

RESTAURANT KATHMANDU

*Spécialités Indiennes
& Népalaises*

04.75.42.19.65

Sur place/ à Emporter

A notre aimable clientèle .

La cuisine Indienne et Népalaise nécessite un minimum de temps de préparation et de cuisson , le chef travaillant qui plus est avec des produits frais .

Toutes les grillades et pains sont grillés au Tandoor*

Certains plats nécessitent également que la viande ou le poisson soit grillé au Tandoor avant d'être cuit en sauce .

Cela demande donc du temps plus ou moins long selon l'affluence dans le restaurant .

Nous vous remercions donc de bien vouloir nous informer dès votre arrivée si vous êtes limité dans le temps et vous remercions pour votre compréhension

***Le Tandoor** est un four Indien en terre cuite qui sert à cuire le pain et les grillades dont la chaleur se situe entre 400° et 700 ° .

Pour toute allergie ou intolérance notamment au lactose
(présent dans la majorité des préparations Indiennes / Népalaises)
Merci d'en informer la personne au service afin qu'il elle puisse vous guider lors de votre commande



ENTREES NEPALAISES

SOUPE HIMALAYA..... 7.00 €
(Lamelles de poulet, agneau, champignons ,gingembre ,poivrons et pâtes.)

SALADE KATHMANDU..... 8.00 €
(Concombre ,tomate,maïs, fromage-, oeuf ,salade ,spécialité du chef.)

ALOO BHAREKO..... 7.50 €
(Pommes de terre cuites à l'eau et fourrées au fromage , coriandre et cumin.)

PLATS NEPALAIS

TARKARI KATHMANDU..... 9.50 €
()

DAAL KATHMANDU..... 9.50 €
(Traditionnel curry de lentilles Népalais

KUKHURA KO KHUTA..... 12.50 €
(blancs de poulet dans une sauce curry traditionnelle Népalaise.)

KHASHI KO MASU..... 13.50 €
(Dés d'agneau,dans une sauce curry traditionnelle Népalaise.)

THALI KATHMANDU..... 16.00 €
(Plat traditionnel Népalais avec curry de lentilles ,épinards, hachés ,légumes.
et viande au choix poulet ou vegetarian

CHAW CHAW KATHMANDU..... 13.00 €
(Pâtes mélangées avec poivron , oeuf, poulet , agneau oignons, champignons
et fromage ,spécialité du chef.)

MAGRET DE CANARD..... 17.00 €
(Magret de canard cuit à feu doux puis tranché en morceaux dans une sauce curry
avec gingembre , poivrons , tomates , et coriandre .).

ENTREES INDIENNES

RAÏTA	5.50 €
(Dés de concombre et tomate dans du yaourt nature .)	
DAAL SOUPE	6.50 €
(Soupe de lentilles avec fromage et coriandre fraîche .)	
SAMOSSA LEGUMES	6.50 €
(Feuilleté de pommes de terre et petits pois, coriandre et ses épices .)	
AUBERGINES PAKORA	6.00 €
(Beignets d'aubergines à la farine de pois chiche .)	
....	
OIGNONS BHAJA	6.00€
(Beignets d'oignons à la farine de pois chiche .)	
MIXED PAKORA	6.50 €
(Cocktail de beignets de légumes à la farine de pois chiche .)	
JINGA PAKORA	8.00 €
(Beignets de crevettes à la farine de pois chiche .)	
POULET TANDOORI	8.50 €
(Cuisse de poulet marinée dans une sauce au yaourt avec épices.) puis grillé au tandoor .)	
MALAI POULET TIKKA	9.00 €
(Blanc de volaille mariné dans une sauce au yaourt avec épices puis grillé au tandoor .)	
AGNEAU BARA KEBAB	9.50 €
(Jarret d'agneau mariné dans une sauce au yaourt avec épices puis grillé au tandoor .)	
AGNEAU TIKKA	10.00€
(Dés d'agneau mariné dans une sauce au yaourt avec menthe fraîche, citron ,épices .)	
SEEKH KEBAB	10.00 €
(Dés d'agneau mariné dans une sauce au yaourt avec épices puis grillé au tandoor .)	
SAUMON TIKKA (label rouge Ecosse)	12.00 €
(Saumon mariné dans une sauce au yaourt avec de la menthe fraîche , citron et épices)	
TANDOORI GAMBAS	16.00 €
(Gambas marinées puis grillé au tandoor .)	
MIXED GRILL	17.00 €
(Assortiment de poulet , saumon, agneau et gambas marinés puis grillé au tandoor .)	

PLATS INDIENS

Tous les plats Indiens sont à base de sauce curry. La sauce curry est composée de tomates fraîches , oignons ,ail , gingembre et épices parfumées telles que la coriandre, la cannelle, le cumin, la cardamome.... Les plats ne sont pas épicés (pimentés) sauf mention contraire. Si vous avez l'habitude de manger (pimenté) merci de l'indiquer lors de la commande .

POISSON

ROYAL SAUMON HARA (label rouge Ecosse) 13.50 €

(Filet de saumon mariné au yaourt ,épices et menthe fraîche grillé au tandoor puis préparé dans une sauce curry avec menthe fraîche et épices .)

GAMBAS A L'INDIENNE 16.50 €

(Gambas décortiquées et servies dans une sauce curry moyennement épicée .)....

CREVETTES MASALA 13.00 €

(Crevettes cuites et servies dans une sauce curry moyennement épicée .)

.... (Spécialité de Madras)

POISSON BENGALI (label rouge Ecosse) 13.00 €

(Filet de saumon dans une sauce curry avec ail , gingembre et coriandre fraîche)

POULET

TIKKA MASALA 12.50 €

(Blancs de poulet marinés au yaourt et épices, puis grillés au tandoor et cuits dans une sauce curry avec poivrons et crème fraîche .)

BUTTER POULET 12.50 €

(Blancs de poulet grillés au tandoor puis cuits dans une sauce curry avec du beurre , jus de citron poivre , rapé de coco et crème fraîche .).

POULET KORMA 13.00 €

(Blancs de poulet ,dans une sauce curry avec crème fraîche , rapé de coco et fruits secs .)

POULET SAAGWALA 12.50 €

(Blancs de poulet et épinards hachés dans une sauce curry.)

POULET KARAHY 12.50 €

(Blancs de poulet ,dans une sauce curry légèrement épicée avec poivrons , tomate , gingembre et coriandre (spécialité du Penjab).

POULET MADRAS 12.50 €

POULET DALL 12.50 €

POULET VINDALOO 13.00 €

AGNEAU

AGNEAU KARAHI GOSHT 13.00 €

(Dés d'agneau dans une sauce curry légèrement épicée avec poivrons , tomates , gingembre Spécialité du Penjab).....

AGNEAU KEEMA KHUMBA MASALA 13.50 €

(Curry de viande d'agneau hachée et champignons).....

AGNEAU KOFTA SHAHI KORMA 13.50 €

(Boulettes d'agneau grillées au tandoor puis fourrées au fromage et cuites dans une sauce curry avec crème fraîche ,rapé de coco et fruits secs Spécialité du chef .).....

AGNEAU SAAGWALA 13.00 €

(Dés d'agneau et épinards hachés dans une sauce curry.)

AGNEAU TIKKA MASALA 13.50 €

(Dés d'agneau marinés au yaourt et épices puis grillés au tandoor et cuits sans une sauce curry avec poivrons et crème fraîche

TANGRI KARELA 14.00 €

(Jarret d'agneau mariné au yaourt et épices puis grillés au tandoor et servit dans une sauce curry avec poivrons gingembre et coriandre fraîche . Spécialité du chef.).....

AGNEAU MADRAS 12.50 €

AGNEAU VINDALOO 13.00 €

BIRYANI

AGNEAU BIRYANI 14.50 €

(Riz avec de la viande d'agneau , des épices ,raisins ,noix de cajou et râpé de coco)

POULET BIRYANI 13.50 €

(Riz avec de la viande de poulet, des épices ,raisins ,noix de cajou et râpé de coco)

CREVETTES BIRYANI 14.50 €

(Riz avec des crevettes , des épices ,raisins ,noix de cajou et râpé de coco).....

LEGUMES BIRYANI 12.50 €

(Riz avec des légumes , des épices ,raisins ,noix de cajou et râpé de coco).....

KATHMANDU ROYAL SAHAHI BIRYANI 17.00 €

(Riz avec poulet , crevettes ,agneau , des épices ,raisins ,noix de cajou et râpé de coco).....

ACCOMPAGNEMENTS

RIZ AU SAFRAN..... 3.50 €
(riz basmati cuit à l'étuvée avec du beurre et safrané).....

KASHMIRI PULAO..... 5.00 €
(riz basmati cuit à l'étuvée avec du beurre et safrané et parsemé de fruits secs)...

MATTAR PULAO 4.50 €
(riz basmati cuit à l'étuvée avec du beurre et safrané accompagné de petits pois).

RIZ OIGNONS MASALA..... 5.00 €
(riz basmati cuit à l'étuvée avec du beurre , safrané accompagné d'oignons ,épices)

LEGUMES

BAÏGAN BHARTA..... 10.50 €
(Aubergines grillées au tandoor , puis hachées et cuites dans une sauce curry avec crème fraîche).....

LEGUMES SHAHI KORMA..... 11.00 €
(Assortiment de légumes dans une sauce curry avec crème fraîche , rapé de coco et fruits secs).....

MATTER PANEER..... 12.00 €
(Petits pois et fromage indien fait maison dans une sauce curry avec crème fraîche).....

PALAK PANEER..... 12.00 €
(Epinards hachés et fromage indien fait maison dans une sauce curry avec crème fraîche).....

PANEER BHURGI..... 13.00 €
fromage indien fait maison dans une sauce curry avec crème fraîche).....

CHANA MASALA..... 10.50 €
.pois chiche dans une sauce curry

PAINS INDIENS

NAN	3.00 €
(Galette de farine de blé).....	
CHEESE NAN	4.00 €
(Galette de farine de blé fourrée au fromage)	
CHEESE NAN ÉPICÉ	4.50 €
(Galette de farine de blé fourrée au fromage, piment vert , ail et gingembre.....	
CHEESE CARLIC NAN	4.50 €
(Galette de farine de blé fourrée au fromage saupoudré d'ail frais)	
CARLIC NAN	4.00 €
(Galette de farine de blé)	
CHEESE NAN	4.00 €
(Galette de farine de blé fourrée au fromage)	
CHAPATI	4.00 €
(Galette de farine de blé complet)	

DESSERTS

PISTA KULFI: Glace Indienne faite Maison au lait , pistache , cardamone et safran avec un filet de sirop de rose	5.00 €
COCO KULFI:	4.00 €
Glace Indienne faite Maison au lait , noix de coco, cardamone, cannelle , avec un filet de sirop de rose	
HALWA INDIENNE : (Gâteau à base de semoule).	4.00 €
HOT GULAB JAMUN : Nature / flambé au Rhum 4.00 € / 5.00 € (Boules à base de farine de lait préparées dans un un sirop de sucre et sirop de rose)	
GLACE / SORBET :	4.00 €
2 boules au choix : Chocolat , Pistache, Coco , Vanille, Mangue , Citron , Framboise.....	
MANGO ICE CREAM : Boule de vanille avec un coulis de mangue	4.00 €
NAN CHOCOLAT : Galette de farine de blé fourrée à la pâte à tartiner.....	4.00 €

FORMULE THALI

UNIQUEMENT LE MIDI DU LUNDI AU VENDREDI SAUF JOURS FÉRIÉS

13.00 €

La formule THALI est servie dans un plateau traditionnel indienne est composée de :

NAN NATURE ou FROMAGE

ALOO PAKORA OU RAÏTA :

(Beignets de pomme de terre à la farine de pois chiche) ou (dés de concombres tomates dans du yaourt)

DAAL TARKA : (Traditionnel curry de lentilles)

BUTTER POULET :(Blancs de poulet grillé au tandoor puis cuits dans une sauce curry avec du beurre , jus de citron , poivre , rapé de coco et crème fraîche)

RIZ BASMATI SAFRANÉ EPINARDS HACHÉS

MENU ENFANT

JUSQU' A 10 ANS

12.50 €

PLAT AU CHOIX :

(Servis avec du riz basmati safrané)

POULET KORMA

(Blancs de poulet dans une sauce curry avec crème fraîche , rapé de coco et fruits secs .)

MALAI POULET TIKKA

(Blanc de poulet marinés dans une sauce au yaourt avec épices , puis grillés au tandoor)

DESSERT AU CHOIX

GLACE / SORBET : 1 boules au choix :

Chocolat , Pistache, Coco , Vanille, Mangue , Citron , Framboise

MENU

UNIQUEMENT LE MIDI DU LUNDI AU VENDREDI SAUF JOURS FÉRIÉS

15,00 €

ENTRÉE AU CHOIX :

(Servie avec un nan au nan fromage)

RAITA

(Dés de concombres et tomates dans du yaourt nature)

MIXED PAKORA

(Cocktail de beignets de légumes à la farine de pois chiche.)

PLAT AU CHOIX :

(Servis avec du riz basmati safrané)

POULET TIKKA MASALA

- blancs de poulet marinés au yaourt et épices puis grillés eu tandoor et cuits dans une sauce curry avec poivrons

POULE SAAGWALA

(blancs de poulet et épinards hachés dans une sauce curry)

LEGUMES SHAHI KORMA

(Assortiment de légumes dans une sauce curry avec crème fraîche , rapé de coco et fruits secs).

DESSERT AU CHOIX :

HALWA INDIENNE : (Gâteau à base de semoule)

GLACE / SORBET : 2 boules au choix : Chocolat , Pistache, Coco , Vanille, Mangue , Citron , Framboise

MENU

MIDI & SOIR

21.00 €

ENTRÉE AU CHOIX :

(Servie avec un nan au choix)

POULET TANDOORI

(Cuisse de poulet marinée dans une sauce au yaourt avec épices , puis grillée au tandoor)

SAMOSSA LEGUMES

(Feuilleté de pommes de terre et petits pois , coriandre et ses épices .)

MIXED PAKORA

(Cocktail de beignets de légumes à la farine de pois chiche.)

PLAT AU CHOIX :

(Servis avec du riz basmati safrané)

AGNEAU KEEMA KHUMBA MASALA

(Curry de viande d'agneau hachée et champignons)

BUTTER POULET

(Blancs de poulet grillé au tandoor puis cuits dans une sauce curry avec du beurre , jus de citron, poivre rapé de coco et crème fraîche).

LEGUMES SHAHI KORMA

(Assortiment de légumes dans une sauce curry avec crème fraîche , rapé de coco et fruits secs).

DESSERT AU CHOIX :

HALWA INDIENNE : (Gâteau à base de semoule)

HOT GULAB JAMUN : (Boules à base de farine de lait préparées dans un un sirop de sucre et sirop de rose .)

GLACE / SORBET : 2 boules au choix : Chocolat , Pistache, Coco , Vanille, Mangue , Citron , Framboise

MENU NEPALAIS

MIDI & SOIR

23.00 €

ENTRÉE AU CHOIX :

(Servie avec un nan au choix)

SOUPE HIMALAYA

(Lamelles de poulet , agneau , champignons , gingembre , poivrons et pâtes)

SALADE KATHMANDU

(Concombre , tomate, maïs , fromage , oeuf , salade.)

ALOO BHAREKO

(Pommes de terre cuites à l'eau et fourrées au fromage , coriandre et cumin)

PLAT AU CHOIX :

(Servis avec du riz basmati safrané)

KUKHURA KO KHUTA

(Cuisse ou blancs de poulet dans une sauce curry traditionnelle Népalaise).

KHASHI KO MASU

(Dés d'agneau dans une sauce curry dans une sauce curry traditionnelle Népalaise.).

TARKARI KATHMANDU

(Assortiment de légumes cuits dans une sauce curry traditionnelle Népalaise).

DESSERT AU CHOIX

MENU

MIDI & SOIR

24.00 €

ENTRÉE AU CHOIX :

(Servie avec un nan au choix)

MALAI POULET TIKKA

(Blancs de volaille marinés dans une sauce au yaourt avec épices puis grillés au tandoor.)

SEEKH KEBAB

(Dés d'agneau marinés dans une sauce au yaourt avec épices puis grillés au tandoor.)

SAUMON TIKKA (label rouge)

(Saumon mariné dans une sauce au yaourt avec menthe fraîche , citron et épices.)

PLAT AU CHOIX :

(Servis avec du riz basmati safrané)

AGNEAU KOFTA SHAHI KORMA

(Boulettes d'agneau grillées au tandoor puis fourrées au fromage et cuites dans une sauce curry avec crème fraîche ,rapé de coco et fruits secs Spécialité du chef .).

POULET BIRYANI

(Riz avec de la viande de poulet , des épices , raisons , noix de cajou et rapé de coco .).

POISSON BENGALI (label rouge écossé)

(filet de saumon dans une sauce curry avec ail , gingembre et coriandre fraîche).

DESSERT AU CHOIX :

HALWA INDIENNE : (Gâteau à base de semoule)

HOT GULAB JAMUN : (Boules à base de farine de lait préparées dans un un sirop de sucre et sirop de rose .)

GLACE / SORBET : 2 boules au choix : Chocolat , Pistache, Coco ,Vanille, Mangue , Citron , Framboise

PISTA KULFI: Glace Indienne faite Maison au lait , pistache, cardamone et safran avec un filet de sirop de rose

MENU DEGUSTATION

MIDI & SOIR

33.00 €

APÉRITIF : KIR

MIXED ENTRÉE COMPOSÉE DE :

(Servie avec un nan au choix)

SAMOSSA FROMAGE

(Feuilleté fourré au fromage, épices , ail , coriandre)

MALAI POULET TIKKA

(Blancs de volaille marinés dans une sauce au yaourt avec épices puis grillés au tandoor.)

SEEKH KEBAB

(Dés d'agneau marinés dans une sauce au yaourt avec épices puis grillés au tandoor.)

SAUMON TIKKA (label rouge)

(Saumon mariné dans une sauce au yaourt avec menthe fraîche, citron , épices)

PLAT AU CHOIX :

(Servis avec du riz basmati safrané)

NOIX DE SAINT JACQUES AUX 4 EPICES

(noix de St Jacques cuites à feu doux dans une sauce curry avec du beurre , des épices et un peu de crème fraîche)

MAGRET DE CANARD MASALA

(Magret de canard cuit à feu doux puis tranchés en morceaux dans une sauce curry avec gingembre , poivrons , tomates et coriandre

THALI AGNEAU OU POULET

(Plat traditionnel Népalais avec curry de lentilles , épinards hachés , légumes et viande au choix POULET OU AGNEAU .)

DESSERT AU CHOIX :