

Le Palais de l'Inde

Enfant dans la région du Punjab, **M.Riaz**, rêvait de faire découvrir son héritage Indo-Pakistanaï, ce qui l'a poussé à s'installer en France pour poursuivre son ambition. Il a ouvert son premier restaurant en 1997 à Bourg-en-Bresse, au cœur de la région Auvergne-Rhône-Alpes. Inspiré de l'histoire du TajMahal, Il inaugura un établissement en son nom où les décors évoquaient la magnificence du monument.

Après plusieurs années d'efforts, il a concrétisé un second rêve en ouvrant une succursale dans la vieille ville de Lyon, où il a cultivé son art culinaire pendant plus de vingt ans.

Attiré par la quiétude d'une petite ville, il a finalement décidé de revenir à son établissement d'origine, le rouvrant pour un public qui lui a montré la valeur de la France.

Aujourd'hui, le restaurant arbore les couleurs chatoyantes du palais de Jaipur, offrant ainsi un pont entre les traditions Indo-Pakistanaïse et le patrimoine français.

26 Boulevard de Brou
01000 Bourg-en-Bress

Tel : 0617483109

Palaisdelinde@outlook.com



Service compris

Traiteur: remise de 10%

Entrés

- Mixte Pakora** 7 €
Assortiment de beignets de légumes : pommes de terre, oignons et aubergines, enrobés de farine de pois-chiches et d'épices indiennes.
- Aloo Pakora** 6 €
Beignets de pomme de terre enrobés à la farine de pois-chiche et épice indienne.
- Bangan Pakora** 6 €
Beignets d'aubergine enrobés à farine de pois-chiche et épice indienne.
- March Pakora** 6 €
Beignets de piments verts relevés, enrobés de farine de pois chiche et d'épices indiennes.
- Piaz Pakora** 6 €
Beignets d'oignons enrobés de farine de pois-chiche et d'épice indienne.
- Crevette Pakora** 8 €
Crevettes enrobés de farine de pois-chiche et d'épice indienne.
- Chicken Pakora** 7.90€
Beignets de poulet enrobés de farine de pois-chiche et d'épice indienne.
- Samossa légume (2 pièces)** 6 €
Triangles croustillants farcis de légumes, parfumés aux épices indiennes.
- Samossa viande (2 pièces)** 6,90 €
Triangles croustillants farcis de veau, parfumés aux épices indiennes et petit pois.
- Salade Mixte** 6 €
Assortiment de jeunes feuilles de salade, tomates, concombre, maïs, olive et le tout assaisonné d'un filet d'huile d'olive et d'un mélange d'épices indiennes, dont le cumin.
- Salade Chicken** 7.90 €
Dés de poulet grillé, mêlés à un mélange de jeunes feuilles, tomates, concombre, maïs, olive et le tout assaisonné d'un filet d'huile d'olive et d'un mélange d'épices indiennes, dont le cumin.
- Raita** 6 €
Yaourt frais mélangé à du concombre, de la menthe et une pincée de cumin (jeerah).

Entrés

Plats Grillés

- Poulet Tandoori** 7 €
Cuisse de poulet mariné dans un mélange d'épices et de yaourt, cuit au four tandoor jusqu'à obtenir une chair tendre.
- Chicken Tikka** 8 €
Dés de poulet désossés, marinés au yaourt épicé puis grillés au tandoor, offrant une saveur fumée et légèrement piquante.
- Lamb Tikka** 11 €
Cube de morceau d'agneau désossés, marinés au yaourt épicé puis grillés au tandoor, offrant une saveur fumée et légèrement piquante.
- Fisk Tikka** 12 €
Morceau de poisson, marinés au jus de citron et épice indienne puis grillés au tandoor.
- Fish bar Grillé** 14 €
Bar entier assaisonné d'herbes fraîches et d'un filet d'huile d'olive, grillé à la perfection pour une chair moelleuse et savoureuse.
- Seekh Kebab** 7 €
Brochettes de veau hachée mélangées à des épices indienne, grillés au tandoor.
- Gambas Tandoori** 20 €
Crevettes géantes, marinés au jus de citron et épice indienne puis grillés au tandoor.
- Mixte Grillé** 22,90 €
Crevettes géantes, morceaux de poisson, cubes d'agneau et de poulet tikka et seek kebab marinés aux épices indiennes, puis grillés au tandoor.

Soupe

- Soupe Dhal** 7 €
Velouté épais de lentilles de pois-chiche, aromatisé au curcuma, cumin et gingembre, servi chaud et réconfortant.
- Soupe Chicken** 9 €
Dés de poulets, mijotant dans une sauce curry.
- Soupe Poisson** 12 €
Bouillon de poisson parfumé à la sauce curry.

Plat Principaux

Au Poulet

Chicken Curry

Ragoût de poulet mijoté dans une sauce épicée à base d'un mélange de curry.

13 €

Chicken Madrass

Poulet grillé aux épices douces du Madras, relevé d'un mélange de paprika.

14 €

Chicken Ginger

Poulet sauté au gingembre et ail frais à la sauce curry.

14 €

Chicken Dopiazza

Poulet sauté aux oignons et ail frais à la sauce curry.

14 €

Chicken Palak

Morceau de poulet tendre mêlé à une purée d'épinards, à la sauce curry.

14 €

Chicken Vindaloo

Morceau de poulet et pomme de terre cuisiné à la sauce curry.

14 €

Chicken Tikka Massala

Morceaux blanc de poulet désossés, marinés au yaourt épicé grillés au tandoor, puis cuisiné avec des épices indiennes.

16 €

Chicken Korma

Poulet crémeux avec des fruits secs cuisiné aux épices douces.

16 €

Butter Chicken

Poulet grillé dans une sauce beurre-tomate, noix de coco, amande, cajou, parfumée à la cardamome et au fenugrec.

16 €



Plat Principaux

À l'agneau

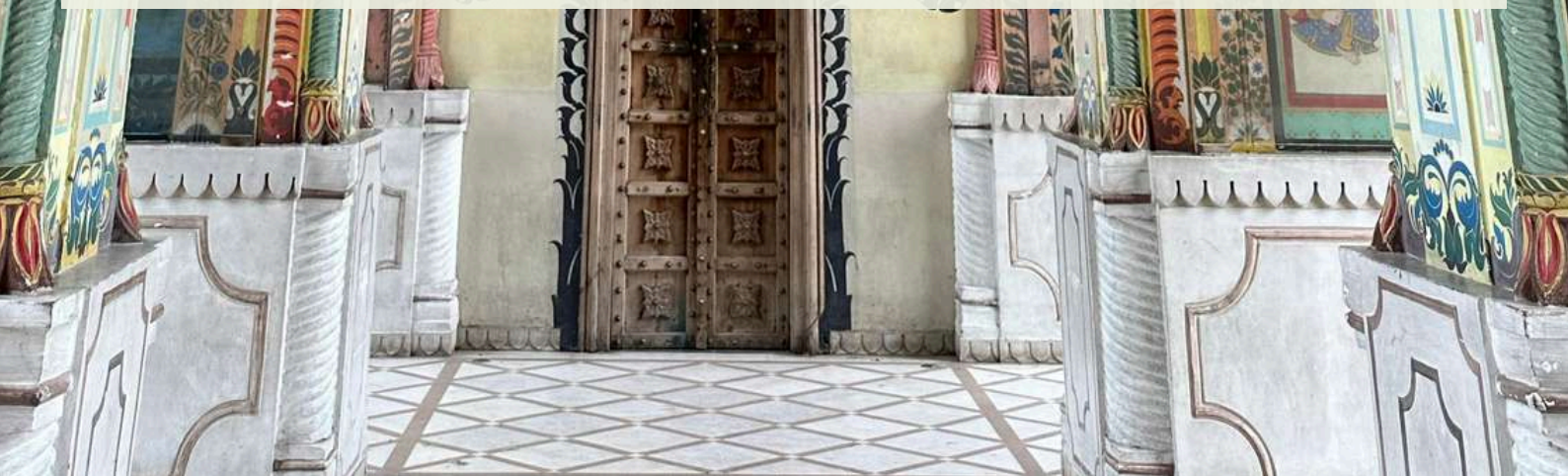
- | | |
|--|------|
| Lamb Curry | 15 € |
| Ragoût d'agneau mijoté dans une sauce épicée à base d'un mélange de curry. | |
| Lamb Madrass | 16 € |
| Agneau rôti aux épices douces du Madras, relevé d'un mélange de paprika. | |
| Lamb Ginger | 16 € |
| Morceau d'agneau sauté au gingembre et ail frais à la sauce curry. | |
| Lamb Palak | 16 € |
| Morceau d'agneau tendre mêlé à une purée d'épinards, à la sauce curry. | |
| Lamb Vindaloo | 16 € |
| Morceau d'agneau et pomme de terre cuisiné à la sauce curry. | |
| Lamb Korma | 18 € |
| Agneau crémeux avec des fruits sec cuisiné aux épices douces. | |
| Lamb Tikka Massala | 18 € |
| Morceaux d'agneau, marinés au yaourt épicé grillés au tandoor, puis cuisiné avec des épices indiennes. | |



Plat Principaux

Au Boeuf

- | | |
|---|------|
| Boeuf Curry | 14 € |
| Bœuf braisé mijoté dans une sauce épicée à base d'un mélange de curry. | |
| Boeuf Madrass | 15 € |
| Boeuf braisé aux épices douces du Madras, relevé d'un mélange de paprika. | |
| Boeuf Vindaloo | 15 € |
| Morceau de bœuf et pomme de terre cuisiné a la sauce curry. | |
| Boeuf Massala | 15 € |
| Bœuf sauté avec un mélange de massala, tomates, oignons poivrons aux épices indienne. | |
| Boeuf Kofta | 15 € |
| Boulettes de bœuf épicées, cuites dans une sauce tomate parfumée. | |
| Boeuf Kima Matar | 15 € |
| Hachis de bœuf aux petits pois, relevé de cumin et de garam massala. | |
| Boeuf Korma | 16 € |
| Bœuf tendre à la sauce crémeuse avec des fruits sec cuisiné aux épices douces. | |



Poisson et Fruit de Mer

- Fish Curry** 15 €
Filet de poisson cuisiné dans une sauce épicée à base d'un mélange de curry.
- Fish Massala** 16 €
Poisson grillé nappé d'une sauce massala tomate-épice.
- Crevette Curry** 15 €
Crevettes sautées dans une sauce curry crémeuse au citron vert.
- Crevette Massala** 16 €
Crevettes cuisiné dans un mélange de massala, tomates, oignons poivrons aux épices indienne.
- Crevette Korma** 18 €
Crevettes mijotées dans une sauce korma onctueuse aux noix.
- Gambas Massala** 22 €
Gambas grillées avec un massala épicé à base de tomates et d'oignons.

Végétariens

- Mélange de légumes** 12 €
Assortiment de légumes (carottes, chou-fleur, petit-pois, navets blanc, haricot vert) cuits aux épices indiennes.
- Palak Paneer** 12 €
Épinards accompagnés de cubes de fromage blanc.
- Baingan Bharta** 12 €
Aubergine grillé hachés, mélangée à tomates, oignons à la sauce curry.
- Aloo Gobi** 12 €
Pommes de terre et chou-fleur sautés à la sauce curry.
- Dhall** 12 €
Lentilles pois-chiche cassés mijotées doucement avec gingembre, ail et épices aromatiques.
- Champignons Massala** 12 €
Champignons sautés à l'ail, cuit dans une sauce curry.

Biryani

- Biryani aux légumes** 14 €
Riz basmati aux légumes croquants (carottes, chou-fleur, petit-pois, navets blanc, haricot vert), relevé aux épices indienne.
- Biryani au Poulet** 16 €
Riz basmati parfumé aux épices, garni de morceaux de poulet tendre et de sauce biryani.
- Biryani au Boeuf** 16 €
Riz basmati aux épices chaudes, accompagné de dés de bœuf fondant cuit avec de la sauce biryani.
- Biryani à l'agneau** 18 €
Riz basmati aux morceaux d'agneau tendres, cuisiné à la sauce biryani.
- Biryani aux Crevettes** 18 €
Riz basmati aux crevettes juteuses, cuit dans une sauce biryani.
- Biryani Royal** 20 €
Mélange somptueux de riz basmati, viandes variées (poulet, agneau, boeuf et crevettes) et fruits secs.

Accompagnements

- Riz Basmati Nature** 3,50 €
Riz basmati long grain, léger et parfumé, servi tel quel.
- Riz Basmati Poulao** 4,50 €
Riz basmati mijoté dans de la sauce curry.
- Riz Basmati Kashmir** 4,90 €
Riz basmati sucré, agrémenté de fruits secs et d'amandes, parfumé aux épice indienne.

Pains Fait Maison

| | |
|--|--------|
| Naan | 2 € |
| Cheese Naan | 3,50 € |
| Naan fourré d'une généreuse couche de fromage fondant. | |
| Garlic Naan | 3,50 € |
| Naan au fromage, ail et beurre, et coriandre. | |
| Tail Naan | 3.50 € |
| Naan moelleux parsemé de graines de sésame croquantes. | |
| Kashmiri Naan | 3.50 € |
| Naan fourré aux fruits secs | |
| Végétarien Naan | 3.50 € |
| Naan fourré de purée de pommes de terre épicée. | |
| Keema Naan | 3.50 € |
| Naan fourré d'un hachis au veau. | |
| Chapati | 2 € |
| Fine galette de farine complet de blé. | |
| Paratha | 4.50 € |
| Pain feuilleté, beurré, farine complet. | |

Desserts

5,00 €

Kulfi

Glace crémeuse à la pistache, à la mangue ou à la rose, très dense et rafraîchissante, avec un coulis de sirop de rose.

Kheer

Riz au lait parfumé à la cardamome, agrémenté d'amandes avec un coulis de sirop de rose.

Halwa

Pudding à base de semoule, de beurre et du lait sucré, parfumé à la poudre de noix de coco, avec un coulis de sirop de rose.

Gulab Jamun

Boulettes frites de lait concentré, trempées dans un sirop de miel, avec un coulis de sirop de rose.

Sorbets

Vanille, Chocolat, Fraise, Citron Vert, Passion, Noix de coco.
(2 boules)

Fromage Blanc

Formules

Menu Quetta

19.90 €

Mixte Pakora (2 pièces) **ou** Salade Mixte
Naan Nature/Cheese/ Ail au choix
Chicken **ou** Boeuf Curry **ou** Barghan Bartha
Accompagné de riz nature
Kheer **ou** Halwa



Menu Pashawar

22.90 €

Chicken Tikka **ou** Mixte Pakora **ou** Salade Mixte
Naan Nature/Cheese/ Ail aux choix
Chicken Tikka Massala **ou** Chicken Korma **ou**
Boeuf Massala **ou** Boeuf Korma
Accompagné de riz nature
Dessert au choix



Menu Karachi

24.90 €

Chicken Tandoori **ou** Lamb Tikka **ou** Mixte Pakora
Naan Nature/Cheese/Ail au choix
Chicken Tikka **ou** Lamb Tikka Massala
ou Boeuf Madrass **ou** Chicken Korma
Accompagné de riz nature
Dessert au choix



Menu Lahore

29.90 €

Crevette Pakora **ou** Lamb Tikka **ou** Chicken Tikka
ou Chicken Tandoori
Naan Nature/Cheese/Ail au choix
Butter Chicken **ou** Chicken Korma **ou** Chicken Curry **ou** Boeuf
Madrass **ou** Lamb Tikka Massala **ou** Poisson Massala
Accompagné de riz nature
Dessert au choix

Formules



Menu Palais de l'Inde

1p.33.90€

Mixte Grillé

2p.64.90€

Naan Nature/Cheese/ Ail au choix

Plat à la carte au choix

Accompagné de riz nature

Dessert au choix



Menu Express Midi

18.90€

Chicken ou Boeuf curry ou Chicken korma

Palak paneer ou Dhal ou Kima Matar

Accompagné de riz nature

Naan Nature/Cheese/Ail au choix

Dessert au choix ou un café



Menu enfant (-12 ans)



12.90€

Poulet Tikka ou Poulet Korma

Accompagné de riz nature ou frites

Naan nature

Dessert au choix





Le Tandoor

Le tandoor est un four cylindrique en argile ou en acier, chauffé au charbon de bois ou au gaz jusqu'à 260°C-300°C. La chaleur intense rayonne de toutes parts, permettant aux pains de coller aux parois et de gonfler en quelques secondes, tandis que les viandes sur broche cuisent rapidement, absorbant la fumée subtile du combustible.

Ce mode de cuisson ultra-rapide donne aux plats une texture légèrement carbonisée et un goût profondément aromatisé, caractéristique des cuisines indo-pakistanaise.

