



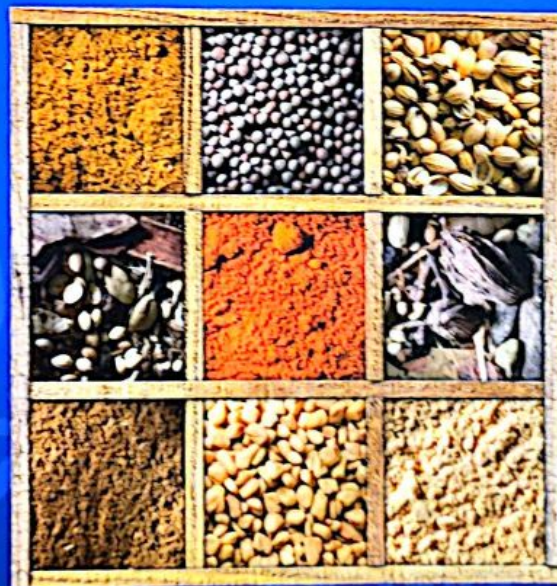
Restaurant



Jaipur



Haute Gastronomie Indienne



**Ouvert tous les jours du Mardi au Dimanche
de 12h00 à 14h30 et de 19h00 à 23h00**

Tél : 01 34 67 00 37

APERITIFS

COCKTAIL MAISON
(Jus de mangue, jus multifruits, rhum, vodka, sirop de rose)
VODKA MANGUE
RHUM MANGUE
COCKTAIL MAISON (sans alcool)
(Jus de mangue, jus multifruits, sirop de rose)
VIRGIN MOJITO (sans alcool)
(Citron vert, menthe, sucre de canne, eau gazeuse)

9.00€

8.00€

8.00€

8.00€

8.00€

KIR AU VIN BLANC (4cl) 8.00€
KIR ROYAL (12cl) 10.00€
COUPE DE CHAMPAGNE 9.00€
RICARD, PASTIS 51 (2cl) 8.00€
MARTINI, PORTO (4cl) 8.00€
MALIBU, GIN (4cl) 8.00€
VODKA (4cl) 8.00€
MOJITO 8.00€
(Rhum, sucre de canne, citron vert, menthe, eau gazeuse)



BOISSONS NON ALCOLISÉES

EVIAN 0.5L, S.PELLEGRINO 0.5L 4.00€
EVIAN 1L, S.PELLEGRINO 1L 6.00€
COCA-COLA (50cl) 4.00€
COCA ZERO (50cl) 4.00€
ORANGINA, SPRITE (50cl) 4.00€
ICE TEA (50cl) 4.00€
SCHWEPPES AGRUMES (50cl) 4.00€
PERRIER (50cl) 4.00€
SIROP DE GRENADINE (33cl) 4.00€
JUS DE FRUITS (25cl) 4.00€
(Jus d'orange, jus d'ananas, jus d'abricot, jus de pomme)

BOISSONS (50cl) TRADITIONNELLE (à base du yaourt et de lait)

LASSI NATURE 6.00€
LASSI SALÉ 6.00€
LASSI ÉPICÉ 6.00€
LASSI SUCRÉ 6.00€
LASSI BANANE 6.00€
LASSI MANGUE 6.00€
LASSI ROSE 6.00€



WHISKIES (4cl)

J&B 8.00€
CHIVAS REGAL 9.00€
JACK DANIEL'S 10.00€



DIGESTIFS (2cl)

COGNAC 8.00€
ARMAGNAC 8.00€
CALVADOS 8.00€
MARIE BRIZARD 8.00€
GET 27 8.00€
EAUX DE VIE 8.00€
(Mirabelle, poire williams)



BIÈRES

HEINEKEN (33cl) 6.00€
KINGFISHER (Bière Indienne) (33cl) 6.00€



CHAMPAGNE

BOUTEILLE (75cl) 60.00€
(Selon l'arrivage)



CAFÉ ET THÉ

CAFÉ 2.50€
THÉ A LA CARDAMOME ET LA CANNELLE 3.50€
THE JAIPUR 4.50€
(Thé au lait et aux épices)



Prix Nets - Service Compris

ENTRÉES

Entrées cuites au tandoor

(Le tandoor est un four en terre cuite, la cuisson se fait au charbon de bois, et les aliments y prennent une saveur particulière)

SEEKH KEBAB (Gigot d'agneau haché, oignon, fines herbes et cuit en brochette au tandoori)	8.00€
AGNEAU TIKKA (Gigot d'agneau désossé, mariné aux épices et cuit en brochette au tandoori)	10.00€
POULET TIKKA (Poulet désossé, mariné aux épices et cuit en brochette au tandoori)	9.00€
POISSON TIKKA (Filet de poisson mariné aux épices et cuit en brochette au tandoori)	10.00€
POULET TANDOORI (Cuisse de poulet mariné aux épices)	8.00€
GAMBAS TANDOORI (Gambas longuement marinées et cuites en brochette au tandoori)	22.00€
JAIPUR MIXTE GRILL (pour 2 personnes) (Assortiment composé de seekh kebab, poulet tikka, agneau tikka, samossa, alou pakora, oignons bhaja, baingan pakora)	25.00€



BEIGNETS

(Préparés marinés avec différentes épices, puis frits)

SAMOSA (2 pièces) (Beignets de légumes aux différentes épices)	6.00€
SAMOSA À LA VIANDE (2 pièces) (Beignets à la viande hachée et différentes épices)	7.00€
ALOU PAKORA (Beignets de pomme de terre aux différentes épices)	6.00€
OIGNONS BHAJIA (Beignets d'oignons marinés, à la farine de pois chiche)	6.00€
BAINGAN PAKORA (Beignets d'aubergine aux différentes épices)	6.00€
MIXTE PAKORA (Beignets d'aubergine pomme de terre et oignons aux différentes épices)	9.00€
CREVETTES PAKORA (Beignets de crevettes décortiquées marinées, à la farine de pois chiche)	10.00€
JAIPUR MIXTE DES BEIGNETS (pour 2 personnes) (Assortiment composé de samossa viande, samossa légumes, beignets de pommes de terre, beignets d'oignons, beignets d'aubergines et beignets de crevettes)	22.00€

FOUR TANDOOR



Prix Nets - Service Compris

SALADES

SALADE RAITA

Salade à base de yaourt mélangé avec du concombre, des carottes rapées, des tomates coupées en dés et différentes épices

RAITA AUX CREVETTES

légumes avec yaourt et différentes épices

SALADE MAISON

Salade verte, concombre, tomate, avocat, maïs, olives

SALADE DE CREVETTES

Crevettes décortiquées mélangée avec du concombre, tomates, avocat, maïs, olives

SALADE ROYALE

Mélange de morceaux de poulet grillé au tandoor (four) avec concombre, tomates, avocat, maïs, olives

6.00€

7.50€

7.50€

8.50€

9.50€



SOUPES



DAL SOUPE

Soupe de lentilles indiennes aux épices

SOUPE DE CREVETTES

Soupe de crevettes aux épices

SOUPE DE POULET

Soupe de poulet aux épices

SOUPE DE LÉGUMES

Soupe de légumes aux épices

10.00€

10.00€

10.00€

10.00€

LES PAINS MAISON

NAN

(Pain nature, farine blanche, pâte levée)

NAN AU FROMAGE

(Pain au fromage, farine blanche, pâte levée)

NAN GARLIC FROMAGE

(Pain au fromage et à l'ail)

NAN KEEMA FROMAGE

(Pain au fromage fourré avec la viande hachée)

NAN POULET TIKKA FROMAGE

(Pain au fromage fourré avec des morceaux de poulet tikka)

NAN KEEMA

(Pain à la viande, farine blanche, pâte levée)

CHAPATI

(Pain nature, farine complète, pâte sans levain)

PARATHA

(Pain au beurre, farine complète, pâte sans levain)

STUFFED PARATHA

(Pain fourré aux légumes avec des épices, farine blanche)

GARLIC NAN

(Pain à l'ail, farine blanche)

NAN CHOCOLAT

(Pain fourré au nutella)

NAN JAIPUR

(Pain fourré aux amandes, pistaches, noix de coco)

2.50€

4.00€

5.00€

5.00€

5.00€

4.50€

2.50€

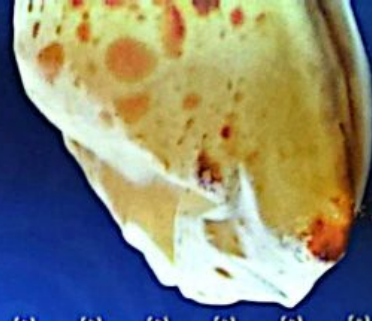
4.00€

4.00€

4.00€

6.00€

6.00€



Prix Nets - Service Compris

POULET (Sans riz)

POULET AU CURRY (légèrement épicé) (Curry de poulet avec différentes épices)	13.50€
POULET MADRAS (relevé) (poulet désossé, tomates, coriandre, différentes épices)	13.50€
POULET JALFREZI (Morceaux de poulet désossés, tomate, poivrons, coriandre, différentes épices)	13.50€
POULET VINDALOO (relevé) (Curry de poulet aux pommes de terre)	13.50€
POULET PALAK (Curry de poulet avec des épinards)	13.50€
POULET DAL (Morceaux de poulet désossés préparés avec les lentilles indiennes et différentes épices)	13.50€
POULET TIKKA MASSALA (Morceaux de blanc de poulet grillés, tomates, poivron, coriandre, différentes épices)	13.50€
POULET SHAHI KORMA (non épicé) (poulet désossé, noix de coco, noix de cajou, crème fraîche)	13.50€
BUTTER CHICKEN (non épicé) (Morceaux de blanc de poulet grillés, au beurre, noix de cajou, noix de coco, crème fraîche)	13.50€
POULET BAINGAN (Curry de poulet avec des aubergines hachées)	13.50€
POULET JAIPUR (poulet désossé préparé à la sauce au crème liquide, noix de cajou, pistache, noix de coco, raisins secs)	14.50€



AGNEAU (Sans riz)

AGNEAU AU CURRY (légèrement épicé) (Curry d'agneau avec différentes épices)	14.50€
AGNEAU MADRAS (Gigot d'agneau, tomates, coriandre et différentes épices)	14.50€
AGNEAU VINDALOO (relevé) (Gigot d'agneau avec des pommes de terre et différentes épices)	14.50€
AGNEAU SHAHI KORMA (non épicé) (Gigot d'agneau, amandes, pistaches, noix de coco, noix de cajou, crème fraîche)	14.50€
AGNEAU PALAK (Non épicé) (Curry de gigot d'agneau avec des d'épinards)	14.50€
AGNEAU DAL (Morceaux de gigot d'agneau désossés préparés avec les lentilles indiennes et différentes épices)	14.50€
AGNEAU BAINGAN (Gigot d'agneau au curry d'aubergine)	14.50€
AGNEAU ACHAR (relevé) (Gigot d'agneau avec mélange d'épices (Spécial Achar Masala)	14.50€
KEEMA MATAR (Gigot d'agneau haché avec des petits pois)	14.50€
AGNEAU TIKKA MASSALA (Agneau grillé, tomates, poivron, coriandre, différentes épices)	14.50€
AGNEAU JAIPUR (Agneau désossé préparé à la sauce au crème liquide, noix de cajou, pistache, noix de coco, raisins secs)	15.50€



Prix Nets - Service Compris

BOEUF

(Sans riz)

BOEUF CURRY (relevé à la demande) (Curry de boeuf traditionnel, peu épicé)	13.50€
BOEUF MADRAS (relevé aux épices) (Curry de boeuf avec sauce aux tomates, coriandre et différentes épices)	13.50€
KEEMA ALOU (Viande de boeuf hachée préparée avec des pommes de terre)	13.50€
BOEUF VINDALOO (relevé à la demande) (Curry de boeuf avec des pommes de terre, peu épicé)	13.50€
BOEUF PALAK (Curry de boeuf avec des épinards)	13.50€
BOEUF DAL (Morceaux de boeuf désossés préparés avec les lentilles indiennes et différentes épices)	13.50€
BOEUF SHAHI KORMA (non épicé) (Boeuf, amandes, pistaches, noix de coco, noix de cajou, crème fraîche)	13.50€
BOEUF BAINGAN (Curry de boeuf avec des aubergines hachées)	13.50€
BOEUF JAIPUR (Boeuf désossé préparé à la sauce au crème liquide, noix de cajou, pistache, noix de coco, raisins secs)	14.50€

POISSON ET CRUSTACÉS

(Sans riz)

POISSON AU CURRY (non épicé) (Curry de poisson avec différentes épices)	14.50€
POISSON MASSALA (Poisson cuit au tandoor, sauce aux tomates avec différentes épices)	14.50€
POISSON SHAHI KORMA (non épicé) (Poisson, amandes, pistaches, noix de coco, noix de cajou, crème fraîche)	14.50€
POISSON JAIPUR (non épicé) (Poisson cuit au tandoor, servi avec une sauce aux pistaches, noix de cajou, amandes)	15.50€
CREVETTES JAIPUR (non épicées) (Crevettes décortiquées, servi avec une sauce aux raisins, noix de coco, noix de cajou, amandes et crème fraîche)	15.50€
CREVETTES SHAHI KORMA (non épicées) (Crevettes décortiquées, amandes, pistaches, noix de coco, noix de cajou, crème fraîche)	14.50€
CREVETTES MASSALA (Crevettes décortiquées, sauce aux tomates avec différentes épices)	14.50€
GAMBAS MASSALA (épices à votre convenance) (Gambas décortiquées et grillées avec une sauce aux tomates, coriandre, différentes épices)	24.00€
GAMBAS SHAHI KORMA (non épicées) (Gambas décortiquées, amandes, pistaches, noix de coco, noix de cajou, crème fraîche)	24.00€
GAMBAS JAIPUR (non épicées) (Gambas décortiquées et grillées avec une sauce aux raisins, noix de cajou, noix de coco, amandes, crème fraîche)	26.00€



Prix Nets - Service Compris

BIRYANIS

Le biryani est un plat réputé,
à base de riz basmati et des vingt épices.

BIRYANI LEGUMES

(Legumes mixtes avec du riz basmati et différentes épices)

BIRYANI DE POULET

(Morceaux de poulet mijotés avec du riz basmati et différentes épices)

BIRYANI BOEUF

(Morceaux de bœuf mijotés avec du riz basmati et différentes épices)

BIRYANI D'AGNEAU

(Morceaux d'agneau mijotés avec du riz basmati et différentes épices)

BIRYANI DE CREVETTES

(Crevettes décortiquées mijotées avec du riz basmati et différentes épices)

BIRYANI POISSON

(Morceaux de poisson mijotés dans du riz basmati et différentes épices)

BIRYANI JAIPUR (Sauce au curry à part)

(poulet, agneau, bœuf et crevettes mijotés avec du riz basmati et aux 25 épices)

13.50€

14.50€

15.50€

16.50€

16.50€

16.50€

17.50€



ACCOMPAGNEMENTS CURRY VÉGÉTARIENS

Une forte partie de la population est végétarienne par choix, par tradition, ou par obligation.
Les plats sont préparés avec des légumes secs (lentilles, pois chiche, etc) pour leurs apports en protéines.

BAINGAN BARTHA

(Curry d'aubergines) Spécialité du Chef

PALAK PANEER

(Épinards hachés avec le fromage et des épices) Spécialité du Chef

LEGUMES MIXTES

(Curry préparé avec différents légumes)

ALOU GOBI

Curry de choux fleurs et pomme de terre avec différentes épices

ALOU CHANA

(Curry de pommes de terre et de pois chiche avec différentes épices)

ALOU PALAK

(Curry d'épinards avec des pommes de terre et différentes épices)

DAL MAKHANI

(Lentilles cuisinées à l'indienne de façon traditionnelle)

MATAR PANEER

(Petits pois préparés avec du fromage et des épices)

DAL SAG

(Curry d'épinards et de lentilles indiennes)

10,00€

10,00€

10,00€

10,00€

10,00€

10,00€

10,00€

10,00€

10,00€



RIZ BASMATI

Riz à grains longs exclusivement cultivé près de la frontière Indo-Pakistanaise dans la région du Punjab.

RIZ BASMATI

(Riz basmati parfumé)

PEAS PULAO

(Riz basmati avec des petits pois)

JAIPUR PULAO

(Riz basmati avec des fruits secs et confits)

4,00€

5,00€

6,00€



Prix Nets - Service Compris

MENU 26€

MIDI ET SOIR

ENTRÉES

POULET TANDOORI

Cuisse de poulet marinée avec différentes épices et grillée au tandoor

OU SAMOSA MIXTES

Beignets de légumes et viande hachée

OU SALADE RAÏTA

Concombre, tomate, carottes râpées, mélangés au yaourt et différentes épices

OU MIXTE PAKORA

Beignets d'aubergine, pomme de terre, oignons aux différentes épices

SERVI AVEC NAN OU NAN FROMAGE

PLATS

AGNEAU ACHAR

Cigot d'agneau avec mélanges épices (spécial achar massala)

OU BOEUF PALAK

Curry de bœuf avec des épinards

OU POULET VINDALOO

Curry de poulet avec des pommes de terre, peu épicé

OU POULET CURRY

Curry de poulet traditionnel, peu épicé

AGNEAU AU CURRY

(légerement épicé) Curry d'agneau avec différentes épices

OU POULET SHAHI KORMA (non épicé)

Poulet désossé, noix de coco, noix de cajou, crème fraîche

+ RIZ BASMATI

DESSERTS AU CHOIX

SALADE DE FRUITS

OU HALWA Gâteau de semoule

ou GULAB JAMUN pâtisserie indienne

APÉRITIFS AU CHOIX A LA CARTE

ENTRÉES

JAIPUR MIXTE GRILL

Assortiment composé de Seekh kabab,

Poulet tikka, Agneau tikka, Samossa, Alo pakora,

Oignons bhajia, Aubergines pakora

+

NAN FROMAGE OU NAN LEGUMES

OU GARLIC NAN

MENU JAIPUR 30€

MIDI ET SOIR

ENTRÉES

SEEKH KEBAB

Cigot d'agneau haché, oignons, fines herbes, cuites en brochette au tandoor

OU POULET TIKKA

Poulet désossé, mariné aux épices, cuit en brochette au tandoor

OU CREVETTES RAITA

Crevettes décortiquées, concombre, tomates, carottes râpées mélangés au yaourt et différentes épices

OU SAMOSA LEGUMES OU VIANDE

Beignets de légumes et viande différentes épices

SERVI AVEC NAN OU NAN FROMAGE

PLATS

POULET TIKKA MASALA

Poulet grillé, tomates, poivrons, coriandre différentes épices

OU BUTTER CHICKEN (non épicé)

(Morceaux de blanc de poulet grillés, au beurre, noix de cajou, noix de coco, crème fraîche)

OU BOEUF BAINGAN

Curry de bœuf avec des aubergines

OU POISSON MASSALA

Poisson cuit en brochette au tandoor, sauce tomates avec différentes épices

OU AGNEAU MADRAS

Cigot d'agneau, tomates, coriandre et différentes épices

+ RIZ BASMATI

DESSERTS AU CHOIX

SALADE DE FRUITS

OU HALWA Gâteau de semoule

OU GULAB JAMUN pâtisserie indienne

ou GLACE (2 boules aux choix)

ou KULFI Glace indienne

MENU DEGUSTATION

MIDI ET SOIR 79.00€

(Pour 2 personnes)

ENTRÉES

JAIPUR MIXTE GRILL

Assortiment composé de Seekh kabab,

Poulet tikka, Agneau tikka, Samossa, Alo pakora,

Oignons bhajia, Aubergines pakora

+

NAN FROMAGE OU NAN LEGUMES

OU GARLIC NAN

PLATS AU CHOIX A LA CARTE

(Sauf les Gambas)

+

RIZ BASMATI

DESSERTS AU CHOIX

A LA CARTE

Prix Nets - Service Compris

MENU MIDI 15.00€

Uniquement le midi
sauf le dimanche et jours fériés

ENTRÉES + PLATS

avec riz basmati
(Nan au Fromage +2.50€)

OU

PLATS + DESSERT

avec riz basmati
(Nan au Fromage +2.50€)

ENTRÉES AU CHOIX

SAMOSAS LEGUMES

Beignets de légumes aux épices

ou SALADE RAÏTA

Concombre, tomate, carottes râpées
aux épices mélangés au yaourt

ou ALOU PAKORA

Beignets de pommes de terre

ou BAINGAN PAKORA

Beignets d'aubergine aux différentes épices

PLATS AU CHOIX

POULET CURRY

Curry de poulet légèrement épicé

ou BOELUF MADRAS

Curry de boeuf avec sauce aux tomates,
coriandre et différentes épices

ou KEEMA MATAR

Gigot d'agneau haché avec des petits pois

ou PALAK PANEER

Curry d'épinards aux fromages

ou DAL

Lentilles cuisinées à l'indienne de façon traditionnelle

DESSERTS AU CHOIX

SALADE DE FRUITS

ou

HALWA Gâteau de semoule

ou

GULAB JAMUN

MENU MIDI 21.00€

Uniquement le midi
sauf le dimanche et jours fériés

ENTRÉES

SEEKH KEBAB

Gigot d'agneau haché, oignon, fines herbes
et cuit en brochette au tandoori

ou SAMOSA MIXTES

Beignets de légumes et viande hachée

ou CREVETTES RAÏTA

Crevettes décortiquées, concombre,

tomates, carottes râpées mélangés

au yaourt et différentes épices

ou MIXTE PAKORA

Beignets d'aubergine, pomme de terre,

oignons aux différentes épices

Servi avec Nan fromage ou Nan Nature

PLATS

POULET TIKKA MASALA

Poulet grillé, tomates, poivrons, coriandre
différentes épices

ou BOEUF VINDALOO

Curry de boeuf avec des

pommes de terre, peu épicé

ou BUTTER CHICKEN (non épicé)

(Morceaux de blanc de poulet grillés,
au beurre, noix de cajou, noix de coco,
crème fraîche)

ou BAINGAN BARTHA

Curry d'aubergines spécialité du Chef

ou AGNEAU CURRY

Curry d'agneau traditionnelle

+ RIZ BASMATI

DESSERTS AU CHOIX

SALADE DE FRUITS

ou HALWA Gâteau de semoule

ou GLACE (2 boules aux choix)

MENU ENFANT - 10 ans

11.00€

POULET TIKKA

+ RIZ (Nan Fromage +2.50€)

+ 1 BOULE DE GLACE

ou

GÂTEAU DE SEMOULE

Prix Nets - Service Compris

CARTE DES VINS

VINS ROUGES

BORDEAUX SUPÉRIEUR (aop Château Guillot)
ricissant, ample et onctueux. Ce vin est doté d'une robe pourpre intense qui s'ouvre sur des notes torréfiées avec un boisé fondit.

37,5CL 75CL
15.00€ 26.00€

SAUMUR CHAMPIGNY (aop Les Chantalines)

Souple et frais, assez charnu, au nez de framboise et de bois de ronce.

15.00€ 26.00€

CÔTES DU RHÔNE (aop Coste Clavelle)

Ample et plein, assez dense et corsé, avec la générosité du Grenache mais aussi la mâche tannique de la Syrah. Cette cuvée est dotée de jolies notes d'épices et de fruits confitures.

16.00€ 28.00€

BROUILLY (aop Réserve de Beauvois)

Souple, frais et gourmand. Le vin est fruité avec une belle structure, marqué par le terroir granitique du mont Brouilly sur lequel le cépage sy plaît.

16.00€ 30.00€

VINS ROSÉS

CÔTES DE PROVENCE (aop Cave de St Tropez)

MV Presqu'île de St Tropez - Romain Desbassolles
Tendre et frais, notes de fruits blancs, finale réglissée.

37,5CL 75CL
15.00€ 26.00€

TAVEL (aop Pricuré de Montézargues)

Vif et sec. Ce tavel à la robe rose s'ouvre des arômes d'orange sanguine, de framboise et de pêche avec une belle finale vive et énergique.

- 28.00€

SANCERRE (aop Les Châtaigniers)

Vif et frais, un rosé aux reflets rubis, au nez de fraise écrasée, de fleurs et de fruits d'été.

- 30.00€

La bouche est vive et fraîche, à la saveur de cerise.

VINS BLANCS

CHEVERNY (aop Les Borderies)

Frais et ciclé, nez de fruits de la passion et d'agrumes.

37,5CL 75CL
15.00€ 26.00€

SANCERRE (aop Les Châtaigniers)

Vif, riche et sec. Il dévoile des notes d'agrumes (orange, pamplemousse et citron) qui se marient délicatement avec des arômes fruités et une touche minérale.

- 30.00€

VINS EN PICHETS

ROUGE, ROSÉ, BLANC

(Vin de la Communauté Européenne)

25CL 50CL 100 CL
8.00€ 12.00€ 18.00€

VINS INDIENS

ROUGE (selon l'arrivage)

ROSÉ (selon l'arrivage)

BLANC (selon l'arrivage)

75CL
32.00€
32.00€
32.00€

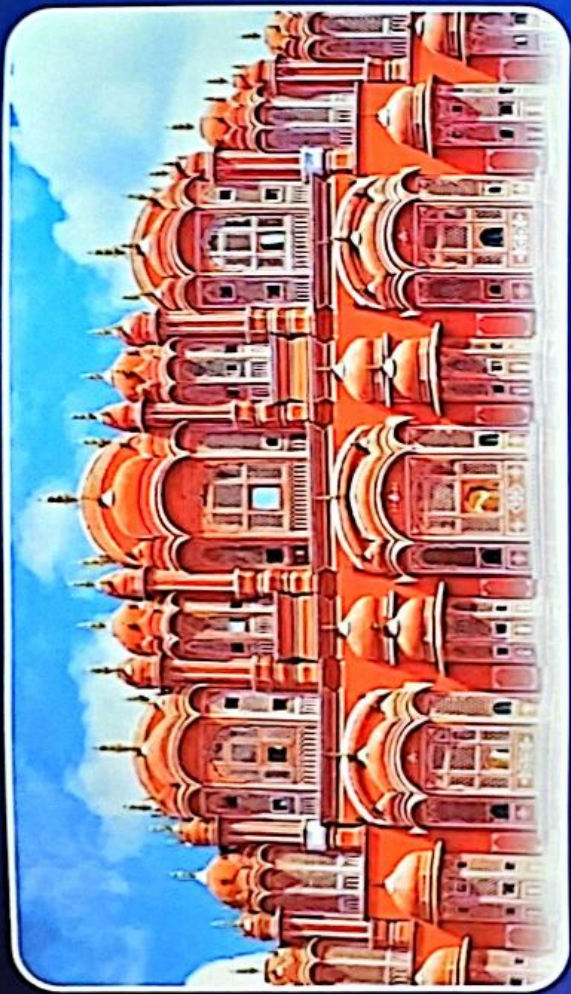
VIN AU VERRE (Rouges, Rosé ou Blanc)

14cl

5.00€



Prix Nets - Service Compris



LE JAIPUR " LA VILLE ROSE"

Jaipur signifie en hindi de jai, « victoire » et pur, « ville » est la capitale de l'État indien du Rajasthan avec plus de 3500000 habitants.

Construite en 1727 par son fondateur JAI SINGH II, puis en 1876 elle fut peinte en rose dans sa totalité lors de la visite du prince de Gales à Jaipur, d'où son surnom actuel de « ville rose ». Jaipur est l'une des villes les plus plaisantes et les plus vivantes de l'Inde. Envahie de l'aube à la nuit par des milliers de rickshaws, c'est une ville rude, mais romantique, où les femmes, à l'allure fière, portent des bijoux en argent et des vêtements de couleurs vives, et où les hommes, à la tête surmontée de splendides turbans, portent encore le pagne qui leur enserrait les genoux. Jaipur est aussi un mélange d'exotisme et de modernité, où l'architecture est une élégante synthèse de style Moghol et Rajput, complétée d'une touche britannique lorsqu'elle fut conquise par les Anglais. De nombreuses monuments historiques se trouvent à Jaipur et qui témoignent sa grande histoire (HAWA MAHAL "palais des vent", JAL MAHAL "palais sur l'eau"

TABLEAU DE PRÉSENCE DES ALLERGÈNES

Nom du produit fini

Nom du produit fini	Gluten ¹	Œufs	Lait	Arachides	Fruits à coque ²	Soja	Sésame	Lupin	Sulfites ³	Moutarde	Céleri	Mollusques	Crustacés	Poissons
POISSON THEKA													X	
GAMBAS TANDOORI													X	
RAITA AUX CREVETTES			X										X	
SALADE DE CREVETTES													X	
SALADE MAISON		X												
NAAN	X													
NAAN AU FROMAGE	X									X				
NAAN KETEMA	X													
CHAPATHI	X													
PARATHA	X													
GARLIC NAAN	X													
POULET JAIPUR			X											
BUTTER CHIKEN			X											
POULET SHAMI KORMA			X		X									
AGNEAU JAIPUR			X		X									
AGNEAU SHAMI KORMA			X		X									

Nom du produit fini

Nom du produit fini	Gluten ¹	Œufs	Lait	Arachides	Fruits à coque ²	Soja	Sésame	Lupin	Sulfites ³	Moutarde	Céleri	Mollusques	Crustacés	Poissons
POISSON AU CURRY														
POISSON MASALA														
POISSON JAIPUR			X		X									
CREVETTES SHAMI KORMA			X											
CREVETTES MASALA					X								X	
GAMBAS MASALA													X	
BIRYANI DE CREVETTES													X	
BIRYANI JAIPUR													X	
PALAK PANEER			X											
MATAR PANEER			X											
MALWA	X		X		X									
GULAB JAMUN	X		X											
LASSI			X											
BEIGNETS: SAMOSA, SAMOSA A LA VANILLE, ALDO PAKORA, OGHORI BHALLA)	X	X	X											

Nom du produit fini

Nom du produit fini	Gluten ¹	Œufs	Lait	Arachides	Fruits à coque ²	Soja	Sésame	Lupin	Sulfites ³	Moutarde	Céleri	Mollusques	Crustacés	Poissons
SALADE BAKTA														
NAAN CHICKEN														
NAAN JAIPUR														
BEUF JAIPUR			X											
BEUF SHAMI KORMA			X											
POISSON SHAMI KORMA			X		X								X	
CREVETTES JAIPUR			X		X								X	
GAMBAS SHAMI KORMA			X		X								X	
GAMBAS JAIPUR			X		X								X	
BIRYANI POISSON														
JAIPUR PULAO BIZ														
BIRYANI AGNE AU			X		X									
BIRYANI POULET					X									
BIRYANI LEGUMES					X									
BIRYANI BOEUF					X									

Produits contenant du Gluten : Blé, Orge, Avoine, Triticale, Kamut...
Fruits à coques : Amandes, Noisettes, Noix, Noix de Cajou, Noix de Pécan, Noix du Brésil, Pistaches, Noix de Macadamia, Noix du Queensland
Noter soigneusement si la quantité d'acide sulfurique et sulfites est supérieure à 10mg/kg de produits finis.