



Restaurant Indien



Gujarat

*Spécialités Tandoori, Curry
et Plats Végétariens*



*35, Bd Paul Vaillant Couturier
93100 Montreuil*

Tél: 01 48 58 77 16

www.restaurantgujarat.fr

Les Entrées

Entrées Froides

Raita	4,50 €
Yaourt, aux concombres et à la tomate.	
Pudina Ka Raita	4,50 €
Yaourt, aux concombres, oignons et à la menthe.	
Assiette de Salade	5,00 €
Salade verte, tomate, concombre, maïs.	
Salade au Poulet	8,00 €
Tendres morceaux de poulet avec salade, tomate, concombre, maïs.	

Entrées Chaudes

Poulet Sorba	5,00 €
Soupe de poulet parfumée avec différentes épices	
Dal Soup	5,00 €
Velouté de petites lentilles jaunes aux herbes.	
Samosa Agneau (3 pièces)	6,00 €
Beignets croustillants fourré a la viande hachée d'agneau.	
Samosa Poulet (3 pièces)	6,00 €
Beignets croustillants fourré a la viande hachée de poulet.	
Samosa Légumes (3 pièces)	5,50 €
Beignets croustillants de légumes avec pommes de terre, petit pois.	
Onion Pakora	5,00 €
Beignets tendres d'oignons à la farine de pois chiches.	
Légumes Pakora	5,00 €
Beignets aux légumes et aux épices.	
Crevette Pakora	6,50 €
Beignets de crevettes parfumés aux épices.	
Paneer Pakora	6,50 €
Beignets aux fromage maison et aux épices.	
Mixtes Pakora	8,00 €
Assortiment de beignets (Beignets aux légumes, oignons, crevettes et paneer pakora).	

Entrées Grillades

(Grillé au four Tandoor)

Poulet Tandoori	6,50 €
Cuisse de poulet parfumée aux épices.	
Seekh Kebab	7,00 €
Viande hachée d'agneau, préparé aux herbes fraîches et aux épices.	
Poulet Tikka	7,00 €
Suprême de volaille parfumée aux épices.	
Poulet Tikka Achari	7,50 €
Suprême de volaille parfumée aux épices (épicé).	
Bara Kabab	8,00 €
Jarret d'agneau longuement marinés dans des épices.	
Agneau Tikka (agneau tikka achari sup. 1€)	10,00 €
Morceaux d'agneau longuement marinés dans des épices.	
Saumon Tikka	10,00 €
Brochette de saumon marinés dans des épices.	
Gambas Tandoori (6 pièces)	16,50 €
Gambas marinés dans des épices.	
Tandoori Mixte Grille (pour 2 personnes)	22,00 €
Assortiment de grillades de 2p. poulet tikka, 2p. agneau tikka, 2p. seekh kabab, 2p. saumon tikka, 2p. gambas tandoori.	

Les Pains Indiens

(Cuit au four Tandoor)

Nan Nature	2,00 €
Galette de farine blanche.	
Butter Nan	2,50 €
Galette de farine blanche au beurre.	
Nan au Fromage	3,50 €
Pain au fromage tendre.	
Roti	2,00 €
Galette légère à la farine de blé.	
Paratha	3,00 €
Pain du Pendjab, à base de blé complet.	
Garlic Nan	4,00 €
Pain au fromage tendre enrobé à l'ail frais.	
Kheema Nan	4,50 €
Galette fourrée à la viande hachée d'agneau.	
Masala Kulcha	4,00 €
Galette fourrée à la pomme de terre coriandre et épices.	
Mirchi Nan	4,00 €
Pain au fromage tendre enrobé de piment frais.	
Onion Nan	4,00 €
Pain au fromage tendre enrobé d'oignons frais.	

Les Plats Principaux

Tous ces plats sont accompagnés de *riz Basmati nature*
(pour *kashmiri rice* ou *Matar pulao* supplément 1.50 €)

Agneau

Agneau Korma (Spécial du Chef)	16,50 €
morceaux de gigot d'agneau, préparé à la crème aux amandes et noix de cajou	
Agneau Vindaloo	15,00 €
Gigot d'agneau et pomme de terre tendre servis dans une sauce aux épices.	
Kheema Matter	13,50 €
Agneau haché accommodé aux petit pois.	
Agneau Curry	15,00 €
Curry d'agneau.	
Agneau Madras (épicé)	15,00 €
Morceaux de gigot d'agneau, préparé en sauce Madras.	
Agneau Sagwala	16,50 €
Curry d' agneau préparé aux épinards.	
Agneau Bharta	16,50 €
Curry d' agneau préparé aux aubergine.	
Agneau Tikka Massala	16,50 €
Morceaux de gigot d'agneau grillé au four Tandoor puis mijoté dans une sauce aux épices.	
Agneau Karai (Spécial du Chef)	17,50 €
Agneau préparé au curry avec des poivrons frais, doux et parfumé.	

Poulet

Poulet Korma	14,50 €
Tendres morceaux de poulet préparé à la crème aux amandes et noix de cajou.	
Poulet Tikka Massala (Spécial du Chef)	14,50 €
Blanc de Poulet grillé au four Tandoor puis mijoté dans une sauce aux épices.	
Butter Chicken	14,50 €
Blanc de Poulet accommodé à une sauce tomate fraîche beurre, ail et gingembre.	
Poulet Curry	12,50 €
Curry de poulet.	
Poulet Madras (épicé)	13,00 €
Poulet, préparé en sauce Madras.	
Poulet Vindaloo	13,50 €
Poulet, et pomme de terre tendre servis dans une sauce aux épices.	
Poulet Sagwala	14,50 €
Curry de Poulet préparé aux épinard.	
Poulet Karai (Spécial du Chef)	15,50 €
Poulet préparé au curry avec des poivrons, oignons frais et doux parfumé.	

Poissons & Crevettes

Saumon Tikka Massala (Spécial du Chef)	17,50 €
Morceaux de saumon grillés au four Tandoor puis mijoté dans une sauce aux épices.	
Poisson Tikka Massala	14,50 €
Filets de poissons cuits au four Tandoor, puis mijoté dans une sauce aux épices.	
Poisson Curry	12,50 €
Poisson préparé aux épices.	
Crevettes Korma	15,50 €
Crevettes à la crème, préparés aux épices et noix de cajou.	
Crevettes Curry	15,00 €
Sélection de crevettes au Curry.	
Crevettes Massala	15,00 €
Crevettes , mijotés dans une sauce aux épices.	
Gambas Massala	18,50 €
Curry de Gambas, tomates, oignons, citron, gingembre, coriandre et ses épices.	
Gambas Korma (Spécial du Chef)	18,50 €
Sélection de Gambas préparé à la crème aux amandes et noix de cajou.	

Les Biryanis (riz)

Tous ces plats sont composés avec du riz Basmati aromatisé à la Cannelle,
Cardamome, clous de Girofle et noix de Cajou

Biryani Spéciale Gujarat	17,50 €
Composé de poulet, agneau, crevettes, légumes. Riz Basmati.	
Biryani Crevettes	15,50 €
Composé de crevettes épicées. Riz Basmati.	
Biryani Agneau	14,50 €
Composé d'agneau. Riz Basmati.	
Biryani Poulet	13,50 €
Composé de volaille. Riz Basmati.	
Biryani Légumes	11,50 €
Girofle, Cardamome, aux graines de Cumin, aux fruits secs. Pommes de terre, Choux fleurs, Carottes et petits pois. Cuisine végétarienne de tradition du Gujarat.	

Les Riz

Riz nature	3,50 €
Riz Basmati parfumé aux cannelles et cardamomes.	
Riz massala	4,00 €
Riz Basmati parfumé aux épices.	
Kashmiri Rice	4,50 €
Riz Basmati parfumé aux cannelles, cardamomes et fruits sec.	
Matter Pulao	5,00 €
Riz Basmati aux petits pois et aux épices.	

Les Plats Végétariens

Tous ces plats sont accompagnés de **riz Basmati nature**
(pour **kashmiri rice** ou **Matar pulao** supplément 1.50 €)

Aloo Gobi	10,00 €
Succulent choux fleur avec pommes de terres en sauce tomates. Tradition du Gujarat.	
Aloo Matar	10,00 €
Curry de petits pois avec pommes de terres en sauce tomates. Tradition du Gujarat.	
Channa Massala	10,00 €
Pois chiches cuits relevés aux épices.	
Dall Makhni	10,00 €
Lentilles indiennes à la crème, accommodées aux herbes et aux aromates.	
Dall Palak	10,00 €
Mélange de succulent Lentilles indiennes et épinard, accommodées aux herbes et aux aromates.	
Dall Handi	10,00 €
Mélange de lentilles indiennes parfumé aux épices.	
Légumes Curry	10,00 €
Curry de légumes aux épices indiennes.	
Légumes Korma	10,00 €
Curry de légumes doux. Spécialité du gujarat.	
Aloo Palak	10,00 €
Curry de pomme de terre et d'épinards.	
Baigan Bharta (Spécial du Chef)	11,00 €
Caviar d'aubergines préparés avec des oignons, tomates et parfumés aux épices.	
Palak Paneer	11,00 €
Epinards au fromage fait maison.	
Chili Paneer	11,00 €
Curry de poivrons et fromage fait maison.	
Matar Paneer	11,00 €
Curry de petits pois au fromage fait maison	
Paneer Tikka Massala (Spécial du Chef)	11,00 €
Curry de fromage maison en sauce.	

Les Thalis

Thali Gujarat (végétarien)	15,50 €
Plateau composé de palak paneer et légumes curry , raita, riz basmati et roti ou nan (Nan fromage sup. 1.50€)	
Thali Spécial Gujarat (non végétarien)	18,50 €
Plateau composé de poulet curry et agneau curry , raita, riz basmati et roti ou nan (Nan fromage sup. 1.50€)	

Le Petit Gujarati

Assiette Enfant (-10 ans) 12,50 €

Comprend : **Poulet Tikka** ou **Poulet Tandoori**, Salade verte, Nan au fromage, **Riz Basmati** ou **Frite**

Dessert glace un parfum (vanille, chocolat, coco) et un verre de sirop 25cl grenadine.

Les Boissons Indiennes

LASSI - Yaourt à boire (40cl)

Mangue ou Rose ou Banane 5.00€

Mangue et Banane 5.50€

Nature ou Salé ou Sucré 4.50€

Bière Indienne (33cl) 4.50€

Vin Indien Grover Rouge (37,5cl) 16.00€ (75cl) 26.00€

Vin Indien Grover Rosé (37,5cl) 13.00€ (75cl) 23.00€

Les Boissons Chaudes

Café 2,00 €

Café décaféiné 2,00 €

Café Crème 3,50 €

Thé nature 3,00 €

Chaaï Massala « Thé au lait » 4,00 €

Thé aux épices 3,00 €

Thé à la menthe 3,00 €

Infusion 3,50 €

Les Desserts

Halwa 4,50 €

Gâteau de semoule aux fruits secs.

Gulab Jamun 4,50 €

Pâtisseries (boules de lait en poudre) baignées dans une sauce de sucre caramélisé.

Kheer 4,50 €

Riz au lait, sucré avec cardamome, amandes et noix de cajou.

Kulfi 5,50 €

Glace maison parfumée aux amandes et pistaches.

Glace et Sorbet (deux parfums au choix) 5,00 €

Parfums : Vanille, Chocolat, Coco, Mangue, Passion, Citron.

Salade de fruits 4,50 €

Colonel (Glace citron et vodka) 7,50 €

Menu Délice 19,50€

Servi tous les jours Midi et Soir.

Entrées aux choix

Ces entrées sont servies avec du Nan ou Nan au fromage

Samosa Légumes (2pcs) Beignets croustillants de légumes avec pommes de terre, petit pois.

Raita Yaourt, aux concombres et à la tomate.

Onion Pakora Beignets tendres d'oignons à la farine de pois chiches.

Légumes Pakora Beignets aux légumes et aux épices.

Plats aux choix

Ces plats sont accompagnés de Riz Basmati parfumé

Poulet Tandoori Cuisse de poulet parfumée aux épices.

Poulet Curry Poulet préparés aux épices.

Poisson Curry Poisson préparé aux épices.

Palak Paneer Epinards au fromage fait maison.

Dessert aux choix

**Halwa - Gulab Jamun - Salade de fruit
ou Café**

(Boisson non comprise)

Menu Gujarat 24,50€

Servi tout les jours, Midi et Soir.

Entrées aux choix

Ces entrées sont servies avec du Nan ou Nan au fromage

Poulet Tikka Suprême de volaille parfumée aux épices.

Seekh Kebab Viande hachée d'agneau, préparé aux herbes fraîches et aux épices.

Crevette Pakora Beignets de crevettes parfumés aux épices.

Baigan Bharta Caviar d'aubergines préparés avec des oignons, tomates et parfumés aux épices

Plats aux choix

Ces plats sont accompagnés de Riz Basmati parfumé

Kheema Matter Agneau haché accommodé aux petit pois.

Poulet Korma Tendres morceaux de poulet préparé à la crème aux amandes et noix de cajou.

Poisson Tikka Massala Filets de poisson cuit au four Tandoor.

Butter Chicken Blanc de poulet accommodé à une sauce tomate fraîche beurre, ail et gingembre.

Dessert aux choix

**ou
Café**

(Boisson non comprise)

Prix nets service compris

Servi uniquement le midi du Lundi au Vendredi, sauf les jours fériés

Formule MIDI 9,00 €

Poulet Tandoori

Cuisse de volaille grillée au four Tandoor

ou

Poulet Tikka

Suprême de volaille grillé au four Tandoor

Nan au Fromage

et

Riz Massala

(Boisson non comprise)

Formule GUJARAT 11,00 €

Kheema matter ou **Poulet curry** ou **Dal Palak**

et Nan au Fromage

Riz

Légumes pakora

Beignets aux légumes et aux épices

Raita

Yaourt aux concombres et à la tomate

Salades

Halwa

Gâteau de semoule

(Boisson non comprise)

Formule BIRYANI 12,50 €

Biryani Poulet

(Composé de volaille et riz basmati)

ou

Biryani Légumes

(Composé de légumes et riz basmati)

et

Nan au Fromage

(Boisson non comprise)

Prix nets service compris

Menu Midi

Servi uniquement le midi du Lundi au Vendredi, sauf les jours fériés

14,50 €

Une entrée, un plat et un dessert ou café au choix

Entrées

Ces entrées sont servies avec du Nan ou Nan au Fromage

Raita

Yaourt, aux concombres et à la tomate.

ou

Onion Pakora

Beignets tendres d'oignons à la farine de pois chiches.

ou

Légumes Pakora

Beignets aux légumes et aux épices.

ou

Samosa Légumes

Beignets croustillants de légumes avec pommes de terre, petit pois.

Plats

Ces plats sont accompagnés de Riz Basmati parfumé

Poulet Tandoori

Cuisse de poulet parfumée aux épices puis cuit au four Tandoor.

ou

Poulet Curry

Curry de poulet.

ou

Poisson Curry

Curry de poisson.

ou

Dall Palak

Mélange de succulent Lentilles indiennes et Epinard, accommodées aux herbes et aux aromates.

Dessert

Halwa ou Salade de fruit

ou

Café

(Boisson non comprise)

Prix nets service compris