

Rice cooked with vegetables

MIX BIRYANI 21.50€

Riz cuit avec des crevettes, poulet, et agneau

Rice cooked with prawns, chicken, lamb



PLATS VÉGÉTARIENS

OUR VEGETARIAN DISHES

TOUS NOS PLATS SONT SERVIS AVEC DU RIZ



DALL 13.50€

Lentilles aux épices

Lentils with spices

MIX DE LÉGUMES 13.00€

Légumes variés

Mixed vegetables

AUBERGINES BAHRTA 13.50€

Aubergines au curry

Curried aubergines

PALAK PANEER 13.50€

Curry d'épinards au fromage

Curried spinach with cheese

ALOO PALAK 13.00€

Epinards cuits avec des pommes de terre

Spinach cooked with potatoes

MATAR PANEER 13.50€

Curry de petits pois au fromage

Curried peas with cheese

ALOO GOBI 13.00€

Curry de chou-fleur aux pommes de terre

Curried cauliflower with potatoes

RIZ PALAO 5.90€

Riz avec petits pois, amandes

RIZ KASHMIRI 5.90€

Riz avec fruits secs, amandes, épices



NOS DESSERTS

OUR DESSERTS



SALADE DE FRUITS 5.50€
Fruits salad

SORBETS ET GLACES 5.50€
Mangue, vanille, pistache, fruits de la passion, fraise, cassis, chocolat, café, coco
Mango, vanilla, pistachio, passion fruit, strawberry, blackcurrant, chocolate, coffee, coconut ice cream

COCO GIVRÉ ou **CITRON GIVRÉ** ou **ORANGE GIVRÉE** 7.00€
Frozen coconut or frozen lemon or frozen orange

BANANA SPLIT 8.90€
Glace vanille, fraise et chocolat, chantilly, une banane, sauce chocolat
Vanilla, strawberry and chocolate ice cream, banana and chocolate sauce

CHOCOLAT LIÉGOIS ou **CAFÉ LIÉGOIS** 7.90€
Glace chocolat/café et vanille, sauce chocolat, chantilly
Chocolate/coffee ice cream, and vanilla ice cream, chocolate sauce, cream

COUPE COLONEL 8.00€
Glace citron et vodka
Lemon ice cream and vodka

MYSTÈRE 6.00€
Glace vanille, meringue et pralin
Vanilla ice cream, meringue and pralin

DAME BLANCHE 7.50€
Glace vanille, sauce chocolat, chantilly
Vanilla ice cream, chocolate sauce, cream

HÄAGEN-DAZS 5.00€

MAGNUM AMANDES 3.50€

DESSERTS INDIENS

HALWA 5.50€
Gâteau de semoule avec des œufs et cardamone

KULFI 6.50€
Glace maison, base de lait, pistaches, amandes, épices indiennes

GULAB JAMUN 5.50€
Gâteau de pâte d'amande avec safran et cardamone

NOS BOISSONS CHAUDES

OUR HOT DRINKS

EXPRESSO 2.00€

CAFÉ AU LAIT 2.50€

DÉCAFÉINÉ 2.00€

CAFÉ ALLONGÉ 3.50€

THÉ NATURE 3.00€

THÉ À LA MENTHE 3.50€

THÉ À LA CARDAMONE, 4.00€
JASMIN, VERVEINE

THÉ KASHMIRI 5.00€



NOS BOISSONS FAÎCHES

OUR COLD DRINKS



SODAS 4.00€

Coca-cola, Coca-cola (sans sucre)
Fuzetea, IceTea, Fanta (orange),
Sprite, Schweppes tonic

JUS DE FRUITS 4.00€

Orange, ananas, pomme, fraise, abricot

SIROP À L'EAU 3.00€

DIABOLO 4.00€

LIMONADE 4.00€

EAU MINÉRALE 50cl 1L

Badoit, Evian, San Pellegrino 4.00€ 5.50€
Perrier (33cl) 4.00€

LASSI 5.50€

Le lassi est une boisson traditionnelle à base de lait fermenté (yaourt) du sous-continent indien et un aliment de base dans la région du Pendjab.

LASSI NATURE

Yaourt nature, glace, eau de rose

LASSI ROSE

Yaourt sucré, glace, eau de rose

LASSI SALÉ

Yaourt salé, glace, eau de rose

LASSI MANGUE

LASSI AU CHOIX

Coco, vanille ou fraise

APÉRITIFS ET COCKTAILS

KIR ROYAL 8.50€

Cassis, mûre ou pêche (14,5cl)

KIR VIGNERON 5.50€

Crème de fruits + Chablis (17,5cl)

PASTIS 51 ou RICARD (2cl) . . . 6.00€

PORTO (7cl) 6.00€

MARTINI 5.00€

Blanc ou rouge (7cl)

GIN TONIC 8.00€

WHISKY 7.50€

J&B, Johnny Walker, Chivas (5cl)

WHISKY (5cl) + COCA COLA . . 9.50€

CHAMPAGNE (17,5cl) 8.50€

COCKTAIL MAISON (17,5cl) . . . 6.00€

COCKTAIL INDIEN (17,5cl) 4.50€

Sans alcool

BIÈRES BOUTEILLES

Heineken, 1664, Desperados (33cl) 5.50€

Bière indienne (33cl) 6.00€

DIGESTIFS

Get 27, Get 31, Cointreau, Cognac, Bailey's, Grand Marnier, Armaniac, Poire Williams,
Digestif indien (4cl) 5.50€

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



NOS VINS

OUR WINES



TOUS NOS VINS SONT DES AOC OU DES AOP

ROSÉS

	BOUTEILLE 37,5cl	BOUTEILLE 75cl
CÔTES DE PROVENCE “Château Montaud” Vignobles Ravel à Pierrefou	14.00€	28.00€
TAVEL “Château d’Aquéria” M. de Bez à Tavel	13.00€	26.00€
ROSÉ DE LOIRE	13.00€	26.00€
ROSÉ INDIEN	14.50€	29.00€
MAREUIL “Les aigles d’azur”	-	46.00€

ROUGES

SAINT NICOLAS DE BOURGUEIL	-	29.50€
SAUMUR CHAMPIGNY	-	28.00€
CHINON	-	28.00€
HAUT MÉDOC “Château Sémonlon”	-	29.50€
MARGAUX “La Rose Maucaillou”	-	56.00€
MORGON “Domaine de la Fontaine” J. Passot à Villié Morgo	-	29.50€
CÔTE DU RHÔNE	14.00€	28.00€
ROUGE INDIEN	16.00€	32.00€

BLANCS

SAUMUR BLANC	-	28.00€
CHABLIS “Domaine le verger”	19.00€	38.00€
MUSCADET	14.00€	28.00€

VINS AU PICHET

	LE VERRE	BOUTEILLE 25 cl	BOUTEILLE 50 cl
ROUGE / ROSÉ / BLANC	4.00€	8.00€	12.00€

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.