



noor mahal

GASTRONOMIE INDIENNE

حلال



EAUX MINÉRALES

EVIAN, SAN PELLEGRINO 50cl	3.80
EVIAN, SAN PELLEGRINO 100cl	5.50

BOISSONS FRAÎCHES

DIABOLO menthe, fraise, grenadine, citron, rose ou abricot	2.50
COCA-COLA, COCA-COLA ZERO 33cl	3.80
PERRIER 33cl, SCHWEPES 20cl, ORANGINA 25cl, OASIS TROPICAL	3.80
JUS DE FRUITS Pago 20cl orange, ananas, mangue, tomate	3.80
HEINEKEN, 1664 25cl	4.00
BIÈRE INDIENNE 33cl	5.00

LASSIE (BOISSON AU YAOURT) 33CL

NATURE	4.00
SALÉ OU SUCRÉ	4.50
MENTHE	5.00
MANGUE, ROSE OU BANANE	6.00

APÉRITIFS

RICARD, PASTIS 51 2cl	5.50
MARTINI rosso ou bianco 5cl	5.50
AMERICANO Campari, Noilly-Prat, Martini	7.00
PORTO SAGRÈS 5cl	6.00
GIN TONIC, VODKA nature ou orange	7.00
KIR 12cl (cassis, mûre ou pêche)	4.50

WHISKIES 4CL

J&B	6.50
JOHNNIE WALKER	6.50
JACK DANIEL'S	8.00
CHIVAS REGAL	8.50

COCKTAILS

COCKTAILS 33CL

AVEC ALCOOL 7.00

PONA rhum blanc, nectar de banane, jus d'ananas, banane, sirop de coco
BOMBAY jus de citron, rhum blanc, sirop de menthe, nectar de banane
MADRAS jus de mangue, cognac, rhum
COCKTAIL MAISON sirop de rose, jus d'orange, mangue, gin, vodka
PUNJAB rhum blanc, cannelle, cocktail de jus de fruits
TI PUNCH rhum blanc, citron vert, sirop de canne (5cl)
MOJITO rhum, citron vert, sucre de canne, menthe fraîche, Perrier
HIMALAYA gin, nectar de poire, sirop de fraise, citron
NAMASTE cognac, liqueur d'abricot, jus d'orange, sirop de fraise

SANS ALCOOL 5.50

ANAR CALI jus de fruits, nectar de banane, sirop de grenadine
SHALIMAR jus de goyave et ananas, citron, sirop de menthe
KASHMIR sirop d'orgeat, jus d'orange, jus de goyave, d'ananas
PINA COLADA jus d'ananas, lait de coco
VIRGIN MOJITO citron vert, sucre de canne, menthe fraîche, Perrier

noor mahal

GASTRONOMIE INDIENNE

NOOR MAHAL VOUS PROPOSE SA GASTRONOMIE
INDIENNE AUX ÉPICES DOUCES ET PARFUMÉES.
TOUS NOS PLATS SONT PRÉPARÉS SUR COMMANDE,
AVEC DES PRODUITS FRAIS. LORS DE VOTRE
COMMANDE, N'HÉSITEZ PAS À NOUS DEMANDER
DE RELEVER TOUS LES PLATS OU VOS PAINS.

PAINS MAISON HOME-MADE BREADS

NAN Pâte à pain levée à la farine blanche nature	2.00
CHAPPATI Pain nature, farine complète pâte non levée	2.00
CHEESE NAN Pâte à pain levée fourrée au fromage	3.50
PARATA Pâte à pain de farine complète beurrée non levée	3.00
ALLO PARATA Pain fourré aux légumes variés	3.00
KASHMIRI NAN	3.00
Pain de farine blanche fourrée de pistache et amandes	
TILL NAN	3.00
Pâte à pain levée parfumée aux graines de sésame	
GARLIC NAN Nan à l'ail	3.00
CHEESE NAN GARLIC	4.00
Pâte à pain levée fourrée au fromage à l'ail	
LAMB TIKKA NAN Pain de farine blanche fourrée à l'agneau grillé (relevé à la demande)	4.00
CHICKEN TIKKA NAN Pain de farine blanche fourrée au poulet grillé (relevé à la demande)	4.00

ENTRÉES - STARTERS

MIXED PAKORA	6.50
Assortiment de beignets de légumes : oignons, aubergines, pommes de terre	
FISH PAKORA	6.50
Beignets de poisson, aux épices	
CHICKEN PAKORA	6.00
Beignets de poulet et fines herbes	
OIGNON PAKORA	5.50
Rondelles d'oignons en beignets	
PIMENT PAKORA	6.00
Piment et fines herbes en beignets	
SAMOSA	5.50
Beignet en triangle fourré de légumes et fines herbes	
SAMOSA VIANDE	6.50
Beignet en triangle fourré viande achée et petits pois, fines herbes	
SALADE TANDOORI	8.00
Salade, poulet grillé, tomates, concombres et olives	
RAÏTA	5.00
Concombres, tomates, maïs, yaourt et fines herbes	
CHICKEN TANDOORI	6.00
Cuisse de poulet grillé au four tandoori, aux épices	
CHICKEN TIKKA	7.00
Poulet désossé mariné aux épices et grillé au four tandoori	
LAMB TIKKA	9.00
Agneau mariné aux épices et grillé au four tandoori	
FISH TIKKA	7.50
Morceaux de poissons marinés aux épices et grillés au four tandoori	
SHEEK KABAB	6.00
Agneau haché en brochette avec oignons, menthe, coriandre fraîche, herbes, épices et grillé au four tandoori	
SHRIMPS PAKORA	8.00
Beignets de crevettes, aux épices	
GAMBAS TANDOORI	18.00
Gambas décortiquées émincées en sauce et grillées au four tandoori	
NOOR MAHAL MIXTE GRILL (pour 1 personne)	11.50
Mélange de grillades au four tandoori : sheek kabab, poisson, poulet, agneau	
NOOR MAHAL MIXTE GRILL (pour 2 personnes)	22.00
Mélange de grillades au four tandoori : sheek kabab, poisson, poulet, agneau	
NOOR MAHAL MIXTE BEIGNETS (pour 1 personne)	8.00
Mélange de beignets: chicken pakora, oignons, aubergines, samosa légumes, fish pakora, pommes de terre, crevettes, aloo tikki	
NOOR MAHAL MIXTE BEIGNETS (pour 2 personnes)	15.00
Mélange de beignets: chicken pakora, oignons, aubergines, samosa légumes, fish pakora, pommes de terre, crevettes	

PLATS DE POULET - CHICKEN

CHICKEN MADRAS (spécialité du sud de l'Inde) Poulet aux épices	11.00	CHICKEN VINDALOO Poulet, avec pommes de terre et épices	11.00
CHICKEN KORMA Poulet aux noix de cajou, amandes, crème fraîche	11.00	CHICKEN GINGER Poulet au gingembre aux épices	11.00
CHICKEN CURRY Poulet aux fines herbes	11.00	CHICKEN DOPIAZA Poulet aux oignons et épices	11.00
CHICKEN TIKKA MASSALA Poulet désossé grillé au four tandoori, avec sauce aux épices	12.00	CHICKEN PALAK Poulet aux épinards et épices	11.00
BUTTER CHICKEN Morceaux de poulets grillés revenus dans une sauce au beurre	12.00	CHICKEN CHUTNEY curry de poulet au chutney de mangue, poivrons (sucré, salé)	11.00
		CHICKEN KARAHİ Poulet avec oignons, tomates, gingembre, piment vert, épices et coriandre	13.00

PLATS DE BOEUF - BEEF

BEEF CURRY Boeuf aux fines herbes	11.50	BEEF DOPIAZA Boeuf aux oignons et épices	11.50
BEEF MADRAS (spécialité du sud de l'Inde) Boeuf aux épices	11.50	BEEF BAİGAN Boeuf, aubergines, épices	11.50
BEEF VINDALOO Boeuf aux pommes de terre et épices	11.50	BEEF PALAK Agréable mélange de boeuf, épinards	11.50
BEEF KORMA Boeuf aux noix de cajou, amandes, crème fraîche et raisins secs	11.50	BEEF KARAHİ Boeuf avec oignons, tomates, poivrons, gingembre et coriandre	13.00
BEEF CHUTNEY curry de boeuf au chutney de mangue, poivrons (sucré, salé)	11.50	BEEF DALL Boeuf au dall de lentilles et fines herbes	12.00

PLATS POISSONS & CREVETTES - FISH & SHRIMPS

FISH BANGALI (saumon) Poivrons, tomates, morceaux de poisson grillés et épices	12.00	SHRIMPS MASSALA Crevette avec coriandre, épices (relevé à la demande)	13.00
FISH MADRAS (saumon) Poisson aux épices (spécialité du sud de l'Inde)	12.00	GAMBAS MASSALA (16/20)	19.00
FISH MASSALA (saumon) Poisson avec coriandre, épices	12.00	GAMBAS ROYAL KORMA (16/20)	20.00
FISH KORMA (saumon) Poisson aux noix de cajou, amandes, crème fraîche	12.00	GAMBAS CHUTNEY curry de gambas décortiquées et grillées au chutney de mangue, poivrons (sucré, salé)	19.00
SHRIMPS CHUTNEY curry de crevettes au chutney de mangue, poivrons (sucré, salé)	12.00	GAMBAS KARAHİ (16/20)	22.00
SHRIMPS ROYAL KORMA Crevettes aux noix de cajou et amandes avec crème fraîche	13.00	GAMBAS avec oignons, tomates, poivrons, gingembre et coriandre	

Origine viandes : 

AGNEAU - LAMB

LAMB MADRAS Agneau aux épices (spécialité du sud de l'Inde)	12.00	LAMB DALL Agneau au dall de lentilles et fines herbes	12.50
LAMB PALAK Agneau et épinards aux épices	12.50	LAMB GINGER Agneau au gingembre, relevé	12.50
LAMB KORMA Agneau aux noix de cajou, amandes, crème fraîche	12.50	LAMB AUBERGINES Agneau à la purée d'aubergine	12.50
LAMB TIKKA MASSALA Agneau désossé grillé au four tandoori préparé avec sauce	14.00	LAMB CHUTNEY curry d'agneau au chutney de mangue avec poivrons (sucré, salé)	12.50
LAMB VINDALOO Agneau aux épices avec pommes de terre	12.50	LAMB KARAHİ Agneau avec oignons, tomates, poivrons, gingembre et coriandre	14.00
LAMB CURRY Agneau traditionnel, aux épices	12.50		

BYRIANIS

PLATS COMPLETS DE 25 ÉPICES CUIITS DANS LE RIZ SERVIS DANS LA SAUCE

BYRIANI CHICKEN Poulet désossé mijoté avec riz aux épices variées	14.50	BYRIANI BEEF Boeuf désossé mijoté avec riz aux épices variées	16.50
BYRIANI LAMB Agneau désossé mijoté avec riz aux épices variées	16.50	BYRIANI SHRIMPS Crevettes décortiquées avec du riz aux épices variées	16.50
BYRIANI VEGETABLES Légumes mélangés avec du riz aux épices variées	12.50	BYRIANI MAISON Mélange de toutes ses viandes avec du riz basmati aux épices variées	18.50

PLATS VÉGÉTARIENS - VEGETARIAN

MIXTE VEGETABLES Légumes mélangés avec noix de cajou, amandes et crème fraîche	9.00	BAİGAN BARTA Purée d'aubergines	9.00
PALAK PANEER Mélange d'épinard et fromage aux épices variés	9.00	DALL Lentilles aux épices	8.00
MATTER PANEER Mélange de petits pois et fromage en sauce douce	9.00	ALLO CURRY Pommes de terre aux fines herbes	8.00
DALL PALAK PANEER Mélange de lentilles, d'épinard et fromage aux épices variées	11.00		

RIZ BASMATI - BASMATI RICE

RIZ SAFRAN OU NATURE	3.50	KASHMIR PULAO	4.50
MATTER PULAO Riz au safran avec petits pois	4.50	Riz au safran mijoté dans un beurre avec fruits secs	
EGG FRIED RICE Riz aux oeufs et petits pois	5.00		



DESSERTS

KULFI glace indienne avec amandes et pistaches	6.00
KHEER riz au lait avec amandes, pistaches, noix de coco, raisins secs	5.50
HALWA gâteau de semoule, noix de coco, amandes, pistaches et safran	4.00
GULAB JAMIN pâtisserie indienne au miel et à la rose	5.50

GLACES & SORBETS

COUPE 3 boules au choix : vanille, chocolat, coco, mangue, passion, pistache, citron vert, poire	7.00
MAISON vanille, pulpe de mangue	5.50
BANANA SPLIT banane, glace noix de coco, chocolat, vanille et chantilly	7.50
SHANI rhum raisins, rhum blanc, citron	6.50
COLONEL sorbet citron, vodka	7.00
KASHMIR sorbet menthe, get 27	7.00
HINAN sorbet poire, poire williams	7.00
IRISH COFFEE chantilly, café, whisky	8.00
Supplément chantilly	1.00

DIGESTIFS 3cl

COGNAC	6.50
RHUM	6.50
CALVADOS	6.50
BAS-ARMAGNAC	6.50
GRAND-MARNIER, GET 27 ou 31	6.50
BAILEY'S, MARIE BRIZARD	7.00
POIRE WILLIAMS	7.00
FRAMBOISE	7.00
LIQUEUR DE ROSE ou ABRICOT	6.50
LIQUEUR DE GINGEMBRE	6.50

BOISSONS CHAUDES

CAFÉ EXPRESSO	2.00
CAFÉ DÉCAFÉINÉ	2.00
CAFÉ CRÈME	3.00
CAFÉ DOUBLE EXPRESSO	4.00
THÉ NATURE	2.50
THÉ MAISON PARFUMÉ	3.50
THÉ À LA MENTHE FRAÎCHE	3.50
THÉ AU GINGEMBRE	4.00
THÉ, INFUSION citron, tilleul, verveine	3.50
THÉ MAISON AU LAIT	5.00



MENUS

MENU MIDI À 15.00€

Tous les midis sauf le week-end et les jours fériés.

ENTRÉES

Poulet tandoori ou Beignets de pommes de terre ou Raïta ou Salade mixte

PLATS

Poulet massala ou Purée d'aubergines ou Boeuf massala ou Dall
Servi avec du riz au safran et un nan nature ou cheese nan

DESSERTS

Sorbet 2 boules au choix ou Halwa ou Café

MENU MIDI ET SOIR À 22€

ENTRÉES

Poulet tandoori ou Sheek kabab ou Beignet d'aubergine ou Chicken pakora
Servi avec un nan nature ou cheese nan ou garlic nan

PLATS

Lamb keema ou Boeuf madras ou Fish massala ou Palak paneer ou Poulet madras
servi avec du riz au safran

DESSERTS

Sorbet 2 boules au choix ou Kulfi ou Café

BUFFET À VOLONTÉ

MIDI 12.90€

Tous les midis sauf le week-end et les jours fériés.

SOIR 19.90€

BUFFET ENFANT 9€ JUSQU'À 10ANS

CARTE DES VINS

ROUGES

BORDEAUX aoc Château Roquefort	37.5cl	75cl
Au nez boisé de vanille, de coco et de pain grillé.	12.00	23.00
MARGAUX AOC CRU BOURGEOIS Château Paveil de Luze	21.00	42.00
Délicieusement Margaux, au caractère floral avec des notes grillées.		
BROUILLY AOC Château de Corcelles	14.00	28.00
Souple, gourmand et fruité, au nez de baies rouges.		
BOURGOGNE HAUTES CÔTES DE NUITS AOC	16.00	28.00
Ciselé et racé, au nez de framboise avec une fine note boisée.		
TOURAIN AOC Gamay, Domaine de la Charmoise		23.00
Souple et plein, avec du fruit et des notes grillées.		
SAUMUR-CHAMPIGNY AOC Les Chanteraines	13.00	25.00
Gourmand et frais, au nez de bois de ronce et de framboise.		
CÔTES DU RHÔNE AOC Château les Quatre Filles	10.00	19.00
De la fraîcheur et un joli nez d'épices et de poivre. 🍷		
SAINT EMILION Château du Roy	15.00	28.00
Tannins fondus et longueur persistante avec des notes fruitées.		
VIN INDIEN	14.00	25.00
Souple, il présente des arômes subtils de fruits rouges et d'épices.		

ROSÉS

CÔTES DE PROVENCE AOC Desbastides, Cave de St-Tropez	10.00	20.00
Pâle, saumoné, frais et élégant, aux arômes de zeste de mandarine.		
CHÂTEAU MINUTY Cuvée Prestige	50cl 20.00	35.00
Élégant et racé, avec de la fraîcheur et des arômes de pêche.		
LUBÉRON AOC La Terrasse des Oliviers		15.00
Tendre et fruité avec une fraîcheur agréable.		
TAVEL AOC Escaraille	14.00	25.00
Un rosé intense, au nez kirsché, plein et structuré en bouche.		
VIN INDIEN	14.00	25.00
Souple, fruité et parfumé en bouche. Robe limpide et légèrement prononcés.		

BLANCS

PETIT CHABLIS AOC Olivier Savary 🍷	15.00	29.00
Sec et frais, au nez citronné et minéral.		

VINS EN CARAFE

UNIQUEMENT LE MIDI, SAUF LE WEEK-END ET JOURS FÉRIÉS	25cl	50cl
ROUGE	4.50	6.50
ROSÉ	4.50	6.50
BLANC	4.50	6.50

CHAMPAGNES

NICOLAS FEUILLATTE Brut "Réserve Particulière"	Coupe	37.5cl	75cl
Élégant et aérien, joliment floral.	8.00	32.00	48.00
MOËT & CHANDON	9.00	35.00	58.00
Belle vivacité avec une bouche savoureuse et fondue.			

noor mahal

GASTRONOMIE INDIENNE

RESTAURANT

BUFFET À VOLONTÉ

PLATS À EMPORTER



OUVERT TOUS LES JOURS : 12H À 14H30 - 19H À 23H
Prix nets en euros taxes et service compris. Carte bancaire à partir de 10 euros.