



183 ENTREES

LES BROCHETTES

<i>Mixed grill pour 2 personnes</i>	25.00
Poulet Tikka, Sheekh Kabab, Poisson Tikka, Gambas Tandoori	
<i>Gambas Tandoori</i>	12.00
Gambas marinées et grillées au Tandoor	
<i>Poulet Tikka</i>	6.50
Filet de poulet, mariné et grillé au Tandoor	
<i>Agneau Tikka</i>	8.00
Dés d'agneau marinés et grillés au Tandoor	
<i>Sheekh Kebab</i>	5.50
Brochette de viande hachée, coriandre, épices	

LES BEIGNETS

<i>Oignons Bhaja</i>	Beignets d'oignons, épices	4.50
<i>Samosa viande</i>	Beignets triangulaires de viande hachée, épices	5.50
<i>Pakora</i>	Beignets de légumes, épices	4.50
<i>Saumon Pakora</i>	Beignets de saumon, épices	5.50
<i>Crevettes Pakora</i>	Beignets de crevettes, épices	5.50
<i>Samosa Légumes</i>	Beignets triangulaires de légumes, épices	5.50
<i>Poulet Pakora</i>	Beignets de viande hachée, épices	5.00
<i>Bengan Pakora</i>	Beignets d'aubergines, épices	4.50
<i>Punjabi Pakora</i>	Beignets d'un mix de légumes, épices	4.50

SALADE

<i>Salade Raita</i>	Yaourt au concombre, tomate, épices	5.00
---------------------	-------------------------------------	------



इपेसालीटे : नोड पानेड

<i>Naan fromage</i>	Pâte levée fourrée au fromage (spécialité du chef)	3.25
<i>Naan</i>	Pâte levée	1.50
<i>Stuffed Parata</i>	Pain fourré aux légumes	3.25
<i>Parata</i>	Pain au beurre	2.50
<i>Keema Naan</i>	Pain fourré à la viande	3.25
<i>Naan à l'ail</i>	Pâte levée, avec de l'ail	3.25

डेड प्लेटेड

Tous nos plats sont accompagnés de riz Basmati et de légumes

AGNEAU

<i>Agneau Shahi Korma</i>	Agneau curry aux noix de cajou, amandes et crème	14.00
<i>Agneau Madras</i>	Agneau cuisiné aux épices de Madras	14.00
<i>Agneau Vindaloo</i>	Curry d'agneau Vindaloo aux pommes de terre	14.00
<i>Agneau Palak</i>	Agneau au curry d'épinards, coriandre	15.00
<i>Agneau au gingembre</i>	Curry d'agneau au gingembre	14.00
<i>Agneau Tikka Massala</i>	Agneau grillé au Tandoor et cuisiné au curry massala	14.00
<i>Dall Gost</i>	Ragoût d'agneau aux lentilles indiennes	15.00

CANARD

<i>Magret Khalid</i>	Magret de canard émincé, mariné aux épices	16.00
----------------------	--	-------

महाराजा



हैड प्लेट

Tous nos plats sont accompagnés de riz Basmati et de légumes

POULET

<i>Poulet Shahi Korma</i>	Poulet aux noix de cajou, amandes, crème	13.00
<i>Poulet Tikka Massala</i>	Poulet grillé au Tandoor, sauce curry	13.00
<i>Poulet Vindaloo</i>	Curry aux épices Vindaloo et aux pommes de terre	13.00
<i>Poulet Zalfarezi</i>	Poulet sauce crème, tomate, poivrons,	13.00
<i>Butter Chicken</i>	Poulet grille au Tandoor puis cuisiné au curry et tamarin	13.00
<i>Poulet Madras</i>	Poulet cuisiné aux épices de Madras	13.00
<i>Poulet Mango</i>	Filet de poulet cuisiné avec un curry à la mangue	13.00
<i>Chicken Khombas</i>	Filet de poulet cuisiné avec un curry aux champignons	13.00

POISSON ET CREVETTES

<i>Crevettes Shahi Korma</i>	Crevettes aux noix de cajou, amandes, crème	14.00
<i>Crevettes Masala</i>	Curry sauce Massala relevée	14.00
<i>Saumon Maharajah</i>	Filet de saumon mariné aux épices, sauce du chef	15.00
<i>Poisson Kashmir</i>	Filet de colin, sauce crème, poivron, épices	14.00
<i>Poisson Masala</i>	Filet de colin cuisiné avec un curry masala	14.00
<i>Jhinga Matchi Tandoori</i>	Gambas grillées au tandoor, sauce du chef	18.00
<i>Jhinga Matchi Curry</i>	Gambas cuisinées avec une sauce curry	18.00

maharajah



वेड प्लेटड

PLATS VEGETARIENS

<i>Dall</i> Lentilles indiennes au curry	11.50
<i>Aubergines au curry</i> Caviar d'aubergine au curry	11.50
<i>Palak Paneer</i> Epinards au curry et crème de fromage	11.50

BIRYANI

Les Biryani étaient très prisés des empereurs moghols.

Mélange de riz Basmati, de viande, et d'épices.

Le Biryani est un plat longuement mijoté qui donne au riz Basmati ses lettres de noblesse.

<i>Agneau Biryani</i>	14.00
<i>Poulet Biryani</i>	13.00
<i>Crevettes Biryani</i>	14.00
<i>Poisson Biryani</i>	14.00
<i>Légumes Biryani</i>	11.50
<i>Maharajah Biryani</i> Agneau, poulet, crevettes	15.00

maharajah



Menu gourmand

27.00 € / pers

Nous ne servons ce menu qu'à partir de 2 personnes

PLATEAU D' ENTREES CHAUDES

Poulet Tikka

Et

Samosa légumes

Et

Sheekh Kabab

Servies avec Nan fromage

ASSORTIMENT DE PLATS CHAUDS

Poulet Punjabi

Et

Saumon Tandoori

Et

Palak cream

Servis avec du riz Basmati

DESSERT AU CHOIX

लाहारajah



MENU लाहारajah

25.00 € / pers

*Nous ne servons ce menu qu'à partir de 2 personnes
Chez nous en orient, lorsque nous invitons des amis pour la fête, nous servons
plusieurs entrées ensemble puis plusieurs plats.
Avec ce menu, nous vous proposons la même formule.*

PLATEAU D' ENTREES CHAUDES

Poulet Tikka

Et

Bengan Pakora

Et

Sheekh Kabab

Servies avec 1/2 Nan fromage

ASSORTIMENT DE PLATS CHAUDS

Poulet curry

Et

Crevettes curry

Et

Palak cream

Servis avec du riz Basmati

DESSERT AU CHOIX

Goulab Jamun, Halwa ou Glace/Sorbet 2 boules

लक्ष्मणराज



लक्ष्मण बाइट

19.00 €

नॉन वेजिटारिअन

वेजिटारिअन

ENTREE

Sheekh Kabab

Brochette de viande hachée cuite au Tandoor

ou

Poulet Tikka

Filet de poulet, mariné et grillé au Tandoor

ou

Samossa viande

Chausson à la viande hachée et légumes

Bengan Pakora

Beignets d'aubergine

ou

Raita

Yaourt au concombre, tomate épicés

ou

Samosa légumes

Beignets triangulaires de légumes

PLAT

Curry de poulet

ou

Poisson Tandoori

ou

Curry d'agneau

Curry d'épinard

ou

Curry de lentilles

ou

Curry d'aubergine

DESSERT

Gulab Jamun, Halwa ou Glace/Sorbet 2 boules

maharajah



ਏਏ ਟੇਏਏਏਏਏ

<i>Kulfi</i>	6.00
Glace indienne à la noix de cajou, pistaches, amandes, cardamome	
<i>Coulant au chocolat</i>	6.00
<i>Nougat Glacé</i>	6.00
<i>Coupe Colonel</i>	6.00
<i>Coupe Maharajah (avec alcool)</i>	6.00
<i>Gulab Jamun</i>	4.00
Biscuit indien type « baba » imbibé d' un sirop de cannelle et cardamome	
<i>Glace ou sorbet 2 boules</i>	4.00
Mangue, citron, passion, noix de coco, pistache, vanille, chocolat	
<i>Halwa</i>	4.00
Gâteau de semoule	
<i>Fromage blanc coulis de mangue indienne</i>	4.00

ਠੇਏ ਏਏ ਟਾਏਏ

<i>Thé nature</i>	2.50
<i>Thé à la menthe fraîche</i>	3.00
<i>Thé Masala (thé aux épices)</i>	2.75
<i>Café ou décaféiné</i>	1.50

ਟੇਏਏਏਏਏਏ

5.00 €

maharajah



कार्टे देडे बोइडोन्डे

Aperitifs

Cocktail Kama, Bollywood	12cl	5.50
Whisky Coca	25cl	6.50
Martini, Porto	6cl	3.50
Pastis	2cl	3.50
Whisky	4cl	5.50
Kir	12cl	3.50

Bières

Bière indienne blonde	33cl	5.00
Krönenbourg	25cl	3.50
Carlsberg	25cl	3.50
Heineken	25cl	3.50

Boissons sans alcool

Coca Cola btle	33cl	3.50
Coca Cola Zéro btle	33cl	3.50
Jus d'orange, d'ananas au verre	25cl	3.00
Thé glacé au verre	25cl	3.00
Orangina au verre	25cl	3.00

Eaux minerales

Vittel	50cl	3.00
Badoit	50cl	3.00
Vittel	100cl	5.50
Badoit	100cl	5.50

Lassi

Boisson indienne sans alcool à base de yaourt, lait battu,
Se boit tout au long du repas

Nature	25cl	4.00	Salé	25cl	4.00
Epicé	25cl	4.00	Sucré	25cl	4.00
A la mangue	25cl	5.00	A la rose	25cl	5.00
Coco	25cl	5.00	Shake mangue-vanille (à base de glace)	25cl	5.00

लालारजोते



कार्टे वेड्डे चोड्डे

Vin en bouteille

	Bte	½ Bte		Bte	½ Bte
Côtes de Provence	18.00	11.00	Bordeaux Supérieur	18.00	11.00
Tavel	22.00	12.00	Bordeaux St-Emilion	28.00	16.00
Côtes du Rhône	18.00	11.00	Bordeaux	28.00	16.00
Muscadet	18.00	11.00	Mouton-Cadet		
Jura rosé ou blanc	22.00	12.00	Vin Indien	28.00	16.00

Champagne (75cl) 50.00

Vin au verre (12cl)

Côtes de Provence

4.00

Côtes du Rhône
Bordeaux Sup

4.00

Vin blanc
du Jura

4.00