

Entrées / Starters

PAPADAM 1,00 €

Galette de farine de pois chiches
Chickpea flour chips

RAITA 5,00 €

Salade aux yaourt, concombre, tomates et coriandre
Yogurt salad with tomato, cucumber and cumin

ONION BHAJI 6,00 €

Beignets d'oignons à la farine de pois chiches
Onion fritters with chickpea flour

VEGETABLE PAKORA 6,00 €

Assortiment de beignets de pommes de terre et de chou-fleur
Assortment of potato and cauliflower fritters

SAMOSA 6,00 €

Triangles fourrés aux légumes
Triangle stuffed with vegetables

PRAWN PAKORA 12,00 €

Beignets de gambas
Fried king prawn with chickpeas flour

RAJA GRILL 22,00 €

Assortiment d'entrées pour 2 personnes / Assortment of starters for 2 people
Raita, Pakora, Onion bhaji, Prawn pakora, Sheek kebab, Lamb tikka, Chicken tikka

Grillades / Grill

SHEEK KEBAB

7,00 €

Brochettes de viandes hachés grillé au tandoor
Tender rolls of beef minced grilled in tandoor

CHICKEN TANDOORI

7,00 €

Cuisse de poulet mariné dans une sauce au yaourt et grillé au tandoor
Chicken leg marinated in yogurt sauce and grilled in tandoor

CHICKEN TIKKA

9,00 €

Blanc de poulet mariné dans une sauce au yaourt et grillé au tandoor
Pieces of boneless chicken marinated in yogurt sauce and grilled in tandoor

LAMB TIKKA

11,00 €

Brochette d'agneau mariné dans une sauce au yaourt et grillé au tandoor
Pieces of boneless lamb marinated in yogurt sauce and grilled in tandoor

TANDOORI PRAWN

18,00 €

Gambas mariné dans une sauce au yaourt et grillé au tandoor
King prawn marinated in yogurt sauce and grilled in tandoor

Naan / Galettes indiennes

NAAN Nature	2,00 €
Plain naan bread	
BUTTER NAAN	3,00 €
Naan au beurre	
Naan bread with butter	
CHEESE NAAN	4,00 €
Naan farci au fromage	
Naan bread with cheese	
ONION NAAN	4,00 €
Naan à l'ognion frais	
Naan bread with fresh onions	
GARLIC NAAN	4,00 €
Naan à l'ail	
Naan bread with fresh garlic	
CHILLY NAAN	4,00 €
Naan aux piments verts frais	
Naan bread with fresh green chillies	
PESHWARI NAAN	4,00 €
Naan farci aux fruits secs	
Naan bread stuffed with dry fruits	
VEGETABLE NAAN	4,00 €
Naan farci aux légumes	
Naan bread stuffed with fresh vegetables	
KEEMA NAAN	4,00 €
Naan farci à la viande hachée	
Naan bread with minced beef	

Poulet / Chicken

CHICKEN ROGAN GOSH

13,50 €

Poulet cuisiné aux épices et à l'ail (frais)

Chicken cooked with garam masala and fresh garlic

CHICKEN KORMA

13,50 €

Blanc de poulet cuisiné dans une sauce aux fruits secs (amandes / noix de cajou)

Boneless chicken cooked in a dry fruits sauce (cashew / almonds)

BUTTER CHICKEN

13,50 €

Blanc de poulet dans une sauce tomate et à la crème

Chicken prepared in tomato and cream sauce

CHICKEN TIKKA MASALA

13,50 €

Blanc de poulet grillé au tandoor cuisiné dans une sauce aux gingembre, poivrons et oignons

Grilled tandoor chicken breast cooked in a ginger , peppers and onions sauce

CHICKEN JALFREZI

13,50 €

Blanc de poulet cuit dans une sauce aux oignons, tomates, poivrons et coriandre

Boneless chicken cooked in onions, tomato, capsicum and coriander sauce

CHICKEN PALAK

13,50 €

Poulet cuit aux épinards

boneless chicken cooked in spinach

CHICKEN DHANSAK

13,50 €

Blanc de poulet cuit dans une sauce aux lentilles

Boneless chicken with yellow lentils sauce

MANGO CHICKEN

13,50 €

Blanc de poulet cuit dans une sauce à la mangue

Chicken cooked in a mango sauce

CHICKEN MADRAS **

13,50 €

Blanc de poulet cuisiné dans une sauce relevé

Chicken pieces cooked in a spiced curry sauce

CHICKEN VINDALOO ***

13,50 €

Blanc de poulet cuisiné dans une sauce très relevé

Chicken pieces cooked in a hot spiced curry sauce

*** : Niveau d'épice

Agneau / Lamb

LAMB ROGAN GOSH 15,00 €
Agneau cuisiné aux épices et à l'ail (frais)
Lamb cooked with garam massala and fesh garlic

LAMB KORMA 15,50 €
Agneau cuisiné dans une sauce aux fruits secs (amandes / noix de cajou)
Lamb cooked in a dry fruits sauce (cashew / almonds)

LAMB DOPIAZA 15,50 €
Agneau cuit avec des oignons, poivrons, tomates et épices
Lamb cooked with onions, peppers and tomato

LAMB BHUNA 15,50 €
Agneau cuisiné dans une sauce aux oignons frais et tomates
Lamb cooked with a fresh onions and tomato sauce

LAMB JALFREZI 15,50 €
Agneau cuit dans une sauce aux oignons, tomates, poivrons et coriandre
Lamb cooked in onions, tomato, capsicum and coriander sauce

LAMB PALAK 15,50 €
Agneau cuit aux épinards
Lamb cooked in spinash

LAMB DHANSAK 15,50 €
Agneau cuit dans une sauce aux lentilles
Lamb with yellox lenntils sauce

LAMB MADRAS ** 15,50 €
Agneau cuisiné dans une sauce relevé
Lamb cooked in a spiced curry sauce

LAMB VINDALOO *** 15,50 €
Agneau cuisiné dans une sauce très relevé
Lamb pieces cooked in a hot spiced curry sauce

*** : Niveau d'épice

Poisson / Crevettes

FISH MALABAR	14,00 €
Dos de Colin cuit dans une sauce au lait de coco Fish cooked in coconut milk sauce	
FISH MASALA	14,00 €
Dos de colin cuit dans une sauce avec des tomates et des oignons Fish cooked in a sauce with onions et tomatoes	
FISH VINDALOO ***	14,00 €
Dos de colin cuisiné dans une sauce relevé Fish cooked in a hot spicy curry sauce	
SHRIMPS MASALA	15,00 €
Crevettes cuisinés dans une sauce avec des oignons et des tomates Shrimps cooked in a sauce with onions and tomatoes	
SHRIMPS MALABARI	15,00 €
Crevettes cuites dans une sauce au lait de coco Shrimps cooked in a coconut milk sauce	
SHRIMPS MADRAS **	15,00 €
Crevettes cuites dans une sauce relevé Shrimps cooked in a spiced curry sauce	
PRAWN JALFRAZI	21,00 €
Gambas cuites dans une sauce aux oignons, tomates, et poivrons King prawn cooked in a sauce with onions, tomato and peppers	
PRAWN MASALA	21,00 €
Gambas cuisiné grillées dans une sauce avec des tomates et oignons King prawn cooked in a sauce with onions ans tomatoes	
PRAWN MAKHANI	21,00 €
Gambas grillées au tandoor cuit dans une sauce tomate et à la crème Grilled king prawn cooked in a sauce with tomatoes and cream	
PRAWN VINDALOO ***	21,00 €
Gambas cuisiné dans un curry très épicé King prawn cooked in a spicy curry sauce	

Légumes / Vegetables

MIX VEGETABLE	9,00 €
Assortiment de légumes cuit dans une sauce au curry Vegetables cooked in a curry sauce	
RAJA KORMA	10,00 €
Assortiment de légumes cuit dans une sauce aux fruits secs Mix vegetable cooked with a dry fruit sauce	
BAIGAN BARTHA	9,00 €
Caviar d'aubergine cuisiné au curry Crushed eggplant cooked with curry	
ALOO GOBHI	9,00 €
Chou-fleur cuisiné avec des pomme de terre, du curry et coriandre fraîche Cauliflower with potatoes, curry and fresh coriander	
DALL TADKA	9,00 €
Lentilles au curry Lentils curry	
BOMBAY ALOO	9,00 €
Pomme de terre sauté avec tomates, coriandre et cumin Potatoes sauted with coriander, tomatoes & cumin	
ALOO PALAK	9,00 €
Pomme de terre sauté avec des épinards Potatoes sauted with spinach	
MUSHROOM PALAK	9,00 €
Champignons cuit avec des épinards Mushroom cooked with spinach	
PALAK PANEER	10,00 €
Épinard avec du fromage Spinash with cheese	
MUTTER PANEER	10,00 €
Petit pois avec fromage Green peas with cheese	

Biryani

VEGETABLE BIRYANI

14,50 €

Riz et légumes mélangé
Rice & mixed vegetables

CHICKEN BIRYANI

16,50 €

Riz & poulet mélangé
Rice & chicken mixed

LAMB BIRYANI

18,50 €

Riz et agneau mélangé
Rice & lamb mixed

SHRIMPS BIRYANI

17,50 €

Riz et crevettes mélangé
Rice & prawn mixed

MIX BYRIANI

20,00 €

Riz mélangé avec du poulet, de l'agneau et crevettes
Rice mixed with chicken, lamb and shrimps

Riz / Rice

RIZ NATURE

3,00 €

Plain rice

VEGETABLE RICE

4,00 €

Riz aux légumes
Rice lightly tempered with vegetables

MUSHROOM RICE

4,00 €

Riz aux champignons
Rice with mushrooms

KASHMIRI RICE

5,00 €

Riz aux petit pois et fruits secs
Rice with green peas and dry fruits

Desserts

KULFI MANGUE	5,00 €
Glace indienne (lait, safran, mangue) Indian ice cream (milk, safran, mango)	
GULAB JAMUN	5,00 €
Gâteau à base de lait et fromage baigné dans un sirop de sucre et de cardamone Indian cake with milk cheese and cardamon	
HALWA	5,00 €
Gâteau de semoule et safran avec amandes, noix de cajou et noix de coco Moist cake with safran, almonds, coconut ans cashew	
GLACES 2 BOULES	5,00 €
Vanille, Chocolat, Café, Fraise, Citron, Mangue, Rhum raisin.	
COLONEL	9,00 €
Citron vert + Vodka	

Nos Menus

Menu végétarien 19,50 €

Entrée

Raita
ou
Onion bhaji
ou
Veg pakora

Avec un nan aux choix

Plats

Mutter paneer
ou
Mix Vegetables
ou
Raja korma

Avec riz basmati

Desserts

Halwa
ou
Kulfi

Menu Non Végétarien 25€

Entrée

Chicken tandoori
ou
Sheek Kebab
ou
Chicken Tikka

Avec un nan au choix

Plats

Plats au choix
sauf gambas et biryani

Avec riz basmati

Desserts

Au Choix

Menu Kids 10 €

Chicken Tikka
ou
Chicken Tandoori

Avec
Riz basmati OU Salade verte

Boissons fraîches (sans alcools)

LASSI NATURE / SUCRE / SALE	3,00 €
LASSI A LA MANGUE	4,00 €
LASSI A LA ROSE	4,00 €
EVIAN / SAN PELLEGRINO 50 cl	3,50 €
EVIAN / SAN PELLEGRINO 1 L	5,00 €
PERRIER 33 cl	3,50 €
SCHWEPPES	3,50 €
COCA-COLA / COCA-COLA ZERO / COCA-COLA LIGHT	3,50 €
JUS DE FRUITS : ANANAS / ORANGE / POMMES / MULTIFRUIT	3,50 €
ORANGINA 25 cl / ICE TEA 25 cl	3,50 €
SIROP : GRENADINE / FRAISE / MENTHE / PECHE / CITRON	2,00 €

Boissons Chaudes

CAFE / DECAFEINE	2,00 €
CAFE AMERICAIN	3,00 €
CAPPUCINO	3,00 €
THE : MENHE FRAICHE / INFUSION	3,00 €
THE MASALA	3,50 €
CHAI : THE AU LAIT	5,00 €

Alcools

BIERE HEINEKEN (33 CL)	4,00 €
PRESSION (25 cl)	4,00 €
DOUBLE PRESSION (50 cl)	7,00 €
BIERE INDIENNE (33 cl)	5,00 €
J&B / JACK DANIEL'S /	9,00 €
RED LABEL / BLACK LABEL	9,00 €
CHIVAS	9,00 €

GIN	6,00 €
PASTIS	6,00 €
COUPE DE CHAMPAGNE	9,00 €
KIR CASSIS	9,00 €
KIR ROYAL	10,00 €

Digestifs

GET 27 (2 cl)	5,00 €
COGNAC (2 cl)	5,00 €
ARMAGNAC (2 cl)	5,00 €
LIMONCELLO /	5,00 €
LIQUEUR DE POMME	5,00 €
LIQUEUR INDIEN	5,00 €

Carte des vins

Pichet 25cl	5,00 €	Verre de vin	3,50 €
Pichet 50cl	9,00 €		

Blanc

		75 cl
Bastide Saint-Antoine		19,00 €
Sancerre		35,00 €

Rosé

	33 cl	75 cl
Bastide Saint-Antoine		19,00 €
Côte de provence "Les charmes de Mistral"		25,00 €
Bandol "Domaine La Suffrene"	20,00 €	28,00 €

Rouge

	33 cl	75 cl
Bastide Saint-Antoine		19,00 €
Malbec "Bordeaux"		28,00 €
Côte de provence "Les charmes de Mistral"		25,00 €
Bandol "Domaine La Suffrene"	20,00 €	28,00 €
Saint Emilion "Château Canterane"		35,00 €
Gigondas "Domaine des Espiers "		35,00 €
Bourgogne "Pinot Noir"		35,00 €

