

Restaurant

LE PALAIS DU TAJ MAHAL

Spécialités indiennes



Ouvert du Mercredi au lundi
De 12h00 à 14h00 - De 19h00 à 22h30

*11 Rue de la Fontaine
56000 Vannes
09 87 55 75 12*

lepalaisdutajmahal@yahoo.com

MENU DU MIDI

Uniquement le midi du lundi au vendredi.

Hors jours fériés.

FORMULE À 11,90€

UN PLAT AU CHOIX :

Chicken Curry

Morceaux de poulet préparé avec une sauce curry

Fish curry indien

*Filet de poisson préparé dans une sauce maison
avec des morceaux de pommes de terre*

Mix légumes

*Assortiment de légumes cuisinés
dans une sauce maison*

*Tous les plats sont accompagnés
de riz basmati nature*

DESSERT :

Deux boules de glace

(Vanille, chocolat, fraise, café, citron)

FORMULE À 14,90€

ENTRÉE AU CHOIX :

Oignons pakora

Beignets d'oignons

Potato pakora

Beignets de pommes de terre

Mixtes samossa

*Samossa à la viande et
aux légumes*

UN PLAT AU CHOIX :

Chicken curry

Curry de poulet et ses épices

Dhal Makhani

Lentilles indiennes mijotées au beurre indien

Boeuf vindalou

*Morceaux de boeuf préparé dans une sauce
aux épices et pomme de terre*

DESSERT OU CAFÉ :

Pâtisserie

*Tous les plats sont accompagnés de
riz basmati nature*

MENU VÉGÉTARIEN 21.90€

ASSORTIMENT D'ENTRÉE :

Eggplant Pakora

Beignets d'aubergines

Oignons pakora

Beignets d'oignons

Potato pakora

Beignets de pommes de terre

Vegetables samossa

Pâte feuilletée fourrée aux légumes

Nan au Fromage

UNPLAT AU CHOIX :

Palak panir

Épinards hachés au fromage

Baigon borta

Aubergines grillées au four tandoori puis cuisinées en purée

Mix légumes

Assortiment de légumes cuisiné dans une sauce maison

Alou gobbi

Curry de pommes de terre et de chou-fleur

Tous les plats sont accompagnés de riz basmati nature

DESSERT AU CHOIX :

Pâtisserie

Où

Deux boules de glace

Vanille, chocolat, fraise, café, citron

MENU DÉCOUVERTE 25.90€

ASSORTIMENT D'ENTRÉE :

Eggplant Pakora

Beignets d'aubergines

Oignons pakora

Beignets d'oignons

Potato pakora

Beignets de pommes de terre

Vegetables samossa

Pâte feuilletée fourrée aux légumes

Chiken tandoori

Cuisses de poulet mariné dans une sauce aux épices mélangées et grillé au four tandoor

Nan au Fromage

UNPLAT AU CHOIX :

Chicken curry

Curry de poulet et ses épices

Beef palak

Morceaux de bœuf préparé avec des épices et des épinards

Mix légumes

Assortiment de légumes cuisiné dans une sauce maison

Fish curry indian

Filet de poisson préparé dans une sauce maison avec des morceaux de pommes de terre

Tous les plats sont accompagnés de riz basmati nature

DESSERT AU CHOIX :

Pâtisserie Maison

Où

Deux boules de glace

vanille, chocolat, fraises, café, citron

8.90€

MENU ENFANT

Poulet Tikka servi avec riz basmati et frites
Morceaux de poulet mariné aux épices très douces puis cuit au four tandoori

Une boule de glace
Vanille, chocolat, fraise, café, citron

MENU DÉGUSTATION 30.90€

ASSORTIMENT D'ENTRÉE :

Chicken Tikka

Morceau de poulet mariné aux épices
et cuit au four Tandoori

Fish pakora

Beignets de poisson

Potato pakora

Beignets de pommes de terre

Chicken pakora

Viande hachée avec des épices
cuite au four tandoori

Meat samossa

Pâte feuilletée fourrée à la viande hachée

Nan au Fromage

UN PLAT AU CHOIX :

Chicken Massala

Curry de poulet, poivron et oignons grillés
avec ses épices

Beef Vindalou

Plat originaire du sud de
l'Inde préparé avec des épices

Dhal Makhani

Lentilles Indiennes mijotées au beurre indien

Palak Prawn curry

Crevettes décortiquées dans une sauce maison
avec des épinards hachés

Tous les plats sont accompagnés
de riz basmati nature

DESSERT AU CHOIX :

Pâtisserie

Où

Deux boules de glace
Vanille, chocolat, fraise, café,
citron

MENU GOURMAND 38.90€

ASSORTIMENT D'ENTRÉE :

Oignons pakora

Beignets d'oignons

Fish pakora

Beignets de poisson

Eggplant Pakora

Beignets d'aubergine

Meat samossa

Pâte feuilletée fourrée à la viande hachée

Prawn tandoori

Gambas grillées, yaourt, épices maisons

Chicken tandoori

Cuisses de poulet marinées dans
une sauce aux épices grillé au four tandoori

Nan à l'ail

UN PLAT AU CHOIX :

Chicken Jaipuri

Blanc de poulet accompagné d'une sauce
d'épices mélangées et de safran

Beef massala

Viande de boeuf, poivrons et oignons grillés
dans leur sauce maison

Alou gobbi korma

Choux-fleur, pomme de terre, petits pois,
poudre d'amande et de coco, épices douces et
légèrement sucrées

Praw jhapuri

Crevettes décortiquées, coriandre fraîche,
amandes, épices et safran

Lamb madras

Agneau cuisiné dans une sauce aux épices fortes

Tous les plats sont accompagnés
de riz basmati nature

DESSERT AU CHOIX :

Pâtisserie Maison

Où

Kulfi

Où

Deux boules de glace
Vanille, chocolat, fraise, café,
citron

Entrées froides

Raïta	5,90€
<i>Yaourt, tomates, concombre, pomme de terre</i>	
Salade de poulet.....	9,90€
<i>Salade verte, tomates, coignons grillé, poulet, sauce salade</i>	
Salade de poisson.....	9,90€
<i>Salade verte, tomates, concombre, poisson, sauce salade</i>	
Salade de crevettes.....	9,90€
<i>Salade verte, tomates, concombre, crevettes, sauce salade</i>	

Entrées fritures

Frites traditionnelles.....	4,00€	Chicken pakora	8,90€
<i>Pain à la pâte levée</i>		<i>Beignets de filet de poulet à base de farine de pois chiche</i>	
Meat samossa	6,90€	Fish Pakora	9,90€
<i>Pâte feuilletée fourrée à la viande hachée</i>		<i>Beignets de poisson</i>	
Végétales samossa.....	6,50€	Pakora Mixte Jaipuri.....	9,90€
<i>Pâte feuilletée fourrée aux légumes</i>		<i>Assortiment de beignets d'aubergine, de pomme de terre, d'oignon et de beignets de poissons</i>	
Oignons Pakora.....	6,50€	Prawn Pakora.....	10,90€
<i>Beignets d'oignons à base de farine de pois chiche</i>		<i>Beignets de crevettes</i>	
Eggplant Pakora.....	6,50€		
<i>Beignets d'aubergine à base de farine de pois chiche</i>			
Potatoes Pakora	6,50€		
<i>Beignets de pomme de terre à base de farine de pois chiche</i>			

ENTRÉES SPÉCIALES TANDOORI

Chicken Tandoori.....	8,90€
<i>Cuisse de poulet marinée dans une sauce aux épices et cuite au four tandoori</i>	
Chicken Tikka.....	9,90€
<i>Marceaux de blanc poulet marinée dans une sauce aux épices et cuite au four tandoori</i>	
Agneau Tikka.....	13,90€
<i>Marceaux de agneaux marinée dans une sauce aux épices et cuite au four tandoori</i>	
Gambas Tandoori.....	20,90€
<i>4 pièces de gambas (300g) marinée dans de l'ail, du gingembre, des épices puis grillées</i>	
Grill Mixte Palais Taj Mahal.....	19,90€
<i>Assortiment de grillades : agneau tikka, poulet tandoori, poulet tikka</i>	

PAINS TANDOORI

Nan nature.....	2,50€	Nan à l'ail.....	5,00€
<i>Pain à la pate levée</i>		<i>Pain à la patelevée, farci au fromage et à l'ail</i>	
Nan au fromage	3,50€	Kemma nan.....	5,50€
<i>Pain à la pate levée, farci au fromage</i>		<i>Pain à la patelevée, farci à la viande de boeuf haché</i>	
Nan Vegetables	5,00€	Nan Taj Mahal.....	5,50€
<i>Galetteau beurreet à la farine noire, farcie aux légumes</i>		<i>Pain à la pate levée, farci aux fruits secs et au fromage</i>	
Nan au gingembre	5,00€		
<i>Pain à la patelevée, avec du fromage et du gingembre</i>			

Plats

(Tous nos plats sont servis seuls
sans accompagnements)

Poulet

Le curry signifie une sauce avec un mélange d'épices

Poulet Curry	11,90€
<i>Blanc de poulet préparé avec une sauce au curry</i>	
Poulet Madras	12,90€
<i>Blanc de poulet inspiré d'un plat originaire du sud de l'Inde, préparé avec des épices fortes</i>	
Poulet Shahikorma	13,50€
<i>Morceaux de poulet aux amandes et crème fraîche, un plat exotique délicatement parfumé aux fruits.</i>	
Poulet Vindaloo	12,90€
<i>Plat pimenté avec des morceaux de poulet et pomme de terre</i>	
Poulet Balti Ghost	13,90€
<i>Spécialité de la frontière Nord à base de poulet, yaourt, tomates, poivrons</i>	
Poulet Gingembre	13,50€
<i>Morceaux de poulet au gingembre frais</i>	
Poulet Taj Mahal	14,90€
<i>Morceaux de poulet, sauce massala, poivrons et oignons cuisinés par le chef</i>	
Chicken Tikka Massala	14,00€
<i>Morceaux de poulet grillé, mijoté dans une sauce légèrement pimentée avec des oignons et poivrons</i>	
Poulet Bartha Ghost	13,00€
<i>Aubergines gratinées au four façon tandoori, réduites en purée et mélangées à des morceaux de poulet</i>	
Poulet Saag Ghost	13,50€
<i>Morceaux de poulet, aux épinards hachés cuit dans une sauce crème fraîche</i>	
Butter Chicken	13,50€
<i>Plat mijoté au beurre avec une sauce tomate et de la crème fraîche</i>	

Plats

(Tous nos plats sont servis seuls
sans accompagnements)

Boeuf

Le curry signifie une sauce avec un mélange d'épices

Boeuf Curry	13,50€
<i>Morceaux de bœuf préparés avec une sauce au curry</i>	
Boeuf Madras	13,90€
<i>Morceaux de bœuf inspirés d'un plat originaire du sud de l'Inde, préparés avec des épices fortes.</i>	
Boeuf Shahikorma	14,90€
<i>Morceaux de bœuf aux amandes et à la crème fraîche, un plat exotique délicatement parfumé aux notes fruitées</i>	
Rogan Josh Jaipuri	14,90€
<i>Morceaux de bœuf aux épices Rogan josh, cuits dans une sauce à la crème fraîche.</i>	
Boeuf Vindaloo	14,90€
<i>Plat pimenté à base de morceaux de bœuf et de pommes de terre.</i>	
Boeuf Balti Ghost	14,90€
<i>Spécialité de la frontière nord à base de bœuf, yaourt, tomates et poivrons.</i>	
Boeuf Gingembre	14,90€
<i>Morceaux de bœuf au gingembre frais.</i>	
Boeuf Taj Mahal	15,90€
<i>Morceaux de bœuf à la sauce massala, poivrons et oignons, cuisinés par le chef.</i>	
Boeuf Massala	14,90€
<i>Aubergines gratinées au four façon tandoori, réduites en purée et mélangées à des morceaux de bœuf.</i>	
Boeuf Saag Ghost	14,90€
<i>Morceaux de bœuf aux épinards hachés, cuits dans une sauce à la crème fraîche.</i>	

Plats

(Tous nos plats sont servis seuls
sans accompagnements)

Agneau

Le curry signifie une sauce avec un mélange d'épices

Agneau Curry.....	13,90€
<i>Morceaux d'agneau préparés avec une sauce au curry</i>	
Agneau Madras.....	13,90€
<i>Morceaux d'agneau inspirés d'un plat originaire du sud de l'Inde, préparés avec des épices fortes.</i>	
Agneau Shahikorma.....	14,90€
<i>Morceaux d'agneau aux amandes et à la crème fraîche, un plat exotique délicatement parfumé aux notes fruitées</i>	
Rogan Josh Jaipuri.....	15,90€
<i>Morceaux d'agneau aux épices Rogan josh, cuits dans une sauce à la crème fraîche.</i>	
Agneau Vindaloo.....	14,90€
<i>Plat pimenté à base de morceaux d'agneau et de pommes de terre.</i>	
Agneau Balti Ghost.....	15,90€
<i>Spécialité de la frontière nord à base d'agneau, yaourt, tomates et poivrons.</i>	
Agneau Gingembre.....	14,90€
<i>Morceaux d'agneau au gingembre frais.</i>	
Agneau Taj Mahal.....	15,90€
<i>Morceaux d'agneau à la sauce massala, poivrons et oignons, cuisinés par le chef.</i>	
Agneau Massala.....	15,90€
<i>Aubergines gratinées au four façon tandoori, réduites en purée et mélangées à des morceaux d'agneau.</i>	
Agneau Saag Ghost.....	14,90€
<i>Morceaux d'agneau aux épinards hachés, cuits dans une sauce à la crème fraîche.</i>	
Dhal Ghost.....	15,90€
<i>Morceaux d'agneau marinée dans une sauce aux lentilles indiennes</i>	

Plats

(Tous nos plats sont servis seuls
sans accompagnements)

Poisson

Le curry signifie une sauce avec un mélange d'épices

Poisson Curry.....	12,90€
<i>Morceaux de poisson préparés avec une sauce au curry</i>	
Poisson Madras.....	13,90€
<i>Morceaux de poisson inspirés d'un plat originaire du sud de l'Inde, préparés avec des épices fortes.</i>	
Poisson Shahikorma.....	14,90€
<i>Morceaux de poisson aux amandes et à la crème fraîche, un plat exotique délicatement parfumé aux notes fruitées</i>	
Poisson Vindaloo.....	14,90€
<i>Plat pimenté à base de morceaux de poisson et de pommes de terre.</i>	
Poisson Balti Ghost.....	14,90€
<i>Spécialité de la frontière nord à base de poisson, yaourt, tomates et poivrons.</i>	
Poisson Gingembre.....	14,90€
<i>Morceaux de poisson au gingembre frais.</i>	
Poisson Taj Mahal.....	15,90€
<i>Morceaux de poisson à la sauce massala, poivrons et oignons, cuisinés par le chef.</i>	
Poisson Massala.....	15,90€
<i>Aubergines gratinées au four façon tandoori, réduites en purée et mélangées à des morceaux de poisson</i>	
Poisson Saag Ghost.....	14,90€
<i>Morceaux de poisson aux épinards hachés, cuits dans une sauce à la crème fraîche.</i>	
Galda chingri Massala.....	18,90€
<i>Gambas décortiquées taille 16/20, tomates, poivrons et oignons grillés</i>	
Galda chingri Vindaloo.....	18,90€
<i>Gambas décortiquées taille 16/20 cuisinées dans une sauce maison avec du piment fort et des morceaux de pomme de terre</i>	
Bengale Mash.....	19,90€
<i>Fillet de saumon préparé dans une sauce maison, crème fraîche liquide, épices douces et safran</i>	

Plats

(Tous nos plats sont servis seuls
sans accompagnements)

Plats végétariens

Aloo Gobi.....	9,90€
<i>Cuisse de poulet marinée dans une sauce aux épices et cuite au four tandoori</i>	
Aloo Palak.....	9,90€
<i>Marceaux de blanc poulet marinée dans une sauce aux épices et cuite au four tandoori</i>	
Mix Légumes.....	9,90€
<i>Marceaux de agneaux marinée dans une sauce aux épices et cuite au four tandoori</i>	
Baigen Bartha.....	10,90€
<i>Plat d'aubergines grillées au tandoor puis cuisinées en purée</i>	
Palak Panir.....	9,90€
<i>Epinards hachés avec du fromage</i>	
Dhal Makhani.....	8,90€
<i>Assortiment de grillades : agneau tikka, poulet tandoori, poulet tikka</i>	
Aloo Gobi Korma.....	12,90€
<i>Curry de pommes de terre et choux-fleur, poudre d'amande, noix de coco, crème, épices douces</i>	

Biryanis et Riz

Biryani de légumes.....	13,90€
<i>Mélangé de légumes, de poudre de fruits secs, de coriandre fraîche, sautés avec du riz basmati</i>	
Biryani de poulet.....	15,90€
<i>Morceaux de blanc poulet sautés avec du riz basmati, poudre de fruits secs et épices</i>	
Biryani de boeuf.....	16,90€
<i>Morceaux de boeuf mijotés dans une sauce curry, sautés avec du riz basmati, poudre de fruits secs et épices</i>	
Biryani de crevettes.....	16,90€
<i>Crevettes décortiquées mijotées dans une sauce maison, sautés avec du riz basmati, poudre de fruits secs et épices</i>	
Biryani d'agneau.....	17,90€
<i>Morceaux d'agneau mijotés dans une sauce curry, sautés avec du riz basmati, poudre de fruits secs et épices</i>	
Biryani Spécial Taj Mahal.....	21,90€
<i>Poulet agneau et crevettes mijotés dans une sauce maison, sautés avec du riz basmati, poudre de fruits secs et épices</i>	
Riz basmati nature.....	2,90€
Riz basmati au peulou.....	5,50€
<i>Riz basmati aux petits pois, subtilement parfumé d'un mélange d'épices</i>	

Dessert

Halva suji.....	6,00€
<i>Gâteau maison à base de semoule, amandes, coco, pistaches et safran</i>	
Glace au choix : 3 boules.....	6,50€
<i>Vanille, chocolat, fraise, café, caramel, pistache, coco</i>	
Sorbet au choix : 3 boules.....	6,90€
<i>Mangue, citron, passion, ananas, fraise</i>	
Kulfi.....	7,00€
<i>Glace maison à base de lait, pistaches, amandes et mangue</i>	

Digestif

Cognac.....	6,50€
Poire.....	6,50€
Mirabelle.....	6,50€
Liqueur de pan.....	7,00€
Liqueur de cardamome.....	7,00€
Liqueur de litchi.....	7,00€
Liqueur de rosé.....	7,00€
Liqueur de mangue.....	7,00€

Carte des vins

Vins Blancs

	<u>75cl</u>	<u>37,5cl</u>
Bordeaux	24,90€	15,90€
Riesling	26,90€	15,90€
Vin Blanc Indien.....	26,90€	15,90€

Vins Rouges

	<u>75cl</u>	<u>37,5cl</u>
Côtes du Rhône	21,90€	13,90€
Bordeaux	24,90€	14,90€
Beaujolais Village	24,90€	
Buzet Rouge	24,90€	15,90€
Bourgogne Pinot noir	29,90€	15,90€
Pinot noir d'Alsace	29,90€	15,90€
Côte de Bourg	30,00€	17,90€
Médoc	30,00€	17,90€
Vin Rouge Indien.....	28,90€	15,90€

Vins Gris et Rosés

	<u>75cl</u>	<u>37,5cl</u>
Côte de Provence	27,90€	15,90€
Bordeaux	27,90€	15,90€
Buzet rosé.....	19,90€	15,90€
Pinot gris.....	26,90€	14,90€
Vin rosé Indien.....	26,90€	15,90€

Vins en Pichet

	<u>50cl</u>	<u>25cl</u>
Rouge.....	8,90€	5,90€
Rosé.....	8,90€	5,90€
Blanc.....	8,90€	5,90€

APÉRITIFS

Cocktail sans alcool	5,00€
<i>Mélangé de jus de fruits et sirop de rosé, litchi</i>	
Cocktail Taj Mahal	7,00€
<i>Vodka, Martini blanc, liqueur de litchi et mangue, jus d'ananas, sirop de rosé</i>	
Kir Cassis.....	5,00€
Kir Indien.....	5,00€
<i>Vin blanc avec sirop de rosé</i>	
Ricard.....	5,00€
Flute de blanc pétillant.....	6,00€
Martini blanc ou rouge	5,00€
Gin	5,00€
Vodka	5,00€
Whisky	7,50€
Jack Daniel	9,00€
Picon bière	5,50€
Bière Heineken (25cl)	4,50€
Bière Indienne (33cl)	5,50€
1 Verre de vin de table	4,50€

Boissons Indiennes

Lassi nature	5,00€
Lassi salé ou sucré	5,90€
Lassi rose	7,00€
Lassi banane	7,00€
Lassi mangue	7,00€
Lassi miel	7,00€

Boissons Chaude

Cafés

Café.....	2,00€
Café Décaféiné.....	2,00€
Café allongé.....	3,00€
Café au lait.....	3,50€
Café Crème.....	4,00€

Thés et Infusions

Thé au citron.....	3,50€
Thé au gingembre.....	3,50€
Thé indien nature.....	3,50€
<i>Cardamome</i>	
Thé Taj Mahal.....	4,00€
<i>Cardamome, gingembre, laurier.....</i>	
Infusion Verveine.....	3,50€
Infusion verveine Menthe.....	3,50€

Boissons froide non alcoolisées

Ice tea, Limonade, Coca Cola, Light...(33cl).....	3,50€
Jus d'orange, ananas, mangue, pomme...(33cl).....	3,50€
Diabolo.....	3,50€
Perrier : 33cl.....	3,50€
Badoit, Evien : 50cl.....	3,50€
Badoit, Evien : 1L.....	6,50€