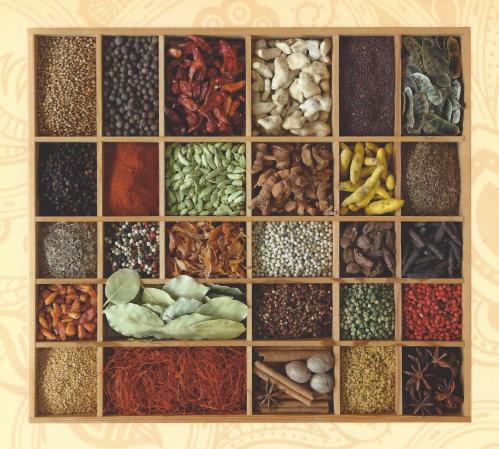


Restaurant

Royal Tandoori

Spécialités Indiennes



Apéritifs	
3: 1/1/	
	5.50€
Digestifs	
	4.50€
	4.50€
	-/
Bieres	
	4.50€
	4.50€
	4.50€
1000	4.90€
2/0/8/	
Consider Site Maison	
Specialite Maison	
-	CUE POSÉ A 50£
YAOURI NATURE, SALE, SUCRE ET MAN	30E ROSE4.50e
Codac This do (HVIIITS	
Sodas Jus de Fruits	
	2 506
	3.50€
3.50€ SCHWEPPES (25d)	3.50€ ANGE, ANANAS3.50€
3.50€ SCHWEPPES (25d)	ANGE, ANANAS3.50€
	ANGE, ANANAS3.50€
3.50€ SCHWEPPES (25d)	ANGE, ANANAS3.50€
3.50€ SCHWEPPES (25d)	(100cl) 5.00€ (50cl) 3.00€
3.50€ SCHWEPPES (25d)	(100cl) 5.00€ (50cl) 3.00€
3.50€ SCHWEPPES (25d)	(100cl) 5.00€ (50cl) 3.00€
3.50€ SCHWEPPES (25d)	(100cl) 5.00€ (50cl) 3.00€
3.50€ SCHWEPPES (25d)	(100cl) 5.00€ (50cl) 3.00€
3.50€ SCHWEPPES (25d)	(100cl) 5.00€ (50cl) 3.00€
3.50€ SCHWEPPES (25d)	(100cl) 5.00€ (50cl) 3.00€
3.50€ SCHWEPPES (25d)	(100cl) 5.00€ (50cl) 3.00€
3.50€ SCHWEPPES (25d)	(100d) 5.00€ (50d) 3.00€
	9: 1/1/

____Entrées____

SALADE MAISON (poulet ou crevettes)	
RAITA Concombres, sauce yaourt aux carottes	
SOUPE (spécialité très fine)	5.00€
Soupe de lenance du soupe de districte du soupe de legante	
BEIGNETS	
	4 506
OIGNONS BHAJIA Lamelles d'oignons marinés dans différentes épices, farine de pois chiches puis fris en beignets	4.50€
PAKORA	4.50€
Beignets de pomme de terre, farine de pois chiches et différentes épices PAKORA AUBERGINES	
PAKORA AUBERGINES	4.50€
SAMOSA LÉGUMES	5.00€
Beignets de différentes légumes	
SAMOSA VIANDES	5.50€
Beignets farcis à la viande hachée POULET PAKORA	6.00£
Beignets farcis au poulet	
CREVETTE PAKORA	7.00€
Beignets farcis au crevettes	10.000
MIX PAKORA	10.00€
Assortiments de beigness (Nabelgine, dignoris, portinte de terre, d'evette et poulee)	
TANDOORIS	
POULET TANDOORI	5.00€
Cuisse de poulet grillé aux épices	
POULET TIKKA	7.50€
Filets de blanc de poulet coupé en dès, macérés aux épices et aromates, cuits en brochette au tandoor CAILLES TANDOORI	9 50 <i>f</i>
Cailles très raffinée, macérée avec un bouquet d'épices et d'aromates, cuite au tandoor	6.50€
SEEKH KABAB	6.00€
Gigot d'agneau haché, en brochette avec oignons, menthe, pincée d'herbes, différentes épices	0.506
AGNEAU TIKKA	9.50€
POISSON TIKKA	8.50€
GAMBAS TANDOORI (spécialité très fine)	19.50€
Gambas longuement macérées dansun bouquet d'épices et d'ormates, cuites au tandoor	
MIXED GRILL Oignons bhajia, pakora, samosa, poulet tikka, agneau, seekh kebab, gambas (pour 2 personnes)	19.00€
orginoris bridgia, parora, samosa, podret tilika, agricad, seekii kebab, garibas (podr 2 personnes)	
————— Pains Maison ————	MA KENTE
	2000
Pain nature, farine complète non levée	2.00€
PARATHA	3.50€
Pain beurré, farine complète non levée	
STUFFED PARATHA	3.00€
Pain beurré, et fourré aux légumes, pâte non levée NAN	2 00€
Pain nature, farine blanche, pâte levée	
NAN ROGHNI	2.50€
Pâte levée de farine blanche, pain beurré	2 506
NAN À L'AIL Pain à l'ail	2.50€
NAN FROMAGE (spécialité du chef)	3.50€
Pain au fromage farine blanche en nâte levée	
KEEMA NAN	5.00€

Pain de farine blanche en pâte levée, fourrée à la viande hachée d'agneau

Pain avec amande et pistache, farine de blé

_ Plats Principaux ____

POUL	ET
------	----

POULET CURRY	10.00€
Curry de poulet movennement énicé	
POULET VINDALOO	11.00€
Curry de poulet avec pomme de terre, relevé BUTTER CHICKEN	11.005
	11.00€
Blanc de poulet grillé au tandoor, cuisiné au curry POULET ÉPINARDS	11.00€
Curry de poulet aux épinards	
POULET AUBERGINE	11.00€
Blanc de poulet désossé avec des aubergines	
Blanc de poulet désossé avec des aubergines POULET SHAHI KORMA	11.50€
Blanc de poulet désossé, noix de cajou, amandes, pistaches POULET TIKKA MASSALA	11,000
	11.90€
Poulet grillé au four, cuisiné au curry moyennement épicé POULET JALFREZI	10.90€
Poulet avec tomate, poivrons, ail, frais, movemment épicé	10.00
POULET MADRAS	10.90€
Blanc de poulet désossé bien épicé	Not be a second of the second
POULET DAL	10.90€
Curry de poulet aux lentilles	

= AGNEAU =

AGNEAU ROGHAN JOSH	12.50€
Curry d'agneau traditionnel	
AGNEUA VINDALOO	12.50€
Curry d'agneau aux pommes de terre, relevé	
AGNEAU ÉPINARDS Curry d'agneau aux épinards	12.50€
AGNEAU CURRY Curry d'agneau relevé	11.90€
AGNEAU SHAHI KORMA	.12.50€
Gigot d'agneau, noix de cajou, amandes, pistaches	
AGNEAU AUBERGINE Curry d'agneau aux aubergines	12.50€
AGNEAU TIKKA MASSALA (spécialité du chef)	.13.50€
Agneau grillé au four cuisiné au curry	
KEEMA MATAR Gigot haché avec petits pois	11.50€
AGNEAU MADRAS Curry d'agneau bien épicé	12.50€
AGNEAU JALFREZI Agneau avec tomates, poivrons, ail frais, moyennement épicé	11 90€
AGNEAU KOFTA ROYAL	12 50€
	12.50€
Boulette d'agneau avec oignons, tomate et crème fraîche	12 506
SEEKH KEBAB MASSALA Agneau haché avec grillé au four tandoor aux épices	12.30€

= POISSONS / CREVETTES =

POISSON SHAHI KORMA	11.50€
Saumon cuit au tandoor avec sauce aux pistaches, amandes, noix de cajou	W. RETTER
POISSON MASALA	11.00€
Curry de poisson assez relevé	> X X X //
CREVETTES SHAHI KORMA	12.50€
Curry de crevettes décortiquées, agrémentées d'une sauce aux noix de cajou, amandes, raisins	
CREVETTES MASSALA	11.50€
Curry de crevettes décortiquées, assez relevées	
CREVETTES VINDALOO	12.50€
Curry de crevettes décortiquées avec pommes de terre et épicés	
CREVETTES AUBERGINE	12.50€
Curry de crevettes décortiquées avec des aubergines	
GAMBAS MASALA (spécialité du chef)	19.00€
Curry de gambas, moyennement épicé	
GAMBAS SHAHI KORMA (spécialité du chef)	20.00€
Gambas cuit au tandoor avec sauce aux pistaches, amandes, noix de cajou (doux)	

_____ Biryani _____

	parées
BIRYANI ROYAL	14.50€
Agneau, poulet et crevettes BIRYANI POULET	11.50€
Poulet désossé avec du riz et différentes épices, sauce séparée BIRYANI AGNEAU	
Agneau désossé, avec du riz et différentes épices, sauce séparée BIRYANI CREVETTES Crevettes décortiquées mijotées avec du riz et différentes épices, sauce séparée	
BIRYANI POISSON	12.50€
Poisson mijoté avec du riz et différentes épices, sauce séparée BIRYANI LÉGUMES	10.00€
Légumes mijotés avec du riz et différentes épices, sauce séparée BIRYANI POULET TIKKA	
Poulet grillé avec du riz et différentes épices, sauce séparée	
Légumes	
BAIGAN BARTHA	
Curry d'aubergines	/9/-11.11\\a\\\\
DAL SAG	
Curry d'épinards aux lentilles indiennes LÉGUMES MAISON	7.00€
Choux-fleurs et pommes de terre avec petits pois DAL MAKHANI	7.00€
Curry de lentilles indiennes OKRA	7.00€
Curry do láquimos typiquoment indien - gembos	
PALAK PANEER. Curry d'épinards au fromage	
Curry d'epinards au fromage ALOO GOBI Pomme de terre et chou-fleur	
MATAR PANEER	7.00€
Curry de petits pois au fromage ROYAL KORMA	10.00€
Légumes à la sauce à base de crème fraîche, amandes, raisins secs et noix de cajou	
Riz Basmati	1118/0000
======================================	
Une variété de riz poussant dans les régions Punjab, d'une qualité extraordinaire et reco	onnue mondialement
Une variété de riz poussant dans les régions Punjab, d'une qualité extraordinaire et reco	onnue mondialement3.50€
Une variété de riz poussant dans les régions Punjab, d'une qualité extraordinaire et reco	onnue mondialement3.50€
Une variété de riz poussant dans les régions Punjab, d'une qualité extraordinaire et reconnication de la company d	onnue mondialement3.50€4.00€
Une variété de riz poussant dans les régions Punjab, d'une qualité extraordinaire et reco	onnue mondialement3.50€4.00€
Une variété de riz poussant dans les régions Punjab, d'une qualité extraordinaire et reconnication de la sample de la samp	onnue mondialement
Une variété de riz poussant dans les régions Punjab, d'une qualité extraordinaire et rece RIZ AU SAFRAN	onnue mondialement3.50€4.00€4.50€
Une variété de riz poussant dans les régions Punjab, d'une qualité extraordinaire et reconnected de riz poussant dans les régions Punjab, d'une qualité extraordinaire et reconnected de sant	onnue mondialement
Une variété de riz poussant dans les régions Punjab, d'une qualité extraordinaire et reconstruction de la passion, mangue, ananas GLACES. RIZ AU SAFRAN	onnue mondialement
Une variété de riz poussant dans les régions Punjab, d'une qualité extraordinaire et reconnected de riz poussant dans les régions Punjab, d'une qualité extraordinaire et reconnected de sant	onnue mondialement
Une variété de riz poussant dans les régions Punjab, d'une qualité extraordinaire et reconnected de riz poussant dans les régions Punjab, d'une qualité extraordinaire et reconnected de riz basmati PEAS PULLAO Riz basmati aux petits pois RIZ KASMIR Riz basmati aux noix de cajou, amandes et raisins secs SORBETS 2 boules, parfum au choix : citron, noix de coco, fruits de la passion, mangue, ananas GLACES 2 boules, parfum au choix : vanille, pistache	onnue mondialement
Une variété de riz poussant dans les régions Punjab, d'une qualité extraordinaire et recent RIZ AU SAFRAN. Riz basmati PEAS PULLAO. Riz basmati aux petits pois RIZ KASMIR. Riz basmati aux noix de cajou, amandes et raisins secs Desserts SORBETS	onnue mondialement
Une variété de riz poussant dans les régions Punjab, d'une qualité extraordinaire et recordinaire et recordina	onnue mondialement
Une variété de riz poussant dans les régions Punjab, d'une qualité extraordinaire et recordinaire et recordina	onnue mondialement
Une variété de riz poussant dans les régions Punjab, d'une qualité extraordinaire et reconstruction de capacité de riz poussant dans les régions Punjab, d'une qualité extraordinaire et reconstruction de capacité de la passant	3.50€ 4.00€ 4.50€ 4.50€ 4.50€
Une variété de riz poussant dans les régions Punjab, d'une qualité extraordinaire et reconsiste de la passion, d'une qualité extraordinaire et reconsiste de la passion, d'une qualité extraordinaire et reconsiste de la passion de la passion, d'une qualité extraordinaire et reconsiste de la passion de la passion de la passion, d'une qualité extraordinaire et reconsiste de la passion de la passion de la passion, d'une qualité extraordinaire et reconsiste de la passion de la passion de la passion, d'une qualité extraordinaire et reconsiste de la passion de la passion, de la passion, d'une qualité extraordinaire et reconsiste de la passion de la passion, de la passion, de la passion, mangue, ananas gualité de la	3.50€ 4.00€ 4.50€ 4.50€ 4.50€ 4.50€
Une variété de riz poussant dans les régions Punjab, d'une qualité extraordinaire et reconstruction de la companyable de	3.50€ 4.00€ 4.50€ 4.50€ 4.50€ 4.50€
Une variété de riz poussant dans les régions Punjab, d'une qualité extraordinaire et reconstruction de la passion punjab, d'une qualité extraordinaire et reconstruction de la passion punjab, d'une qualité extraordinaire et reconstruction de la passion punjab, d'une qualité extraordinaire et reconstruction de la passion punjab, d'une qualité extraordinaire et reconstruction de la passion de la passion punjab, d'une qualité extraordinaire et reconstruction de la passion de la passion punjab punja	3.50€ 4.00€ 4.50€ 4.50€ 4.50€ 4.50€

Menu à 13.00€

Uniquement le midi sauf Samedi, dimanche et jours fériés boisson non comprise

ENTRÉES SAMOSA

Beignets de différents légumes

OU

SALADE MAISON

Aux crevettes ou au poulet

ou

PAKORA AUBERGINES

Beignets d'aubergines, farine de pois chiches avec épices

ACCOMPAGNÉ DE PAIN AU FROMAGE

PLAT

AUBERGINES

Curry d'aubergines

ou

CURRY D'AGNEAU

ou

BUTTER CHICKEN

Poulet grillé au tandoor puis cuisiné au curry

ou

DAL SAG

Lentilles aux épinards

ou

PALAK PANEER

Epinards au fromage

Menu à 9.00€

Uniquement le midi sauf Samedi, dimanche et jours fériés boisson non comprise

Supp. Nan fromage +2€

ENTRÉES SAMOSSA

Beignets de différents légumes

ou

OIGNONS BHAJIA

Beignets d'oignons à la farine de pois chiche, épicés et frits

ou

PAKORA

Beignets de pommes de terre, à la farine de pois chiches

ou

RAITA

Concombres, sauce yaourt aux carottes

PLATS POULET CURRY

Curry de poulet

ou

KEEMA MATAR

Gigot haché avec des petits pois

ou

AUBERGINE

Curry d'aubergines

ou

DAL MAKHANI

Curry de lentilles indiennes

ACCOMPAGNEMENT DU RIZ BASMATI

DESSERTS

SORBET ou DESSERT MAISON

Menu Végétarien à 15.00€

MIDI ET SOIR

ASSORTIMENT SAMOSA SABZI

Beignets de légumes peu épicé

OIGNON BHAJA

Lamelles d'oignons marinés dans des épices variées, farine de pois chiche puis frites en beignets

PAKORA AUBERGINE

Beignets d'aubergines, farine de pois chiches avec épices variées puis frits en beignets

LÉGUMES MAISON

Macédoine de légumes au curry

DALL

Lentilles au beurre légèrement épicées

RAITA

Concombre, tomates, ,oignons, yaourt, peu épicé

RIZ BAMSATI

NAN NATURE

Pain à pâte levée

DESSERTS HALWA

HALITA

Gâteau de semoule

SORBET-GLACE

1 Parfum au choix:

Mangue, citron vert, coco, fruits de la passion, pistache

Menu à 22.00€

MIDI ET SOIR

ENTRÉES

AGNEAU TIKKA

ou

POULET TIKKA

ou

SAMOSSA

Légumes ou à la viande

OU

CAILLES TANDOORI

ACCOMPAGNÉ DE
NAN FROMAGE OU STUFFED PARATHA

PLATS

POULET TIKKA MASALA

Poulet grillé au four puis cuisiné au curry

ou

AGNEAU AUBERGINES

Curry d'agneau avec aubergines

OU

POISSON SHAHI KORMA

Lieu noir cuit au tandoor sauce pistache, amande et noix de cajou

OU

CREVETTES MASALA

Curry de crevettes sauce moyennement épicée

ACCOMPAGNEMENT DU RIZ BASMATI

DESSERT GLACES

PÂTISSERIES MAISON

Menu à 18€

MIDI ET SOIR

ENTRÉES

POULET TANDOORI

ou

SEEKH KABAB

ou

SAMOSA LÉGUMES

ou

OIGNON BAHJIA ou BEIGNETS D'AUBERGINE

ACCOMPAGNÉ DE NAN NATURE OU NAN FROMAGE

PLATS

AGNEAU CURRY

Curry d'agneau sauce légèrement épicée

ou

POULET CURRY

Curry de poulet, sauce légèrement épicée

ou

CURRY D'AUBERGINES

ou

POISSON MASALA

Curry de poisson assez relevé

ou

AGNEAU MADRAS

ou

CURRY DE LENTILLES

ou

OKRA

Légumes indiens, gombos

ACCOMPAGNEMENT DU RIZ BASMATI

DESSERT

GLACES

PÂTISSERIES MAISON

___ Les Vins_

ROUGES			750
		,5CL	
CÔTES DU RHÔNE VILLAGES			
BROUILLY			
SAUMUR CHAMPIGNY			
BOURGUEIL			
MOUTON CADET			
BORDEAUX SUPÉRIEUR			
SAINT-ÉMILION			
CHÂTEAU NEUF DU PAPE			
VIN INDIEN ROUGE	13	3.00€	24.00€
BLANCS			
SANCERRE	// 1// 1/	4.00€	26.00€
VIN DE PAYS D'OC,			
VIV DE LATS D'OC,			.17.000
ROSÉS			
	NVE I		10.000
CÔTES DE PROVENCE			
TAVEL			
BANDOL			
SANCERRE	•••••••••••••••	• • • • • • • • • • • • • • • • • • • •	24.00€
LES VINS EN PICHET	25cl 5	50CI	10001
GROS PLANT VDQS BLANC			
VIN DU PAYS DU GARD ROSÉ			
VIN DU PAYS DU GARD ROUGE	4.00€	7.00€	.12.00€
CHAMPAGNE AOC			
			1274/

12, RUE DU DOCTEUR GOUJON - 75012 PARIS TEL: 01 43 42 02 02