Entrées

Cuisine au four traditionnel indien en terre cuite, indispensable pour garder intact l'arôme des épices

Grillades et Tandoori

Poulet Tandoori

Cuisse de poulet cuite au tandoori avec ses épices

Poulet Tikka

Poulet désossé, mariné et assaisonné, cuit au charbon de bois

Agneau Tikka

Gigot d'agneau désossé légèrement mariné aux épices

Gambas Tandoori

Gambas cuites au tandoori avec des épices

Saumon Tandoori

Filet de saumon tendre mariné aux épices indiennes, cuit au tandoori

Mixed Grill (2 personnes)

Gambas, agneau, poulet, saumon, mix pakora

Beignets et Chaussons (faits maison)

Samoussa Agneau (x2)

Chausson à l'agneau haché avec légumes

Samoussa Légumes (x2)

Chausson aux pommes de terre et légumes épicés

Beef Rolls (x2)
Beignet fourré au bœuf et aux pommes de terre avec ses arômes épicés

Mix Pakora (x3)

Beignet composé de pommes de terre, aubergines et oignons,

Oignon Baghi

Beignets d'oignon à la farine de pois chiche

Zinga Pakora (x6)
Beignets de crevettes

Beignets Taj Mahal (à partager... ou pas)
Mix pakora (x2), beef roll, samoussa agneau, samoussa légumes

Frais et légers

Salade Taj Mahal

Salade, oignons, tomates, concombre, mix pakora, samoussa légumes

Raitha

Yaourt aux légumes et ses épices

Crevettes Raitha

Crevettes décortiquées, yaourt et ses épices

8.50 €

8,50 €

9.50 €

12,90 €

10,90 €

19.90 €

6,90 €

4.90 €

5.90 €

5.90 €

0,000

- 00

5,90 €

6,90 €

8,90 €

6.50 €

6.90 €

10,90 €



Servis sans accompagnement.
Composez votre assiette selon vos envies.

Plats à l'agneau (Gigot d'agneau)

Agneau Madras

Curry d'agneau, tomates, piments vert, épices

Agneau Vindalo

Curry d'agneau aux 4 épices

Agneau Taj Mahal

Agneau préparé au tandooori, dans une sauce légèrement épicée, crème de cajou, amandes

Agneau Tikka Massala

Agneau au curry, coriandre, tomates, crème de cajou, épices

Kofta Curry

Boulettes d'agneau hachés, façonnées à la main et parfumées d'un mélange d'épices traditionnelles

Plats au poulet

Poulet Madras 🌛 🥕

Curry de poulet, tomates, piments verts, épices

Poulet Vindalo 🥒

Curry de poulet aux 4 épices

Poulet Korma Poulet légèrement épicé, crème de cajou, pistaches, amandes,

crème fraîche, raisins secs

Poulet Taj Mahal

Poulet curry, tomates, oignons, ail, gingembre, beurre, crème

fraiche, crème de cajou

Poulet Kashmir Poulet au curry avec crème fraiche, noix de cajou et fruits exotiques

Butter Chicken

Poulet cuisiné au beurre, tomate, crème fraîche

Poulet Tikka Massala

Poulet mariné aux épices, sauce tomate et crème

Aux fruits de mers

Crevettes Vindalo 🧳

Curry de crevettes moyennement épicés à la sauce Vindalo

Crevettes au curry avec crème de cajou, crème fraîche, raisins secs

Gambas Curry

Gambas au curry avec crème de cajou et des épices

Gambas Madras 🏓 🥒 Curry de gambas, tomates, oignons, piment vert, épices

Filet de saumon au curry, tomates, oignons, crème de cajou, citron, crème fraîche, épices

Fish Vindalo 🏓

Saumon au curry, moyennement épicé à la sauce vindalo



12.00 €

12.90 €

12.90 €

12.90 €

12.90 €

13,50 €

12,00 €

12,50 €

12,00 €

12.50 €

12.50 €





12.90 €

14,50 €

14.50 €

12,90 €







Saveurs Végétariennes, Briyanis & Accompagnements

Plats Végétariens

Dall Curry

Lentilles indiennes au curry et au beurre

Palak Curry

Curry aux épinards avec crème de cajou, coriandre, crème

fraîche

Aubergine Baratha

Aubergines grillées au tandoori puis cuisinés au curry, crème fraîche

Curry d'épinards avec crème fraîche, tomates, oignons,

fromages, épices

Sabji Korma

Légumes variés, sauce à la crème fraîche, crème de cajou,

et raisins s<u>ecs</u>

halis Briyanis Riz parfumé aux épices, cuisiné avec viande et herbes. Servi dans un thali avec dall curry, chutney mangue, raitha

Légumes

Poulet

Agneau

Mix (Agneau, poulet et crevette)

12.90 €

14.90 € 14,90 €

9,90 €

9.90 €

9,90 €

9.90 €

9,90 €

16,50 €

Nos accompagnements

Riz

Riz Basmati	2,00 €
Pulao safran	_,
Riz Kashmir	3,50 €
Riz basmati avec des fruits exotiques	
Fried Rice	3,50 €
Riz basmati, légumes variés, oignons, beurre indien	

Pains indiens

Naan Pain maison indien à pâte levée nature	2,50 €
Naan Fromage Pain maison à pâte levée, farci au fromage	3,50 €
Naan Garlic Pain maison à pâte levée à l'ail	3,50 €



Nos menus

Un voyage culinaire au cœur de l'Inde...

Menu enfant 8.50 € Assiette de poulet tikka ou saumon tandoori + riz ou frites + compote ou 1 boule de glace

Menu Jaipur 22,90 €

Entrée au choix

Samosa Légumes Beef rolls Poulet Tikka

Plat au choix

Agneau Vindalo Poulet Korma

Servi avec du riz

Dessert au choix

Kesari 2 boules de glace

Menu Delhi 23.90 €

Entrée au choix

Crevettes Raitha Salade Taj Mahal Poulet Tikka

Plat au choix

Poulet Tikka Massala Dall Curry Agneau Tikka Massala

Servi avec du riz ou nan nature (ou fromage)

Dessert au choix

Kesari Sorbet

Menu Taj Mahal 25,90 €

Entrée au choix

Saumon Tandoori Poulet Tandoori Agneau Tikka

Plat au choix

Poulet Taj Mahal Crevette Korma Agneau Taj Mahal

Servi avec du riz ou nan nature (ou fromage)

Dessert au choix

Kulfi Gulab Jaman Glace royale

Menu Thali Végétarien 17.50 €

Samoussa Légumes

- + Mix Pakora
- + Raitha
- + Dall Curry
- + Palak Curry
- + Riz Basmati
- + Naan nature (+1€ fromage)





Nos menus du midi

Sauf week-end et jours fériés

Menu Poulet

12,50 €

Poulet Tikka
(grillé au tandoori)

Raitha
(yahourt aux légumes)

Mix Pakora
(beignet de légumes)

Sauce curry

Riz basmati ou frites

Café

Menu Saumon

13,50 €

Saumon tandoori
(grillé au tandoori)
Raitha
(yahourt aux légumes)
Mix Pakora
(beignet de légumes)
Sauce curry
Riz basmati ou frites
Café

Menu Agneau

13,80 €

Agneau Tikka
(grillé au tandoori)

Raitha
(yahourt aux légumes)

Mix Pakora
(beignet de légumes)

Sauce curry

Riz basmati ou frites

Café





Boissons, Apéritifs & Digestifs

	Apéritifs		
	Cocktail maison (10cl)	5,95 €	
	Alcool de noix de coco, gin, fruits exotiques, sirop de rose	3,55	
	Kir (10cl)	4,95 €	
	Cassis, pêche ou mûre Porto (5cl)		
		4,95 € 5,25 €	
	Whisky (4cl)		
	Ricard (2cl)	4,65 €	一
	Chivas Regal (4cl) Martini	6,50 €	
	Blanc ou rouge	4,95 €	
	Bières —		
	Heineken (25cl)	3,90 €	
PY	Bière indienne (33cl)	4,50 €	Y
A.	Leffe (33cl)	4,50 €	B
Sold History			
	Boissons softs		
	Evian (50cl en verre)	3,95 €	
TO TO	San Pellegrino (50cl en verre)	3,95 €	
ای	Coca-Cola (33cl en verre)	3,95 €	•
	Jus de fruits	3,50 €	
	Orange, ananas, pomme, mangue, exotique		
	Perrier, Orangina, Schweppes (33cl)	3,90 €	
	Sirop à l'eau Grenadine, menthe, pêche	2,90 €	
	oreriaume, menuie, pecne		
3 \ 3	Boissons indiennes	25cl 50cl	: V. z
	Lassi (25cl) (nature, salé ou sucré) Lassi Banane (25cl)	4,00 € 6,95 €	
	Lassi Mangue (25cl)	5,00 € 7,95 € 5,00 € 7,95 €	
	Lassi sirop de rose (25cl)	5,00 € 7,95 €	
	Digestifs		
	Liqueur indienne (selon arrivage. demander au serveur)	3,95 €	
	Armagnac (4cl)	3,75 €	
	Cognac (4cl)	3,75 €	
	Calvados (4cl)	3,50 €	
			ШШ
	Boissons chaudes		
	Thé à la menthe	3,50 €	
	Thé maison	3,80 €	
	Café	2,00 €	
6666	Décaféiné	2.00 €	



(esari maison (semoule sucrée au safran)

Dessert traditionnel à base de semoule, parfumée au safran et à la cardamome

Gulab Jamun maison (dessert traditionnel indien)

Petits beignets trempés dans un sirop parfumé à l'eau de rose

Kulfi maison (glace traditionnelle indienne)

Glace à la pistache, noix de cajou et aux amandes

Salade de fruits

Banane, mangue, ananas, fruit du jaquier avec son coulis de mangue

Glace Royale Fruit du jaquier et mangue, nappé d'un coulis de mangue

Glace (x2 boules)

Vanille, chocolat, café, fraise et autres (demander au serveur)

Sorbet (x2 boules) Mangue, citron vert, fruit de la passion, noix de coco, pistache

et autres (demander au serveur)

5,95 €

5,95 €

6,90 €

6,90 €

4,40 €

4,40 €





Nos vins

Voir année et appellation avec le serveur

Vins rouges	Au verre	37 cl	75 cl
Cuvée du restaurateur - Vin de France	5,00 €	10,00 €	15,00 €
Bordeaux Supérieur (AOC *)		11,90 €	17,00 €
Graves (AOC *)			22,00 €
Côtes-de-Bourg (AOC *)			21,50 €
Saint-Emilion (AOC *)			23,00 €
Vin d'Italie Lambrusco Sorbara (AOC *)		13,50 €	19,50 €
Vin du Pays Basque Irouléguy (AOC *)		14,00 €	20,00 €
Vin du Maroc Les Celliers de Boulaouane		14,50 €	19,50 €
Vin indien Grover Shiraz		16,00 €	24,00 €
Vins rosés Cuvée du restaurateur - Vin de France	5,00 €	10,00 €	15,00 €
	5,00 €	10,00 €	20,00 €
Bordeaux Clairet (AOC *) Côtes de Provence (AOC *)		14,50 €	21,00 €
Vin du Maroc Les Celliers de Boulaouane (AOC *)		14,50 €	19,50 €
Vin du Pays Basque Irouléguy (AOC *)		1-1,50 0	21,00 €
Vin d'Italie Bardolino Chiaretto (AOC *)			19,50 €
Cabernet d'Anjour (AOC *)			18,50 €
Vin indien Grover Shiraz		16,00 €	24,00 €
Vins blancs			
Jurançon sec (AOC *)	6,00 €		19,50 €
Entre-deux-Mers (AOC *)			20,00 €
Tariquet Vin de Pays (AOP *)			20,50 €

