

Restaurant

LE PALAIS DU TAJ MAHAL

Spécialités indiennes



Ouvert du lundi au dimanche

De 11h00 à 14h30 - De 18h00 à 23h00

Fermé le mardi

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 : DESSERT OU CAFÉ :

Chicken curry

Morceaux de blanc de poulet préparé
avec une sauce curry

Fish curry indian

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

Mix légumes

Assortiment de légumes cuisiné
dans une sauce maison

Deux boules de glace

Vanille, chocolat, fraise,
café, citron

Tous les plats sont accompagnés
de riz basmati nature

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

Morceaux de blanc de poulet préparé
avec une sauce curry

Dhal makhani

Lentilles indiennes mijotées au beurre indien

Boeuf vindalou

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

Tous les plats sont accompagnés
de riz basmati nature

DESSERT OU CAFÉ :

Pâtisserie

ou
Café

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

UN PLAT 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

DESSERT AU CHOIX :

Pâtisserie

Deux boules de glace

Vanille, chocolat, fraise, café, citron

Tous les plats sont accompagnés de riz basmati nature

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

Cuisse de poulet mariné dans une sauce aux épices mélangées et grillé au four tandoori

Nan au Fromage

UN PLAT AU CHOIX :

Chicken curry

Morceaux de blanc de poulet préparé avec une sauce curry

Beef palak

Morceau 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

Deux boules de glace

vanille, chocolat, fraises, café, citron

8.90€

MENU ENFANT

Poulet Tikka servi avec riz basmati ou 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

Beignets de filet de poulet à base de
farine de pois chiche

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

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 mariné dans
une sauce aux épices grillé au four tandoori

Nan à l'ail

UN PLAT AU CHOIX :

Chicken Japuri

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, poudre
d'amande et de coco, épices douces et
légèrement sucrées

Praw japuri

Crevettes décortiquées,
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 ou Kulfi

Deux boules de glace

Vanille, chocolat, fraise,
café, citron

ENTRÉES FROIDES

Raïta	6,90€
<i>Yaourt, tomates, concombre, carottes</i>	
Salade de poulet	10,90€
<i>Salade verte, tomates, coignons grillé, poulet, sauce salade</i>	
Salade de poisson	10,90€
<i>Salade verte, tomates, concombre, poisson, sauce salade</i>	
Salade de crevettes	11,90€
<i>Salade verte, tomates, concombre, crevettes, sauce salade</i>	

ENTRÉES FRITURES

Frites traditionnelles	5,90€	Chicken pakora	8,90€
		<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>	
Vegetables samossa	6,90€	Pakora mixte japuiri	10,90€
<i>Pâte feuilletée fourrée aux légumes</i>		<i>Assortiment de beignets d'aubergine, de pomme de terre, d'oignon et de beignet de poissons</i>	
Potatoes Pakora	6,90€	Prawn pakora	11,90€
<i>Beignets de pomme de terre à base de farine de pois chiche</i>		<i>beignets de crevettes</i>	
Oignons Pakora	6,90€		
<i>Beignets d'oignons à base de farine de pois chiche</i>			
Eggplant Pakora	6,90€		
<i>Beignets d'aubergine 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	8,90€
<i>Morceaux de blanc de poulet marinés dans une sauce aux épices et cuits au four tandoori</i>	
Agneau Tikka	13,90€
<i>Morceaux d'agneaux marinées dans une sauce aux épices et cuites au four tandoori</i>	
Gambas Tandoori	20,90€
<i>4 pièces de gambas (300g) marinées 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	2,00€	Nan au gingembre	5,00€
<i>Pain à la pâte levée</i>		<i>Pain à la pâte levée, avec du fromage et du gingembre</i>	
Paratha	3,50€	Nan à l'ail	5,50€
<i>Galette de pain feuilleté au beurre, à la farine de blé complet</i>		<i>Pain à la pâte levée, farci au fromage et à l'ail</i>	
Nan au fromage	3,50€	Kemma nan	5,50€
<i>Pain à la pâte levée, farci au fromage</i>		<i>Pain à la pâte levée, farci à la viande de bœuf haché</i>	
Nan Vegetables	5,00€	Nan Taj Mahal	5,50€
<i>Galette au beurre et à la farine noire, farcie aux légumes</i>		<i>Pain à la pâte levée, farci aux fruits secs et au fromage</i>	

PLATS SPÉCIAUX

Au choix : Poulet, Boeuf, Poisson.
Supplément de 1€ pour l'agneau et les crevettes

Chicken Tikka Massala	15,80€
<i>Morceaux de poulet grillé, mijoté dans une sauce légèrement pimentée avec des oignons et poivrons (uniquement au poulet)</i>	
Dhal Ghost	17,90€
<i>Morceaux d'agneau marinés dans une sauce aux lentilles indiennes, poudre de coco</i>	
Bartha Ghost	17,90€
<i>Aubergines gratinées au four tandoori puis cuisinées en purée</i>	
Saag Ghost	17,90€
<i>Curry aux épinards hachés cuit dans une sauce crème fraîche</i>	
Rogan Josh Japuri	17,90€
<i>Curry aux épices Rogan Josh cuit dans une sauce crème fraîche</i>	
Butter Chicken	17,90€
<i>Plat mijoté au beurre avec une sauce tomate et de la crème fraîche (uniquement au poulet)</i>	
Galda Chingri Massala	19,90€
<i>Gambas décortiquées taille 16/20, tomates, poivrons et oignons grillés</i>	
Galda Chingri Vindaloo	19,90€
<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	20,90€
<i>Filet de saumon préparé dans une sauce maison, crème fraîche liquide, épices douces et safran</i>	

Les plats sont servis
seuls sans accompagnements

PLATS VÉGÉTARIENS

Aloo Gobi	10,90€
<i>Curry de pommes de terre et choux-fleur</i>	
Aloo Palak	10,90€
<i>Curry de pommes de terre aux épinards hachés</i>	
Mix Légumes	11,90€
<i>Assortiment de légumes cuisiné dans une sauce au curry</i>	
Palak Panir	11,90€
<i>Epinards hachés avec du fromage</i>	
Baigan Bartha	11,90€
<i>Plat d'aubergines grillées au Tandoor puis cuisinées en purée</i>	
Dhal Makhni	11,90€
<i>Curry de lentilles au beurre Indien</i>	
Aloo Gobi Korma	14,90€
<i>Curry de pommes de terre et choux-fleur, poudre d'amande, noix de coco, crème, épices douces</i>	

PLATS PRINCIPAUX

Au choix : Poulet, Boeuf, Poisson. Supplément de 1€ pour l'agneau et les crevettes

Plat Curry	13,90€
Plat Madras [épicé]	13,90€
<i>Plat originaire du Sud de l'Inde préparé avec des épices fortes</i>	
Plat Shahikorma [doux]	14,90€
<i>Plat aux amandes, à la crème fraîche, délicieux plat exotique avec des fruits</i>	
Plat Vindaloo [très épicé]	14,90€
<i>Plat pimenté avec des morceaux de pommes de terre</i>	
Balti Ghost	15,90€
<i>Spécialité de la frontière Nord à base de yaourt, tomates, poivrons</i>	
Plat Gingembre	15,90€
<i>Plat typique au gingembre frais</i>	
Plat Taj Mahal	16,90€
<i>Sauce Massala, poivrons et oignons cuisinés par le chef</i>	

PLATS

BIRYANIS ET RIZ

Biryani de légumes	15,90€
<i>Mélange de légumes, de poudre de fruits secs, de coriandre fraîche, sautés avec du riz basmati</i>	
Biryani de poulet	17,90€
<i>Poulet mijoté, sauté avec du riz basmati, poudre de fruits secs et épices</i>	
Biryani de bœuf	18,90€
<i>Morceaux de bœuf mijotés dans une sauce curry, sautés avec du riz basmati, poudre de fruits secs et épices</i>	
Biryani de crevettes	18,90€
<i>Crevettes décortiquées, mijotées dans une sauce maison, sautées avec du riz basmati, poudre de fruits secs et épices</i>	
Biryani d'agneau	19,90€
<i>Morceaux d'agneau, sautés avec du riz basmati, poudre de fruits secs et épices</i>	
Biryani spécial Taj Mahal	23,90€
<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	3,50€
Riz basmati au Peulou	5,50€

DESSERTS

Halwa suji	6,00€
<i>Gâteau maison à base de semoule, amandes, coco, pistaches et safran</i>	
Gulab jamun	6,00€
<i>Pâtisserie maison à base de lait, en forme de boule et trempée dans un sirop au miel</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>	
Salade de fruits	7,00€
<i>Salade de fruits avec de la crème, et du sirop de rose</i>	
Kulfi	7,00€
<i>Glace maison à base de lait, pistaches, amandes et mangue</i>	

VINS ROUGES

	<u>75cl</u>	<u>37,5cl</u>
Côtes du Rhône	20,90€	13,90€
Bordeaux	21,90€	14,90€
Buzet Rouge	21,90€	15,90€
Beaujolais Village	24,90€	
Bourgogne Pinot noir	26,90€	15,90€
Pinot noir d'Alsace	26,90€	15,90€
Côte de Bourg	30,00€	17,90€
Médoc	30,00€	17,90€

VINS BLANCS

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

VINS INDIENS

	<u>75cl</u>	<u>35,5cl</u>
Rouge	26,90€	15,90€
Rosé	26,90€	15,90€
Blanc	26,90€	15,90€

VINS GRIS ET ROSÉS

	<u>75cl</u>	<u>35,5cl</u>
Côte de Provence	21,90€	13,90€
Bordeaux	24,90€	14,90€
Buzet rosé	24,90€	14,90€
Pinot gris	26,90€	14,90€
Pinot noir d'Alsace rosé	26,90€	15,90€

VINS EN PICHET

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

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€

APÉRITIFS

Cocktail sans alcool	5,00€
<i>Mélange de jus de fruits et sirop de rose, litchi</i>	
Cocktail Taj Mahal	7,00€
<i>Vodka, Martini blanc, liqueur de litchi et mangue, jus d'anas, sirop de rose</i>	
Flute de blanc pétillant	6,00€
<i>vin mousseux</i>	
Kir cassis	5,00€
Kir Indien	5,00€
<i>Vin blanc avec sirop de rose...</i>	
Ricard	5,00€
Pastis	5,00€
Martini blanc ou rouge	5,00€
Porto	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€

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 rose	7,00€
Liqueur de mangue	7,00€

CAFÉS

Café	2,00€
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 NON ALCOOLISÉES

Ice tea... [33cl]	3,50€
Limonade	3,50€
Coca cola, zéro, light... [33cl]	3,50€
Jus d'orange, ananas, mangue, pomme [33cl]	3,50€
Diabolo	3,50€
Vittel, Badoit, Evian : 50cl	3,50€
Perrier : 33cl	3,50€
Vittel, Badoit, Evian : 1l	6,50€

Restaurant

LE PALAIS DU TAJ MAHAL

Spécialités indiennes

Venez goûter aux plaisirs culinaires haute gastronomie

- *Une formule découverte à 25,90€
& un grand choix de plats à la carte*
- *Un menu enfant à 8,90€*

**Les chèques ne sont pas acceptés
Merci de votre compréhension**

*Toutes nos viandes sont Halal
Uniquement si les commandes sont faites auprès du restaurant,
sous réserve de stocks disponibles*

