

Restaurant Gastronomique
INDIEN

Taj Mahal

Mian Babir
Chef Étoilé en Inde

4 Av. de La Gare, 74500 Évian-les-Bains



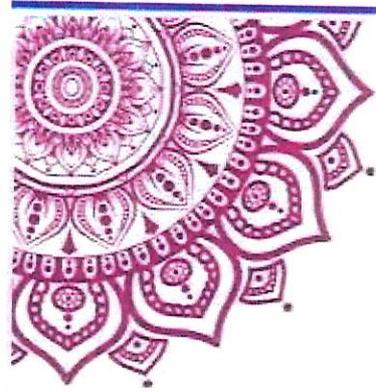
; 0457432658



; 0645054489



mianbabir@yahoo.com



Plat du jour (14,50€)

(Selon l'inspiration du chef)

Menu Midi (17.50€)

Du lundi au vendredi sauf jours fériés

Entrée, plat, dessert

Entrée au choix

Beignets d'oignons avec farine de pois chiche
ou
Raita

Yaourt préparé avec concombres et tomates aux
épices douce



Plat au choix

Poulet tandoori (cuisse de poulet marinées grillée au tandoori)
ou

Poulet korma (Supreme de poulet a la creme noix de cajou, amandes)
ou

Caviar d'aubergines (Caviar d'aubergines passées au tandoor et cuisinées avec épices et crème)
Le plat est accompagné de riz basmat

Dessert

Dessert du jour fait maison

(Gateau de semoule) ou possibilité de remplacer le dessert par un cafes

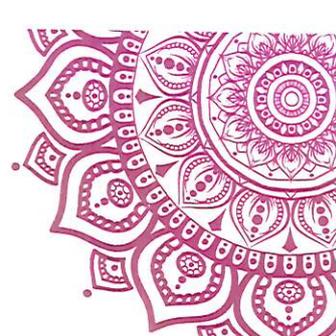
Plateau Enfant (12€)

Poulet désossée, riz basmati, salade verte et
des frites, une boule de glace au choix





NAAN, PAIN MAISON TRADITIONNEL



Nature (Pain nature , farine blanche , pâte levée)	2.60 €	
Naan-garlic, à l'ail (Pain de farine blanche froment, pâte levée,ail,beurre)	4.50 €	
Naan - cheese (Pain au fromage, farine blanche en pâte levée)	4.50 €	
Naan - Kashmiri (Pâte levée avec fruits secs et amandes)	5.50 €	
Naan À la viande hachée (Pain de farine blanche fourré à la viande d'agneau et fromage)	6.50 €	
Butter Naan (Pâte levée de farine blanche, Pain beurre)	4.00 €	
Naan - Chilli Pâte levée de farine blanche avec piments)	5.00 €	
Fromage & piment - cheese/chili (Pâte levée de farine blanche avec piments et fromage)	6.00 €	
Fromage & ail - cheese/garlic (Pain au fromage ,ail, farine, fromage)	6.00 €	
Tandoori Rotti (Farine de blé complet)	3.00 €	
Tandoori Paratha (Pain nature de pâte non levée préparé au beurre)	4.00 €	
Naan Mixte cheese/Ail/oignons (Ail ,oignons, fromage - (Spécialité du chef)	6.50 €	



Entrées

Oignons Bhaji

(Beignets d'oignons à la farine de pois-chiche)
(onions in dough of gram flour and fried)

7.00€

Samosa

Feuilletés de pommes de terre aux épices
(Puff potatoes with spices)

8.00€

Keema Samosa

Feuilletés de viande hachée aux épices -
(Spicy minced meat fillings)

8.50€

Mattar Tikki

Croustillant de petits-pois et pommes de terre
(Green peas and potatoes)

9.00€

Raita

Yaourt préparé avec concombres et tomates aux épices douces
(Cucumber, tomatoes and yoghurt along exotic herbs)

8.00€

Aubergines Raita

Aubergines préparées avec du yaourt aux épices douces
(Brinjals with a touch of yoghurt along exotic herbs)

9.00€

Mix Platter

Seekh Kebab, Poulet Tikka, Keema samosa,
Matar Tikki-Raita, oignons Bhaji

19.00€

Daal Soup

Soupe de lentilles indiennes
Indian lentils soup

10.00€

Vegi. Platter

Assortiment d'entrées végétariennes
Samosa, Matter Tikki, Raita, Paneer Tikka et oignons bhaji

17.00€

Paneer Tikka

Brochette de fromages indiens

12.50€



Tandoori Viande Grillée

Tandoori Murgh

Cuisse de poulet marinée grillée au Tandoor
Chicken leg piece marinated griedled

10.00€



Seekh Kabab

Brochette d'agneau haché
Minced lamb grilled in Tandoori

14.00€



Kastoori Poulet Tikka

Suprême de poulet mariné grillé
Supreme of chicken marinated and grilled

14.00€



Tandoori Champ

Côtelettes d'agneau marinées grillées
Lamb's Chop marinated and griedled

20.00€

Gambas Royale Tandoori

Gambas décortiquées grillées
Grilled King Prawns without shell

29.00€



Macchi Tikka

Saumon parfumé à l'aneth et cardamome et grillé
Perfumed salmon with till, cardamom

17.00€



Agneau Tikka

Brochette de filet d'agneau mariné et grillé
Lamb marinated and grilled

17.00€



Murgh Tikka Salade

Suprême de poulet Tikka sur lit de salade
Supreme of Chicken Tikka salade

16.00€

Fish Tikka Salade

Salmon Tikka salade

17.00€



Black Pepper Chicken Tikka

Brochette de poulet marinée à la crème de noix de cajou

14.00€

Tandoori Lalazar - Mixed Tandoori (2 personnes)

Gambas, Seekh Kabab, côtelettes d'agneau,
Poulet Tikka, Saumon Tikka

30.00€



Plats

Poulet - Chicken

Chicken Mughlai Curry

Suprême de poulet et curry moyennement épicé

Supreme of Chicken and Curry medium spices

18.50€



Chicken Tikka Massala

Poulet Oignon tomates ail gingembre et coriandre

Chicken in Onions, tomatoes, garlic, ginger and coriander

19.00€

Butter Chicken

Suprême de poulet tikka parfumé à la crème de cannelle

Supreme of Chicken cooked in à cinnamon creamy sauce

20.00€

Poulet Shahi Korma

Suprême de poulet à la crème noix de cajou, amandes.

supreme of chicken in creamy sauce of cashew and almonds

20.00€



Poulet Handi

Suprême de poulet à l'ail, tomates et Gingembre

Suprême of Chicken with Garlic Tomatoes, Ginger and Fresh Corriander

19.50€

Poulet Sagwala

Poulet Aux épinards avec épices et coriandre

chicken with spinach, Spices and Fresh Corriander

20.00€



Achari Murgh

Suprême de poulet, Curry et condiments

Supreme of Chicken with Curry and Chutney

19.00€

Poulet Madras

Poulet Préparé Mode du Sud de l'inde

Cooked South Indian Style Chicken

19.00€

Poulet Jalfrzi (Tres Fort)

Poulet désossé, cuit dans une sauce aux poivrons, gingembre, tomates fraîches (très épicé)

19.50€



Poulet Vindaloo

Curry de poulet piquante avec pommes de terre

19.00€

Poulet Shashlik Kadai

Spécialités du chef, recette ultra secrète

29.00€





Agneau - Lamb



Agneau Curry

Agneau au gingembre et coriandre fraîche
Lamb with ginger and coriander

21.50€



Agneau Shahi Korma

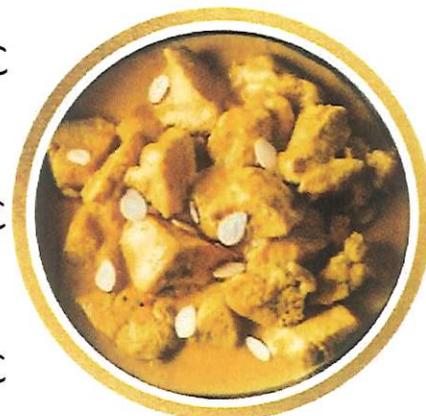
Agneau , avec noix de cajou , amandes et crème Lamb ,
creamy sauce of cashew nuts and almonds

21.50€

Agneau Handi Laziz

Curry d'agneau , tomates , oignons et gingembre
Lamb curry with tomatoes , onions and ginger

21.50€



Agneau Tikka Massala

Oignons , tomates , ail , gingembre et coriandre
Onions , tomatoes , garlic , ginger and coriander

21.50€

Agneau Rogan Josh Curry

d'Agneau façon Kashmiri traditionnelle
Traditional Kashmiri lamb Curry

21.50€

Agneau Jalfrezi (très fort)

Sauce forte avec oignons frits , tomates et piments verts
Hot spicy sauce with onions , tomatoes and green chillis

21.50€



Agneau Vindaloo (très fort)

Agneau préparé avec pommes de terre aux épices
Lamb prepared with potatoes with spices

21.50€

Agneau Sagwala

Agneau aux épinards avec épices et coriandre
Lamb with spinach , spices and fresh coriander

21.50€

Agneau Tawa Ghost

Spécialité du chef , recette ultra secrète

21.50€





Fruits de Mer - Sea Food



- 
- | | |
|--|--------|
| Crevette Curry
Crevettes au curry et épices douces | 21.00€ |
| Crevette Korma
Curry de crevettes décortiquées et agrémentées d'une sauce aux noix de cajou, amandes, fruits secs (non épicé) | 21.00€ |
| Crevette Madras
Spécialité de Madras au curry (bien épicé et piquant) | 21.00€ |
| Crevette Massala
Curry de crevettes assez relevé préparé dans une sauce à l'ail, poivrons et crème | 21.00€ |
| Crevette Handi
Crevettes préparées dans une sauce à l'ail, coriandre et poivrons au jus de citron, tomates(moyennement épicé) | 21.00€ |
| Poisson Curry
Curry préparé avec tomates, oignons, ail, épices, noix de coco et arrosé de citron | 21.00€ |
| Poisson Tikka Massala
Poisson grillé préparé dans une sauce à l'ail, poivrons, jus de citron et coriandre | 21.50€ |
| Poisson Madras
Spécialité de madras, saumon façon sud de l'Inde(assez relevé) | 21.00€ |



Boeuf- Beef

- | | |
|---|--------|
| Boeuf Curry
Curry de boeuf (moyennement épicé)
Beef curry medium spicy sauce | 21.00€ |
| Boeuf Handi
Curry de boeuf aux tomates , oignons et gingembre
Beef , tomatoes , onions and ginger | 21.00€ |
| Boeuf Vindaloo (très épicé)
Boeuf préparé avec pommes de terre aux épices
Beef prepared with potatoes with spices | 21.00€ |
| Boeuf Korma
Boeuf avec noix de cajou , amandes et crème
Beef in creamy sauce of cashew nuts and almonds | 21.00€ |
| Boeuf Madras
Boeuf préparé à la mode du sud de l'Inde
Beef Cooked In South Indian Style | 21.00€ |



Plats Végétariens - Vegetables

Daal Tarka

Lentilles jaunes préparées aux épices
Indian lentils cooked with spices

14.00€

Baignan Bhaarta

Caviar d'aubergines à l'indienne
Brenjals caviar indian style

14.00€

Mix Légumes

Mélange de légumes au curry
Mixed vegetables with curry

14.00€

Chana Massala

Pois chiche au curry
Chick's peas with curry

14.00€

Dam Aloo

Pommes de terre préparées aux épices
Potatoes cooked with spices

14.00€

Palak Panir

Epinards hachés crème & fromage
Spinach prepared with cheese & cream

14.00€

Palak Aloo

Pommes de terre aux épinards Potatoes cooked with spinach

14.00€



Biryanis

Biryani Plat Complet spécifique indien aux 25 épices. Doux et constituant à la base du fameux riz basmati ,Tous les Biryanis sont servis avec la sauce Raïta séparée)

Biryani Indian specific complete dish with 25 spices. Sweet and constituent at the base of the famous basmati rice, All Biryanis are served with the separate Raita sauce)

Biryani Legumes (Plat Végétarien)

mélange de légumes mijotés avec riz aux épices variées

18.00€

Biryani Poulet

poulet désossé , mijoté avec riz aux épices variées

22.50€

Biryani Agneau

agneau désossé , mijoté avec riz aux épices variées

23.00€

Biryani Boeuf

agneau désossé , mijoté avec riz aux épices variées

23.00€

Biryani Crevettes

crevettes décortiquées avec riz aux épices variées

23.00€

Biryani Mixte Viande

(Spécialité du chef) légumes , poulet , agneau , crevettes et boeuf

24.00€



Accompagnements

Riz

Saada Chawal Safran

Riz basmati nature

Basmati rice

4,00€

Piaze Pullao

Riz basmati, oignons rissolés et oignons frits

Basmati rice, sautéed onions and fried onions

6,00€

Mattar Pullao

Riz aux petits pois

Rice with peas

6,00€

Kashmiri Pullao

Riz basmati parfumé au beurre, safran, des amandes et fruits sec

Kashmiri rice Basmati rice flavored with butter, saffron, almonds and dried fruits

7,00€



Légumes

Daal Tarka

Lentilles jaunes préparées aux épices

Indian lentils cooked with spices

8.00€

Mix Légumes

Mélange de légumes au curry

Mixed vegetables with curry

8.00€

Baignan Bhaarta

Caviar d'aubergines à l'indienne

Brenjals caviar indian style

8.00€

Chana Massala

Pois chiche au curry

Chick's peas with curry

8.00€

Palak Panir

Épinards hachés crème & fromage

Spinach prepared with cheese & cream

8.00€

Dam Aloo

Pommes de terre préparées aux épices

Potatoes cooked with spices

8.00€

Palak Aloo

Pommes de terre aux épinards

Potatoes cooked with spinach

8.00€





Spécialités du chef

Accompagné de riz et de légumes



Handi Gosht Laziz

29,00€

Curry d'agneau, tomates, oignons et gingembre

Lamb curry with tomatoes, onions and ginger

Nashedar Balti

39,00€

Gambas, sauce à l'ail, tomates, gingembre et coriandre

King Prawns, garlic, tomatoes, ginger and coriander

Chatkhara Karahi

29,00€

Suprême de poulet à l'ail, tomates et gingembre

Chicken breast with garlic, tomatoes and ginger

Kama Sutra

39,00€

Queue de homard, sauce à l'ail, tomate, gingembre et piments

Lobster tail with garlic sauce, tomatoes, ginger and chilli

Dam Ki Nali

29,00€

Souris d'agneau

Slow cooked Lamb shank

Kerala Prawns

29.00€

Sauce à base de lait de coco et curry

Coconut milk curry sauce



Nos viandes bovines servies sont d'origine France ou UE



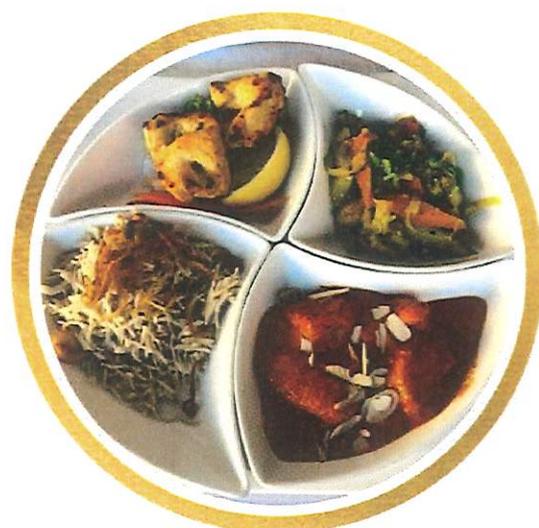
MENU THALIS

Le Thali est un plateau complet traditionnel composé de mets spécifiques indiens selon les différentes régions de l'Inde.

THALI VEGETARIEN 30€

Samosa légumes, Oignon bhaji, Caviar d'aubergines, Palak paneer, Lentilles, Raita et Naan nature

Dessert du jour fait maison.
(Possibilité de remplacer le dessert par un café).



THALI DEGUSTATION 35€

Poulet tikka, Brochette d'agneau, Poulet shahi korma, Curry d'agneau, Curry de légumes, Raita, Riz basmati, et Naan fromage

Dessert du jour fait maison.
(Possibilité de remplacer le dessert par un café).



Nos viandes bovines servies sont d'origine France ou UE