

Restaurant Gastronomique
INDIEN

SHAHZADA

Mian Babir
Chef Étoilé en Inde

Pour emporter -15% Pour tous les plats
principaux plats principaux:
Chicken, Boeuf, Lamb, Crevettes, Biriyani

RDPT- 5 Chemins, 74140 Veigy Foncenex



; 0450955301



; 0645054489



mianbabir@yahoo.com



NAAN, PAIN MAISON TRADITIONNEL



Nature (Pain nature , farine blanche , pâte levée)	2.60 €
Naan-garlic, à l'ail (Pain de farine blanche froment, pâte levée,ail,beurre)	4.50 €
Naan - cheese (Pain au fromage, farine blanche en pâte levée)	4.50 €
Naan - Kashmiri (Pâte levée avec fruits secs et amandes)	5.50 €
Naan À la viande hachée (Pain de farine blanche fourré à la viande d'agneau et fromage)	6.50 €
Butter Naan (Pâte levée de farine blanche, Pain beurre)	4.00 €
Naan - Chilli Pâte levée de farine blanche avec piments)	5.00 €
Fromage & piment - cheese/chili (Pâte levée de farine blanche avec piments et fromage)	6.00 €
Fromage & ail - cheese/garlic (Pain au fromage ,ail, farine, fromage)	6.00 €
Tandoori Rotti (Farine de blé complet)	3.00 €
Tandoori Paratha (Pain nature de pâte non levée préparé au beurre)	4.00 €
Naan Mixte cheese/Ail/oignons (Ail ,oignons, fromage - (Spécialité du chef)	6.50 €





Entrées



Oignons Bhaji

(Beignets d'oignons à la farine de pois-chiche)
(onions in dough of gram flour and fried)

7.00€



Samosa

Feuilletés de pommes de terre aux épices
(Puff potatoes with spices)

8.00€

Keema Samosa

Feuilletés de viande hachée aux épices -
(Spicy minced meat fillings)

8.50€



Mattar Tikki

Croustillant de petits-pois et pommes de terre
(Green peas and potatoes)

9.00€

Raita

Yaourt préparé avec concombres et tomates aux épices douces
(Cucumber, tomatoes and yoghurt along exotic herbs)

8.00€



Aubergines Raita

Aubergines préparées avec du yaourt aux épices douces
(Brinjals with a touch of yoghurt along exotic herbs)

9.00€

Mix Platter

Seekh Kebab, Poulet Tikka, Keema samosa,
Matar Tikki-Raita, oignons Bhaji

19.00€



Daal Soup

Soupe de lentilles indiennes
Indian lentils soup

10.00€

Vegi. Platter

Assortiment d'entrées végétariennes
Samosa, Matter Tikki, Raita, Paneer Tikka et oignons bhaji

17.00€



Paneer Tikka

Brochette de fromages indiens

12.50€



Tandoori Viande Grillée



Tandoori Murgh Cuisse de poulet marinée grillée au Tandoor Chicken leg piece marinated griedled	10.00€
Seekh Kabab Brochette d'agneau haché Minced lamb grilled in Tandoori	14.00€
Kastoori Poulet Tikka Suprême de poulet mariné grillé Supreme of chicken marinated and grilled	14.00€
Tandoori Champ Côtelettes d'agneau marinées grillées Lamb's Chop marinated and griedled	20.00€
Gambas Royale Tandoori Gambas décortiquées grillées Grilled King Prawns without shell	29.00€
Macchi Tikka Saumon parfumé à l'aneth et cardamome et grillé Perfumed salmon with till, cardamom	17.00€
Agneau Tikka Brochette de filet d'agneau mariné et grillé Lamb marinated and grilled	17.00€
Murgh Tikka Salade Suprême de poulet Tikka sur lit de salade Supreme of Chicken Tikka salade	16.00€
Fish Tikka Salade Salmon Tikka salade	17.00€
Black Pepper Chicken Tikka Brochette de poulet marinée à la crème de noix de cajou	14.00€
Tandoori Lalazar - Mixed Tandoori (2 personnes) Gambas, Seekh Kabab, côtelettes d'agneau, Poulet Tikka, Saumon Tikka	30.00€



Plats

Poulet - Chicken

Pour emporter -15% Pour tous les plats principaux

Chicken Mughlai Curry

18.50€

Suprême de poulet et curry moyennement épicé
Supreme of Chicken and Curry medium spices

Chicken Tikka Massala

19.00€

Poulet Oignon tomates ail gingembre et coriandre
Chicken in Onions, tomatoes, garlic, ginger and coriander

Butter Chicken

20.00€

Suprême de poulet tikka parfumé à la crème de cannelle
Supreme of Chicken cooked in à cinnamon creamy sauce

Poulet Shahi Korma

20.00€

Suprême de poulet à la crème noix de cajou, amandes.
supreme of chicken in creamy sauce of cashew and almonds

Poulet Handi

19.50€

Suprême de poulet à l'ail, tomates et Gingembre
Suprême of Chicken with Garlic Tomatoes, Ginger and
Fresh Corriander

Poulet Sagwala

20.00€

Poulet Aux épinards avec épices et coriandre
chicken with spinach, Spices and Fresh Corriander

Achari Murgh

19.00€

Suprême de poulet, Curry et condiments
Supreme of Chicken with Curry and Chutney

Poulet Madras

19.00€

Poulet Préparé Mode du Sud de l'inde
Cooked South Indian Style Chicken

Poulet Jalfrzi (Tres Fort)

19.50€

Poulet désossé, cuit dans une sauce aux poivrons,
gingembre, tomates fraiches (très épicé)

Poulet Vindaloo

19.00€

Curry de poulet piquante avec pommes de terre

Poulet Shashlik Kadai

29.00€

Spécialités du chef, recette ultra secrète



Agneau - Lamb

Pour emporter -15% Pour tous les plats principaux



Agneau Curry

21.50€

Agneau au gingembre et coriandre fraîche
Lamb with ginger and coriander

Agneau Shahi Korma

21.50€

Agneau , avec noix de cajou , amandes et crème Lamb ,
creamy sauce of cashew nuts and almonds

Agneau Handi Laziz

21.50€

Curry d'agneau , tomates , oignons et gingembre
Lamb curry with tomatoes , onions and ginger

Agneau Tikka Massala

21.50€

Oignons , tomates , ail , gingembre et coriandre
Onions , tomatoes , garlic , ginger and coriander

Agneau Rogan Josh Curry

21.50€

d'Agneau façon Kashmiri traditionnelle
Traditional Kashmiri lamb Curry

Agneau Jalfrezi (très fort)

21.50€

Sauce forte avec oignons frits , tomates et piments verts
Hot spicy sauce with onions , tomatoes and green chillis

Agneau Vindaloo (très fort)

21.50€

Agneau préparé avec pommes de terre aux épices
Lamb prepared with potatoes with spices

Agneau Sagwala

21.50€

Agneau aux épinards avec épices et coriandre
Lamb with spinach , spices and fresh coriander

Agneau Tawa Ghost

21.50€

Spécialité du chef , recette ultra secrète



Fruits de Mer - Sea Food



Pour emporter -15% Pour tous les plats principaux

- | | |
|---|--------|
| Crevette Curry | 21.00€ |
| Crevettes au curry et épices douces | |
| Crevette Korma | 21.00€ |
| Curry de crevettes décortiquées et agrémentées d'une sauce aux noix de cajou, amandes, fruits secs (non épicé) | |
| Crevette Madras | 21.00€ |
| Spécialité de Madras au curry (bien épicé et piquant) | |
| Crevette Massala | 21.00€ |
| Curry de crevettes assez relevé préparé dans une sauce à l'ail, poivrons et crème | |
| Crevette Handi | 21.00€ |
| Crevettes préparées dans une sauce à l'ail, coriandre et poivrons au jus de citron, tomates(moyennement épicé) | |
| Poisson Curry | 21.00€ |
| Curry préparé avec tomates, oignons, ail, épices, noix de coco et arrosé de citron | |
| Poisson Tikka Massala | 21.50€ |
| Poisson grillé préparé dans une sauce à l'ail, poivrons, jus de citron et coriandre | |
| Poisson Madras | 21.00€ |
| Spécialité de madras, saumon façon sud de l'Inde(assez relevé) | |



Boeuf- Beef

Pour emporter -15% Pour tous les plats principaux

- | | |
|--|--------|
| Boeuf Curry | 21.00€ |
| Curry de boeuf (moyennement épicé)
Beef curry medium spicy sauce | |
| Boeuf Handi | 21.00€ |
| Curry de boeuf aux tomates , oignons et gingembre
Beef , tomatoes , onions and ginger | |
| Boeuf Vindaloo (très épicé) | 21.00€ |
| Boeuf préparé avec pommes de terre aux épices
Beef prepared with potatoes with spices | |
| Boeuf Korma | 21.00€ |
| Boeuf avec noix de cajou , amandes et crème
Beef in creamy sauce of cashew nuts and almonds | |
| Boeuf Madras | 21.00€ |
| Boeuf préparé à la mode du sud de l'Inde
Beef Cooked In South Indian Style | |



Plats Végétariens -Vegetables



Daal Tarka

Lentilles jaunes préparées aux épices
Indian lentils cooked with spices

14.00€

Baignan Bhaarta

Caviar d'aubergines à l'indienne
Brenjals caviar indian style

14.00€

Mix Légumes

Mélange de légumes au curry
Mixed vegetables with curry

14.00€

Chana Massala

Pois chiche au curry
Chick's peas with curry

14.00€

Dam Aloo

Pommes de terre préparées aux épices
Potatoes cooked with spices

14.00€

Palak Panir

Epinards hachés crème & fromage
Spinach prepared with cheese & cream

14.00€

Palak Aloo

Pommes de terre aux épinards Potatoes cooked with spinach

14.00€



Biryanis

Pour emporter -15% Pour tous les plats principaux

Biryani Plat Complet spécifique indien aux 25 épices. Doux et constituant à la base du fameux riz basmati ,Tous les Biryanis sont servis avec la sauce Raita séparée)

Biryani Indian specific complete dish with 25 spices. Sweet and constituent at the base of the famous basmati rice, All Biryanis are served with the separate Raita sauce)



Biryani Legumes (Plat Végétarien)

mélange de légumes mijotés avec riz aux épices variées

18.00€

Biryani Poulet

poulet désossé , mijoté avec riz aux épices variées

22.50€

Biryani Agneau

agneau désossé , mijoté avec riz aux épices variées

23.00€

Biryani Boeuf

agneau désossé , mijoté avec riz aux épices variées

23.00€

Biryani Crevettes

crevettes décortiquées avec riz aux épices variées

23.00€

Biryani Mixte Viande

(Spécialité du chef) légumes , poulet , agneau , crevettes et boeuf

24.00€





Accompagnements



Riz

Saada Chawal Safran 4,00€

Riz basmati nature

Basmati rice



Piaze Pullao 6,00€

Riz basmati, oignons rissolés et
oignons frits

Basmati rice, sautéed onions and fried
onions



Mattar Pullao 6,00€

Riz aux petits pois

Rice with peas



Kashmiri Pullao 7,00€

Riz basmati parfumé au beurre ,
safran , des amandes et fruits sec
Kashmiri rice Basmati rice flavored
with butter, saffron, almonds and
dried fruits





Spécialités du chef

Accompagné de riz et de légumes



Handi Gosht Laziz

29,00€

Curry d'agneau, tomates, oignons et gingembre

Lamb curry with tomatoes, onions and ginger

Nashedar Balti

39,00€

Gambas, sauce à l'ail, tomates, gingembre et coriandre

King Prawns, garlic, tomatoes, ginger and coriander

Chatkhara Karahi

29,00€

Suprême de poulet à l'ail, tomates et gingembre

Chicken breast with garlic, tomatoes and ginger

Kama Sutra

39,00€

Queue de homard, sauce à l'ail, tomate, gingembre et

piments

Lobster tail with garlic sauce, tomatoes, ginger and

chilli

Dam Ki Nali

29,00€

Souris d'agneau

Slow cooked Lamb shank

Kerala Prawns

29.00€

Sauce à base de lait de coco et curry

Coconut milk curry sauce



Nos viandes bovines servies sont d'origine France ou UE



MENU THALIS



Le Thali est un plateau complet traditionnel composé de mets spécifiques indiens selon les différentes régions de l'Inde.

THALI VEGETARIEN 30€

Samosa légumes, Oignon bhaji, Caviar d'aubergines, Palak paneer, Lentilles, Raita et Naan nature

Dessert du jour fait maison.
(Possibilité de remplacer le dessert par un café).



THALI DEGUSTATION 35€

Poulet tikka, Brochette d'agneau, Poulet shahi korma, Curry d'agneau, Curry de légumes, Raita, Riz basmati, et Naan fromage

Dessert du jour fait maison.
(Possibilité de remplacer le dessert par un café).



Nos viandes bovines servies sont d'origine France ou UE