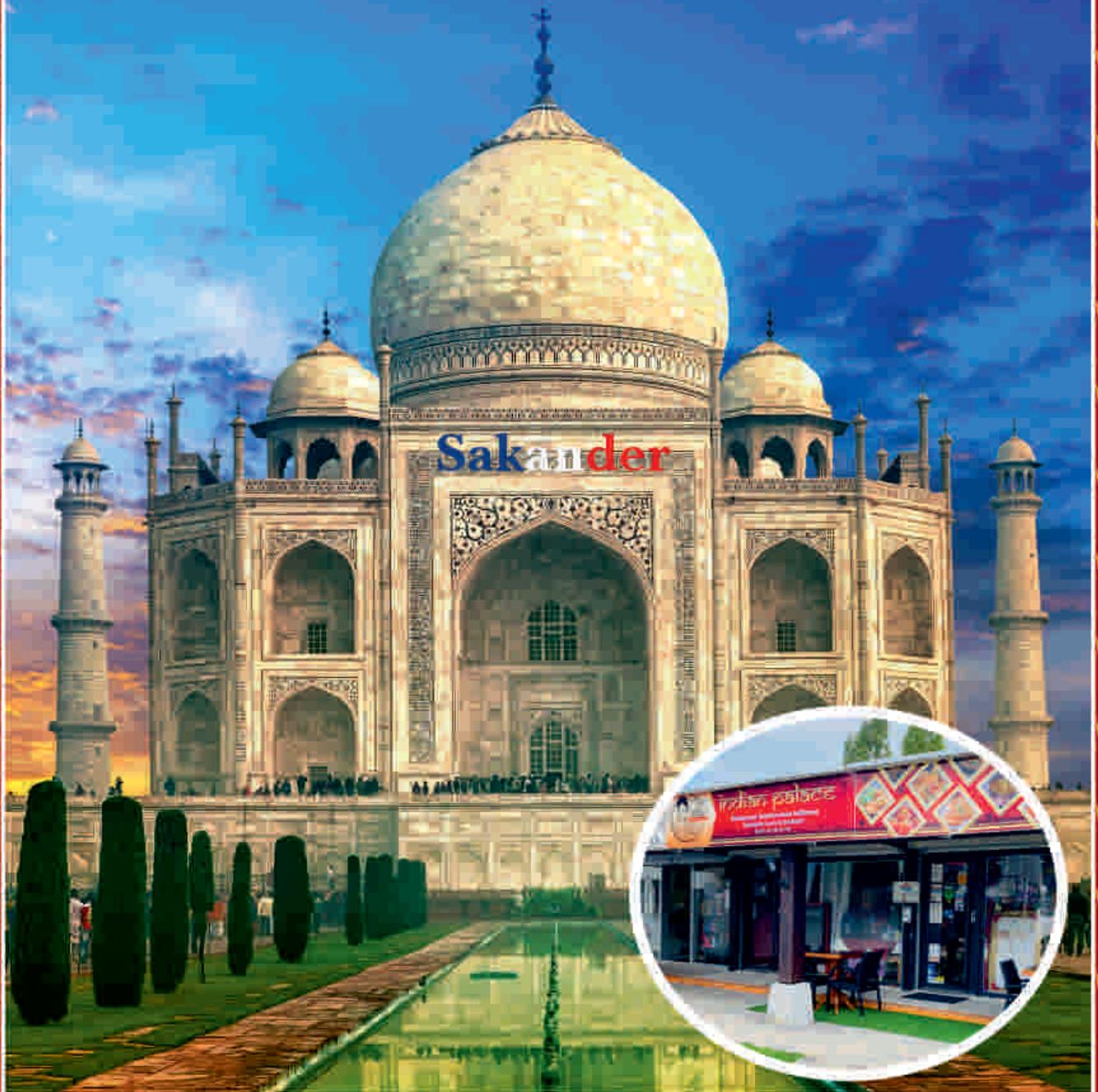


حلال

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

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



tandoor



حلال

RESTAURANT

# Indian Palace



## Poulet



|   |  |        |
|---|--|--------|
| <b>PL-C</b>   | <b>CHICKEN CURRY</b>                     | 13,50€ |
| Cuisse de poulet désossé cuit dans une sauce curry doux du Nord de l'Inde, fait maison  |  |        |
| <b>PL-M</b>   | <b>CHICKEN MADRAS</b>                    | 14,00€ |
| Cuisse de poulet désossé cuit dans une sauce curry épicé du Sud de l'Inde, fait maison  |  |        |
| <b>PL-SK</b>  | <b>CHICKEN SHAHI KORMA</b>               | 15,00€ |
| Cuisse de poulet désossé cuit dans une sauce curry doux à base de crème fraîche, amandes et noix de cajou   |  |        |
| <b>PL-TM</b>  | <b>CHICKEN TIKKA MASSALA</b>             | 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>B-GH</b>   | <b>BUTTER CHICKEN</b>                    | 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 |  |        |
| <b>PL-BB</b>  | <b>CHICKEN BAINGAN BHARTA</b>            | 15,50€ |
| Cuisse de poulet désossé cuit dans une sauce curry avec caviar d'aubergines, fait maison  |  |        |
| <b>PL-SG</b>  | <b>CHICKEN SAGWALA</b>                   | 15,00€ |
| Cuisse de poulet désossé avec épinards hachées, cuit dans une sauce curry doux, fait maison   |  |        |
| <b>PL-V</b>   | <b>CHICKEN VINDALOO</b>                  | 15,00€ |
| Cuisse de poulet désossé cuit dans une sauce curry épicé avec pommes de terre, fait maison  |  |        |
| <b>PL-KHI</b>   | <b>CHICKEN KARAH</b>                     | 16,00€ |
| Cuisse de poulet désossé cuit dans une sauce curry fait maison, gingembre, poivrons, coriandre  |  |        |
| <b>PL-JALF</b>  | <b>CHICKEN JALFREZI</b>                  | 16,50€ |
| Cuisse de poulet désossé cuit dans une sauce curry pimenté aux saveurs des antilles et aux épices indiennes, fait maison  |  |        |
| <b>PL-TAWA</b>  | <b>CHICKEN TAWA</b> (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



|   |  |        |
|---|--|--------|
| <b>AG-C</b>   | <b>AGNEAU CURRY</b>                                  | 14,50€ |
| Agneau cuit dans une sauce curry doux du Nord de l'Inde, fait maison  |  |        |
| <b>AG-M</b>   | <b>AGNEAU MADRAS</b>                                 | 15,00€ |
| Agneau cuit dans une sauce curry épicé du Sud de l'Inde, fait maison  |  |        |
| <b>AG-SK</b>  | <b>AGNEAU SHAHI KORMA</b>                            | 15,90€ |
| Agneau cuit dans une sauce curry doux à base de crème fraîche, amandes et noix de cajou   |  |        |
| <b>AG-TM</b>  | <b>AGNEAU TIKKA MASSALA</b>                          | 16,90€ |
| Agneau cuit sous forme de brochettes au four tandoor et puis cuit dans une sauce curry avec poivrons, coriandre, fait maison  |  |        |
| <b>AG-SG</b>  | <b>AGNEAU SAGWALA</b>                                | 15,50€ |
| Agneau cuit avec des épinards hachées, cuit dans une sauce curry doux, fait maison  |  |        |
| <b>AG-BB</b>  | <b>AGNEAU BAINGAN BHARTA</b>                         | 15,90€ |
| Agneau cuit dans une sauce curry avec caviar d'aubergines, fait maison  |  |        |
| <b>AG-V</b>   | <b>AGNEAU VINDALOO</b>                               | 15,50€ |
| Agneau cuit dans une sauce curry épicé avec pommes de terre, fait maison  |  |        |
| <b>AG-KHI</b>   | <b>AGNEAU KARAH</b>                                  | 16,90€ |
| Agneau cuit dans une sauce curry fait maison, gingembre, poivrons, coriandre  |  |        |
| <b>AG-RJ</b>  | <b>AGNEAU ROGAN JOSH (Curry d'agneau du Kashmir)</b> | 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              |  |        |
| <b>AG-TAWA</b>  | <b>GHOST TAWA</b> (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



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



## Crevettes



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

- |   |                                |        |
|---|--------------------------------|--------|
| <b>L-MIX</b>  | <b>MIXTE LÉGUMES</b>           | 12,00€ |
| Mélanges de légumes cuit dans une sauce curry, fait maison  |                                |        |
| <b>L-BB</b>   | <b>BAINGAN BHARTA</b>          | 12,00€ |
| Suculente Spécialité Caviar d'aubergines cuit dans une sauce curry, fait maison                           |                                |        |
| <b>L-PP</b>   | <b>PALAK PANNER</b>            | 12,00€ |
| Epinards hachées cuit dans une sauce curry, fait maison avec fromage Indien                               |                                |        |
| <b>L-AP</b>   | <b>ALOU PALAK</b>              | 12,00€ |
| Epinards hachées et pommes de terre cuit dans une sauce, fait maison                                      |                                |        |
| <b>L-DAAL</b>   | <b>DAAL TARKA</b>              | 12,00€ |
| Lentilles indiennes traditionnelle cuit dans une sauce curry, fait maison et parfumé aux épices indiennes |                                |        |
| <b>L-CMAS</b>   | <b>CHANA MASSALA</b>           | 12,00€ |
| Pois-Chiches cuit dans une sauce maison, fait maison  |                                |        |
| <b>L-DAAL-P</b>   | <b>DAAL PALAK</b>              | 12,00€ |
| Lentilles aux épinards hachées cuit dans une sauce curry, fait maison                                     |                                |        |
| <b>L-JS</b>   | <b>LES JARDINS DE SHALIMAR</b> | 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>B-C</b>  | <b>BOEUF CURRY</b>                       |  | 12,50€ |
| Boeuf cuit dans une sauce curry doux du Nord de l'Inde, fait maison   |  |  |        |
| <b>B-M</b>  | <b>BOEUF MADRAS</b>                      |  | 13,00€ |
| Boeuf cuit dans une sauce curry épicé du Sud de l'Inde, fait maison   |  |  |        |
| <b>B-SK</b>   | <b>BOEUF SHAHI KORMA</b>                 |  | 14,00€ |
| Boeuf cuit dans une sauce curry doux à base de crème fraîche, amandes et noix de cajou  |  |  |        |
| <b>B-BB</b>   | <b>BOEUF BAINGAN BHARTA</b>              |  | 14,50€ |
| Boeuf cuit dans une sauce curry avec caviar d'aubergines, fait maison   |  |  |        |
| <b>B-SG</b>   | <b>BOEUF SAGWALA</b>                     |  | 14,00€ |
| Boeuf avec épinards hachées, cuit dans une sauce curry doux du Sud de l'Inde, fait maison   |  |  |        |
| <b>B-V</b>  | <b>BOEUF VINDALOO</b>                    |  | 14,00€ |
| Boeuf cuit dans une sauce curry épicé avec pommes de terre, fait maison   |  |  |        |
| <b>B-RJ</b>   | <b>BOEUF ROGAN JOSH (Curry de Boeuf)</b> |  | 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

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

### Les Riz

(en accompagnement de vos Plats)

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

### Les Lassis

« Disponible sur place et à Emporter »

|                                |       |   |
|--------------------------------|-------|---|
| <b>LASSI NATURE</b>            | 5,00€ |  |
| <b>LASSI SUCRE</b>             | 5,00€ |   |
| <b>LASSI SALE</b>              | 5,00€ |   |
| <b>LASSI MANGUE</b>            | 6,50€ |   |
| <b>LASSI ROSE</b>              | 6,50€ |   |
| <b>LASSI PISTACHE</b>          | 6,50€ |   |
| <b>LASSI BANANE ET VANILLE</b> | 6,50€ |   |
| <b>LASSI COCO</b>              | 6,50€ |   |
| <b>LASSI VANILLE</b>           | 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