

Nos Riz

Riz basmati au beurre clarifié & épices parfumées	2,50
Riz aux Légumes	6,50
Riz à oignon	3,50
Riz à l'œuf	5,50
Riz Taj Indian	7,50

Riz basmati au chou- fleur, l'œuf, patates & petit pois

Pains Indiens Nans

Nan nature pain normal	2,00
Nan Fromage (Panir Nan)	3,50
Nan aux légumes	3,50
Nan Oignon	3,50
Garlic Nan	3,50
Nan à l'ail Garlic	
Cheese Garlic Nan	4,00
Cheese Chili Nan	3,90
Avec fromage et piment vert	
Cheese NAGA Nan	4,00

Avec Fromage et piment fort de Naga

Nos Desserts :

Délice de mangue –	5,00
Fruit frais, crème fraiche, sucre & parfums, mixés	
Salade de fruit Frais	6,50
Fruit de saison	
Rosh Malai	6,50
Dessert Traditionnelle de L'ind	
Castard à la salade de Fruits Frais	6,00
(fruit frais, crème anglais, sucre & parfume)	
Deshi Pudding (Spécialité de chef)	5,50
Sorbets et Glaces	4,50
Deux boules au Choix Citron, vanillé, Chocolat, passion, fraise	

TAJ INDIAN CORNEBARRIEU

UNE GRANDE RICHESSE CULINAIRE DE GASTRONOMIE

Nos

Horaires d'ouverture

Du 11h30 a 14h30

18h00 a 23h00 7j/7j (sur place)

&

happy hour

16h30 to 19h00

FORMULE
Plat du Jour
13,90 €

sauf samedi & dimanche



SUR PLACE, PLAT EMPORTER ET EN LIVRAISON

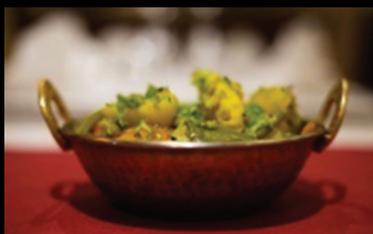
+33 (0)5 34 59 18 94
+33 (0) 753 93 82 24

tajindian@restaurantcornebarrieu.com
<http://tajindiancornebarrieu.com>



Uber
Eats

8 Rue DEWOITINE, 31700 - CORNEBARRIEU



Nos Entrées

Raita –	4,00
Préparation rafraîchissante au yaourt, concombre, tomate et coriandre frais	
Oignon Bhaji	5,00
Beignet d'oignon	
Aubergine Bhaji	5,00
beignet d'aubergines	
Deshi Légume Roll	6,00
(Feuilleté de légumes, petits pois, Pommes de terre, cumin et coriandre fraîche)	
Bombay Chiken Roll	6,80
Spécialité de chef.	
Egg Planet chop	6,50
Spécialité de chef	
Pani puri (Spécialité de chef)	6,00
Samosa	6,50
Chausson farcis à la viande hachée & épices	
Mix Pakora	7,50
Beignets d'aubergine, Oignons et Deshi Légume Roll	
Taj Indian	10,80
Oignon bhaji, samosa ,Deshi Légume Roll, Aubergine bhaji & Bombay Chiken Roll	
Chicken LOLI-POPS	7,50
Spécialité de chef.	
Salade Maison	12,90
Salade verte, tomate, concombre, oignon, sauces & brochette de poulet tikka	
Salade king prawan	16,80
Salade verte, tomate, concombre, oignon, sauces & Gambas.	
Dal Soupe	4,50
Soupe de lentilles	

Nos Spécialité de Grillades

Plats Tandoori

Spécialité de Grillades cuits au four « TANDOOR » (Four à Terre) le plat son marine avec Yaourt aux herbes, paprika et épices, les plats servis avec une sauce au curry.

Poulet (Pilon)	12,90
Poulet tikka (Filet)	13,90
Agneau tikka	14,90
Gambas	17,90
Assortiments, poulet tikka, agneau Tikka & gambas tandoori	21,90

Plats Tikka Massala

Morceaux de viande est marines cuits au four Tandoori (four à terre) mijotes avec différentes épices, noix de cajou, poudre d'amande et de la crème légèrement sucrée.

Poulet	14,90
Agneau	15,90
Gambas	18,90

Plats Korma du Bengal:

Spécialité du Bengal, cuisson en sauce l'oignon, noix de cajou, pistage, Poudre d'Amande et crème fraîches légèrement sucrée.

Poulet Korma	12,90
Agneau Korma	14,90
Gambas Korma	17,90

Plats Ambari

Spécialité GOA cuisson en sauce aux crispy- oignons, l'ail, gingembre, Poudre d'Amande et coco, crème fraîches, Mangue frais légèrement sucrée.

Poulet	13,80
Agneau	15,80
Gambas	17,80

Plats Vindaloo très Piquant

Spécialité de Bangalore de la viande marinée, cuisson en sauce pimentée, très piquante.

Poulet	12,50
Poulet Tikka brochettes	13,50
Agneau	14,50
Agneau Tikka brochettes	16,50
Gambas	17,50
Poisson	11,90

Plats Madras:

Spécialité de Pondicheriee :

Cuisson avec des épices et sauce piquant.

Poulet Madras	12,50
Agneau Madras	14,50
Poisson Madras	11,50
Gambas Madras	17,50

Plat Zalfrazi Peu Relevé

Cuisson en sauce au Curry, piment vert, oignons, poivrons & autres aromates (épicé).

Poulet	12,50
Poulet tikka brochettes	13,50
Agneau	14,50
Agneau tikka brochettes	15,50
Gambas	17,50
Notre Spécialité de Chef «Taj Indian Cornebarrieu »	

Chicken (Poulet) Suchlick cuits au

four « TANDOOR » (Four à Terre) 15,50

Butter Garlic Chicken 15,90

Brochette de poulet marine cuits au four Tandoori,épices, tomates, cardamome,-cannelle et de beurre.

Boeuf deshi Bhuna 16,90

Le plat plus populaire de l'inde, Bangladesh et du Pakistan, cuisine aux différentes épices, une sauce avec de l'ail et gingembre et des tomates, des oignons.

(Payla Indian) Biriyani Taj Indian 21,50

(Morceaux de viande poulet et Agneau tikka

et Gambas marines cuits au four Tandoor)

Chiken (Poulet ou Agneau + 1euro)

NAGA Tikka Masala 15,90

Chicken ou Crevette aux

champignons curry 15,90

Chicken ou Crevette aux Légumes 15,50

Shahi BYRIANI :

Plats Traditionnel à base de Riz Basmati, épices, sauce à l'ail, noix de cajou, raisins secs et des épices.et Le plat plus populaire de l'inde, Bangladesh et du Pakistan, Servis avec de Raita.

Byriani aux Légumes 11,90

Byriani au Poulet 13,90

Byriani a l'agneau 15,90

Biriyani au Boeuf 16,90

Biriyani aux Gambas 18,50

Plat Taj India :

Morceaux de viande ou Gambas est marines cuits au four Tandoori (four à terre) et la suite prépare dans une sauce épicée avec des oignons, Poivrons pulpe de tomates, cardamome et citron.

Poulet tikka 13,90

Agneau tikka 15,90

Gambas tandoori 17,90

Plats Shahi ROGONJOSH :

Spécialité du Cashemiri : Prépare en sauce curry avec des Oignons frais, Tomates, poivrons doux, coriandre frais et safran.

Poulet Shahi ROGONJOSH 12,50

Agneau Shahi ROGONJOSH 14,90

Poisson Shahi ROGONJOSH 11,90

Gambas Shahi ROGONJOSH 16,90

Plats Dansak Achari

Cuisiné avec sauce tamarin, chutney mangue, épices curry, cornichon dans une sauce Achari.

Poulet 12,50

Poulet tikka 14,50

Agneau 15,50

Agneau tikka 16,50

Gambas 17,50

Nos Légumes Végétales

Sage aloo- épinards & pommes de terre 6,50

Shak Panir 8,50

Curry de Mixed légumes 9,50

Aloo Bombay- Pommes de terre braisées & légèrement pimentées 6,50

Dal Tarka- lentilles aux épices 6,50

Mashroom curry (curry de champignons) 9,50

Deshi légume (Spécialité de chef) 8,50