



votre nom et



DU LUNDI AU VENDREDI

*Hors jours fériés et jours exceptionnels.

à emporter **DU LIVRAISON****

** Livraison à partir de 30€ de commande.

SERVI SUR UN PLATEAU REPAS POUR EMPORTER OU LIVRAISON RIZ BASMATI ET BEIGNETS DE LÉGUMES OFFERTS

1 plat au choix -

Poulet Curry Poulet Vindalou Poulet Vindalou Chilli Poulet Vindalou Chilli

Poulet Korma ♥ • Palak Paneer ♥ • Dall Makhni #

🔊 🛨 1 naan au choix Nature ou fromage 🧐



www.restaurant-indien-taj-mahal.fr

Ouvert 7J/7 - 12h/14h - 19h/22h30

8, avenue Lazare Carnot - 83300 DRAGUIGNAN

4 84 🚺 06 22 57 02 27













Les entrées

- ◆ Raïta 6,00€ Salade au yaourt, tomate, concombre et épices indiennes.
- ◆ Oignons Bhaja 7,00€ Lamelles d'oignon à la farine de pois chiche.
- Mix Pakora 7,00€ Beignets de mélange de différents légumes à la farine de pois chiche.
- ◆ Bainganne Pakora 7,00€ Beignets d'aubergine à la farine de pois chiche.
- ◆ Paneer Pakora 7,00€ Beignets de fromage à la farine de pois chiche.
- Samossas Viande 7,00€ Beignets triangulaires garnis de viande de bœuf hachée et petits pois. 2 pièces.
- ◆ Seekh Kebab 9,00€ Brochette de viande de bœuf hachée, marinée et grillée au four indien, coriandre fraîche.

LES NAANS

Pain indien maison.

Pâte levée, farine blanche de blé, cuit au four indien.

- Naan Nature Pain traditionnel nature.
 2,50€
- ◆ Paratha Pain au beurre.
 4,00€
- Naan Fromage Pain fourré au fromage.
 4,00€
- Naan à l'Ail Pain garni à l'ail et coriandre fraîche.
 4,00€
- ◆ Keema Naan
 Pain fourré à la viande de bœuf hachée marinée, coriandre fraîche.
- Naan Ail Fromage Naan fourré au fromage et garni à l'ail, coriandre fraîche.

- ◆ Poulet Tandoori Cuisse de poulet marinée et grillée au four indien.
- ◆ Poulet Tikka Morceaux de poulet mariné et grillé au four indien.
- ◆ Agneau Tikka Dés de gigot d'agneau marinés et grillés au four indien.
- ◆ Saumon Tikka 10,00€ Saumon mariné et grillé au four indien.
- ◆ Gambas Tandoori Gambas marinées et grillées au four indien.
- ◆ Plateau de Beignets Assortiment de beignets : bainganne pakora, paneer pakora, oignons bhaja, mix pakora. (Pour 2 personnes)
- Mix Grill (entrée apéritive pour 2 pers.) 24,50€ Assortiment d'entrées grillades : poulet tikka, agneau tikka, saumon tandoori, seekh kebab, gambas tandoori.

PLATS AUX LÉGUMES

Les plats peuvent être doux ou relevés à la demande.

RIZ NON INCLUS - ACCOMPAGNEMENT EN SUPPL.

- ◆ Bainganne Curry 10,00€ Aubergines cuisinées dans une sauce curry, coriandre fraîche.
- ◆ Palak Paneer ♥ 10,00€ Épinards hachés cuisinés dans une sauce curry, fromage, coriandre fraîche.
- ◆ Dall Makhni 10,00€ Lentilles indiennes cuisinées dans une sauce tomate, beurre, crème fraîche, coriandre fraîche.
- ◆ Alloo Massala → 10,00€ Pommes de terre cuisinées dans une sauce aux poivrons, gingembre, oignons, épices, coriandre fraîche.

Les plats peuvent être doux ou relevés à la demande.

RIZ NON INCLUS - ACCOMPAGNEMENT EN SUPPLÉMENT

- Poulet Curry # 14,00€ Filet de poulet cuisiné dans une sauce curry traditionnelle, coriandre fraîche.
- Poulet Vindalou 14,00€ Filet de poulet cuisiné dans une sauce aux multiples épices, coriandre fraîche.
- Poulet Vindalou Chilli 14.00€ Filet de poulet cuisiné dans une sauce aux multiples épices très relevée, coriandre fraîche.
- Poulet Korma 💜 14,00€ Filet de poulet cuisiné dans une sauce douce aux amandes, noix de cajou, pistaches et crème fraîche.
- Poulet Karahi 14,00€ Filet de poulet cuisiné dans une sauce aux poivrons, gingembre, oignons, épices, coriandre fraîche.
- Poulet Rogan Josh 14,00€ Filet de poulet cuisiné dans une sauce citronnée, yaourt, épices, coriandre fraîche.
- Poulet Dall # 14.00€ Filet de poulet et lentilles indiennes cuisinés dans une sauce curry et coriandre fraîche.
- Poulet Bainganne 14.00€ Filet de poulet et aubergines cuisiné dans une sauce curry, coriandre fraîche.
- Poulet Palak # 14.00€ Filet de poulet et épinards hachés cuisinés dans une sauce curry, coriandre fraîche.
- Poulet Tikka Massala 14.00€ Filet de poulet mariné et grillé au four indien, puis préparé dans une sauce aux poivrons, gingembre, oignons et épices, coriandre fraîche.
- Poulet Makhani (Butter) 💜 14.00€ Filet de poulet mariné et grillé au four indien, puis préparé dans une sauce tomate, beurre, amandes et crème fraîche.

- 15,00€ Dés de gigot cuisinés dans une sauce curry traditionnelle, coriandre fraîche.
- Agneau Vindalou 15,00€ Dés de gigot cuisinés dans une sauce aux multiples épices, coriandre fraîche.
- 🕨 Agneau Vindalou Chilli 🌂 🥍 15,00€ Dés de gigot cuisinés dans une sauce aux multiples épices très relevée, coriandre fraîche.
- Agneau Korma * 15,00€ Dés de gigot cuisinés dans une sauce douce aux amandes, noix de cajou, pistaches et crème fraîche.
- Agneau Karahi 15,00€ Dés de gigot cuisinés dans une sauce aux poivrons, gingembre, oignons, épices, coriandre fraîche.
- 🔷 Agneau Rogan Josh 🦻 15,00€ Dés de gigot cuisinés dans une sauce citronnée, yaourt, épices, coriandre fraîche.
- Agneau Dall 15,00€ Dés de gigot et lentilles indiennes cuisinés dans une sauce curry et coriandre fraîche.
- 🌢 Agneau Bainganne 🏉 15,00€ Dés de gigot et aubergines cuisinés dans une sauce curry, coriandre fraîche.
- Agneau Palak 15,00€ Dés de gigot cuisinés dans une sauce curry, épinards hachés, coriandre fraîche.
- 🔷 Agneau Tikka Massala 🤊 15,00€ Dés de gigot marinés et grillés au four indien, puis préparés dans une sauce aux poivrons, gingembre, oignons et épices, coriandre fraîche.
- Agneau Makhani 💙 15,00€ Dés de gigot marinés et grillés au four indien, puis préparés dans une sauce tomate, beurre, amandes et crème fraîche.

RIZ NON INCLUS - ACCOMPAGNEMENT EN SUPPLÉMENT

| Riz Basmati 🗸 2,50€ | Matar Piloa 🗸 4,00€ | Kashmiri Pilao 🧡 4,00€ | (voir ci-dessous)

- Crevette Curry 15,00€ Crevettes décortiquées, cuisinées dans une sauce curry traditionnelle.
- Crevette Korma * 15.00€ Crevettes décortiquées, cuisinées dans une sauce douce aux amandes, noix de cajou, pistaches et crème fraîche.
- Crevette Massala 15.00€ Crevettes décortiquées, cuisinées dans une sauce aux poivrons, oignons, épices, gingembre, coriandre fraîche.
- Saumon Makhani Y 15,00€ Saumon grillé au four indien, cuisiné dans une sauce tomate, beurre, amandes et crème fraîche.

BIRYANI

Plat à base de riz basmati sauté aux différentes épices, et sauce du chef.

- 🕨 Biryani Légumes 🏉 14,50€ Riz préparé avec différents légumes.
- Biryani Poulet 16,50€ Riz préparé avec filet de poulet.
- Birvani Crevettes 17,50€ Riz préparé avec des crevettes décortiquées.
- Biryani Agneau 17,50€ Riz préparé avec dés de gigot d'agneau.
- Biryani Taj 19,50€ Riz préparé avec morceaux de poulet, agneau et crevettes décortiquées.

RIZ

- Riz Basmati 2,50€ Riz nature.
- Matar Piloa @ 4.00€ Riz préparé avec des petits pois, tomate, coriandre fraîche.
- Kashmiri Pilao Y 4,00€ Riz préparé avec des fruits secs.

- Saumon Massala 15,00€ Saumon mariné et grillé au four indien, puis préparé dans une sauce aux poivrons, oignons, épices, gingembre, coriandre fraîche.
- Gambas Curry # Gambas marinées, grillées au four indien, cuisinées dans une sauce curry.
- Gambas Massala Gambas grillées, préparées dans une sauce aux poivrons, gingembre, oignons, épices, coriandre fraîche.
- Gambas Makhani * Gambas grillées au four indien, cuisinées dans une sauce tomate, beurre, amandes et crème fraîche.

Desserts

Saupoudrés de noix de coco rapée.

- ▶ Halwa 5,00€ Gâteau de semoule à l'indienne.
- Gulab Jamun 5.00€ Pâtisserie indienne à base de poudre de lait, arrosée de son sirop.

BOISSONS

Tarifs pour emporté/livraison uniquement

- ♦ Sodas 33cl 2.00€ Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Orangina, Ice Tea.
- ◆ Coca Cola 1,251 4,00€
- ◆ Jus de fruits 25cl 2.00€ Orange, ananas.
- ◆ Bière 33cl 4.00€ Heineken 5°, Desperados 5,9°, Leffe Blonde 6,6°
- Bière Indienne Kingfisher blonde 4,8° 33cl 4,00€
- Lassi 40cl 5.00€ Boisson maison à base de yaourt et de lait Parfum au choix : nature, sucré, rose, mangue
- Vins Demandez au restaurant.





