

taj mahal restaurant

Gastronomie indienne et pakistanaise

à emporter



ENTRÉES

Toutes nos entrées sont faites maison, préparées à la main avec des légumes frais.
La pâte à beignet, à base de farine de pois chiche et d'épices variées est également élaborée par nos soins.

Oignons Bhajia / 4,00 €

Lamelles d'oignons marinées dans diverses épices, frites en beignets

Pakora / 4,00 €

Beignets de pomme de terre, et diverses épices

Bengan Pakora / 4,00 €

Beignets d'aubergine avec diverses épices

Punjabi Pakora / 4,00 €

Beignets d'oignons, courgettes, et pomme de terre aux épices

Samosa / 4,50 €

Beignets triangulaires de légumes cuisinés aux épices

Raïta / 4,50 €

Entrée fraîche préparée à base de yaourt aux légumes et aux épices

Poulet Pakora / 4,50 €

Beignets de poulet mariné aux épices diverses

Agneau Kébab / 4,50 €

Gigot d'agneau haché, mariné aux épices et cuit en brochette au tandoor

Shami Kebab / 5,00 €

Beignets de viande d'agneau hachée avec épices, cuisson au tandoor

Saumon Pakora / 5,00 €

Beignets de saumon cuisiné aux épices

Crevettes Pakora / 5,50 €

Beignets de grosses queues de crevettes cuisinées avec diverses épices

Poulet Tandoori / 5,50 €

Cuisse de poulet entière marinée avec des épices et cuite au tandoor

Poulet Tikka / 6,00 €

Dés de poulet désossé, marinés avec diverses épices puis cuits au tandoor

PAÏNS MAISON

Pains frais préparés à la façon indienne et cuits au tandoor

Nan fromage (spécialité du chef) / 2,90 €

Nan nature / 1,50 €

Parata / 2,00 €

Pain au beurre

Stuffed Parata / 2,90 €

Pain fourré aux légumes divers et épices

Keema Nan / 3,25 €

Pain fourré à la viande d'agneau et épices



plats

Nos plats sont accompagnés de riz basmati

Vous aimez les plats très relevés, un peu ? pas du tout ?

Pensez à le préciser lors de votre commande.

Agneau Masala / 13,00 €

Agneau grillé au tandoor puis cuisiné avec la sauce du chef

Agneau Vindaloo / 13,00 €

Curry d'agneau, relevé, cuisiné avec pommes de terre

Agneau Sagwala / 13,00 €

Curry d'agneau aux épinards

Agneau Madras / 13,00 €

Curry d'agneau aux épices de Madras, moyennement relevé

Agneau Shahi Korma / 13,00 €

Gigot d'agneau cuisiné avec des amandes, pistaches... peu relevé

Keema Matar / 13,00 €

Gigot d'agneau haché, cuisiné avec des petits pois

.....

Poulet Masala / 12,50 €

Poulet grillé au tandoor, puis cuisiné avec la sauce du chef

Poulet Vindaloo / 12,50 €

Curry de poulet, relevé, cuisiné avec pommes de terre

Poulet Madras / 12,50 €

Curry de poulet aux épices de Madras, moyennement relevé

Poulet Shahi Korma / 12,50 €

Poulet cuisiné avec des amandes, pistaches... peu relevé

Butter Chicken / 12,50 €

Poulet grillé au tandoor, puis cuisiné avec un curry au tamarin

Mango Chicken / 12,50 €

Poulet cuisiné avec un curry à la mangue

.....

Crevettes Sha Jahan / 13,00 €

Curry de crevettes avec des amandes, pistaches... peu relevé

Crevettes Masala / 13,00 €

Curry de crevettes cuisinées avec la sauce du chef

Poisson Masala / 13,00 €

« lieu noir » grillé au tandoor puis cuisiné avec la sauce du chef



plats végétariens

Nos plats sont accompagnés de riz basmati

Epinarès / 11,00 €

Epinarès au curry avec pommes de terre

Dalmakheni / 11,00 €

Lentilles indiennes au curry

Aubergines / 11,00 €

Caviar d'aubergines au curry

biryani

Le biryani est un plat composé de 25 épices

Biryani végétarien / 11,00 €

Riz mijoté avec des légumes, des raisins et diverses épices

Biryani poulet / 12,50 €

Riz mijoté avec du poulet et diverses épices

Biryani agneau / 13,00 €

Riz mijoté avec de l'agneau et diverses épices

Biryani crevettes / 13,00 €

Riz mijoté avec des crevettes et diverses épices

Biryani Taji / 14,50 €

Riz mijoté avec du poulet, de l'agneau, des crevettes et diverses épices

spécialité maison

Se boit tout au long du repas

Lassi (33cl)

Boisson indienne sans alcool à base de yaourt, lait battu

- Nature, ou sucré ou salée : 4,00 €

- Rose, ou mangue, ou cardamome : 4,50 €

