

LE
KASHMIR
SAINT-LAURENT DU VAR

Gastronomie Indienne

Tous nos plats sont préparés dans les cuisines ou la noix, la farine etc... sont couramment utilisés.

Pour cela, nous ne pouvons malheureusement pas garantir toute trace de ces produits.

Les plats de poisson et la viande peuvent contenir des os ainsi que tous les plats peuvent contenir des éléments non mentionnés dans la description du menu.







Tous les prix incluent la TVA au taux actuel - Les prix sont sujets à changement sans préavis - Prix nets - Service compris

Nous vous invitons à signaler à votre arrivé toute allergie alimentaire à laquelle vous seriez sujet.

PAINS INDIENS

NAAN NATURE 2€	CHILLY NAAN 4€
CHAAPATI 3€	Farci aux piments verts frais
Farine de blé complet	STUFFED PARATHA 5€
PARATHA 3€	Farci aux légumes frais
Au beurre	CHEESE NAAN HONEY 5€
CHEESE NAAN 4€	Farci au fromage et miel
Farci au fromage	CHEESE CHILLY NAAN 5€
ONION NAAN 4€	Farci aux piments verts frais et fromage
Farci aux oignons frais	PESHWARI NAAN 5€
GARLIC NAAN 4€	Farci aux fruits secs et sucre
Farci à l'oail frais	KEEMA NAAN 5€
	Farci à la viande hachée

ENTRÉES

PAPADAM  1€	
Galette de lentilles	
RAITA  5€	
Yaourt aux tomates, concombre et cumin	
ONION BHAJI  6€	
Beignets de lamelles d'oignons marinées dans une farine de pois chiches	
PAKORA  6€	
Beignets d'aubergine marinés dans une farine de pois chiches	
SAMOSA LEGUME  7€	
Beignets de triangles fourrés aux légumes	
SAMOSA KEEMA 9€	
Beignets de triangles fourrés à la viande hachée de bœuf	
DAAL SOUP  9€	
Soupe de lentilles jaunes indiennes	
FISH PAKORA 10€	
Dés de cabillaud marinés dans une farine de pois chiches	
FISH TIKKA 16€	
Dés de saumon marinés et grillés au feu de bois	
SHEEK KEBAB 11€	
Brochette de viande haché de bœuf avec des herbes fraîches et grillée au feu de bois	
CHICKEN TANDOORI 9€	
Cuisse de poulet marinée et grillée au feu de bois	
CHICKEN TIKKA 11€	
Brochette de dés de poulet marinée et grillée au feu de bois	
LAMB TIKKA 13€	
Brochette de dés d'agneau marinée et grillée au feu de bois	
TANDOORI PRAWN 21€	
Brochette de gambas marinée et grillée au feu de bois	
KASHMIR PLATTER 25€	
Assortiment d'entrées pour 2 personnes (Raita, onion bhaji, pakora, fish pakora, chicken tikka, lamb tikka, sheek kebab)	

BIRYANI

Un plat à base de curry et d'épices préparé dans du riz basmati (Plat complet)

BIRYANI LÉGUMES  22€	
BIRYANI POULET 25€	
BIRYANI AGNEAU 27€	
BIRYANI CREVETTE 27€	
BIRYANI KASHMIR (Poulet, agneau et crevettes) 29€	

PLATS PRINCIPAUX

Nos plats ne sont pas accompagnés

POULET

CHICKEN ROGAN JOSH	18€
Curry de poulet	
CHICKEN MATAR	18€
Curry de poulet aux petits pois	
CHICKEN SHAHI KORMA	18€
Curry de poulet cuit dans une sauce avec crème fraîche aux noix de cajou, pistaches et amandes	
BUTTER CHICKEN	18€
Poulet grillé au feu de bois cuit dans une sauce tomate et crème fraîche	
CHICKEN KASHMIR	18€
Curry de poulet cuit dans une sauce avec crème fraîche et épices	
MANGO CHICKEN	18€
Curry de poulet grillé au feu de bois cuit dans une sauce à la mangue avec crème fraîche	
CHICKEN JALFREZI	18€
Curry de poulet cuit dans une sauce avec une julienne d'oignons, tomates, poivrons, coriandre	
CHICKEN TIKKA MASALA 🌶️	18€
Curry de poulet grillé au feu de bois, cuisiné dans une sauce relevée	
CHICKEN SAGWALA	18€
Curry de poulet aux épinards	
CHICKEN MADRAS 🌶️	18€
Curry de poulet cuit dans une sauce relevée avec tomates et coriandre	
CHICKEN VINDALOO 🌶️🌶️	18€
Curry de poulet cuit dans une sauce très pimentée avec pomme de terre	

AGNEAU

AGNEAU ROGAN JOSH	19€
Curry d'agneau	
AGNEAU SHAHI KORMA	19€
Curry d'agneau cuit dans une sauce avec crème fraîche aux noix de cajou, pistaches et amandes	
AGNEAU KASHMIR	19€
Curry d'agneau cuit dans une sauce avec crème fraîche et épices	
MANGO AGNEAU	19€
Curry d'agneau cuit dans une sauce à la mangue avec crème fraîche	
AGNEAU JALFREZI	19€
Curry d'agneau cuit dans une sauce avec une julienne d'oignons, tomates, poivrons, coriandre	
AGNEAU TIKKA MASALA 🌶️	19€
Curry d'agneau grillé au feu de bois, cuisiné dans une sauce relevée	
AGNEAU SAGWALA	19€
Curry d'agneau aux épinards	
AGNEAU MADRAS 🌶️	19€
Curry d'agneau cuit dans une sauce relevée avec tomates et coriandre	
AGNEAU VINDALOO 🌶️🌶️	19€
Curry d'agneau cuit dans une sauce très pimentée avec pomme de terre	

BOEUF

KEEMA MATAR	19€
Curry de viande hachée de bœuf aux petits pois	
KOFTA KASHMIR	19€
Curry de boulettes de viande hachée fourrées au fromage cuit dans une sauce avec crème fraîche et épices	

POISSONS ET
FRUITS DE MER

POISSON KASHMIR	19€
Curry de poisson	
POISSON SHAHI KORMA	19€
Curry de poisson cuit dans une sauce avec crème fraîche aux noix de cajou, pistaches et amandes	
POISSON MASALA 🌶️	19€
Curry de poisson cuit dans une sauce relevée avec tomates et coriandre	
PRAWN KASHMIR	25€
Curry de gambas grillées au feu de bois cuit dans une sauce avec crème fraîche et épices	
PRAWN SHAI KORMA	25€
Curry de gambas grillées au feu de bois cuit dans une sauce, avec crème fraîche aux noix de cajou, pistaches et amandes	
PRAWN MASALA 🌶️	25€
Curry de gambas grillées au feu de bois, cuisiné dans une sauce relevée	
CREVETTES KASHMIR	19€
Curry de crevettes cuit dans une sauce crème fraîche et épices	
CREVETTES SHAHI KORMA	19€
Curry de crevettes cuit dans une sauce avec crème fraîche aux noix de cajou, pistaches et amandes	
CREVETTES MASALA 🌶️	19€
Curry de crevettes cuit dans une sauce relevée avec tomates et coriandre	

ACCOMPAGNEMENTS

LÉGUMES 

PALAK PANEER	13€
Epinards au fromage	
MATAR PANEER	13€
Petits pois au fromage	
MIX VEGETABLES	13€
Curry de mélange de légumes de saison	
VEGETABLES KORMA	13€
Légumes, sauce aux noix de cajou, pistaches et amandes	
BRINGAL	13€
Aubergines grillées au feu de bois écrasées aux épices	
DAAL TADKA	13€
Curry de lentilles jaunes indiennes	
BOMBAY ALOO	13€
Curry de pommes de terre cuites	

RIZ BASMATI

RIZ PULLAO	5€
Riz parfumé au cumin et cardamome	
RIZ PEAS	6€
Riz aux petits pois	
RIZ KASHMIRI	6€
Riz aux fruits secs	
RIZ MUSHROOM	6€
Riz aux champignons	

BOISSONS CHAUDES

CAFÉ EXPRESSO	2,50€	CHOCOLAT CHAUD	4€
NOISETTE	3€	INFUSION VERVEINE, GREEN TEA, EARL GRAY	3,50€
DECAFÉINÉ	2,50€	THÉ MENTHE FRAÎCHE	4€
CAFÉ AMERICAN	3,50€	THÉ MASALA (THÉ D'ÉPICES)	4€
CAFÉ AU LAIT	4€	THÉ CHAI <i>Thé noir indien avec lait et cardamome</i>	5€

LASSI EST UNE BOISSON INDIENNE SANS ALCOOL À BASE DE YAOURT (25cl)

NATURE SUCRÉ - SALÉ	7€
PARFUMÉE MANGUE/ROSE/MENTHE	8€
CUMIN	8€

DESSERTS

INDIENS
FAIT MAISON

HALWA <i>Gâteau de semoule aux fruits secs et noix de coco</i>	7€
GULAB JAMUN <i>Boulettes de farine de blé servies dans son sirop de rose</i>	8€
FLAMBÉ <i>Gulab Jamun flambé à l'armagnac</i>	11€
KULFI <i>Glace indienne à base de lait, cardamome et pistache</i>	8€
HALWA KASHMIR <i>Gâteau de semoule aux fruits secs et noix de coco servi avec une boule de glace/sorbet</i>	9€
NAAN NUTELLA <i>Naan farcie au nutella avec sa boule de vanille</i>	9€
NAAN PESHWARI <i>Naan farcie aux fruits secs et sucre avec sa boule de glace ou sorbet</i>	9€

DIVERS
GLACES & SORBETS

TARTE AUX POMMES <i>avec sa boule de glace ou sorbet</i>	9€
TARTE CITRON MERINGUÉE <i>avec sa boule de glace ou sorbet</i>	9€
FONDANT AU CHOCOLAT <i>avec sa boule de vanille et crème anglaise</i>	9€
COUPE KASHMIR <i>Sorbet mangue servi avec sa liqueur indienne</i>	11€
NOUGAT GLACE <i>Nougat, amandes et noisettes caramélisées</i>	9€
COLONEL <i>Sorbet citron servi avec sa vodka</i>	11€
CAFÉ GOURMAND <i>Halwa, Gulab Jamun, Kulfi et son café</i>	9€
GLACES ET SORBETS, 2 parfums au choix <i>Glaces : Vanille, chocolat, café, pistache Sorbetes : Mangue, citron, fraise, noix de coco</i>	7€

MENU 17€

UNIQUEMENT LE MIDI
DU LUNDI AU VENDREDI, SAUF LES JOURS FÉRIÉS

ENTRÉES

Avec son Naan nature
RAITA
OU ONION BHAJI
OU PAKORA

PLATS

Accompagnés de Riz Basmati
CHICKEN CURRY
OU CHICKEN TANDOORI
OU MIX VEGETABLES

DESSERTS

HALWA (GATEAU SEMOULE)
OU 1 BOULE DE GLACE/SORBET

MENU 25€

VÉGÉTARIEN

ENTRÉES

Avec son Naan nature
RAITA
OU ONION BHAJI
OU PAKORA OU SAMOSA

PLATS

Accompagnés de Riz Basmati
MIX VEGETABLES
OU PALAK PANEER
OU DAAL TADKA OU BRINGAL

DESSERTS

HALWA (GATEAU SEMOULE)
OU GLACE/SORBET

MENU 29€

NON VÉGÉTARIEN

ENTRÉES

Avec son Naan nature
RAITA OU PAKORA
OU SAMOSA LEGUME
OU SHEEK KEBAB
OU CHICKEN TANDOORI

PLATS

Accompagnés de Riz Basmati
CHICKEN CURRY
OU CREVETTES CURRY
OU BRINGAL OU MIX VEGETABLES

DESSERTS

HALWA (GATEAU SEMOULE)
OU GLACE/SORBET