



*Indian  
Royal*

# MENU INDIAN ROYAL

## Apéritif Maison

### *Entrées*

#### **Chicken Tandoori**

Poulet mariné dans le yogourt parfumé au gingembre et citron avec les différentes épices, grillées au tandoor.

#### **Scampi Tandoori**

Scampi marinés au yaourt, épices et grillés au tandoor.

#### **Samosa**

Beignet de pâte feuilletée.

#### **Paneer Pekoda**

Beignets de fromage indien.

### *Plats*

#### **Chicken Tikka Grill**

Morceaux de poulet mariné au yoghourt épicé et citronné grillé au tandoor.

#### **Lamb Bhuna**

Dés d'agneau aux oignons, poivrons, citron et d'épices variées et de coriandre fraîche.

#### **Scampi Kashmiri**

La sauce kashmiri préparée, mêle délicieusement amandes, fruits secs, crème fraîche et menthe.

#### **Dal Makhani**

Curry de lentilles.

### *Accompagnements*

#### **Riz**

Riz basmati parfumé de la cardamome.

*Ou*

#### **Nan Nature**

Pain traditionnel indien cuit au tandoor.

### *Dessert*

#### **Mango Kulfi**

*Ou*

#### **Gulab Jamun**

*47,95 € par personne ( minimum 2 couverts)*

# MENU DÉCOUVERTE

## *Entrées*

### **Beignets d'Oignon**

Beignet d'oignon, d'épices et poivrons.

### **Chicken Tikka**

Morceaux de poulet marinés au yoghourt épicé et citronné grillé au tandoor.

### **Scampi Tandoori**

Scampi marinés au yaourt, épices et grillés au tandoor.

### **Samosa**

Beignet de pâte feuilletée.

## *Plats*

### **Lamb Dopiaza**

Dés d'agneau aux fraiches tomate, aux oignons, coriandre et mélange d'épices.

### **Chicken Tikka Masalah**

Poulet marinée au yoghourt épicé, citronné grillés au tandoor, suivie d'une cuisson à la crème fraîche, poudre de amandes et raisin sec.

### **Palak Paneer**

Épinards frais de paneer fromage frais indien.

## *Accompagnements*

### **Riz**

Riz basmati parfumé de la cardamome.

*Ou*

### **Nan Nature**

Pain traditionnel indien cuit au tandoor.

## *Dessert*

### **Gulab Jamun**

*36,50 € par personne ( minimum 2 couverts)*

## POTAGES

**Chicken Soup** ..... 6,50  
Potage au poulet émietté, fraîche tomate et coriandre fraîche.

**Scampi Soup** ..... 7,00  
Potage aux scampi, citron et coriandre fraîche.

**tomato Soup** ..... 6,00  
Potage aux fraîche tomate, et coriandre fraîche.

**Dal Soup** ..... 6,00  
Potage aux lentilles et coriandre fraîche.

## ENTRÉES

**Mix Royal** ..... 9,95  
les spécialités du chef (Onion bhajee, Scampi tandoori, seek kebab, Samosa, Chicken tikka)

**Mix Grill** ..... 21,95  
Assortiment de différentes viandes grillées au tandoor (agneau, chicken tandoori, chicken tikka et scampi tandoori) servi sur un lit d'oignons : pour 2 couverts.

**Chicken Tandoori** ..... 7,70  
Poulet mariné dans le yogourt parfumé au gingembre et citron avec les différentes épices, grillées au tandoor.

**Chicken Tikka** ..... 7,70  
Morceaux de poulet marinés au yoghourt épicé et citronné grillés au tandoor.

**Seek Kebab** ..... 6,70  
Hachis de poulet aux épices, poivrons est grillée au tandoor.

**Scampi Tandoori** ..... 9,70  
Scampi marinés au yaourt, épices et grillés au tandoor.

**Samosa à l'Agneau** ..... 8,20  
Beignet de pâte feuilletée à la farce d'agneau d'épices et de petits pois.

**Samosa Vegetable** ..... 7,20  
Beignet de pâte feuilletée à la farce de petits pois, de pomme de terre, fromage indien et d'épices.

**Onion Bhajee** ..... 6,70  
Beignet d'oignon, d'épices et poivrons.

**Mix Pakoda** ..... 7,70  
Beignets d'oignon, beignets fromage indien, beignets pomme de terre et beignets chou-fleur.

TOUS LES PLATS SONT ACCOMPAGNÉS DE RIZ BASMATI PARFUMÉ À LA CARDAMOME

## PLATS

### Curry

|                     |       |
|---------------------|-------|
| Chicken Curry ..... | 16,50 |
| Lamb Curry .....    | 17,50 |
| Scampi Curry .....  | 18,50 |

Le curry préparé dans une sauce aux oignons, tomate fraîche et épices aromatiques.

### Madras

|                      |       |
|----------------------|-------|
| Chicken Madras ..... | 16,95 |
| Lamb Madras .....    | 17,95 |
| Scampi Madras .....  | 18,95 |

La curry de madras, légèrement relevé, citron et poudre de coco.

### Ginger

|                      |       |
|----------------------|-------|
| Chicken Ginger ..... | 16,95 |
| Lamb Ginger .....    | 17,95 |

Le gingembre frais, aux oignons, l'ail, les épices et les feuilles de coriandre.

### Vindaloo

|                              |       |
|------------------------------|-------|
| Chicken Tikka Vindaloo ..... | 16,95 |
| Lamb Tikka Vindaloo .....    | 17,95 |
| Scampi Vindaloo .....        | 18,95 |

Le vindaloo est une sauce TRES piquante, provient de la plus grande ville du sud de l'Inde.

### Bhuna

|                     |       |
|---------------------|-------|
| Chicken Bhuna ..... | 16,95 |
| Lamb Bhuna .....    | 17,95 |
| Scampi Bhuna .....  | 18,95 |

La viande aux oignons, poivrons, citron et d'épices variées et de coriandre fraîche.

### Dopiaza

|                       |       |
|-----------------------|-------|
| Chicken Dopiaza ..... | 16,95 |
| Lamb Dopiaza .....    | 17,95 |

La viande aux fraiches tomate, aux oignons, coriandre et mélange d'épices.

### Tikka Masalah

|                             |       |
|-----------------------------|-------|
| Chicken Tikka Masalah ..... | 17,95 |
| Lamb Tikka Masalah .....    | 18,95 |
| Scampi Tikka Masalah .....  | 19,95 |

La viande marinée au yoghourt épicé, citronné grillés au tandoor, suivie d'une cuisson à la crème fraîche, poudre de amandes et raisin sec.

## Dhansak

Chicken Dhansak ..... 18,50

Lamb Dhansak ..... 19,50

La viande aux aubergines et Curry de lentilles.

## Palak

Chicken Palak ..... 17,50

Lamb Palak ..... 18,50

le palak agréablement les épinards et curry légèrement parfumé à l'ail et au gingembre.

## Kashmiri

Chicken Kashmiri ..... 17,95

Lamb Kashmiri ..... 18,95

Scampi Kashmiri ..... 19,95

La sauce kashmiri préparée, mêle délicieusement amandes, fruits secs, crème fraîche et menthe.

## Korma

Chicken Korma ..... 17,95

Lamb korma ..... 18,95

Scampi korma ..... 19,95

une sauce crémeuse à base de poudre de coco, noix de cajou et raisins secs.

## Biryani

Chicken Tikka Biryani ..... 17,50

Lamb Tikka Biryani ..... 18,50

Scampi Biryani ..... 19,50

Le Biryani est un plat à base de riz basmati préparé aromatisé d'oignons, de tomates, gingembre, ail, raisins secs, noix de cajou et épices indiennes. Ce plat s'accompagne traditionnellement de raïta.

## Pasanda

Chicken Pasanda ..... 18,50

Lamb Pasanda ..... 19,50

Une sauce base de vin rouge, de crème fraîche, raisins secs et de poudre d'amande.

## Kedahi

Chicken tikka kedahi ..... 17,95

Lamb tikka kedahi ..... 18,95

La viande marinées, cuit au tandoor, tomates fraîche, aux oignons et poivrons.

Chicken Makhanwala ..... 17,95

Poulet marinées, parfumé au gingembre, crème fraîche, poudre de amandes, raisins secs et fruits sec avec les différentes épices.

Lamb Rogan Josh ..... 18,95

Dés d'agneau dans une sauce curry oignons garnie d'un coulis de tomates et gingembre.

## SPECIALITIÉS TANDOORI

Ces spécialités sont cuites au tandoor, un four d'argile traditionnelle qui a donné son nom au tandoori masalah.

**Mix Grill ..... 25,95**

Assortiment de différentes viandes grillées au tandoor (agneau, chicken tandoori, chicken tikka et scampi tandoori) servi sur un lit d'oignons. (accompagné de pain: Nan nature)

**Chicken Tikka Grill ..... 18,95**

Morceaux de poulet mariné au yoghourt épicé et citronné grillé au tandoor.

**Scampi Tandoori ..... 19,95**

Scampi marinés au yaourt, épices et grillés au tandoor.

**Chicken Tandoori ..... 17,95**

Poulet mariné dans le yogourt parfumé au gingembre et citron avec les différentes épices, grillées au tandoor.

(Tous les tandoori sont accompagné de la sauce raïta )

## THALI- PLAT TRADITIONNEL INDIEN

Le thali est le plat traditionnel indien, composé de plusieurs préparations. servis dans de petits bols disposés sur un plateau rond (Minimum 2 couverts)

**Thali Indian Royal ..... 28,50**

4 plats choisis par le chef (poulet, agneau , scampi, végétarien, Sauce raïta) riz basmati parfumé de la cardamome, pain nan et desserts.

**Thali Vegitable ..... 25,50**

4 plats choisis par le chef (végétariens, Sauce raïta) riz basmati parfumé de la cardamome, pain nan et desserts.

TOUS LES PLATS SONT ACCOMPAGNÉS DE RIZ BASMATI PARFUMÉ À LA CARDAMOME

## PLATS VEGETARIENS

**Saag Punjabi** ..... 14,70

Épinards frais et légèrement crème fraîche.

**Mix Vegetable Curry** ..... 14,70

Préparation des légumes de saison.

**Dal Makhani** ..... 14,70

Curry de lentilles ou curry de lentilles jaunes.

**Bhindi** ..... 14,95

Légume indien (okra) préparé avec des oignons et du gingembre.

**Palak Paneer** ..... 15,50

Épinards frais de paneer, fromage frais indien.

**Chilli Paneer** ..... 15,20

Fromage indien servi légèrement relevé, poivrons et citron.

**Baingan Bharta** ..... 15,50

Préparation à base d'aubergines grillées au tandoor, oignons et tomates.

**Chenna Mesalla** ..... 15,20

Curry de pois chiches (mélange d'épices, de tomates et d'oignons).

**Mix Vegetable Korma** ..... 16,20

Légumes de saison dans une sauce crémeuse à base de poudre de coco, raisins secs et noix de cajou.

**Biryani Vegetable** ..... 15,20

Mélange de riz, légumes, noix de cajou et raisins secs parfumés au cumin. (Servi avec de la raïta)

**Malai Kofta** ..... 16,20

Boulettes des légumes dans une sauce crémeuse à base de poudre de amandes, noix de cajou et raisins secs.



## ACCOMPAGNEMENTS

|   |             |
|---|-------------|
| <b>Nan Nature</b> .....   | <b>3,10</b> |
| Pain traditionnel indien cuit au tandoor.                                     |             |
| <b>Garlic Nan</b> .....   | <b>3,60</b> |
| Pain indien frais à l'ail cuit au tandoor.                                    |             |
| <b>Cheese Nan</b> .....   | <b>4,10</b> |
| Pain au fromage indien finement épicé cuit au tandoor.                        |             |
| <b>Keema Nan</b> .....  | <b>5,00</b> |
| Pain frais à l'agneau émincé subtilement épicé cuit au tandoor.               |             |
| <b>Riz</b> .....  | <b>3,20</b> |
| Riz basmati parfumé de la cardamome.  |             |
| <b>Pulao Rice – Riz Pilaf</b> .....   | <b>4,50</b> |
| Riz basmati sauté aux petits pois, des oignons, poivrons rouges et verts.     |             |
| <b>Riz Frit</b> .....   | <b>5,00</b> |
| Riz basmati sauté aux oignons, œufs, poivrons rouges et verts.                |             |
| <b>Riz Cajou</b> .....  | <b>5,50</b> |
| Riz basmati aux noix de cajou et oignons.                                     |             |
| <b>Raïta</b> .....  | <b>5,50</b> |
| Une sauce salade de yaourt, concombre, tomates, oignons, parfumée aux épices. |             |
| <b>Dal Makhani</b> .....  | <b>8,50</b> |
| Curry de lentilles ou curry de lentilles jaunes.                              |             |
| <b>Mix Vegetable</b> .....  | <b>8,50</b> |
| Préparation des légumes de saison.  |             |
| <b>Chenna Mesalla</b> .....   | <b>8,50</b> |
| Curry de pois chiches (mélange d'épices, de tomates et d'oignons).            |             |
| <b>Palak Paneer</b> .....   | <b>8,50</b> |
| Épinards frais de paneer, fromage frais indien.                               |             |