



RESTAURANT INDIEN

LA CARTE



LE TAJ - the crown en anglais, la couronne en français, vous invite à un voyage culinaire à travers le sous-continent indien et plus particulièrement dans la région du Bengale pour vous faire découvrir les mille et une saveurs du Bangladesh.

Ce voyage gustatif, coloré et parfumé des fines épices de l'Orient est un appel à partager avec nous, le temps d'un repas, notre amour et passion pour une cuisine indienne à la fois traditionnelle et moderne.

Ouvrez vos palais et laissez-vous guider par LE TAJ vers un festival de couleurs, d'odeurs et de saveurs.



ENTRÉES |

ENTRÉES

Samosa Végétariens	4,50€
Beignets triangulaires aux légumes, herbes et épices indiennes	
Samosa Bœuf	4,90€
Beignets triangulaires à la viande hachée de bœuf, aux herbes et épices indiennes	
Onion Bhaji	4,50€
Beignets de rondelles d'oignons saupoudrés d'épices indiennes	

SPÉCIALITÉS TANDOORI

Le four « Tandoor » est une grande jarre de terre séchée, qui sert de four depuis des temps immémoriaux, le charbon de bois s'y consume nuits et jours. Toutes nos grillades sont marinées dans les épices (macis, cardamome noire, anisette muscade, cannelle, coriandre, curcuma), mélangés dans du yaourt. Chaque viande et poisson possèdent un arôme différent et sont cuits en brochettes dans le four Tandoor.

Poulet Tikka	5,50€
Poulet mariné puis grillé en brochettes	
Agneau Tikka	6,50€
Brochette d'agneau tendrement macérés dans une sauce maison	
Poulet Tandoori	5,50€
Cuisse de poulet marinée et grillé au Tandoor	
Seekh Kebab	5,50€
Bœuf finement haché avec des herbes fraîches saupoudré de massala	
Gambas Tikka	7,50€
Brochettes de gambas assaisonnées et grillées au Tandoor	
Gambas Papillon	5,50€
Beignets de gambas marinés dans une sélection d'épices	
Mix Tandoori (pour 2 personnes)	14,90€
Assortiment de brochettes cuites au tandoor : poulet tikka, poulet tandoori, agneau tikka, seekh kebab et salade	



PLATS |

POULET

Servi avec du riz basmati

Poulet Korma.....13,50€

Poulet mijoté dans une sauce à base d'amande, crème fraîche et noix de coco

Poulet Tikka Massala.....13,50€

Brochettes de poulet préparées en sauce parfumée avec amandes, pistaches, noix de coco et sauce massala

Butter Chicken.....13,50€

Sans doute le plat le plus célèbre de l'Inde du nord. Désossé de volaille préparé aux noix de cajou, crème et beurre indien (le Ghee)

Poulet Dhansak.....11,90€

Poulet mijoté avec lentilles, citron, piment et légèrement sucrée

Poulet Madras.....11,90€

Un plat venu du Sud de l'Inde, pour être plus précis, de la région de Chennai. Curry de poulet pimenté

Poulet Bhuna.....11,90€

Poulet cuisiné en sauce, parfumé aux oignons, ail et gingembre

Poulet Korai.....12,50€

Poulet cuisiné avec gingembre, tomates, et une sélection d'herbes et épices indiennes

Poulet Jalfrezi.....12,90€

poulet marinée et grillé au Tandoor puis cuisiné avec gingembre, tomates, d'oignons, poivre et une sélection d'herbes et épices indiennes

Poulet Taj Massala.....12,90€

Cuisse de poulet marinée et grillé au Tandoor puis cuisiné avec tomates, oignons, gingembre et mélange d'épices

AGNEAU

Servi avec du riz basmati

Agneau Korma.....14,50€

Poulet mijoté dans une sauce à base d'amande, crème fraîche et noix de coco

Agneau Tikka Massala.....14,50€

Brochettes d'agneau préparées en sauce parfumée avec amandes, pistaches, noix de coco et sauce massala

Agneau Rogan Josh.....14,50€

La viande est marinée dans plusieurs épices puis cuites à feu doux, d'où le terme JOSH qui signifie « chaleur »

Agneau Dhansak.....13,90€

Agneau mijoté avec lentilles, citron, piment et légèrement sucrée

Agneau Madras.....13,50€

Un plat venu du Sud de l'Inde, pour être plus précis, de la région de Chennai. Curry d'agneau pimenté

Agneau Bhuna.....13,50€

Agneau cuisiné en sauce, parfumé aux oignons, ail et gingembre

Agneau Korai.....14,50€

Agneau cuisiné avec gingembre, tomates, et une sélection d'herbes et épices indiennes

FRUITS DE MER

Servi avec du riz basmati

Gambas Tikka Massala	15,90€
Brochettes de gambas préparées en sauce parfumée avec amandes, pistaches, noix de coco et sauce massala	
Crevette Bhuna	12,50€
Crevettes cuisinées en sauce, parfumé aux oignons, ail et gingembre	
Gambas Korai	15,90€
Gambas cuisinées avec gingembre, tomates, et une sélection d'herbes et épices indiennes	
Crevette Korai	13,50€
Crevettes cuisinées avec gingembre, tomates, et une sélection d'herbes et épices indiennes	

SPÉCIALITÉS TANDOORI

Poulet Shashlik	11,90€
Brochette de poulet marinée au gingembre et fines épices indiennes, puis cuite au tandoor	
Agneau Shashlik	13,90€
Brochette d'agneau marinée au gingembre et fines épices indiennes, puis cuite au tandoor	
Gambas Shashlik	14,90€
Brochette de gambas marinée au gingembre et fines épices indiennes, puis cuite au tandoor	
Mix Grill	16,90€
Poulet Tikka, Agneau Tikka, Poulet Tandoori, Seekh Kebab, Gambas Tikka	

BIRYANI

Le biryani est un plat du sous-continent indien à base de riz, préparé avec des épices, de la viande, du poisson ou des légumes. Le nom est dérivé du mot persan Berya qui signifie « frit » ou « grillé »

Biryani Poulet – 12,90€
Biryani Agneau – 13,90€
Biryani Crevettes – 13,90€
Biryani Légumes – 11,90€
Biryani Le Taj – 15,90€ (Agneau , poulet , gambas)
Biryani Poulet Tikka– 13,90€



**LEGUMES
&
Accompagnements**

LÉGUME

Palak Paneer	6,90€
Épinards en branches à l'indienne, préparés avec des cubes de fromage blanc cuits	
Mix légumes	6,50€
Maraîchère de légumes aux fines épices indiennes et coriandre fraîche	
Tarka Daal	5,90€
Purée de lentilles jaunes, préparation traditionnelle du Sud de l'Inde	
Bombay Aloo	6,50€
Sauté de pommes de terre avec une sélection d'herbes et d'épices indiennes	
Saag Aloo	6,50€
Sauté de pommes de terre avec épinards , avec une sélection d'herbes et d'épices indiennes	

ACCOMPAGNEMENTS

PAINS INDIENS

Préparés sur commande, cuits au « Tandoor »

Naan Nature	2€
Galette de farine de blé cuite au Tandoor	
Naan Fromage	3€
Galette de farine de blé au levain, fourrée de fromage	
Naan Peshwari	3€
Galette de farine de blé au levain, à la noix de coco, poudre d'amande, raisins secs et pistache	
Naan à l'ail	3,00€
Galette de farine de blé au levain, à base d'ail	
Naan Poulet tikka	3,90
Galette de farine de blé au levain avec poulet tikka	
<hr/>	
Riz basmati Riz basmati cuit à l'étuvée.....	2€
Riz plaow Riz basmati parfumé aux épices	3€
Riz COCO Riz basmati , noix de coco.....	3,50€
Riz Keema Riz basmati , viande hachée, épices indiennes	3,90€
Riz le Taj Riz basmati , fruits secs , oeuf , petits pois.....	3,90€



DESSERTS |

DESSERTS

KULFI

Glace indienne fait maison, rafraîchissante et onctueuse

Kulfi Pistache – 4€

Kulfi Mangue – 4€

HALWA – 3,50€

Pâtisserie de semoule fait maison. Surprenante friandise servie à la cour des Moghols

SALADE DE FRUITS – 4€

GULAB JAMUN – 4€

Fantaisies chaudes des Maharanis, roulées dans un sirop délicieux fait maison

CAFÉ GOURMAND – 5,90€

GLACE, SORBET

2 boules – 3,50€

boules – 4€



BOISSONS |

BOISSONS

RESTAURANT SANS ALCOOL

Nous avons choisi de vous proposer l'authentique cuisine Indienne, sans compromis, dans le respect de la tradition. Nous souhaitons être un établissement à l'image de notre pays, ainsi nous avons fait le choix de ne pas servir d'alcool dans notre restaurant, au risque de déplaire à certains, nous avons préféré le choix de l'authenticité. Certaines cuisines sont faites pour s'accompagner de vins, contrairement à la véritable cuisine Indienne qui elle se déguste avec des boissons locales, en harmonie avec les goûts et parfums si particuliers de nos plats. Nous proposons un large choix de boissons adaptées à notre cuisine pour garantir un dépaysement total.

LASSI

Doux et velouté, parfumé et acidulé, le lassi est une boisson indienne à base de yaourt. Savoureux et désaltérant, il éteint le feu des épices et de l'été.

Lassi sucré - 3,50€

Lassi salé – 3,50€

Lassi cumin – 3,50€

Lassi mangue – 3,90€

Lassi fraise – 3,90€

Lassi rose – 3,90€

Lassi banane – 3,90€

SODA.....2,90€

Coca 33 cl, Orangina 25 cl, Ice Tea 25 cl, Perrier 33 cl, Schweppes 25 cl etc...

JUS DE FRUIT.....3,20€

Orange, Pomme, Abricot, Ananas, Tomate etc...

1/2 EVIAN , 1/2 SAN PELLEGRINO.....2,50€

1 EVIAN / 1 SAN PELLEGRINO.....4,50€

Café – 1,90€

Café noisette – 2,50€

Café déca – 1,90€

Thé – 3€

Demandez notre sélection

MENU – 18,90€

ENTRÉES

Poulet Tikka

Poulet mariné puis grillé en brochettes

OU

Gambas Papillon

Beignets de gambas marinés dans une sélection d'épices

OU

Onion Bhaji

Beignets de rondelles d'oignons saupoudrés d'épices indiennes

PLATS

Poulet Tikka Massala

Brochettes de poulet préparées en sauce parfumée avec amandes, pistaches, noix de coco et sauce massala

OU

Agneau Korai

Agneau cuisiné avec gingembre, tomates, et une sélection d'herbes et épices indiennes

OU

Crevette Bhuna

Crevettes cuisinées en sauce, parfumé aux oignons, ail et gingembre

ACCOMPAGNEMENTS

Riz Basmati

OU

Naan Nature

Galette de farine de blé cuite au Tandoor

DESSERTS

Halwa

OU

Gulab Jamun

OU

Glace 2 boules

MENU – 22,90€

ENTRÉES

Poulet Tandoori

Cuisse de poulet marinée et grillé au Tandoor

OU

Samosa Bœuf

Beignets triangulaires à la viande hachée de bœuf, aux herbes et épices indiennes

OU

Seekh Kebab

Bœuf finement haché avec des herbes fraîches saupoudré de massala

PLATS

Butter Chicken

Sans doute le plat le plus célèbre de l'Inde du nord. Désossé de volaille préparé aux noix de cajou, crème et beurre indien (le Ghee)

OU

Agneau Rogan Josh

La viande est marinée dans plusieurs épices puis cuites à feu doux, d'où le terme JOSH qui signifie « chaleur »

OU

Gambas Korai

Gambas cuisinées avec gingembre, tomates, et une sélection d'herbes et épices indiennes

ACCOMPAGNEMENTS

Riz Basmati

OU

Naan Nature

Galette de farine de blé cuite au Tandoor

DESSERTS

Kulfi

OU

Salade de fruits

OU

Glace 2 boules