

CARTE DES BOISSONS



apéritifs



* Pastis ou Ricard 2cl	3,50€	•
★ Kir cassis ou mûre 12cl	3,50€	•
* Martini, Porto, Muscat 6cl	4,50€	*
* Vodka / Rhum 4cl	5,00€	•
* Whisky J&B 4cl	5,00€	*
* Whisky Jack Daniel 4cl	7,50€	•
★ Coupe de Champagne/Kir royal 12cl &	8,00€	•
★ Bouteille de Champagne40	0,00€	•
★ Supplément soda, jus de fruit	0,50€	1

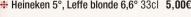


COCKTAILS

- * Cocktail maison sans alcool _____ Jus d'ananas, orange, mangue, sirop de fraise.
- * Cocktail maison avec alcool _ Jus d'ananas, orange, mangue, sirop de fraise, rhum.
- * Ti-Punch _6.00€ Rhum, sirop de canne, citron.
- * Gin Tonic _____ Gin, Tonic, citron/concombre.
- * Tequila Sunrise _____ Tequila, jus d'orange, sirop de grenadine. ** Café / Déca / Noisette _____



BIERES



★ Desperados 5,9° 33cl ______5,00€ ★ Get 27 / Malibu 4cl ____

SOFTS ET EAUX

€	* Coca Cola / Coca Zero 33cl	_4,00€
€	* Orangina / Ice Tea 25 cl	_4,00€
€	※ Diabolo 33 cl	_4,00€
€	★ Sirop à l'eau	_2,00€
€	¥ Jus de fruits Orange, Ananas 25cl .	_4,00€
€	# Eau Gazeuse 50 cl 4,00€ 11	_6,00€
€	※ Eau Plate 50 cl 4,00€ 1l	_6,00€
€	* Supplément sirop	_0,50€



Lassi

Boisson maison à base de yaourt et de lait * Parfum au choix : Nature, sucré, salé, rose,

& BOISSONS CHAUDES

* Thé Massala _____ _3,50€ (Cardamone, cannelle, épices parfumées) * Chai _____ (Thé indien au lait et cardamone) ★ Thé au jasmin / Thé à la menthe _____3,00€ ___6,00€ * Infusion___ 3,00€

DIGESTIFS

- # Heineken 5°, Leffe blonde 6,6° 33cl 5,00€ # Liqueur Indienne Vol. 25 % 4cl ___4,50€
- * Kingfisher blonde (indienne) 4,8° 33cl 5,00€ * Cognac/Armagnac/Poire William 4cl _ 4,50€

CARTE DES VINS



PICHET 6 VERRE AU VIN CELLIER DES 3 COLLINES, FLAYOSC

Rouge 12,5°, rosé 12,5°, blanc 12° verre 8 cl / 3,00€ 1/4l / 4,50€ 1/2l / 8,50€

- Côtes de Provence "Sélection".

Domaine Hermitage Saint Pons - Figanières - ADP

- Rouge 130
- 50 d

■ 75 cl

• Rose 12,50

— Côtes de Provence Château Rasque -

Taradeau - ADP

- Rouge 13,50
- Rosé 12,50
- 50 d
- 75 d

• Blanc 13,5°

--- Côtes de Provence Domaine du Dragon -

Draguignan - Rouge "Hautes Vignes - Rosé "Grande Cuvée" ADP

- Rouge 150
- 50 cl

• 75 cl

• Rose 12,50

--- Côtes de Provence Domaine de l'Éouve

La Motte - ADP - Vin Bio

- Rouge 130
- 50 d
- 75 cl

• Rose 130

- Cabernet Sauvignon Roche Mazet -

Béziers - IGP

• Rouge 12,50

• 75 d

taj mahal

LES ENTRÉES

(Parfumées aux épices, non piquant)



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.

★ Plateau de Beignets 18,00€
Assortiment de bainganne pakora,
paneer pakora, oignons bhaja, mix
pakora. (Pour 2 personnes)

★ Samossas Viande 7,00€

Beignets triangulaires garnis de viande de bœuf hachée et petits pois. 2 pièces.

**Tourne 1,00€

Beignets triangulaires garnis de viande de bœuf hachée et petits pois. 2 pièces.

**Tourne 1,00€

Beignets triangulaires garnis de viande de bœuf hachée et petits pois. 2 pièces.

**Tourne 1,00€

Beignets triangulaires garnis de viande de bœuf hachée et petits pois. 2 pièces.

**Tourne 1,00€

Beignets triangulaires garnis de viande de bœuf hachée et petits pois. 2 pièces.

**Tourne 1,00€

Beignets triangulaires garnis de viande de bœuf hachée et petits pois. 2 pièces.

**Tourne 1,00€

Beignets triangulaires garnis de viande de bœuf hachée et petits pois. 2 pièces.

**Tourne 1,00€

Beignets triangulaires garnis de viande de bœuf hachée et petits pois. 2 pièces.

Beignets triangulaires garnis de viande de bœuf hachée et petits pois. 2 pièces.

**Tourne 1,00€

Beignets triangulaires garnis de viande de bœuf hachée et petits pois. 2 pièces.

**Tourne 1,00€

Beignets triangulaires garnis de viande de bœuf hachée et petits pois. 2 pièces.

**Tourne 1,00€

Beignets triangulaires garnis de viande de bœuf hachée et petits pois. 2 pièces.

Beignets triangulaires garnis de viande de bœuf hachée et petits pois. 2 pièces.

Beignets triangulaires garnis de viande de bœuf hachée et petits pois. 2 pièces de la pièce de

★ Seekh Kebab 9,00€

Brochette de viande de bœuf hachée,
marinée et grillée au four indien,
coriandre fraîche.

** Poulet Tandoori 9,00€
 Cuisse de poulet marinée et grillée au four indien.

Poulet Tikka 9,00€
 Morceaux de poulet marinés et grillés au four indien.

** Agneau Tikka 10,00€
 Dés de gigot d'agneau marinés et grillés au four indien.

**** Saumon Tikka** 10,00€ Saumon mariné et grillé au four indien.

★ Mix Grill
Assortiment de poulet tikka, agneau tikka, saumon tandoori, seekh kebab, gambas tandoori. (Pour 2 personnes)

★ Mix Grill
Assortiment de poulet tikka, agneau tikka, saumon tandoori, seekh kebab, gambas tandoori.

★ Mix Grill
Assortiment de poulet tikka, agneau tikka, saumon tandoori, seekh kebab, gambas

★ Mix Grill
Assortiment de poulet tikka, agneau tikka, saumon tandoori, seekh kebab, gambas

★ Mix Grill
Assortiment de poulet tikka, agneau tikka, saumon tandoori, seekh kebab, gambas

★ Mix Grill
Assortiment de poulet tikka, agneau tikka, saumon tandoori, seekh kebab, gambas

★ Mix Grill
Assortiment de poulet tikka, agneau tikka, saumon tandoori, seekh kebab, gambas

★ Mix Grill
Assortiment de poulet tikka, agneau tikka, saumon tandoori, seekh kebab, gambas

★ Mix Grill
Assortiment de poulet tikka, agneau tikka, saumon tandoori, seekh kebab, gambas

★ Mix Grill
Assortiment de poulet tikka, agneau tikka, saumon tandoori, seekh kebab, gambas

★ Mix Grill
Assortiment de poulet tikka, agneau tikka, saumon tandoori, seekh kebab, gambas

★ Mix Grill
Assortiment de poulet tikka, agneau tikka, saumon tandoori, seekh kebab, gambas

★ Mix Grill
Assortiment de poulet tikka, agneau tikka, saumon tandoori, seekh kebab, gambas

★ Mix Grill
Assortiment de poulet tikka, seekh kebab, gambas

★ Mix Grill
Assortiment de poulet tikka, seekh kebab, gambas

★ Mix Grill
Assortiment de poulet tikka, seekh kebab, gambas

★ Mix Grill
Assortiment de poulet tikka, seekh kebab, gambas

★ Mix Grill
Assortiment de poulet tikka, seekh kebab, gambas

★ Mix Grill
Assortiment de poulet tikka, seekh kebab, gambas

★ Mix Grill
Assortiment de poulet tikka, seekh kebab, gambas

★ Mix Grill
Assortiment de poulet tikka, seekh kebab, gambas

★ Mix Grill
Assortiment de poulet tikka, seekh kebab, gambas

★ Mix Grill
Assortiment de poulet tikka, seekh kebab, gambas

★ Mix Grill
Assortiment de poulet tikka, seekh kebab, gambas

★ Mix Grill
Assortiment de poulet tikka, seekh kebab, gambas

★ Mix Grill
Assortiment de poulet tikka, seekh ke



LES NAANS Pain indien maison

Pâte levée, farine blanche du blé, cuit au four indien

* Naan Nature 2.50€ | * Naan à l'Ail Pain traditionnel nature.

Pain garni à l'ail et coriandre fraîche.

* Paratha 4.00€ Pain au beurre.

★ Keema Naan Pain fourré à la viande de bœuf hachée marinée, coriandre fraîche.

₩ Naan Fromage 4,00€

Pain fourré au fromage.

* Naan Ail Fromage 4.50€ Naan fourré au fromage et garni à l'ail, coriandre fraîche.

PLATS AUX LÉGUMES

4.00€

4,50€

RIZ

🔆 Riz Basmati 🌌 2,50€ Riz nature.

Les plats peuvent être doux ou relevés à la demande. RIZ NON INCLUS - ACCOMPAGNEMENT EN SUPPLÉMENT

🔆 Matar Piloa 🏉 4,00€ Riz préparé avec des petits pois, tomate, coriandre fraîche.

| Kashmiri Pilao ♥ 4,00€ |

★ Kashmiri Pilao ▼ 4,00€ Riz préparé avec des fruits secs.

* Bainganne Bharta 10.00€ Purée d'aubergines cuites au four indien, cuisinées dans une sauce curry, crème fraîche.

- 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.



POULET

PLATS AU POULET

Les plats peuvent être doux ou relevés à la demande.

RIZ NON INCLUS - ACCOMPAGNEMENT EN SUPPLÉMENT

Riz Basmati

2,50€ | Matar Piloa

4,00€ | Kashmiri Pilao

4,00€ | (voir a

* Poulet Curry @

14.00€

Filet de poulet cuisiné dans une sauce curry traditionnelle, coriandre fraîche.

* Poulet Vindalou

14.00€

14,00€

14,00€

Filet de poulet cuisiné dans une sauce aux multiples épices, coriandre fraîche.

* Poulet Vindalou Chilli

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

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.



agneau

PLATS À L'AGNEAU

Les plats peuvent être doux ou relevés à la demande.

RIZ NON INCLUS - ACCOMPAGNEMENT EN SUPPLÉMENT

I Riz Basmati

2,50€ | Matar Piloa
4,00€ | Kashmiri Pilao
4,00€ | (voir en page

🔆 Agneau Curry 🌌

15.00€ Dés de gigot cuisinés dans une sauce curry traditionnelle, coriandre fraîche.

🗱 Agneau Vindalou 辨 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.

15.00€ 🗱 Agneau Palak 🥟 Dés de gigot et épinards hachés, cuisinés dans une sauce curry, 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.



La Mer / Byriani

PLATS AUX CREVETTES / POISSONS / GAMBAS

Les plats peuvent être doux ou relevés à la demande.

RIZ NON INCLUS - ACCOMPAGNEMENT EN SUPPLÉMENT

- 15.00€ * Crevette Curry @ 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 ▼ 15.00€ Saumon grillé au four indien, cuisiné dans une sauce tomate, beurre, amandes et crème fraîche.

- * 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 / 19.50€ Gambas marinées, grillées au four indien, cuisinées dans une sauce curry.
- * Gambas Massala 19.50€ Gambas grillées, préparées dans une sauce aux poivrons, gingembre, oignons, épices, coriandre fraîche.
- 19.50€ Gambas grillées au four indien, cuisinées 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 🦝 Riz préparé avec différents légumes.
- Rirvani Poulet F 16.50€ Riz préparé avec filet de poulet.
- 🗱 Biryani Crevettes 🏉 17,50€ Riz préparé avec des crevettes décortiquées.
- 🔆 Biryani Agneau 🏉 17,50€ Riz préparé avec dés de gigot d'agneau.

19.50€ Riz préparé avec morceaux de poulet, agneau et crevettes décortiquées.



MENUS



MENU VÉGÉTARIEN

Menu affaire

ENTRÉES

OIGNONS BHAJA

Lamelles d'oignon à la farine de pois chiche.

OU PANEER PAKORA

Beignets de fromage à la farine de pois chiche.

OU MIX PAKORA

Beignets de mélange de différents légumes à la farine de pois chiche.

UNE GALETTE INDIENNE AU CHOIX

Naan nature ou Naan fromage ou Naan à l'ail

PLATS

Accompagné de riz basmati indien

DALL MAKHNI @

Lentilles indiennes cuisinées dans une sauce tomate, beurre, crème fraîche, coriandre fraîche.

BAINGANNE BHARTA 🌌

Aubergines cuites au four indien, puis hachées et cuisinées dans une sauce curry, crème fraîche.

PALAK PANEER 💙

Épinards hachés cuisinés dans une sauce curry, fromage, coriandre fraîche.

1 DESSERT AU CHOIK OU 1 CAFÉ

Halwa - Coupe 2 boules de glace

ENTRÉES

POULET TANDOORI

Cuisse de poulet marinée et grillée au four indien.

OUI BAINGANNE PAKORA

Beignets d'aubergines à la farine de pois chiche

OU SEEKH KEBAB

Brochette de viande de bœuf hachée, marinée et grillée au four indien, coriandre fraîche

UNE GALETTE INDIENNE AU CHOIX

Naan nature ou Naan fromage ou Naan à l'ail

PLATS

Accompagné de riz basmati indien

CREVETTES MASSALA

Crevettes décortiquées, cuisinées dans une sauce aux poivrons, oignons, épices, gingembre, coriandre fraîche.

™ POULET KORMA ♥

Filet de poulet cuisiné dans une sauce douce aux amandes, noix de cajou, pistaches et crème fraîche.

OU KOFTA CURRY

Brochette de viande de bœuf hachée cuite au four indien, puis cuisinée dans une sauce curry.

1 DESSERT AU CHOIX OU 1 CAFÉ

Halwa - Coupe 2 boules de glace

MENU ENFANT Jusqu'à 10 ans

POULET KORMA

Filet de poulet cuisiné dans une sauce douce aux amandes, noix de cajou, pistaches et crème fraîche.



**** UN SIROP AU CHOIX**

*** UNE BOULE DE GLACE**











Liste des allergènes

Lait Raita, paneer pakora, samossa viande, plateau de beignets, naans, bainganne bharta, palak paneer, dall makhni, poulet korma, poulet rogan josh, poulet bainganne, poulet makhani, agneau korma, agneau rogan josh, agneau makhani, crevette korma, gambas makhani, lassi, halwa.

Crustacé Gambas tandoori, mix grill, plats aux crevettes et gambas, biryani crevette, biryani Taj.

Naans.

Poisson Saumon tikka, mix grill, plats aux poissons.

Gluten

Naans.

Oeuf

Fruit à coque Poulet, agneau et crevette korma. Poulet, agneau, saumon et gambas makhani.

La liste complète des allergènes est disponible à l'accueil.

Vous pouvez le signaler au moment de la commande, nous adapterons nos plats.