

Les apéritifs

Cocktail Maharajah (12cl) 5,95€
Jus d'orange, vodka, gin, pulpe de mangue
vin blanc
Mojito(13cl)
Rhum, menthe, citron vert
Zombie(13cl)
Rhum, abricot, grenadine, ananas, citron vert
Virgin Mojito(13cl)
Menthe, citron vert
Sand Indien (12cl) 6,50€
Parfums exotiques de mangue, fruits de la
passion, papaye et orange
Kir royal (12cl) 8,00€
Kir (12cl)
Martini blanc, rouge (6cl) 4,00€
Coupe champagne (12cl) 9,00€
Pastis (4cl)
Whisky (4cl) 8,00€
Digestif (4cl)
Bière indienne (33cl) 5,75€
Grimbergen (25cl) 4,95€

Les jus de fruits et sodas

Jus d'orange (25cl)	3,00€
Jus d'ananas (25cl)	3,00€
Coca Cola (33cl)	4,00€
Schweppes (25cl)	3,00€
Indian Tonic	
Ice tea (33cl)	4,00€

Les eaux minérales

Eau Plate (bouteille)	5,00€
San Pellegrino	
(bouteille)	6,00€
(1/2)	3,50€
Perrier (33cl)	3,00€

Les entrées

9
Assiette Maharajah 14,95€
Pour 2 - Assortiment de beignets,
Samoussa, oignons Bhajia
Oignons Bhajia 5,00€
Beignets d'oignons à la farine de pois chiche
Samoussa à la viande 6,00€
Beignets à la viande et aux légumes
enrobés de crêpes indiennes
Pakora 5,00€
Beignets de pomme de terre
Prawn Pakora 8,95€
Beignets de crevettes, moyennement relevé
Brochettes Entrée
Poulet Tandoori (cuisse de poulet) . 6,95€
Poulet Tikka (dés de poulet) 8,00€

Les Burgers

Zee chicken 14,95€
Burger fait maison, poulet mariné aux
épices, noix de cajou, oeuf, tomate, fromage,
oignon, frites
Sony Beef 15,95€
Burger fait maison, boeuf à l'ail, sauce
Massala, noix de cajou, oeuf, tomate,
fromage, oignon, frites

Les salades

Uniquement saison Juillet - Août

Maharajah	14,95€
Poulet Tikka, tomate, noix de cajo	
olive, fromage, maïs	
Kama Sutra	14,95€
Poulet Tikka, crevettes, mangue,	olive,
maïs, oeuf, fromage	

Les plats

Tous nos plats sont servis avec du riz basmati ou safran

Poulet

Chicken Maharajah 15,95€
Poulet aux noix de cajou, amandes, ananas,
crème fraîche
Chicken Tikka Massala16,50€
Poulet mariné aux épices et grillé au Tandoor
Chiken curry 15,95€
Sauce Madras ou Vandalo moyennement relevée
Chiken kama Sutra 15,95€
Poulet à l'ail, gingembre avec vin blanc
Thali Chiken Massala 17,00€
Poulet Tikka Massala, épinards, salade et riz
basmati
Chiken Royal Jalfrezi 16,50€
Désossé de volaille, servi dans une sauce au
poivron, tomate et coriandre fraîche, grande
spécialité du chef
Chiken Sabzi 15,95€
Poulet cuit dans une sauce mélangée avec des
légumes

Agneau

Lamb Maharajah 17,95€

Gigot d'agneau, noix de cajou, amandes, raisins

secs, ananas, crème fraîche

Lamb Roghan Josh	17,95
Gigot d'agneau, curry traditionr	nel
Lamb Kama Sutra	17,95 (
Agneau à l'ail, gingembre avec v	rin blanc
Tahlli Lamb Boti	18,95
Agneau Massala, lentilles indien	nes, salade et
riz Basmati	
Agneau Royal Jalfrezi	17.95€

Poisson

Cubes de gigot marinés dans une sauce tomate

gingembre, spécialité de Bombay

Fish Maharajah	17,95€
Filet de saumon, sauce aux noix de	
amandes, raisins secs, ananas, crème	e fraîche
Fish Royal	17,95€
Saumon grillé préparé dans une sa	
épices vertes aux pommes de terre	

Boeuf

Boeuf Maharajah 17,95€

Curry de boeuf non épicé, sauce noix de cajou, amandes, raisins secs, ananas, crème fraiche
Boeuf Massala17,95€
Curry de boeuf, épices fraîches sauce
moyennement relevée
Boeuf Kashmiri 17,95€
Curry de boeuf, pommes de terre, petits pois, oeuf dur
Boeuf Kama Sutra 17,95€
Boeuf à l'ail, gingembre avec du vin blanc
Thali Royal boeuf 18,95€
Boeuf Massala avec curry de légumes, salade et
riz Basmati

Crevettes

Prawn Maharajah 17,95\t
Curry de crevettes, sauce aux noix de cajou,
amandes, raisins secs, ananas, crème fraîche
Prawn Royal Jalfrezi 17,95€
Curry de crevettes servi dans une sauce au
poivron, tomate et coriandre fraîche, grande
spécialité du chef

Gambas

Ga	mba	s Til	kka N	lass	ala		. 19	,9	5€
Gan	nbas r	nariné	es aux é	pices	s, sau	ice i	moye	nn	e-
men	t rele	vée							
145000	-	0.000	04/17/05/05	20 220	(52)	-	0.2002	722000	1000000

Gambas Royal Maharajah...19,95€ Gambas marinées aux épices, sauce aux noix de cajou, amandes, raisins secs, ananas, crème fraîche

Curry de l'égumes

Servi sans riz basmati

Curry d'aubergine	10,95€
Aubergine grillée au Tandoor, mijotée e	n sauce
tomates, noix de cajou, raisins secs	
Palak Paneer	10,95€
Curry d'épinards au fromage	
Dalmakheni	10,95€
Curry de lentilles indiennes	

Plats relevés à la demande Soft Medium

Les Nans

Nan nature	2,50€
Nan fromage	í,00€
Pain au fromage, farine blanche au le	vain
Garlic Nan	4,00€
Pain, farine blanche au levain, ail	
Sabzi Nan	,
Pain, farine blanche au levain, légume	es

Le riz Basmati

Riz Basmati au safran	. 4,00€
Peas Pullao	5,50€
Riz Basmati aux petits pois	

Les Biryanis

Les Biryanis étaient très prisés des empereurs Monghols. Mélange de riz Basmati, de viandes, d'épices, de fruits ou de légumes, le Biryani est un plat longuement mijoté qui donne au riz Basmati ses lettres de noblesse.

Biryani de poulet 18,95€ Poulet désossé, petit pois, noix de cajou, raisin sec

Biryani de crevettes 18,95€ Crevettes décortiquées, petit pois, noix de cajou, raisin sec

Biryani de légumes 16,95€ Légumes panachés, petit pois, noix de cajou, raisin sec

Biryani Maharajah 19,95€ Surprise du chef

Menu Royal Maharajah



Menu dégustation prix pour 2 personnes

Plateau d'entrées

Servi avec un nan au fromage

Samoussa à la viande

Beignets à la viande et aux légumes enrobés de crêpes indiennes

Pakora

Beignets de pomme de terre

Poulet Tikka

(Dés de poulet)

Oignon Bhajia

Beignets d'onions à la farine de pois chiche

Plat au choix

Poulet Maharajah

Poulet aux noix de cajou, amandes, ananas, crème fraiche

Crevettes Maharajah

Curry de crevettes, sauce aux noix de cajou, amandes, raisins secs, ananas, crème fraîche

Boeuf Kashmiri

Curry de boeuf, pommes de terre, petits pois, oeuf dur

Dessert au choix

Halwa coco

Gateau de semoule à la noix de coco, amandes, cardamome

Kulfi

Glace indienne à la noix de coco, amandes, cardamome, pistache, chantilly

Les vins

-	70	1 1		
	ins	h	an	CE
	LLL	•	COLL	

Tourraine Sauvignon
75cl 20,50€
37,5cl
Chardonnay
75cl 20,50€
35
Vins rosés
Côtes de Provence
75cl
37,5cl
Tavel
75cl 23,00€
37,5cl
Vins rouges
Vin indien
75cl 28,50€
37,5cl
Côtes du Rhône
75cl
37,5cl
Brouilly
75cl 26,00€
37,5cl
Saumur Champigny
75cl 24,00€
37,5cl
Saint Chinian
75cl
Vins en pichet
(vin de table)
Blanc, rosé, rouge
25 d
50 d 9,95 €
¥ 70
Vins au verre

(vin de table)

Champagnes Selection maison 60,00€

Blanc, rosé, rouge

Les Desserts

Kulfi 6,50€
Glace indienne à la noix de coco, pistaches,
amandes, cardamome, crème chantilly
Halwa coco 5,50€
Gâteau de semoule à la noix de coco,
amandes, cardamome
Ice 44
2 boules de mangue, whisky
Gulab jamun 5,50€
Beignets de fromage blanc maison,
pistaches, amandes
Glace ou sorbet 4,50€
Vanille, fraise, chocolat, noix de coco, fruits
de la passion, mangue, citron
Mango Ice cream 6,50€
Glace indienne à la mangue, noix de coco,
pistaches, amandes, noix de cajou, crème
chantilly
Coco Fardosi 6,95€
Sorbet coco avec un coulis de mangue
Colonel 8,00€
Sorbet citron arrosé de vodka
Irish Coffee8,00€
Café gourmand 8,95€
Sorbet au choix, pâtisserie maison, café

Les Lassi

Boisson indienne sans alcool à base de yaourt pouvant accompagner vos plats

Lassi sucré (50cl)	5,00€
Lassi nature (50cl)	4,50€
Lassi mangue (50cl)	5,50€
Lassi rose (50cl)	5,50€

Les thés

Thé indien		4,00€
Thé indien au	u lait	4,50€
Thé à la men	the fraîche .	4,00€

Les cafés

Café ou décaféiné	2,20€
Café crème	3,20€

Taxes et services compris - Prix nets L'abus d'alcool est dangeureux pour la santé. A consommer avec modération

Menu Enfant



Jusqu'à 12 ans

Plat au choix

Servi avec riz basmati, frites et un nan au fromage

Brochettes de poulet Brochettes de poisson

Boisson au choix

Coca Cola Jus d'orange Jus d'ananas

Dessert au choix

Glace 2 boules

Vanille, fraise, chocolat, noix de coco, fruits de la passion, mangue, citron









