

# taj mahal restaurant

Gastronomie indienne et pakistanaise

Carte des saveurs, uniquement sur place





# Menu punjab

**32,00 € / personne**

**Menu dégustation servi uniquement à partir de 2 personnes**

**Un nan fromage compris par duo de menu**

Quand chez nous, au Punjab, nous invitons des amis pour un repas de fête, nous servons plusieurs entrées ensemble puis plusieurs plats : nous vous proposons la même formule avec ce menu.

## Entrées sur plateau

**Poulet tikka & Pakora & Agneau Kebab**

## Plats chauds

**Poulet au curry & Crevettes au curry  
& Curry de lentilles indiennes**

Trois curry différents servis ensemble sur assiette, et accompagnés de riz basmati

## Desserts

**Un dessert maison au choix  
ou Glace (2 boules au choix)**





# Menu taji

24,00 €

Composez librement votre menu  
(entrée + plat + dessert)

Végétariens

Non Végétariens

## Entrées

Oignons Bhajia  
ou Raïta  
ou Bengan Pakora

Poulet Pakora  
ou Agneau Kebab

## Plats

(Tous nos plats sont accompagnés de riz basmati)

Epinarès au curry  
ou Curry d'aubergines  
ou Biryani végétarien

Poulet au curry  
ou Crevettes au curry  
ou Agneau au curry

## Desserts

Un dessert maison au choix  
ou Glace 2 boules



# Assiettes taj mahal

Assiettes-repas servies avec du riz basmati, quelques beignets de légumes et accompagnées d'un nan nature.

## Daal Gosht

22,50 €

Ragoût d'agneau épicé aux lentilles indiennes.  
Cuisiné à la façon du chef.

## Saumon Tandoori

22,50 €

Filet de saumon mariné aux épices et yaourt puis grillé au tandoor.  
Servi avec une sauce curry au tamarin.

## Magret Khalið

24,50 €

Magret de canard émincé, mariné aux épices.  
Servi avec une sauce curry au tamarin.

## Jhinga matchi Tandoori

26,50 €

Gambas marinées aux épices et yaourt, grillées au tandoor puis nappées d'une sauce curry au tamarin.

## Jhinga matchi Curry

26,50 €

Gambas grillées au tandoor puis cuisinées avec une sauce au curry assez relevée.





# entrées

Toutes nos entrées sont faites maison, préparées à la main avec des légumes frais.  
La pâte à beignet, à base de farine de pois chiche et d'épices variées  
est également élaborée par nos soins.

**Oignons Bhajia / 6,00 €**

Lamelles d'oignons marinées dans diverses épices, frites en beignets

**Pakora / 6,00 €**

Beignets de pomme de terre, et diverses épices

**Bengan Pakora / 6,00€**

Beignets d'aubergine avec diverses épices

**Punjabi Pakora / 6,00 €**

Beignets d'oignons, courgettes, et pomme de terre aux épices

**Samosa / 6,50 €**

Beignets triangulaires de légumes cuisinés aux épices

**Raïta / 6,50 €**

Entrée fraîche préparée à base de yaourt aux légumes et aux épices

**Poulet Pakora / 6,50 €**

Beignets de poulet mariné aux épices diverses

**Agneau Kébab / 7,00 €**

Gigot d'agneau haché, mariné aux épices et cuit en brochette au tandoor

**Shami Kebab / 7,50 €**

Beignets de viande d'agneau hachée avec épices, cuisson au tandoor

**Saumon Pakora / 7,50 €**

Beignets de saumon cuisiné aux épices

**Crevettes Pakora / 7,50 €**

Beignets de grosses queues de crevettes cuisinées avec diverses épices

**Poulet Tandoori / 8,00 €**

Cuisse de poulet entière marinée avec des épices et cuite au tandoor

**Poulet Tikka / 8,00 €**

Dés de poulet désossé, marinés avec diverses épices puis cuits au tandoor

## pains maison

Pains frais préparés à la façon indienne et cuits au tandoor

Nan fromage (spécialité du chef) / 4,00 €

Nan nature / 2,00 €

Parata / Pain au beurre / 2,50 €

Stuffed Parata / Pain fourré aux légumes divers et épices / 5,00 €

Keema Nan / Pain fourré à la viande d'agneau hachée et épices / 5,00 €



**Nouveau !!!**

Nan à l'ail / 4,00 €

Nan fromage et ail (le "rananan") / 5,00 €

# plats

Nos plats sont accompagnés de riz basmati

Vous aimez les plats très relevés, un peu ? pas du tout ?

Pensez à le préciser lors de votre commande.

**Agneau Masala / 16,50 €**

Agneau grillé au tandoor puis cuisiné avec la sauce du chef

**Agneau Vindaloo / 16,50 €**

Curry d'agneau, relevé, cuisiné avec pommes de terre

**Agneau Sagwala / 17,00 €**

Curry d'agneau aux épinards

**Agneau Madras / 16,50 €**

Curry d'agneau aux épices de Madras, moyennement relevé

**Agneau Shahi Korma / 16,50 €**

Gigot d'agneau cuisiné avec des amandes, pistaches... peu relevé

**Keema Matar / 17,00 €**

Gigot d'agneau haché, cuisiné avec des petits pois

• • • • •

**Poulet Masala / 15,50 €**

Poulet grillé au tandoor puis cuisiné avec la sauce du chef

**Poulet Vindaloo / 15,50 €**

Curry de poulet, relevé, cuisiné avec pommes de terre

**Poulet Madras / 15,50 €**

Curry de poulet aux épices de Madras, moyennement relevé

**Poulet Sagwala / 16,00 €**

Curry de poulet aux épinards

**Poulet Shahi Korma / 15,50 €**

Poulet cuisiné avec des amandes, pistaches... peu relevé

**Butter Chicken / 15,50 €**

Poulet grillé au tandoor, puis cuisiné avec un curry au tamarin

**Mango Chicken / 16,00 €**

Poulet cuisiné avec un curry à la mangue

• • • • •

**Crevettes Sha Jahan / 16,50 €**

Curry de crevettes avec des amandes, pistaches... peu relevé

**Crevettes Masala / 16,50 €**

Curry de crevettes cuisinées avec la sauce du chef

**Poisson Masala / 16,50 €**

« lieu noir » grillé au tandoor puis cuisiné avec la sauce du chef

Possibilité d'accompagner les plats de lentilles indiennes,

de caviar d'aubergines ou d'épinards au curry

Supplément 6,00 €, servi dans un petit bol, à part.



# પ્લેટ્સ વેજેટારિયન

Nos plats sont accompagnés de riz basmati

**Epinarès / 14,50 €**

Epinarès au curry avec pommes de terre

**Dalmakheni / 14,50 €**

Lentilles indiennes au curry

**Aubergines / 14,50 €**

Caviar d'aubergines au curry

## biryani

Le biryani est un plat de riz mijoté, très parfumé, composé de 25 épices.  
Copieux et savoureux, il réveille les papilles.

**Biryani végétarien / 15,00 €**

Riz mijoté avec des légumes, des raisins et diverses épices

**Biryani poulet / 16,00 €**

Riz mijoté avec du poulet et diverses épices

**Biryani agneau / 17,00 €**

Riz mijoté avec de l'agneau et diverses épices

**Biryani crevettes / 17,00 €**

Riz mijoté avec des crevettes et diverses épices

**Biryani Taji / 18,50 €**

Riz mijoté avec du poulet, de l'agneau, des crevettes et diverses épices

## સ્પેશિયલિટી લાઇઝન

Se boit tout au long du repas

**Lassi (33cl)**

Boisson indienne sans alcool à base de yaourt, lait battu

- Nature, ou sucré ou salée : 4,50 €

- Rose, ou mangue, ou cardamome : 5,00 €





# desserts

Tous nos desserts indiens sont faits maison

**Kulfi** / 6,00 €

LA glace typique indienne au parfum unique né du mélange des noix de cajou, amandes, pistaches, mangues, rose ... A Goûter absolument !

**Gujrela** / 5,00 €

Gâteau-mousse né(e) du mélange de carottes cuites finement hachées et d' épices (cardamome, amande, cannelle ...)  
Servi frais, dessert surprenant et léger.

**Gulab Jamun** / 5,00 €

Petits biscuits moelleux en forme de boule cuits dans un sirop de safran.  
Original et mystérieux, le plein de saveurs.

**Halwa Chocolat** / 5,00 €

Timbale de semoule cuite dans du jus de fruits, puis nappée de chocolat.  
Servi tiède, l'incontournable des gourmands.

.....  
**Glaces et sorbets - 2 boules** / 5,00 €

Vanille, Chocolat, Citron, Coco, Pistache, Passion, Mangue, Pomme, Poire, Cassis, Menthe-chocolat.  
.....

## वेष्टिर्इ इन्डियन्इ (4 cl)

A essayer

**Liqueur d'épices** / 5,00 €  
Gingembre ou Cardamome

**Liqueur de fruits** / 5,00 €  
Mangue

**Liqueur de rose** / 5,00 €

**Liqueur Paan (à base de graines digestives)** / 6,00 €

**Rhum ambré indien** / 6,00 €



# carte des boissons

## Apéritifs

- Cocktail maison (12cl) 5,50 €
- Martini, Porto (7cl) 4,50 €
- Pastis (4cl) 4,50 €
- Kir (12cl) 4,50 €
- Whisky (4cl) 5,50 €

## Bières

- Bière indienne 33 cl : King Fisher ou Taj Mahal 5,00 €

## Spécialité maison

### Lassi (33 cl)

Boisson indienne sans alcool à base de yaourt et lait battu  
Se boit tout au long du repas. Parfum au choix :

- Nature ou sucrée ou salée 4,50 €
- Rose ou mangue ou cardamome 5,00 €

## Vins en bouteille

- Muscadèet : **Bout.** 19,00 € - **1/2 Bout.** 12,50 €
- Côtes de Provence : **Bout.** 19,00 € - **1/2 Bout.** 12,50 €
- Tavel : **Bout.** 22,50 € - **1/2 Bout.** 15,50 €
- Côtes du Rhône : **Bout.** 22,50 € - **1/2 Bout.** 15,50 €
- Bordeaux Supérieur : **Bout.** 22,50 € - **1/2 Bout.** 15,50 €
- Brouilly : **Bout.** 24,50 € - **1/2 Bout.** 16,50 €
- Bordeaux Saint-Emilion : **Bout.** 29,00 € - **1/2 Bout.** 17,50 €
- Vin indien Rouge/Rosé : **Bout.** 32,00 € - **1/2 Bout.** 19,50 €

## Vins en pichet

Vin de table : rouge, blanc ou rosé

- Verre 12 cl / 3,50 €
- 25 cl / 6,00 €
- 50 cl / 11,00 €
- 100 cl / 18,00 €

## Digestifs (4cl)

- CalvaDOS 5,00 €
- Cointreau 5,00 €
- Poire William 5,00 €

## Digestifs indiens (4cl) surprenez vos papilles...

- Liqueur de mangue ou cardamome ou gingembre ou rose 5,00 €
- Liqueur Paan (à base de graines digestives) 6,00 €
- Rhum ambré indien 6,00 €

## Boissons sans alcool

- Lassi (33 cl) 4,50 € ou 5,00 € selon parfum
- Coca-cola (33cl) 3,50 €
- Jus d'oranges ou ananas (20cl) 3,50€
- Orangina (25cl) 3,50€

## Eaux minérales

- Vittel (50cl) 3,50 €
- Badoit (50cl) 3,50 €

## Boissons chaudes

- Thé nature 2,50 €
- Thé taji 3,00 €  
(cannelle et cardamome)
- Thé masala 3,00 €  
(gingembre, épices...)
- Thé citron 3,00 €
- Thé punjab (au lait) 3,50 €

- Café ou déca 2,00 €

