

## Vins

37,5cl      75cl

### VINS ROUGES AOP

COTES DU RHONE .....	12.00€	20.00€
BORDEAUX .....	12.00€	20.00€
BROUILLY Château de Corcelles .....	13.00€	24.00€
SAUMUR CHAMPIGNY Les Chanteraines.....	12.00€	21.00€
SAINT-NICOLA DE BOURGEUIL Cuvée du Vieux Pressoir .....	14.00€	26.00€
VINS INDIENS .....	14.00€	26.00€



### VINS ROSES AOP

COTES DE PROVENCE .....	12.00€	20.00€
TAVEL .....	14.00€	24.00€
VINS INDIENS .....	14.00€	26.00€

### VINS BLANCS AOP

MUSCADET La Hulette.....	12.00€	18.00€
CHARDONNAY Bourgogne Côte Chalonnaise.....	13.00€	23.00€

### PICHET

Vin de table français .....	25 cl 4.00€	50 cl 6.00 €	100 cl 9.00€
-----------------------------	-------------	--------------	--------------

### CHAMPAGNE

CHAMPAGNE BRUT .....	49.00€
----------------------	--------

## Digestifs

CALVADOS, COGNAC .....	5.00€
GET 27 .....	5.00€
ARMAGNAC .....	5.00€
INDIENNE LIQUEUR .....	5.00€

## Restaurant

# Le Punjab

Spécialités Indiennes et Pakistanaises



Tél: 01 39 70 73 09

## Apéritifs

KIR CASSIS	5.00€	GIN	6.00€
KIR ROYAL	7.50€	VODKA	6.00€
MARTINI ROUGE OU BLANC	6.00€	JOHNNY WALKER RED LABEL, J&B	7.00€
RICARD ou PASTIS 51	6.00€	JACK DANIEL	7.50€
PORTO ROUGE	6.00€	CHIVAS REGAL	7.50€
AMERICANO	6.00€	COUPE DE CHAMPAGNE	7.50€

## Bières

HEINEKEN, 1664 (25cl)	4.00€
BIERE INDIENNE (33cl)	5.00€
CARLSBERG (33cl)	5.00€

## Boissons Fraîches

COCA-COLA, ZERO (33cl)	4.00€
FANTA, 7UP (33cl)	4.00€
PERRIER, ICE-TEA, SCHWEPES (25cl)	3.50€
ORANGINA (25cl)	3.50€
JUS D'ORANGE, JUS D'ANANAS (33cl)	4.00€
JUS DE MANGUE, PASSION (33cl)	4.00€
JUS DE POMME, LITCHI (33cl)	4.00€
EVIAN, SAN PELLEGRINO (50cl)	3.00€
EVIAN, SAN PELLEGRINO (100cl)	5.00€

## Boisson Chaudes

THÉ A LA CARDAMOME	3.50€
THÉ A LA MENTHE	3.50€
THÉ JASMIN	3.50€
CAFÉ, DÉCAFÉINÉ	2.00€
INFUSION	3.50€

## Cocktails

<b>AVEC ALCOOL</b>	
KAMA SUTRA	8.00€
Rhum blanc et brun, jus d'ananas, passion, sirop ginger	
BANDIT QUIEN	8.00€
Rhum blanc et cointreau avec batida de coco, jus de passion	
MOJITO	8.00€
Rhum blanc, citron vert, feuilles de menthe, sirop de canne, eaux gazeuses	

<b>SANS ALCOOL</b>	
MOJITO	7.00€
Citron vert, feuilles de menthe, sirop de canne, eau gazeuses	
ANARCALI	7.00€
Mangue, passion, ananas, sirop de rose	

## Boissons Indiennes

Boisson à base de yaourt

LASSI (Nature, salé ou sucré)	4.00€
LASSI (Banane, mangue, rose, coco, amande)	5.00€

## Menu Midi Express 12.50€

Servi le midi uniquement, sauf le week-end et jours fériés

### Plat au Choix

**Poulet Madras** Curry de poulet avec sauce madras relevée  
**ou Boeuf Curry** Curry de boeuf traditionnel  
**ou Keema Matar** Gigot de boeuf haché avec des petits pois  
**ou Dal** Curry de lentilles aux épices  
Servi avec riz basmati et cheese nan

### Dessert au Choix

**Halwa** Gâteau de semoule  
**ou Salade de Fruits ou Café**

## Menu Thali Végétarien 13.50€

Servi le midi uniquement, sauf le week-end et jours fériés

### Samosa Légumes

Chausson fourré aux légumes aux épices  
**+ Aloo Pakora** Beignets de pomme de terre et épices  
**+ Nan Fromage**  
**+ Baingan Bartha** Caviar d'aubergines  
**+ Dall** Curry de lentilles aux épices  
**ou Palak Panir** Curry d'épinards au fromage  
**Riz Nature** Riz basmati naturellement parfumé

### Dessert au Choix

**Halwa ou Gulab Jamun ou Café**

## Menu Thali Kashmiri 14.90€

Servi le midi uniquement, sauf le week-end et jours fériés

### Poulet Tandoori

Cuisse de poulet mariné et grillé au four tandoor et épices  
**+ Samosa Légumes** Chausson fourré aux légumes aux épices  
**+ Nan Fromage**  
**+ Poulet Masala** Curry de poulet une eu épicé  
**+ Keema Matar** Gigot de boeuf haché avec des petits pois  
**+ Riz Nature** Riz basmati nature parfumé

### Dessert au Choix

**Halwa ou Salade de Fruits ou 1 Boule de Glace ou Café**

## Menu Rani 20.00€

Servi le midi et soir

### Entrée au Choix

#### Poulet Tandoori

Cuisse de poulet marinée et grillée au four tandoor et épices variées

#### ou Samosa Légumes

Chausson fourré aux légumes aux épices

#### ou Seekh Kebab

Gigot d'agneau haché cuit en brochette avec oignons, menthe et épices

Servis avec

Nan Nature ou Nan Fromage

### Plat au Choix

#### Poulet Madras

Curry de poulet façon traditionnel

#### ou Agneau Curry

Curry d'agneau traditionnel

#### ou Boeuf Massala

Morceaux de boeuf désossés au curry

#### ou Baingan Bartha

Caviar d'aubergines

Servis avec riz basmati

### Dessert au Choix

Halwa ou Gulab Jamun

ou Kulfi ou Café

## Menu Raja 24.00€

Servi le midi et soir

### Entrée au Choix

#### Poulet Tikka

Morceaux de poulet marinés et grillés au four tandoor et épices variées

#### ou Poisson Tikka

Filet de poisson mariné, grillée au four tandoor et épices variées

#### ou Samosa Viande

Chausson fourré au viande haché et épices

Servis avec

ou Nan Fromage ou Nan Garlic

### Plat au choix

#### Agneau Madras

Curry avec sauce madras relevée

#### ou Crevettes Masala

Curry de crevettes décortiquées, peu relevée

#### ou Poisson Curry

Curry de poisson traditionnelle

#### ou Poulet Kofta Kashmiri

Boulette de poulet, noix de coco et crème fraîche

Servis avec riz basmati

### Dessert au Choix

Halwa ou Gulab Jamun

ou Glaces ou Kulfi

## Menu Enfant (-10 ans) 12.50€

Servi le midi et soir

## Entrées - Starters

### SALADES - SALADS 8€

**SALADE ROYAL** Salade verte, morceaux de poulet, concombres, tomates, maïs, olives, emmental

**SALADE CREVETTES** Salade verte, crevettes, concombres, tomates

**SALADE MAISON** Salade verte, thon, avocat, tomates, olives, cornichons

**RAITA** Yaourt au concombre, tomate et à la carotte râpée

5.00€

### SOUPE - SOUP 6€

**DALL SOUPE** Soupe de lentilles indiennes

### GRILLADE- GRILL 8.50€

**POULET TANDOORI** Cuisse de poulet aux épices et grillées au four tandoor

**POULET TIKKA** Blanc de poulet coupé en dés avec différentes épices cuits en brochette au four tandoor

**SEEKH KABAB** Viande hachée d'agneau, cuit en brochette avec des oignons, de la menthe, différentes épices

**AGNEAU TIKKA** Gigot d'agneau désossé, légèrement mariné aux épices et cuit au tandoor

**POISSON TIKKA** Filet de poisson mariné, grillée au four tandoor

**RESHMI KEBAB** Poulet haché cuit en brochette avec oignon, crème fraîche et noix de coco

**GAMBAS TANDOORI** Gambas marinées, grillées aux épices et cuit au tandoor

**MIX GRILL (Pour 1 personne)** Poulet tikka, agneau tikka, poisson tikka et seekh kabab

**MIX GRILL (Pour 2 personnes)** Poulet tikka, agneau tikka, poisson tikka et seekh kabab

17€

14€

22€

### BEIGNET - FRITTER 6€

**SAMOSA LÉGUMES** Chausson fourré aux légumes aux épices

**SAMOSA VIANDES** Chausson fourré au viande haché et épices

**ALOO PAKORA** Beignets de pommes de terre

**BAINGAN PAKORA** Beignets d'aubergines, différentes épices

**OIGNON PAKORA** Beignets d'oignons et différentes épices

**POULET PAKORA** Beignets de poulet et différentes épices

**MIX BEIGNETS (Pour 1 personne)** Beignets d'oignons, aubergines, pomme de terre et samossa

**MIX BEIGNETS (Pour 2 personnes)** Beignets d'oignons, aubergines, pomme de terre et samossa

7€

14€

### PAINS MAISON - BREAD

**NAN AU FROMAGE** Galette de farine de blé fourrée au fromage

**NAN LÉGUMES** Galette de farine de blé aux légumes

**NAN KEEMA** Galette de farine de blé à la viande hachée

**NAN À L'AIL** Galette de farine de blé et à l'ail

**NAN NATURE** Galette de farine de blé légèrement levée

**CHAPATTI** Galette de farine complète

**NAN GARLIC FROMAGE** l'ail et fromage

**NAN FROMAGE MIEL** fromage et au miel

**NAN TIKKA** Galette de farine de blé et poulet tikka grillé

3.50€

4.00€

5.00€

4.00€

2.00€

2.00€

5.00€

5.00€

5.00€



## Plats - Main Dishes

### POULET - CHICKEN 12€

(Servi sans riz)

- POULET CURRY** Curry de poulet façon traditionnelle
- POULET MADRAS** Curry de poulet avec sauce madras relevée
- POULET SHAHI KORMA** Curry de poulet aux noix de cajou, amandes, raisins secs et crème fraîche
- POULET GINGER** Curry de poulet aux gingembres
- POULET VINDALOO** Morceaux de poulet aux pommes de terre et des épices
- POULET PALAK** Curry de poulet aux épinards et des épices
- POULET AUBERGINE** Curry de poulet avec caviar d'aubergine et des épices
- KOFTA KASHMIRI** Boulette de poulet, noix de coco et crème fraîche
- POULET KASHMIRI** Curry de poulet avec noix de coco et crème fraîche
- POULET CHUTNEY** Curry de poulet au chutney de mangue et poivron (sucré, salé)



### AGNEAU - LAMB 13€

(Servi sans riz)

- AGNEAU CURRY** Curry d'agneau traditionnelle
- AGNEAU MADRAS** Gigot d'agneau avec sauce madras relevée
- AGNEAU KORMA** Gigot d'agneau, amandes, pistaches et crème fraîche
- AGNEAU VINDALOO** Curry d'agneau aux pommes de terre assez relevé
- AGNEAU PALAK** Dés d'agneau aux épinards, crème fraîche avec du beurre
- AGNEAU AUBERGINES** Curry d'agneau aux caviar d'aubergines
- AGNEAU GINGER** Curry d'agneau aux gingembres
- AGNEAU KASHMIRI** Curry d'agneau avec noix de coco et crème fraîche
- AGNEAU CHUTNEY** Curry d'agneau au chutney de mangue et poivron (sucré, salé)



### SPÉCIALITÉS 16€

Servie avec du riz

- POULET TIKKA MASALA**  
Blanc de poulet grillé au four "Tandoor" puis cuisiné aux poivrons, parfumé aux différentes épices
- POULET JALFREZI**  
Lamelle de poulet grillé au four "Tandoor" puis cuisiné aux oeufs, parfumé aux différentes épices
- BUTTER CHICKEN**  
Blanc de poulet grillé au four "Tandoor" puis cuisiné à la crème fraîche (plat parfumé)
- AGNEAU TIKKA MASALA**  
Morceaux d'agneau grillé au four "Tandoor" puis cuisiné aux poivrons, parfumé aux différentes épices
- AGNEAU KARAH** Spécialité du chef
- POULET KARAH** Spécialité du chef



### LEGUMES - VEGETABLES 8.50€

(Servi sans riz)

- BAINGAN BARTHA** Caviar d'aubergines et aux épices
- DAL** Curry de lentilles aux épices
- PALAK PANIR** Curry d'épinards au fromage et crème fraîche aux différentes épices
- MATAR PANIR** Curry de petits pois et fromage et crème fraîche
- ALOU PALAK** Curry d'épinards, pomme de terre et épices variées



### BOEUF - BEEF 12€

(Servi sans riz)

- BOEUF CURRY** Curry de boeuf traditionnelle
- BOEUF KORMA** Délicat mélange de boeuf, amandes, pistaches et crème fraîche
- BOEUF VINDALOO** Curry de boeuf aux pommes de terre
- BOEUF PALAK** Dés boeuf aux épinards, crème fraîche avec du beurre
- BOEUF CHUTNEY** Curry de boeuf au chutney de mangue et poivron (sucré, salé)
- BOEUF KASHMIRI** Curry de boeuf avec noix de coco et crème fraîche
- KEEMA MATAR** Gigot de boeuf haché avec des petits pois



### FRUITS DE MER - FISH 13€

(Servi sans riz)

- CREVETTES KORMA** Curry de crevettes décortiquées au sauce de noix de cajou et crème
- CREVETTES MASALA** Curry de crevettes décortiquées, assez relevé
- POISSON KORMA** Curry de poisson grillé avec sauce de noix de cajou et crème
- POISSON MASALA** Curry de poisson mijoté au sauce traditionnelle, relevé
- GAMBAS MASALA** Gambas grillées au four, préparées avec sauce peu épicée
- KAMA SUTRA SHAHI KORMA**  
Curry de gambas grillées, noix de cajou, amandes, pistaches, raisins secs et crème

18€

18€

### BIRYANI

- BIRYANI POULET** Poulet désossé, mijoté avec du riz basmati
- BIRYANI AGNEAU** Agneau désossé, mijoté avec du riz basmati
- BIRYANI BOEUF** Boeuf désossé, mijoté avec du riz basmati
- BIRYANI CREVETTES** Crevettes décortiquées, mijoté avec du riz basmati
- BIRYANI GAMBAS** Gambas grillées, mijoté avec du riz basmati
- BIRYANI LÉGUMES** Différents légumes mijoté avec du riz basmati
- BIRYANI ROYAL**  
Morceaux de poulet, agneau et crevettes mijoté avec du riz basmati et accompagné d'une sauce au curry

12€

15€

14€

15€

18€

12€

16€



### RIZ BASMATI - RICE

- RIZ BASMATI** Riz préparé traditionnellement légèrement parfumé à la cardamome
- RIZ KASHMIRI** Riz basmati avec des fruit secs
- RIZ PULLAO** Riz basmati avec des petits pois

4.00€

5.00€

5.00€



### DESSERTS 5.50€

- KULFI** "Glace Maison" à la pistache
- HALWA** Gâteau de semoule "Maison"
- GULAB JAMUN** Boulette à base de blé et de lait écrémé, sucré moelleux au sirop de cannelle
- SALADE DE FRUITS FRAIS** Mélange de fruits fraise
- GLACE** ou **SORBET** Vanille, coco, chocolat, pistache, fraise, mangue, passion, citron
- CAFE LIEGEOISE**
- CHOCOLAT LIÉGEOISE**
- DAME BLANCHE**
- BANANA SPLIT**
- COLONEL**

6.50€

6.50€

6.50€

7.50€

6.50€

