

LE SHAHI DHABA

RESTAURANT INDIEN

Menu Spécial

pour 2 personnes..... 69.99

(Cocktail Maison Avec ou Sans Alcool)

Entrée: Poulet Pakora, Oignon Pakora, Aloo Tikki et Beguni

Plat Principal: Gambas Karai, Agneau Rogonjosh, Poulet et Poulet Tikka Tandoori Servi avec du riz et Nan Fromage

Désert au choix

Menu Shahi Viande.....24.99

Entrée: Poulet pakora ou Poulet tikka

Plat de viande au choix servi avec du riz

Désert au choix

Menu Midi.....11.99

(Sauf Samedi et Dimanche)

Entrée: Oignon pakora

Poulet Curry ou Bœuf Curry
servi avec du riz

Café

Menu Shahi Végétarien.....19.99

Entrée: Oignon pakora ou Aloo tikki

Plat de Végétarien au choix servi avec du riz

Désert: Gulab Jamoun ou Gajar Ka Halwa

Menu du soir.....18.99

(Sauf Le Samedi et Dimanche)

Entrée: Poulet pakora ou Oignon pakora

Poulet Tikka Masala ou Boeuf Zalplazi ou Bhuna Gosht
servi avec du riz

Désert: Crème de mangue

Menu Shahi Thali pour 2 personnes..... 49.99
(Sauf Le vendredi Soir, samedi et dimanche)

Poulet pakora, Oignon pakora ,Poulet shahi korma, Poulet Tikka, Boeuf masala, Agneau ragonjosh,,Paneer Karai, dal tadka,avec riz basmati, naan nature, naan ail, naan fromage et raita, Crème de Mangue.

Les Entrées

Végétarien et Non Végétarien

1. Poulet Pakora	6.99
Filet de poulet frit avec farine de pois chiche et des épices	
2. poulet Tikka	6.99
Filet de poulet grillé mariné au yaourt, menthe et des épices	
3. Oignon Pakora	5.99
Beignets d'oignons à la farine de pois chiches et des épices	
4. Aloo Tikki	5.99
Purée de pomme de terre frite avec coriandre, œuf, ail gingembre et des épices	
5. Beguni	5.99
Beignets d'aubergine à la farine de pois chiches et des épices	
6. Gambas Tempura	8.99
Gambas frites avec Farine de pois chiche, chapelure et des épices	
7. Assiette assortie	10.99
Poulet Pakora, Aloo Tikki et Oignon Pakora	
8. Samossa (Végé)	5.99
Chausson farci aux légumes et épices	

Accompagnement (Pour les entrées)

1	Raita (Yogourt aux concombres et aux carottes)	4,50
2	Papadam (Chips indiennes à base de farine de pois chiche, Servis avec chutney spécial)	2,99
3	Salade maison (Laitue fraîche, concombres, chili vert et tomates avec Chat Masala Indien)	4,99
4	Chutney Spécial (Condiment spécial préparé avec des raisins secs, Noix de cajou, la Mangue, des dattes, Tomates, des pommes, Sucre et du lait)	4,99

Rotians (Pain Indien)

1	Naan Nature Pain à la farine fine, doux et moelleux	2,99	6	Kezma Naan Pain à la farine fine farci à l'agneau haché, au gingembre et à la coriandre	4,99
2	Roti Pain de blé entier, nature et doux	3,60	7	Oignon Kuleha Un délicieux pain de farine fine, farci d'oignons et d'herbes	3,90
3	Aloo Parata Pain de blé entier farci de pommes de terre, de pois et d'herbes	4,60	8	Naan Fromage Naan fait avec du fromage local	3,99
4	Naan Ail Pain à la farine fine à l'ail rôti	3,90	9	Panier à pain Une combinaison de naan nature, ail naan, oignon kuleha	8,99
5	Kashmiri Naan Pain à la farine au levain farci aux amandes pistaches et noix de cajou	4,99			

*****Les plats peuvent être servis avec de la coriandre**

Viande et Poisson Spécial

Promo de mois : 15% de remise sur les plats

1	Poulet Tikka Masala (Poitrines de poulet tendres marinées dans des épices et du yogourt, cuites au four d'argile et cuites dans une sauce crémeuse à base de tomate)	15,99
2	Poulet Shahi Korma (Cubes désossés de poulet de printemps cuits dans une tomate douce, oignon, sauce à la crème, noix et aromatisé avec du lait de coco)	14,99
3	Poulet au beurre (Poulet désossé cuit dans un oignon sauce à la crème tomate mélangée avec herbes spécialement importées et épices et ghee indien.)	15,90
4	Boeuf Jalfraze (Curry de boeuf cuit avec des poivrons, des tomates et des oignons)	16,99
5	Boeuf Masala (Boeuf cuit dans une sauce riche à la crème de sauce tomate)	15,99
6	Boeuf Vindaloo (très piquant) (Curry de boeuf juteux cuit avec des pommes de terre et des épices très chaudes)	16,50
7	Agneau Ragonjosh (Morceaux tendres d'agneau cuits avec du safran, du paprika, de la sauce au yogourt et des épices)	17,60
8	Bhuna Gosht (Cubes d'agneau cuits avec une sauce spéciale avec des tomates, des oignons et des herbes aromatiques)	16,90
9	Agneau Achari (Des morceaux tendres d'agneau cuits au cornichon, un plat moyennement chaud)	16,50
10	Gambas Malai Curry (Curry doux préparé avec du lait de coco, des tomates et des épices)	19,99

11	Poisson Kalia (Poisson de saison préparé avec pâte de tomates, yaourt, raisins secs et cumin)	15,99
12	Poisson Malai (Poisson de saison sauté dans du lait de coco et de la crème fraîche)	16,99
13	Gambas Karahi (Gambas cuit avec des tomates, des oignons, des poivrons, du gingembre et de l'ail)	19,90
14	Gambas Tikka masala (Gambas grillées avec des épices spéciales et cuit dans un oignon légèrement assaisonné et tomate sauce)	19,99

Spécialités végétariennes

Promo de mois : 15% de remise sur les plats

1	Navaratan Korma Mélange de légumes cuits avec de la crème, des herbes et des noix de cajou	13,99
2	Malai Kofta Croquettes de légumes tranchés et fromage cottage dans une sauce légère et crémeuse au lait de coco	15,99
3	Panzer Makhani Fromage fait maison dans une sauce crémeuse au beurre et à la tomate	15,99
4	Panzer Shahi Korma Fromage fait maison dans une sauce crémeuse à l'ail et à l'oignon, noix de cajou et raisins secs	15,99
5	Panzer Tikka Masala Fromage fait maison grillé aux épices et cuit avec une sauce tomate crémeuse fraîche	15,80
6	Panzer Karai Cubes de fromage fait maison avec des poivrons, des oignons et des tomates sautés	15,50
7	Palak Paneer Curry traditionnel aux épinards et fromage indien	15,99
8	Dum Aloo Pommes de terre préparées avec des herbes et des épices exotiques dans une sauce sèche	12,80
9	Dal Tadka Lentilles jaunes aromatisées aux épices	13,80
10	Musala Champignons Champignons cuits avec de l'ail, du gingembre, des tomates, des épices et une touche de lait de coco	14,80

Spécialités Tandoori

Promo de mois : 15% de remise sur les plats

1	Tandoori Poullet (Poullet mariné pendant la nuit dans notre margarate spéciale de yogourt avec des épices fraîchement moulues, brochettes et grillades)	14,99
2	Poullet Tikka (Poullet désossé mariné dans une marinade légèrement épicée, servi avec des oignons grillés et des citrons)	15,70

3	Gambas Tandoori (Quatre de Gambas légèrement épicées et charbon de bois flambé au four d'argile)	20,99
---	--	-------

Spécialités Biryani (Tous les Biryani seront servis avec Raita | épicés moyennement)

Desserts

- Poulet Moghlai Biryani** 16,99
(Riz basmati à grains longs aromatisé au safran et cuit avec de succulents morceaux de poulet légèrement épicés)
- Agneau Biryani** 18,99
(Un plat princier de Moghlai de cubes d'agneau marinés dans du yogourt et du garam masala, puis cuit à la vapeur avec du riz basmati Pulao)
- Boeuf Biryani** 17,50
(Riz basmati aromatisé aux épices et au safran, cuit avec des morceaux de boeuf mariné pour une combinaison romantique et savoureuse)

- Rasmalai** 6,60
(Un dessert populaire du Nord de l'Inde de fromage frais fait maison avec du lait)
- Gulab Jamun** 5,90
(Boulette de lait aromatisée à l'eau de rose et à la cardamome verte)
- Khzr** 6,10
(Pouding au riz basmati naturellement fermenté servi frais avec des amandes et pistache)
- Kulfi** 5,99
(Crème glacée indienne aromatisée au safran et enrichie de pistaches, d'amandes et de cardamome verte)
- Crème de Mangue** 5,70
(La mangue fraîche, le yogourt, la crème fraîche et un peu de sucre se mélangent ensemble)

RIZ

1	Riz Basmati	2,99
2	Riz aux Légumes	6,99
3	Riz l'oeufs	6,99
4	Riz à l'oignon	6,99
5	Riz aux Champignons	7,99

Apéritifs

Cocktail sans alcool	4,00
Cocktail avçe alcool	5,00
Martini Blanc & rouges	5,50
Ricard	5,50
Porto	5,50
Whisky Coca	8,90
Whiskey Indien Amrut	5,99

Vins Rouges

	37,5cl	75cl
Cabernet Shiraz Vin Indien Indian Wine	12,50	24,00
Madiran	9,99	18,99
Gaillac	9,99	17,99
Cuvée maison table wine		13,30

Vins Rosés

Cabernet Shiraz Vin indien Indian wine	12,50	24,00
Côte du frontonnais	9,99	16,99
Côte de Provence	9,99	18,99
Cuvée maison table wine		13,30

Vins Blancs

Gaillac Perlé	9,99	16,99
Cuvée maison Table wine		13,30

Boissons Diverses

Lassi Nature yaourt à boire	3,99
Lassi mangue ou Rose	4,90
Lassi sucrée	4,20
Coca cola	3,70
Coca Zero	3,70
Jus de Mangues	3,90
Jus d'Ananas	3,90
Jus d'Orange	3,90

Bières

Kingfisher bière indien Indian beer (33 cl) 4,99

Digestif fait maison 5.50

Eaux Minérales

Badoit	4,70
Perrier	4,70
Evian	4,70

Boissons Chaudes

Café	1,99
Café à la Cardamome	3,90
Café au lait Milk Coffee	4,20
Thé nature	4,90
Thé à la Cardamome	5,30
Thé Vert	4,90
Masala Tea	5.80