

taj mahal restaurant

Gastronomie indienne et pakistanaise

à emporter (-10% sur les prix indiqués)



 

Spécialités du Tajmahal

Servies avec barquette de riz basmati

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 Kebab / 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



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 €



carte des boissons

Boissons sans alcool

Lassi (33 cl) 4,50 € ou 5,00 € selon parfum

Jus d'oranges ou ananas (20cl- bouteille verre) 3,50 €

Spécialité maison

boisson indienne typique sans alcool Lassi (33cl)

à base de yaourt et lait battu, se boit tout au long
du repas

Rose ou mangue ou cardamome 5,00 €

Nature ou sucrée ou salée 4,50 €



Bières

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

Vins en bouteille

Muscadet : 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 €

