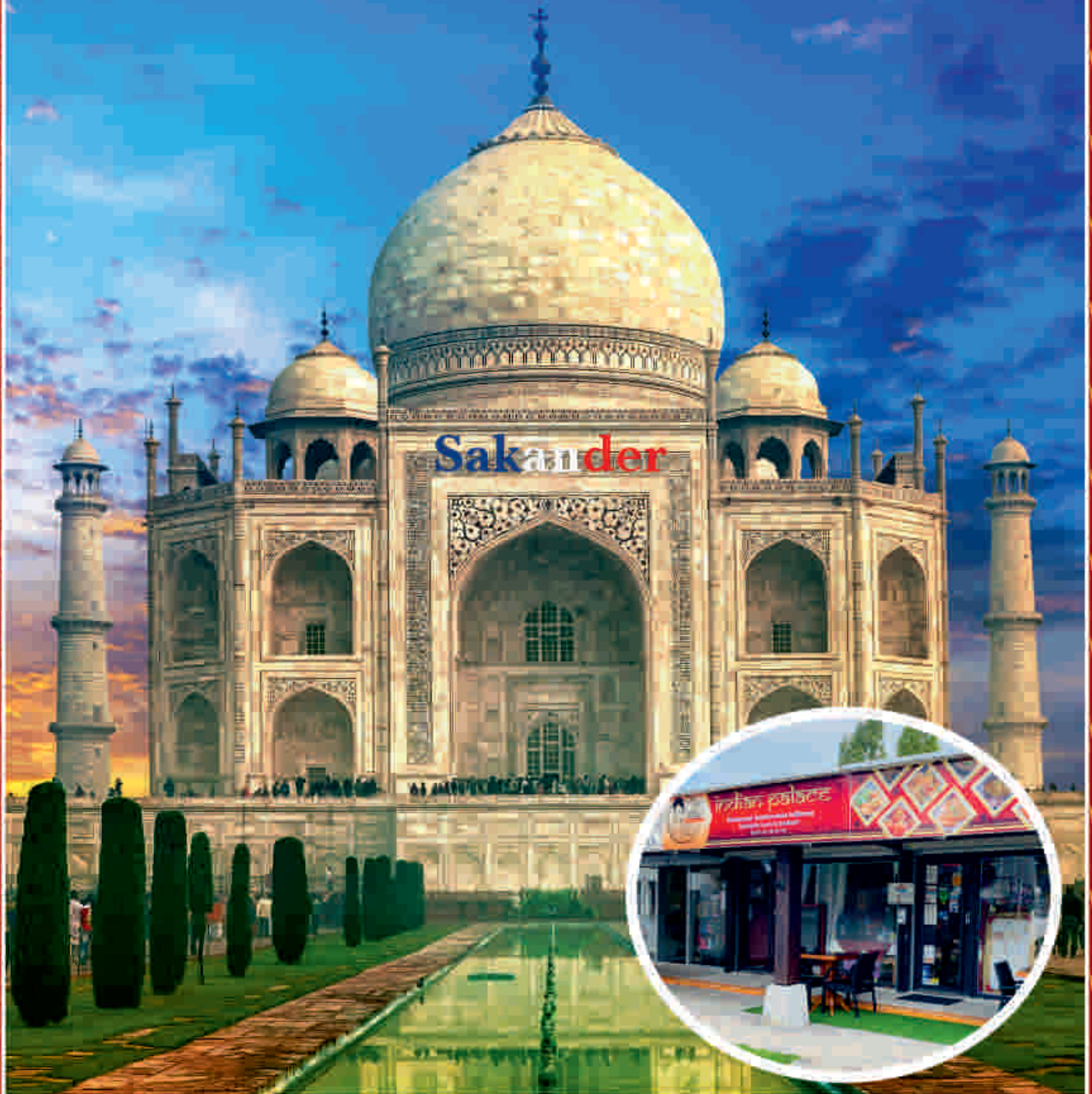


حلال

RESTAURANT

Indian Palace Menu



Spécialités Indiennes



حلال

RESTAURANT

Indian Palace



Entrées Froides

RAÏTA Crudité émincée au yaourt

RAÏTA BHARTA Crudité émincée au yaourt avec caviar d'aubergine

RAÏTA CREVETTES

Crudité émincée au yaourt avec crevettes

SALADE VÉGÉTARIENNE

Salade verte, tomate, concombre, pois chiches, maïs, olives, sauce vinaigrette

SALADE CREVETTES

Crevettes, salade verte, tomate, concombre, pois chiches, maïs, olives, vinaigrette.

SALADE POULET TIKKA

Poulet tikka, salade verte, tomate, concombre, pois chiches, maïs, olives, vinaigrette

SALADE INDIAN PALACE

Poulet tikka, crevettes, salade verte, tomate, concombre, pois chiches, maïs, olives,



6,00€

7,50€

7,50€

8,00€

10,00€

12,00€

14,00€



Entrées Chaudes

OIGNONS BHAJA (sans gluten)

Lamelles d'oignon marinée avec farine de pois-chiches frit en beignets

POKORA (sans gluten)

Beignets d'aubergine et pomme de terre avec farine de pois-chiches frit

SAMOSA LÉGUMES

Beignets en forme de triangle, fourrés aux légumes aux épices Indiennes (2 pcs)

SAMOSA VIANDE

Beignets en forme de triangle, fourrés à la viande de boeuf aux épices Indiennes (2 pcs)

SAMOSA POULET

Beignets en forme de triangle, fourrés à la viande de poulet aux épices Indiennes (2 pcs)

TRIO DE SAMOSA

3 pièces de samosa identique

CHICKEN POKORA (sans gluten)

Filet de poulet marinée avec farine de pois-chiches frit en beignets

CREVETTES POKORA

Crevettes frit en beignets

PANEER POKORA (sans gluten)

Beignet de fromage fait avec farine pois-chiches, épices indiennes

SOUPE DE LENTILLES (sans gluten)

Lentilles traditionnelle de pois-chiches aux épices Indiennes

MIX PLATTERS Plateau d'entrée mixte pokora (sans gluten)

7,50€

8,00€

7,50€

7,50€

7,50€

10,00€

8,00€

8,00€

8,00€

10,00€

1 personne 8,00€ 2 personnes 15,00€



Entrées Grillades

« Spécialités Tandoori »

Le Tandoor est un four indien en terre cuite, qui sert à cuire les pains et griller les viandes et les poissons



CHICKEN TANDOORI

Cuisse de poulet entière marinée aux épices traditionnelles indien grillée au four

POULET TIKKA

Filet de blanc de poulet, coupé en dés, macéré avec des épices indien, cuit en brochettes au Tandoor

AGNEAU TIKKA

Gigot d'agneau désossé, légèrement macéré avec des épices indien, cuit en brochettes au Tandoor

SAUMON TIKKA

Morceaux de Saumon, légèrement macéré avec des épices, cuit en brochettes au Tandoor

SEEKH KABAB AGNEAU

Viande haché en brochette avec oignons, menthe, assaisonné avec une pincée d'herbes et de différents épices indien

GAMBAS GRILLÉE (environ 4 pièces)

Gambas grillée aux épices indiennes

MIXED GRILL (Combinaison Tandoori)

Assortiment de poulet, agneau, saumon, gambas, seekh kabab au Tandoor

9,50€

12,00€

13,00€

15,00€

12,00€

24,00€

1 personne 21,00€ 2 personnes 38,00€



حلال

RESTAURANT

Indian Palace



Pains Maison Naan

N-N	NAAN NATURE	3,00 €
Pain nature farine blanche, pâte levée		
N-F	CHEESE NAAN	4,50 €
Pain au fromage, farine blanche en pâte levée		
G-NF	GARLIC CHEESE NAAN	5,00 €
Pain au fromage, farine blanche de froment, pâte levée, ail, beurre		
CHILLI-NF	CHILLI CHEESE NAAN	6,50 €
Pain au fromage, farine blanche en pâte levée, fourré avec piment vert		
G-N	GARLIC NAAN	3,80 €
Pain de farine blanche de froment, pâte levée, ail, beurre		
TIKKA-NF	POULET TIKKA CHEESE NAAN	6,50 €
Pain au fromage, farine blanche en pâte levée, fourré avec poulet tikka		
KEEMA-NF	KEEMA CHEESE NAAN	6,50 €
Farine blanche en pâte levée, fourré à la viande d'agneau avec fromage		
P-N	PARATHA	5,00 €
Pain farine blanche, beurre cuit dans une poêle indienne (tawa)		
AL-P	ALOU PARATHA	6,50 €
Pain à base de farine blanche, fourré avec pommes de terre aux épices indiennes, beurre cuit dans une poêle indienne (tawa)		
APERU	PAPADAM	1,00 €
Est une galette croustillante indienne à base de farine de haricot blanc uni		





حلال

RESTAURANT

Indian Palace



Poulet



PL-C	CHICKEN CURRY	13,50€
Cuisse de poulet désossé cuit dans une sauce curry doux du Nord de l'Inde, fait maison		
PL-M	CHICKEN MADRAS	14,00€
Cuisse de poulet désossé cuit dans une sauce curry épicé du Sud de l'Inde, fait maison		
PL-SK	CHICKEN SHAHI KORMA	15,00€
Cuisse de poulet désossé cuit dans une sauce curry doux à base de crème fraîche, amandes et noix de cajou		
PL-TM	CHICKEN TIKKA MASSALA	15,00€
Blanc de poulet cuit sous forme de brochettes au four tandoor et puis cuit dans une sauce curry avec poivrons, coriandre, fait maison		
B-GH	BUTTER CHICKEN	15,00€
Blanc de poulet cuit sous forme de brochettes au four tandoor et puis cuit dans une sauce à base d'amandes grillées au beurre mixer avec des tomates concentrés et crème fraîche, fait maison		
PL-BB	CHICKEN BAINGAN BHARTA	15,50€
Cuisse de poulet désossé cuit dans une sauce curry avec caviar d'aubergines, fait maison		
PL-SG	CHICKEN SAGWALA	15,00€
Cuisse de poulet désossé avec épinards hachées, cuit dans une sauce curry doux, fait maison		
PL-V	CHICKEN VINDALOO	15,00€
Cuisse de poulet désossé cuit dans une sauce curry épicé avec pommes de terre, fait maison		
PL-KHI	CHICKEN KARAHI	16,00€
Cuisse de poulet désossé cuit dans une sauce curry fait maison, gingembre, poivrons, coriandre		
PL-JALF	CHICKEN JALFREZI	16,50€
Cuisse de poulet désossé cuit dans une sauce curry pimenté aux saveurs des antilles et aux épices indiennes, fait maison		
PL-TAWA	CHICKEN TAWA (Spécialité du Chef)	21,00€
Blanc de poulet cuit sous forme de brochettes au four tandoor et puis cuit dans une sauce curry avec poivrons, coriandre, servit dans une poêle chaude, piment, fait maison		

Agneau



AG-C	AGNEAU CURRY	14,50€
Agneau cuit dans une sauce curry doux du Nord de l'Inde, fait maison		
AG-M	AGNEAU MADRAS	15,00€
Agneau cuit dans une sauce curry épicé du Sud de l'Inde, fait maison		
AG-SK	AGNEAU SHAHI KORMA	15,90€
Agneau cuit dans une sauce curry doux à base de crème fraîche, amandes et noix de cajou		
AG-TM	AGNEAU TIKKA MASSALA	16,90€
Agneau cuit sous forme de brochettes au four tandoor et puis cuit dans une sauce curry avec poivrons, coriandre, fait maison		
AG-SG	AGNEAU SAGWALA	15,50€
Agneau cuit avec des épinards hachées, cuit dans une sauce curry doux, fait maison		
AG-BB	AGNEAU BAINGAN BHARTA	15,90€
Agneau cuit dans une sauce curry avec caviar d'aubergines, fait maison		
AG-V	AGNEAU VINDALOO	15,50€
Agneau cuit dans une sauce curry épicé avec pommes de terre, fait maison		
AG-KHI	AGNEAU KARAHI GOSHT	16,90€
Agneau cuit dans une sauce curry fait maison, gingembre, poivrons, coriandre		
AG-RJ	AGNEAU ROGAN JOSH (Curry d'agneau du Kashmir)	16,50€
Agneau cuit dans une sauce curry fait maison, avec mélange fait de curcuma, piment, coriandre, concentré de tomates et de nombreux épices authentiques		
AG-TAWA	GHOST TAWA (Spécialité du Chef)	21,00€
Agneau désossé, cuit sous forme de brochettes au four tandoor et puis cuit dans une sauce curry avec poivrons, coriandre, servit dans une poêle chaude, fait maison		

Tous nos plats sont pimenté à la demande



حلال

RESTAURANT

Indian Palace



Poisson



- | | | |
|---|-----------------------------|--------|
| F-C | FISH CURRY | 14,50€ |
| Filet de poisson blanc cuit dans une sauce curry traditionnelle douce du Nord de l'Inde, fait maison | | |
| F-M | FISH MADRAS | 15,00€ |
| Filet de poisson blanc cuit dans une sauce curry traditionnelle épicé du Sud de l'Inde, fait maison | | |
| F-MAS | FISH MASSALA | 15,00€ |
| Filet de poisson blanc servi avec une sauce tomates, ail, coriandre, poivrons, fait maison | | |
| F-SK | FISH SHAHI KORMA | 15,00€ |
| Filet de poisson blanc cuit dans une sauce curry doux à base de crème fraîche, amandes et noix de cajou, fait maison | | |
| S-TM | SAUMON TIKKA MASSALA | 18,00€ |
| Saumon grillée sous forme de brochettes au four tandoor et puis cuit dans une sauce curry avec poivrons, coriandre, fait maison | | |
| S-SK | SAUMON SHAHI KORMA | 18,50€ |
| Saumon grillée dans une sauce curry doux à base de crème fraîche, amandes et noix de cajou, fait maison | | |



Crevettes



- | | | |
|---|------------------------------|--------|
| CRT-C | CREVETTES CURRY | 15,50€ |
| Curry crevettes cuites avec une sauce curry traditionnelle douce du Nord de l'Inde, fait maison | | |
| CRT-M | CREVETTES MADRAS | 15,50€ |
| Crevettes cuites avec une sauce curry traditionnelle épicé du sud de l'Inde, fait maison | | |
| CRT-SK | CREVETTES SHAHI KORMA | 15,50€ |
| Crevettes cuites dans une sauce curry doux à base de crème fraîche, amandes et noix de cajou, fait maison | | |
| CRT-MAS | CREVETTES MASSALA | 15,50€ |
| Crevettes cuites servi avec une sauce tomates, poivrons, ail, coriandre, fait maison | | |
| GAMB-TM | GAMBAS TIKKA MASSALA | 24,00€ |
| Gambas grillées cuit sous forme de brochettes au four tandoor et puis cuit dans une sauce curry avec poivrons, coriandre, fait maison | | |
| GAMB-SK | GAMBAS SHAHI KORMA | 24,00€ |
| Gambas cuit dans une sauce curry doux à base de crème fraîche, amandes et noix de cajou, fait maison | | |

Légumes

(en Plats ou en accompagnement)

- | | | |
|---|--------------------------------|--------|
| L-MIX | MIXTE LÉGUMES | 12,00€ |
| Mélanges de légumes cuit dans une sauce curry, fait maison | | |
| L-BB | BAINGAN BHARTA | 12,00€ |
| Suculente Spécialité Caviar d'aubergines cuit dans une sauce curry, fait maison | | |
| L-PP | PALAK PANNER | 12,00€ |
| Epinards hachées cuit dans une sauce curry, fait maison avec fromage Indien | | |
| L-AP | ALOU PALAK | 12,00€ |
| Epinards hachées et pommes de terre cuit dans une sauce, fait maison | | |
| L-DAAL | DAAL TARKA | 12,00€ |
| Lentilles indiennes traditionnelle cuit dans une sauce curry, fait maison et parfumé aux épices indiennes | | |
| L-CMAS | CHANA MASSALA | 12,00€ |
| Pois-Chiches cuit dans une sauce maison, fait maison | | |
| L-DAAL-P | DAAL PALAK | 12,00€ |
| Lentilles aux épinards hachées cuit dans une sauce curry, fait maison | | |
| L-JS | LES JARDINS DE SHALIMAR | 18,00€ |
| Mixtes légumes parfumé aux épices indiennes dans une sauce shahi korma | | |



Tous nos plats sont pimenté à la demande




حلال

RESTAURANT

Indian Palace



Boeuf

B-C	BOEUF CURRY		12,50€
Boeuf cuit dans une sauce curry doux du Nord de l'Inde, fait maison			
B-M	BOEUF MADRAS		13,00€
Boeuf cuit dans une sauce curry épicé du Sud de l'Inde, fait maison			
B-SK	BOEUF SHAHI KORMA		14,00€
Boeuf cuit dans une sauce curry doux à base de crème fraîche, amandes et noix de cajou			
B-BB	BOEUF BAINGAN BHARTA		14,50€
Boeuf cuit dans une sauce curry avec caviar d'aubergines, fait maison			
B-SG	BOEUF SAGWALA		14,00€
Boeuf avec épinards hachés, cuit dans une sauce curry doux du Sud de l'Inde, fait maison			
B-V	BOEUF VINDALOO		14,00€
Boeuf cuit dans une sauce curry épicé avec pommes de terre, fait maison			
B-RJ	BOEUF ROGAN JOSH (Curry de Boeuf)		15,50€
Boeuf cuit dans une sauce curry fait maison, avec mélange fait de curcuma, piment, coriandre, concentré de tomates et de nombreux épices authentiques			


Biryani

Plats spécifique indien aux 25 épices, Doux et constituant à la base du fameux riz Basmati

BR-L	BIRYANI LÉGUMES		14,50€
Mélanges de légumes mijoté avec du riz basmati aux différentes épices			
BR-PL	BIRYANI POULET		15,50€
Cuisse de poulet désossé cuit mijoté avec du riz basmati aux différentes épices douces			
BR-BF	BIRYANI BOEUF		15,90€
Boeuf cuit mijoté avec du riz basmati aux différentes épices douces			
BR-AG	BIRYANI AGNEAU		16,90€
Agneau cuit mijoté avec du riz basmati aux différentes épices douces			
BR-CRT	BIRYANI CREVETTES		17,50€
Crevettes décortiquées et déveiner cuit mijoté avec du riz basmati aux différentes épices douces			
BR-PTM	BIRYANI POULET TIKKA		18,50€
Poulet tikka mijoté avec du riz basmati aux différentes épices			
BR-IP	BIRYANI INDIAN PALACE		21,00€
Poulet, agneau, crevettes mijoté avec du riz basmati aux différentes épices			


Les Riz

(en accompagnement de vos Plats)

RIZ	RIZ BASMATI		3,50€
Riz traditionnelle basmati cuit à la vapeur légèrement parfumé à la cardamome			
RIZ-P	PEAS PILLAU		4,50€
Riz traditionnelle basmati cuit avec des petits pois			
RIZ-K	RIZ KASHMIRE		5,50€
Riz traditionnelle basmati cuit avec des fruits secs mélangés			
RIZ-CH	CHANA PILLAU		6,50€
Riz traditionnelle basmati cuit avec des pois chiche			

Les Lassis

« Disponible sur place et à Emporter »

LASSI NATURE	5,00€	
LASSI SUCRE	5,00€	
LASSI SALE	5,00€	
LASSI MANGUE	6,50€	
LASSI ROSE	6,50€	
LASSI PISTACHE	6,50€	
LASSI BANANE ET VANILLE	6,50€	
LASSI COCO	6,50€	
LASSI VANILLE	6,50€	

Tous nos plats sont pimenté à la demande



حلال

RESTAURANT

Indian Palace



Nos Thali Express Midi 16 €



Uniquement le midi, sur place,
du Lundi au Vendredi

Naan Fromage + 3€



Thali Boeuf

- Boeuf Curry
- + Légumes du Jour
- + Riz Basmati
- + Raïta

Thali Poulet

- Poulet Curry
- + Légumes du Jour
- + Riz Basmati
- + Raïta

Thali Poisson

- Poisson Curry
- + Légumes du Jour
- + Riz Basmati
- + Raïta



Uniquement le midi, sur place, sauf week-end et jours fériés

Menu Bombay Express

16.00€

+ Cheese Naan 3.00€

PLAT

Chicken Vindaloo
Servi avec Riz Safran

DESSERT

Mini Halwa ou Café



Menu New Delhi

16.00€

+ Cheese Naan 3.00€

PLAT

Poulet Tikka Massala
Servi avec Riz Safran

DESSERT

Mini Halwa ou Café

Menu Rajasthan

17.00€

+ Cheese Naan 3.00€

PLAT

Butter Chicken
Servi avec Riz Safran

DESSERT

Mini Halwa ou Café



Tous nos plats sont pimenté à la demande



حلال

RESTAURANT

Indian Palace



Nos Menus

Menu Biryani 25,00 €

Midi & Soir



ENTRÉE
OIGNONS BHAJA



PLAT
BIRYANI POULET

LASSI AU CHOIX
ou
1 COCA-COLA 33CL



Menu Enfant 12,00 €

Enfant de moins de 12 ans uniquement



PLAT
POULET TIKKA
ou
4 NUGGETS
(Servi avec Riz Basmati Nature & Frite)



DESSERT
1 BOULE DE GLACE au choix
ou
MINI HALWA

BOISSON
CAPRI-SUN



Tous nos plats sont pimenté à la demande



حلال

RESTAURANT

Indian Palace



Menu Tradition du Punjab

28,00 €

Entrée + Plat + Dessert

Midi & Soir



ENTRÉE

CHICKEN TANDOORI **ou** PAKORA
ou SAMOSSA LÉGUMES
Servi avec CHEESE NAAN



PLATS

CHICKEN CURRY
ou CHICKEN TIKKA MASSALA
ou CHICKEN SHAHI KORMA
ou BOEUF CURRY
Accompagnement du Riz Basmati



DESSERT

HALWA **ou** SORBET (2 boules au choix)
ou GULAB JAMUN **ou** CAFÉ



Menu Kashmir 21,00 €

ENTRÉE

OIGNON BHAJA **ou** PAKORA



PLATS

BOEUF VINDALOO
ou POULET VINDALOO
Accompagnement du Riz Basmati



Tous nos plats sont pimenté à la demande



حلال

RESTAURANT

Indian Palace



Menu Indian Palace

35,00 €

Entrée + Plat + Boisson

Midi & Soir

ENTRÉE

SAMOSSA (2 pièces au choix)

Servi avec CHEESE NAAN
ou GARLIC CHEESE NAAN



PLATS

BUTTER CHICKEN

ou AGNEAU MADRAS

ou CREVETTES KORMA

ou POULET TIKKA MASALA

Accompagnement du Riz Basmati



BOISSON

COCA-COLA

ou COCA-COLA ZERO



Menu Végétarien 24,00 €

ENTRÉE

OIGNON BHAJA ou PAKORA

ou SAMOSA LEGUMES



1 PLAT AU CHOIX

LEGUMES à la carte

(sauf Les Jardins de Shalimar)

Accompagnement du Riz Basmati
ou Naan Nature ou Cheese Naan



Tous nos plats sont pimenté à la demande