



Pain Maison



Le naan est un pain plat, fait de farine de blé et le plus souvent sans levure, cuit dans le Tandoori, il est de consommation courante dans plusieurs régions d'Asie centrale et d'Asie du sud.



Tandoor roti	2.00€
pain nature à la farine complète	
Nan nature	2.00€
pain nature à la farine blanche	
Nan fromage	3.50€
pain au fromage farine blanche	
Nan à l'ail	4.00€
pain à l'ail et coriandre	
Nan fromage à l'ail	4.50€
pain à l'ail avec fromage	
Stuff pratha	4.00€
pain aux légumes, cumin et coriandre	
Keema nan	5.00€
naan aux viandes hachées	



Plats Légumes



Mater paneer	9.50€
petits pois avec fromage , crème fraîche et coriandre	
Aloo gobi	9.50€
chou-fleur avec pommes de terre et coriandre fraîche	
Tarka dal	9.00€
lentilles indiennes cuites avec tomates fraîche , coriandre et ail	
Mix légumes	9.00€
mix de légumes aux épices et herbes indiennes	
Aloo mater	9.00€
curry de pommes de terre cuit avec petits pois	
Palak paneer	9.50€
épinards cuits avec tomate, oignons, fromage et crème fraîche	
Lahori chana	9.00€
curry de pois chiche avec gingembre, ail, tomates fraîche, oignons, et herbes indiennes	
Baingan bharta	9.50€
spécialité du chef : purée d'aubergines	
Aloo palak	9.00€
pommes de terre cuites avec épinards, tomates , coriandre fraîche	



Plats d'Agneau



Agneau curry----- 13.50€

Gigot d'agneau coupé en dés avec sauce au curry traditionnelle du nord de l'Inde



Agneau vindaloo----- 13.50€

Dés d'agneau avec pomme de terre (relevé)

Agneau sag wala----- 13.90€

Dés d'agneau cuit avec des épinards, tomates et coriandre fraîche

Agneau tikka masala----- 13.90€

dés d'agneau grillé dans le tandoor avec poivrons verts et coriandre moyennement épicé

Agneau shahi korma----- 13.90€

dés d'agneau avec sauce aux amandes pistaches et crème fraîche

Agneau bengen----- 13.90€

gigot d'agneau avec aubergines

Agneau champignons----- 13.90€

agneau désossé avec champignons et crème fraîche

Agneau dal wali----- 13.90€

gigot d'agneau coupé en dés mijoté avec des lentilles

Agneau punjabi----- 13.90€

curry d'agneau relevé

Agneau moghol----- 13.90€

spécialité du moghol



Riz



Riz nature----- 3.00€

riz basmati au safran et parfumé

Peas pilao----- 4.50€

riz basmati avec petits pois et coriandre fraîche

Riz chana----- 4.50€

riz basmati avec pois chiche et herbes indiennes

Riz moghol----- 5.50€

Riz basmati avec amandes noix de cajou fruits secs sucrés





Menu Soir 21.50€

Entrées

Poulet tandoori

cuisse de poulet mariné et grillé en tandoor

ou

Sheekh kebab

agneau haché en brochettes grillés en tandoor

ou

Samousa légumes

chausson de pomme de terre avec petits pois

Servi avec
Naan Nature
ou Fromge



Desserts

2 boule de glace au choix
ou Café ou Halwa

Plats

Poulet shahi korma

poulet avec sauce d'amandes
pistaches et crème fraîche

ou

Baingan bharta

spécialité du chef : purée d'aubergines

ou

Kofta curry

boulettes de viandes avec sauce
curry et coriandre fraîche

Servi avec
Riz Basmati

Menu Moghol 24.50€

Entrées

Poulet tikka

filet de poulet mariné et grillé en tandoor

et

Sheekh kebab

agneau haché en brochettes grillés en tandoor

et

Poisson tikka

filet de saumon mariné et grillé en tandoor

et

Oignons bhajia

beignets d'oignons à la farine de pois chich

ou

Mix pakora

assortiment de beignets

Servi avec
Nan l'ail
ou Fromge



Desserts

Choix à la Carte

Plats

Agneau sag wala

Dés d'agneau cuit avec des épinards
tomates et coriandre fraîche

ou

Poulet tikka masala

poulet cuit dans le tandoor avec ail,
poivrons verts et coriandre

ou

Crevettes shahi korma

crevettes décortiquées avec crème fraîche
noix de cajou, pistache amandes, raisins secs

Servi avec
Riz Basmati

Menu Spécial Couple 55.00€

Entrées

Moghol mix grillé

assortiment de Grillades

ou

Mix pakora

assortiment de beignets

Servi avec
Naan Nature
ou Stuff pratha



Desserts

Choix à la Carte

Plats

Butter chicken

filet de poulet cuit dans la tandoor avec sauce
tomate beurre, amandes et crème fraîche

ou

Agneau champignons

agneau désossé avec champignons et crème fraîche

ou

Biryani moghol

riz basmati mijoté avec du poulet, agneau,
crevettes, légumes et différents épices

Servi avec
Riz Basmati
ou Riz chana



Menu Midi 11.90€

Uniquement du Lundi au vendredi
Sauf Week-End et Jour Férié

Poulet Punjabi

dés de poulet bien épicé

ou

Keema Aloo

Viande hachée avec pomme de terre
et coriandre fraîche

Kofta shahi korma

boulettes de viandes hachées avec
noix de cajou, amandes, pistaches
sauce raisin et crème fraîche

ou

Mix légumes

mix de légumes aux épices et herbes indiennes

ou

Tarka dal

lentilles indiennes cuites avec tomates
fraîche, coriandre et ail

Servi avec
Naan Nature

Servi avec
Riz Basmati

Menu Midi 13.90€

Uniquement du Lundi au vendredi
Sauf Week-End et Jour Férié

Entrées

Pakora

beignets de pomme de terre

ou

Oignons bhajia

beignets d'oignons à la farine de pois chich

ou

Raita

concombre, carotte, cumin, yaou

Plats

Poulet Punjabi

dés de poulet bien épicé

ou

Baingan bharta

spécialité du chef : purée d'aubergines

ou

Lahori chana

curry de pois chiche avec gingembre, ail,
tomates fraîches, oignons, et herbes indiennes

ou

Keema matar

Curry de viande hachée avec
petit pois et coriandre fraîche

Servi avec
Naan Nature

Servi avec
Riz Basmati

Desserts

Une boule de glace au choix
ou Café

Menu Vegetarien 19.00€

Entrées

Samousa légumes

chausson de pomme de terre avec petits pois

ou

Oignons bhajia

beignets d'oignons à la farine de pois chiche

ou

Raita

concombre, carotte, cumin, yaou

ou

Pakora aubergin

beignets d'aubergine à
la farine de pois chiche

Plats

Palak paneer

épinards cuits avec tomate, oignons,
fromage et crème fraîche

ou

Mix légumes

mix de légumes aux épices et herbes indiennes

ou

Tarka dal

lentilles indiennes cuites avec tomates
fraîche, coriandre et ail

Servi avec
Naan Nature

Servi avec
Riz Basmati

Desserts

2 boule de glace au choix
ou Halwa

Boissons et Vins

Apéritifs



Gin	5.00€
Kir	4.50€
Kir royal	8.00€
Porto	5.00€
Vodka	5.00€
Martini	5.00€
Ricard, Pastis	5.00€
Cocktail moghol	5.50€
whisky J&B	5.50€
Whiskies chivas	6.00€



jus de Fruits



jus d' orange 25cl	3.00€
jus d' ananas 25cl	3.00€
jus d' mangue 25cl	3.50€
coca cola 33cl	3.00€
orangina	3.00€
lipton ice tea	3.00€
indian tonic	3.00€

Bière

Bière indienne 33cl	5.00€
Heineken 33cl	4.00€



Vins Rouge



Rouge indien	14.50€
Brouilly	12.50€
Charentais	*****€
Bordeaux	11.00€
St Emilion	16.50€
Côtes du Rhône	9.00€
Saumur champigny	9.00€

37.5cl

75cl

27.00€
23.00€
16.00€
18.00€
30.50€
16.00€
17.50€

Vins Roses



Côtes de Provence	10.50€
Vin rosé indien	13.50€
Rosé charentais	*****€

37.5cl

75cl

17.50€
24.00€
16.00€



Vins Blancs

Sancerre	15.00€
Muscadet	10.00€
Blanc charentais	*****€

37.5cl

75cl

27.00€
18.00€
16.00€



Pichet

Rouge, rosé ou blanc	3.50€
----------------------	-------

25cl

50cl

6.00€

Chempagne

75cl	40.00€
------	--------





Desserts

Halwa-----4.00€

Gâteau à base de semoule

Kulfi (Glace Maison)-----5.50€

Une glace indienne à base de lait cuit avec des pistaches, noix de cajou et amandes

Gulab jamun-----5.00€

Boulettes à base de poudre de lait avec sirop de safran

Coupe Moghol-----5.50€

2 boules de glace au coco avec sirop de mangue et pistaches

Glaces et sorbets (2 boules au choix)-----4.00€

Passion, mangue, citron, vanille, coco, pistache, fraise, chocolat, framboise

Salade de fruits-----4.50€



Boissons Chaudes



Café-----2.00€

Café crème-----3.50€

Décaféiné-----2.50€

Irish coffee-----7.90€

Thé nature noir ou vert-----3.50€

Thé maison noir (aux épices)-----3.50€

Thé menthe-----5.00€

Thé punjab (aux épices et lait)-----5.00€



Lassi (Boisson Maison)



Lassi (Banane, coco, fraise, rose, mangue, vanille, salé, sucré)-----5.00€

boisson fraîche à base de yaourt et lait saveur

Eau Minéral



San pellegrino, vittel 50cl, perrier 33cl-----3.00€

San pellegrino, vittel 1L-----5.50€

Digéatif

Cognac, Armagnac, Get 27, Manzana, Poire 4cl-----5.00€



Biryani

Plat Complet

Des plats à base du fameux riz Pakistanais « Basmati »,
riz à grain long parfumé naturellement. Le Biryani contient une grande
proportion de viandes et légumes. C'est un plat raffiné doux et consistant.
Nos Biryanis sont garnis avec une sauce Biryani.

Tous Les Biryani Sont Servis Avec sauce Curry

Biryani légumes-----13.50€

Riz basmati avec des légumes et différentes épices

Biryani poulet-----14.50€

Riz basmati avec poulet désossé et différentes épices

Biryani agneau-----15.50€

Riz basmati mijoté avec agneau désossé et différentes épices

Biryani crevettes-----15.50€

riz basmati mijoté avec crevettes décortiquées et différents épices

Biryani moghol-----16.50€

riz basmati mijoté avec du poulet, agneau, crevettes, légumes et différents épices

Biryani poulet tikka-----15.50€

poulet grillé avec sauce oignons tomate gingembre à l'ail et épices



Riz



Riz nature-----3.00€

riz basmati au safran et parfumé

Peas pilao-----4.50€

riz basmati avec petits pois et coriandre fraîche

Riz chana-----4.50€

riz basmati avec pois chiche et herbes indiennes

Riz moghol-----5.50€

Riz basmati avec amandes noix de cajou fruits secs sucrés





Plats Crevettes



Crevettes curry----- 13.00€

crevettes décortiquées avec sauce curry

Crevettes shahi korma----- 13.50€

crevettes décortiquées avec crème fraîche , noix de cajou , pistache , amandes , raisins secs

Crevettes masala----- 13.50€

crevettes décortiquées avec sauce curry épicée

Crevettes moghol----- 13.50€

spécialité de moghol

Crevettes madalas----- 13.00€

crevettes décortiquées avec sauce curry traditionnelle

Crevettes vindaloo----- 13.00€

crevettes décortiquées avec pommes de terre

Gambas moghol----- 22.00€

spécialité du chef moghol avec sauce beurre

Gambas tikka masala----- 22.00€

gambas décortiquées grillées au tandoor avec poivrons verts et rouges et gingembre

Gambas shahi korma----- 22.00€

gambas décortiquées avec sauce noix de cajou , pistaches et raisins , amandes

Gambas curry----- 22.00€

gambas décortiquées avec sauce curry traditionnelle



Plats Poisson



Poisson punjabi moyennement épicé----- 13.50€

saumon cuit dans le tandoor oignons , tomate , gingembre à l'ail , coriandre

Poisson shahi korma----- 13.50€

saumon avec sauce noix de cajou , amandes , pistaches

Poisson curry----- 13.50€

poisson avec sauce curry et coriandre fraîche

Poisson moghol----- 13.50€

spécialité du moghol

Poisson tikka masala----- 13.50€

morceaux de saumon cuit dans le tandoor avec ail , poivrons verts et coriandre





Plats Poulet



Poulet bengal-----12.50€

poulet avec aubergines

Poulet punjabi-----12.00€

dés de poulet bien épicé

Poulet curry-----12.00€

curry de poulet

Poulet kadhai-----12.50€

poulet avec sauce tomate, oignons, gingembre, ail, coriandre

Poulet shahi korma-----12.50€

poulet avec sauce d'amandes, pistaches et crème fraîche

Poulet tikka masala-----12.50€

poulet cuit dans le tandoor avec ail, poivrons verts et coriandre

Poulet vindaloo-----12.00€

poulet avec pommes de terres relevées

Poulet sag wala-----12.00€

poulet curry avec épinard

Butter chicken-----12.50€

filet de poulet cuit dans la tandoor avec sauce tomate beurre, amandes et crème fraîche

Poulet dal wali-----12.50€

dés de poulet cuit avec des lentilles

Poulet champignons-----12.50€

dés de poulet avec champignons et crème fraîche

Poulet moghol-----12.50€

dés de poulet sauce au beurre spécialité du moghol

Poulet kashmiri-----12.50€

Poulet désossé cuit avec poivrons, oignons tomates, yaourt et différentes épices



Plats de Boeuf



Keema matar-----12.00€

Curry de viande hachée avec petit pois et coriandre fraîche

Keema Aloo-----12.00€

Viande hachée avec pomme de terre et coriandre fraîche

Kofta curry-----12.00€

boulettes de viandes avec sauce curry et coriandre fraîche

Kofta shahi korma-----12.50€

boulettes de viandes hachées avec noix de cajou, amandes ,pistaches , sauce raisin et crème fraîche

Kofta moghol-----12.50€

spécialité moghol boulettes de viande hachée au beurre sauce

Kofta masala-----12.50€

boulettes de viandes hachée avec suce au curry relevée

Entrees

- Poulet tikka**-----6.50€
filet de poulet mariné et grillé en tandoor
- Poulet tandori**-----5.50€
cuisse de poulet mariné et grillé en tandoor
- Sheekh kebab**-----6.00€
agneau haché en brochettes grillés en tandoor
- Agneau tikka**-----9.50€
agneau désossé et grillé en tandoor
- Poisson tikka**-----8.50€
filet de saumon mariné et grillé en tandoor
- Gambas tandoori**-----20.00€
gambas marinées et grillées en tandoor
- Moghol mix grillé**-----20.00€
Spécialité du chef
- Salade moghol**-----8.00€
salade verte, concombre, tomate, mais, poulet grillé, carottes
- Salade crevettes**-----8.00€
salade verte, concombre, tomate, mais, crevettes, carottes
- Raita**-----4.50€
concombre, carotte, cumin, yaourt
- Pakora**-----5.50€
beignets de pomme de terre
- Pakora aubergine**-----6.50€
beignets d'aubergine à la farine de pois chiche
- Oignons bhajia**-----5.00€
beignets d'oignons à la farine de pois chiche
- Samousa légumes**-----5.00€
chausson de pomme de terre avec petits pois
- Mix pakora**-----7.00€
assortiment de beignets
- Soupe de lentilles**-----5.00€
Soupe de lentilles à l'indienne
- Soupe de Poulet**-----5.50€
Soupe de poulet aux épices
- Poulet pakora**-----7.00€
beignets de poulet, ail, gingembre, coriandre fraîche
- Crevettes pakora**-----8.00€
beignets de crevettes avec farine de pois chiche
- Poisson pakora**-----8.00€
beignets de poisson avec farine de pois chiche et épices

