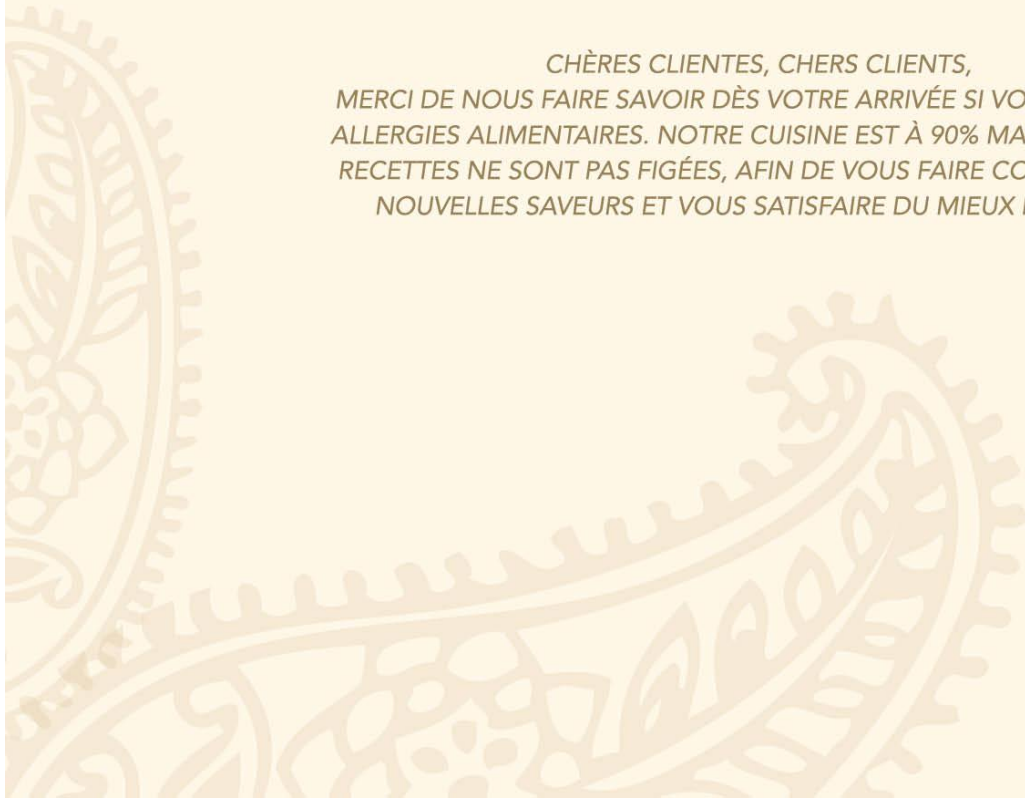


Bienvenue au Shalimar

CHÈRES CLIENTES, CHERS CLIENTS,
MERCİ DE NOUS FAIRE SAVOIR DÈS VOTRE ARRIVÉE SI VOUS AVEZ DES
ALLERGIES ALIMENTAIRES. NOTRE CUISINE EST À 90% MAISON ET NOS
RECETTES NE SONT PAS FIGÉES, AFİN DE VOUS FAIRE CONNAÎTRE DE
NOUVELLES SAVEURS ET VOUS SATISFAIRE DU MIEUX POSSIBLE.



Nos apéritifs et boissons

APÉRITIFS

COCKTAIL MAISON 17,5 cl	4,50 €	GIN 5 cl	4,00 €
KIR 17,5 cl	3,50 €	GIN TONIC 5 cl + 25 cl	5,50 €
KIR INDIEN 17,5 cl	5,00 €	VODKA 5 cl	4,00 €
KIR ROYAL 17,5 cl	6,50 €	RICARD 5 cl	4,00 €
COCKTAIL INDIEN (sans alcool) 17,5 cl	4,00 €	SUZE 7 cl	4,00 €
COUPE DE CHAMPAGNE 17,5 cl	6,00 €	PORTO 7 cl	4,00 €
WHISKEY 5 cl	5,00 €	MARTINI BLANC 7 cl	4,00 €
WHISKEY SODA 5 cl + 25 cl	6,50 €	MARTINI ROUGE 7 cl	4,00 €
JOHNNIE WALKER 5 cl	6,00 €	PINEAU 7 cl	4,00 €

BIÈRES

1664 25 cl	4,00 €
HEINEKEN 25 cl	4,00 €
INDIENNE 33 cl	4,50 €
NIMBU PANI 50 cl Spécialité indienne au citron pressé, sucre et sirop de rose	4,00 €
Indian speciality of squeezed lemon, sugar and rose syrup	

JUS DE FRUITS

ORANGINA 25 cl	2,50 €
SCHWEPPES 25 cl	2,50 €
COCA-COLA 33 cl	3,00 €
NECTAR D'ABRICOT 25 cl	3,00 €
JUS D'ANANAS 25 cl	3,00 €
JUS D'ORANGE 25 cl	3,00 €
PERRIER 33 cl	3,00 €
SIROP À L'EAU	2,00 €

EAUX

	50 cl	100 cl
BADOIT	3,00 €	4,50 €
EVIAN	3,00 €	4,50 €

Nos entrées / Our starters

NOS LÉGUMES ET SALADES *OUR VEGETABLE DISHES AND SALADS*

	SAMOSA LEGUMES Feuilletés aux légumes et ses épices	6,00 €
	Spicy vegetable samosa	
	PAKORA AUBERGINES Beignets « farine de pois chiche » aux aubergines	5,50 €
	Deep-fried aubergine fritters made from chick-pea flour	
	OIGNON BAHJI Beignets « farine de pois chiche » aux oignons	5,00 €
	Deep-fried onion fritters from chick-pea flour	
	MIXED PAKORA Cocktail de beignets de légumes	6,50 €
	An assortment of vegetable fritters	
	RAITA Concombres, tomates, mélangés à un yaourt	5,50 €
	Cucumber, tomatoes, mixed with yoghurt	

NOS GAULETTES (PAIN) *OUR BREADS*

	NAN FROMAGE Galette au fromage farine blanche	3,50 €
	Nan bread with cheese	
	MASALA KULCHA Galette aux légumes farine blanche	3,50 €
	Nan bread with vegetables	
	KEEMA NAN Pain farci de viande hachée	3,50 €
	Nan stuffed with minced meat	
	LASSNI NAN Galette à l'ail	3,50 €
	Garlic nan	
	NAN PESHAWARI	3,50 €
	Galette aux fruits confits	
	Unleavened wholemeal bread with candied fruits	
	CHILI NAN	3,50 €
	Galette au piment vert	
	Unleavened wholemeal bread with green chili	
	PARATHA Galette au beurre farine de blé et de sarrasin	3,00 €
	Buttery wholemeal unleavened bread	
	NAN	2,00 €
	Galette nature farine blanche	
	Plain nan	
	ROTI Galette nature farine de blé.	2,00 €
	Unleavened wholemeal bread	

Nos entrées / Our starters

MIXED TANDOORI.	21,00 €
Assortiment de poulet, agneau et poisson en grillades	
POUR DEUX PERSONNES	
An assortment of Tandoori grilled food	
FOR TWO PEOPLE	
POULET TIKKA	8,50 €
Morceaux de poulet marinés aux épices et au yaourt, grillés au tandoor	
Chicken pieces marinated in spices and yoghurt, grilled in tandoor	
POULET TANDOORI	7,50 €
Poulet mariné dans une sauce et cuit au tandoor	
Quarter of a chicken marinated in a sauce and grilled in tandoor	
AGNEAU TIKKA	8,50 €
Agneau mariné aux épices et grillé au tandoor	
Lamb marinated in spices and grilled in tandoor	
SEEK KABAB	8,00 €
Viande d'agneau aux épices hachée et grillée au tandoor	
Spiced, minced lamb grilled in tandoor	
POISSON TANDOORI	7,50 €
Filets de poisson du jour marinés dans une sauce et grillés au tandoor	
Fillets of fish marinated in sauce and grilled in tandoor	
GAMBAS TANDOORI	18,00 €
Gambas marinées aux épices et au yaourt, grillées au tandoor	
King prawns marinated in spices and yoghurt, grilled in tandoor	

"CHÈRES CLIENTES, CHERS CLIENTS,
MERCİ DE NOUS FAIRE SAVOIR DÈS VOTRE ARRIVÉE
SI VOUS AVEZ DES ALLERGIES ALIMENTAIRES.
NOTRE CUISINE EST À 90% MAISON ET NOS RECETTES NE SONT PAS FIGÉES,
AFIN DE VOUS FAIRE CONNAÎTRE DE NOUVELLES SAVEURS
ET VOUS SATISFAIRE DU MIEUX POSSIBLE."

Nos plats / Our main courses

AUX FRUITS DE MER *OUR SEAFOOD DISHES*

CREVETTES AU CURRY	15,50 €
Prawns curry	
CREVETTES MADRAS	16,00 €
Crevettes décortiquées, épicées	
Spicy shelled prawns	
CREVETTES SHAHI KORMA	16,00 €
Crevettes aux raisins et noix de cajou	
Prawns with raisins and cashew nuts	
CREVETTES MASALA.	15,50 €
Curry de crevettes décortiquées, tomates, oignons, piments verts et citrons	
Curried shelled prawns with tomatoes, onions, green chillies and lemon	
COQUILLES ST JACQUES KASHMIRI	18,00 €
Coquilles St Jacques, crème fraîche, tomates, fruits secs	
Scallops, crème fraîche, tomatoes, dried fruits	
COQUILLES ST JACQUES AU CURRY	17,50 €
Curry coquilles St Jacques, tomates, oignons, coriandre fraîche	
Scallops curry with tomatoes, onions and fresh coriander	
POISSON MASALA	14,50 €
Filets de poissons, tomates, oignons, piments verts, citrons	
Fillet of fish, tomatoes, onions, green chillies and lemon	
POISSON MADRAS	14,00 €
Filets de poisson et ses épices	
Fillet of fish with spices	

TOUS NOS PLATS SONT SERVIS AVEC DU RIZ
All our main courses are served with rice

Nos plats / Our main courses

À L'AGNEAU *LAMB DISHES*

AGNEAU ROGANJOSH.	15,50 €
Curry d'agneau aux tomates, oignons, gingembre	
Lamb curry with tomatoes, onions and ginger	
AGNEAU MADRAS	16,00 €
Curry d'agneau très épicé	
Very spicy lamb curry	
AGNEAU VINDALOO	16,00 €
Curry aux quatre épices	
Curry with four spices	
AGNEAU BANGON	16,00 €
Curry d'agneau aux aubergines	
Lamb curry with aubergines	
AGNEAU SAGWALA	15,50 €
Curry d'agneau aux épinards	
Lamb curry with spinach	
AGNEAU SHAHI KORMA	15,50 €
Curry d'agneau sauce crème de noix de cajou et beurre	
Lamb curry in a creamy sauce with cashew nuts and butter	
AGNEAU KARAHÍ	16,50 €
Spécialité du chef, curry d'agneau avec poivrons, tomates et oignons	
The chef's speciality, lamb curry with green peppers, tomatoes and onions	

TOUS NOS PLATS SONT SERVIS AVEC DU RIZ
All our main courses are served with rice

Nos plats / Our main courses

AU POULET *CHICKEN DISHES*

POULET AU BEURRE	14,00 €
Poulet désossé, mariné, grillé et recuit avec une sauce au beurre	
Boneless chicken marinated, grilled and cooked in a butter sauce	
POULET VINDALOO	13,50 €
Curry de poulet moyennement épicé à la sauce vindaloo	
Medium spiced chicken curry vindaloo	
POULET TIKKA MASALA	14,00 €
Poulet désossé grillé au curry	
Boneless grilled chicken curry	
POULET KASHMIRI	13,50 €
Poulet désossé, noix de cajou, raisins secs, crème fraîche et tomates	
Boneless chicken, cashew nuts, raisins, cream and tomatoes	
POULET JALL FREZI	14,00 €
Poulet désossé, poivrons verts, tomates, gingembre et œufs	
Boneless chicken, green peppers, tomatoes, ginger and eggs	
POULET SHAHI KORMA	13,50 €
Curry de poulet, sauce crème de noix de cajou et beurre	
Boneless chicken in a creamy sauce with cashew nuts and butter	
POULET MADRAS	13,50 €
Curry de poulet et ses épices <i>RELEVÉ</i>	
Spicy chicken curry <i>HOT</i>	
POULET PALAK	14,00 €
Poulet aux épinards	
Chicken with spinach	

AU BŒUF *BEEF DISHES*

BŒUF ROGANJOSH	15,00 €
Curry de bœuf aux tomates, oignons, gingembre	
Beef curry with tomatoes, onions and ginger	
BŒUF MADRAS	15,50 €
Curry de bœuf très épicé	
Very spiced beef curry	
BŒUF SAGWALA	16,00 €
Curry de bœuf aux épinards	
Beef curry with spinach	
BŒUF SHAHI KORMA	15,00 €
Curry de bœuf, sauce crème de noix de cajou et beurre	
Beef curry in a creamy sauce with cashew nuts and butter	

TOUS NOS PLATS SONT SERVIS AVEC DU RIZ - All our main courses are served with rice

Plats végétariens Our vegetarian dishes

DALL	8,50 €
Lentilles aux épices	
Lentils with spices	
MIXED LEGUMES	8,00 €
Légumes variés	
Mixed vegetables	
AUBERGINES BAHRTA	9,00 €
Aubergines au curry	
Curried aubergines	
PALAK PANEER	8,50 €
Curry d'épinards au fromage	
Curried spinach with cheese	
ALOO PALAK	8,50 €
Épinards cuits avec pommes de terre	
Spinach cooked with potatoes	
ALOO GOBI	8,50 €
Curry de choux fleur et pommes de terre	
Curried cauliflower and potatoes	
MATAR PANEER	8,50 €
Curry de petits pois avec fromage	
Curried peas with cheese	
RIZ BASMATI	3,00 €

Biryani

AGNEAU BIRYANI	16,50 €
Riz cuit avec la viande d'agneau	
Rice cooked with lamb	
POULET BIRYANI	15,50 €
Riz cuit avec la viande de poulet désossé	
Rice cooked with boneless chicken	
CREVETTES BIRYANI	16,50 €
Riz cuit avec crevettes décortiquées	
Rice cooked with prawns	
LEGUMES BIRYANI	13,50 €
Riz cuit avec légumes	
Rice cooked with vegetables	

Menu 21,50 €

BOISSONS NON COMPRISES

ENTRÉES AU CHOIX

CHOICE OF STARTERS

POULET TANDOORI
Poulet mariné aux épices
et grillé au tandoor
Chicken marinated in a sauce
and grilled in tandoor

SAMOSSA LÉGUMES
Galette aux légumes et ses épices
Spicy vegetable samosa

PAKORA AUBERGINES
Beignets « farine de pois chiche »
aux aubergines
Deep-fried aubergine fritters made from
chick-pea flour

RAITA
Concombres, tomates
mélangés à un yaourt
Cucumbers, tomatoes mixed with yoghurt

GARNITURE : NAN NATURE *
ACCOMPANIMENT : PLAIN NAN *

* NAN FROMAGE : SUPPLÉMENT 1,50€
* CHEESE NAN : 1,50€ SUPPLEMENT

PLATS AU CHOIX

CHOICE OF MAIN COURSES

POULET ROGANJOSH
Curry de poulet aux tomates et oignons
Chicken curry with tomatoes and onions

KEEMA ALU
Gigot d'agneau haché avec pommes de terre
Minced of leg lamb with potatoes

DALL
Lentilles aux épices indiennes
Lentils with spices

TOUS NOS PLATS SONT SERVIS AVEC DU RIZ
ALL OUR MAIN COURSES ARE SERVED WITH RICE

DESSERTS AU CHOIX

CHOICE OF DESSERTS

SEMOULE HALWA
Semoule à la noix de coco râpée
Semolina with grated coconut

GLACE 2 PARFUMS AU CHOIX :
Chocolat, cassis, passion, mangue, pistache,
citron, vanille, fraise, café, banane, fleur
d'oranger, menthe-chocolat
2 scoops of ice cream of your choice :
Chocolate, blackcurrant, passion fruit, mango,
pistachio, lemon, vanilla, strawberry, coffee,
banana, orange blossom, mint-chocolate

AUTRES DESSERTS : SUPPLÉMENT 1,50€
OTHER DESSERT : 1,50€ SUPPLEMENT

Menu 25 €

BOISSONS NON COMPRISES

ENTRÉES AU CHOIX

CHOICE OF STARTERS

POULET TIKKA
Morceaux de poulet marinés aux épices
et grillés au tandoor
Chicken pieces marinated in spices
and yoghurt, grilled

SEEK KABAB
Viande d'agneau aux épices hachées
et grillées au tandoor
Spiced, minced lamb grilled

MIXED PAKORA
Cocktail de beignets de légumes
An assortment of vegetable fritters

GARNITURE : NAN FROMAGE OU NAN LÉGUMES

ACCOMPANIMENT : CHEESE NAN
OR VEGETABLES NAN

PLATS AU CHOIX

CHOICE OF MAIN COURSES

POULET SHAHI KORMA
Curry de poulet
Chicken curry

AGNEAU ROGANJOSH
Curry d'agneau
Lamb curry

CREVETTES AU CURRY
Prawns curry

TOUS NOS PLATS SONT SERVIS AVEC DU RIZ
ALL OUR MAIN COURSES ARE SERVED WITH RICE

DESSERTS AU CHOIX

CHOICE OF DESSERTS

SEMOULE HALWA
Semoule à la noix de coco râpée
Semolina with grated coconut

KULFI
Glace maison
Pakistani ice cream with pistachio, coconut
and cardamom

GULAB JAMUN
Beignets de semoule au sirop indien
Semolina balls with Indian syrup

GLACE 2 PARFUMS AU CHOIX :
Chocolat, cassis, passion, mangue, pistache,
citron, vanille, fraise, café, banane, fleur
d'oranger, menthe-chocolat
2 scoops of ice cream of your choice:
Chocolate, blackcurrant, passion fruit, mango,
pistachio, lemon, vanilla, strawberry, coffee,
banana, orange blossom, mint-chocolate

Menu enfant 9 €

Children's meal

POULET TIKKA

Accompagné de frites ou de riz

Grilled chicken accompanied with chips or rice



GLACE 1 PARFUM AU CHOIX

Chocolat, cassis, passion, mangue, pistache, citron, vanille, fraise, café,
banane, fleur d'oranger, menthe-chocolat

1 scoop of ice cream of your choice

Chocolate, blackcurrant, passion fruit, mango, pistachio, lemon, vanilla,
strawberry, coffee, banana, orange blossom, mint-chocolate



1 BOISSON AU CHOIX

1 jus de fruit ou 1 Coca-Cola ou 1 Orangina 25 cl

1 drink of your choice

Assiette indienne 12,50 €

UNIQUEMENT LE MIDI, SAUF SAMEDI, DIMANCHE ET JOURS FÉRIÉS

BOISSON NON COMPRISE

POULET TIKKA OU POISSON TIKKA OU KEEMA ALU

ACCOMPAGNÉ DE RIZ ET CURRY DE LÉGUMES

+ NAN

SUPPLÉMENT NAN FROMAGE : 1.50€

DESSERTS AU CHOIX ou CAFÉ

SEMOULE HALWA ou GLACE



ROUGES

verre

bt

	BOURGOGNE PINOT NOIR AOC François Mikulski	-	33,00 €
	CHINON VDF	-	22,00 €
	Les Débonnaires, Domaine Carroi Bon Air, Luc Sébille		
	LANGUEDOC IGP Le Fruit Défendu, Domaine Magellan .	4,30 €	18,00 €
	BORDEAUX SUPÉRIEUR AOC Château Saint Julian.	6,00 €	18,00 €

BLANCS

	BOURGOGNE ALIGOTÉ AOC François Mikulski	7,50 €	29,00 €
	TOURAIN SAUVIGNON VDF	6,00 €	20,00 €
	Le P'tit Blanc du Tue Bœuf		
	LANGUEDOC IGP Le Fruit Défendu, Domaine Magellan .	4,30 €	18,00 €

ROSÉS

	LANGUEDOC IGP Le Fruit Défendu, Domaine Magellan .	4,30 €	18,00 €
	BUGEY CERDON Domaine Renardat-Fache.	6,50 €	26,00 €

Le vin biodynamique, naturel

Un vin naturel, c'est un vin élaboré :

À partir de raisins mûrs issus de l'agriculture biologique ou biodynamique ayant subi le minimum de manipulations et exempt de tout produit chimique ou de synthèse.

À partir de raisins vendangés manuellement.

Avec des levures et bactéries naturelles ou indigènes. Sans utiliser d'intrants œnologiques chimiques visant à accélérer la stabilisation ou à modifier le jus.

Avec des techniques douces et respectueuses de l'environnement.

Sans l'usage de soufre ou avec des dosages homéopathiques, jusqu'à 5 fois moins de soufre pour les vins rouges et 10 fois moins pour les vins blancs que les dosages autorisés par les commissions européennes.

La viticulture biodynamique

Se base sur des pratiques agricoles durables et l'utilisation d'outils légers qui respectent la vie du sol. A pour but de renforcer la plante en améliorant les échanges entre les micro-organismes du sol et le système racinaire de la vigne. A pour objectif de dynamiser les effets bénéfiques de la lumière solaire sur le système foliaire de la plante.

Recherche une optimisation de l'expression du terroir.

Tient compte des cycles lunaires ayant une influence sur la croissance et la vie des plantes. Utilise des composts organiques et autres préparations à base de plantes destinés à nourrir les êtres vivants du sol.

Le vin

Provient de vignes cultivées selon un cahier des charges précis sans désherbage chimique et sans utilisation de produits de traitement de synthèse.

Est issu d'une production agricole basée sur le respect du vivant et des cycles naturels.

Est contrôlé et certifié par des organismes privés gestionnaires de marque et liés au label . Est 100% bio à partir de la récolte 2012 - auparavant la vinification n'était pas réglementée - et distingué par un logo de l'Union Européenne.

Carte des vins

ROUGES

37,5 cl

75 cl

	VIN INDIEN CÉPAGE CABERNET-SHIRAZ	14,00 €	25,00 €
	A.O.C CÔTES DU RHÔNE.	9,00 €	13,00 €
	A.O.C ANJOU ROUGE	11,00 €	16,00 €
	A.O.C SAUMUR CHAMPIGNY	13,00 €	23,00 €
	A.O.C ST NICOLAS DE BOURGUEIL	12,50 €	20,00 €
	A.O.C CHINON	12,00 €	19,00 €
	A.O.C CÔTES DE BOURG.	13,00 €	22,00 €
	A.O.C ST ÉMILION		32,00 €

ROSÉS

	VIN INDIEN CÉPAGE SHIRAZ	14,00 €	25,00 €
	A.O.C CÔTES DE PROVENCE	9,00 €	14,00 €
	A.O.C ROSÉ DE LOIRE	9,00 €	14,00 €
	A.O.C CHINON ROSÉ	11,00 €	18,00 €

BLANCS

	A.O.C MUSCADET	12,00 €	17,00 €
	A.O.C TOURAINE SAUVIGNON		16,00 €

CHAMPAGNE		65,00 €
---------------------	--	---------

NOUS CONSULTER POUR LES MILLÉSIMES

Nos desserts / Our desserts

SEMOULE HALWA	4,50 €
Semoule à la noix de coco râpée	
Semolina with grated coconut	
KULFI	5,00 €
Glace maison avec pistache, noix de coco et cardamome	
Pakistani ice cream with pistachio, coconut and cardamom	
GLACE - DEUX PARFUMS AU CHOIX	3,50 €
Chocolat, cassis, passion, mangue, pistache, citron, vanille, café,	
fraise, banane, fleur d'oranger, menthe-chocolat	
2 scoops of ice cream	
Chocolate, blackcurrant, passion fruit, mango, pistachio, lemon,	
vanilla, coffee, strawberry, banana, orange blossom, mint-chocolate	
GULAB JAMUN beignets de semoule au sirop indien	5,00 €
Semolina balls with Indian syrup	

Nos lassis

LASSI NATURE 50 cl	4,00 €
Yaourt nature, glace	
Plain yoghurt, ice	
LASSI ROSE 50 cl Yaourt sucré,	4,50 €
glace avec sirop de rose	
Sweet yoghurt, ice cream	
flavoured with rose	
LASSI SALÉ 50 cl Yaourt salé, glace	4,00 €
Salty yoghurt, ice	
LASSI MANGUE 50 cl Mango lassi	4,50 €
LASSI MENTHE 50 cl Mint lassi	4,50 €
LASSI BANANE 50 cl Banana lassi	4,50 €
NIMBU PANI 50 cl	4,00 €
Spécialité indienne au citron pressé, sucre et sirop de rose	
Indian speciality of squeezed lemon, sugar and rose syrup	

Infusions et cafés Coffees and herb teas

THÉ	2,50 €
Nature, cardamome, menthe, jasmin Natural, cardamon, mint, jasmin	
INFUSION	2,50 €
Verveine, tilleul Verbena, linden	
CAFÉ OU DÉCAFÉINÉ	2,00 €
Coffee or decaffeniated coffee	
CAFÉ CRÈME	2,50 €
White coffee	
TCHAI	3,00 €
thé au lait et épices Tea with milk and spices	

Digestifs After dinner drinks

COGNAC 4cl Brandy	4,00 €
BAILEYS 4cl Baileys	4,00 €
MARIE BRIZARD 4cl	4,00 €
Aniseed drink	
POIRE WILLIAMS 4cl	4,00 €
Pear brandy	
GET 27 4cl Mint drink	4,00 €
DIGESTIF INDIEN 4cl.	4,50 €
Indian after dinner drink	

Prix nets en euros - Service compris

Merci
de votre visite
et à bientôt !

