





### THALI INDIEN

- PLATEAU COMPLET INDIEN -

MIDI UNIQUEMENT

### Shallimar,

#### Aperitifs

Cocktail Maison (jus de mangue frais canelle et jus de cardamone parfum rose avec ou sans alcool vodka)

Bière Indienne (Kingfisher) - vol 4,8% Heinkein (Bière)

Kir

Ricard

Martini Blanc

Martini Rouge

Martini Rosé

Verre de vin Blanc



4,00€

,00€

3,00€

3,00€

3,00 €

4,00€

4,00€

4,00€

3,00€

#### Lassi

Boissons à base de lait et yaourt :

Lassi nature ou salé Lassi mangue Lassi jus de rose



4,00 € 4,00 € 5,00 €

#### Eau - Soda - Jus

Badoit (50 cl)
Badoit (100 cl)
Vittel (50 cl)
Vittel (100 cl)
Coca cola

Orangina

Jus de fruits (Ananas ou Abricot)



2,50 €
4,00 €
2,50 €
3,00 €
3,00 €

4,00 € 3,50 € 3,00 €

1,50 €

#### Thé - Café

Thé aux Lait (Thé, cardomon, lait)
Thé aux épices (thé, canelle, cardamon, clourgerof)
Thé à la menthe (thé, menthe fraiche)

Café



### Shallmar,

#### Vins

#### Vin Indien

1 Angoori Rouge 75 cl 32,00 € ½ Angoori Rouge 37.5 cl 16,50 €

Pichet de Vin Rouge ou Rosé verre 4,00 € 25 cl 5,00 €

Vin Rouge

Côtes de Rhone 75 cl

1/2 Côtes de Rhone 37.5 cl

Vin Rose

Côtes de Provence 75 cl ½ Côtes de Provence 37.5 cl

Vin Blanc

Bourgone aligotté 75 cl



50cl

24,00 12,50

10,00€

24,00 €

12,50 €

28,00€

#### Digestifs

Liqueur de Mangue vol 25% ...... 2cl



4,00 €

### 

#### Entrées

#### Beignets

Mix Pakora : 7,00 €

Beignets d'aubergines, de pommes de terre, d'oignons à la farine de pois chiches avec salade composée

Samossa Légumes : 7,00 €

Beignets triangulaires garnis de légumes avec salade composée

Samossa Viande: 7,00€

Beignets triangulaires garnis de viande hachée avec des petits pois et des épices avec salade composée

#### Tandoori - Four Tandoor - Grill

Seekh Kebab: 9,00€

Brochettes de bœuf haché parfumées à la coriandre verte cuites au four avec salade composée

Poulet Tikka Tandoori : 9,00 €

Blanc de poulet cuit dans la terre cuite avec salade composée

#### Salade

Raïta : 6,00 €

Assortiment de crudités (tomate, concombre et carotte) préparé dans une sauce au yaourt avec des épices

Salade composée : 6,00 €

Assortiment de salade verte, tomate, concombre, oignons, coriande



### Shallmar,

4,00€

3,00€

#### - PAIN MAISON

GALETTES INDIENNES CUITES AU FOUR TANDOOR

Cheese Nan: 4,00€

Galette indienne préparée avec de la farine de blé garnie de fromage

Garlic Nan: 4,00€

Galette Indienne garnie à l'ail

Galette Indienne nature au blé blanc

Galette Indianne garnie à l'ail et framage

Galette Indienne garnie à l'ail et fromage

### Plats principaux Tous nos plats sont servis avec du Riz Basmati

#### Poulet

Nan:

Poulet Curry:	12,50 €

Poulet préparé à la sauce curry - servi avec du Riz

Mango Chicken: 14,00 €

Préparation se poulet au curry avec des mangues, épicées - servi avec du Riz

Poulet Madras : 14,00 €

Filet de poulet préparée à la sauce Madras légèrement épicée - servi avec du Riz

Poulet Épinard: 14,00 €

Filet de poulet préparée avec des épinards, à la sauce curry - servi avec du Riz

Poulet Aubergine :

14,00 €

Plane de peulet préparé evec des eubergines eques terrets eignene et épisse

Blanc de poulet préparé avec des aubergines, sauce tomate, oignons et épices



## Shallmar,

#### Agneau

Agneau Curry : 14,00 €

Dés de gigot d'agneau préparés à la sauce curry - servis avec du Riz

Agneau Shahi korma : Dés de gigot d'agneau avec amandes, raisin sec, noix de cajou et crème fraîche - servis avec du Riz

Agneau Madras : Dés de gigot d'agneau préparés à la sauce Madras légèrment épicée - SERVIS AVEC DU RIZ

Agneau Épinard : Dés de gigot d'agneau préparés avec des épinards et sauce curry

Agneau Aubergine :

15,00 €

Dés de gigot d'agneau préparés avec des aubergines , tomates, oignons et épices

Dés de gigot d'agneau préparés avec des aubergines , tomates, oignons et épices - servis avec du Riz

#### Specialité du chef

Poulet Shahi korma : 15,00 €

Filet de poulet, amandes, raisins secs, noix de cajou et crème fraîche - servi avec du Riz

Poulet Tikka Massala : 15,00 €

Poulet Tandoori désossé préparé avec oignon tomates fraiches - servis avec du Riz

Agneau Tikka Massala :

Déc de giget d'egnesus préparée ou Tandocri décessé préparé evec

Dés de gigot d'agneaup préparés au Tandoori désossé préparé avec oignon tomates fraiches - servis avec du Riz

#### Poisson

Fish Curry : 14,00 €

Filets de saumon préparés avec une sauce curry et crème fraîche - servis avec du Riz

Fish Madras :
Poisson préparé avec une sauce Madras légèrement épicée - SERVI AVEC DU RIZ

15,00 €

16,00 €

Tous nos plats sont servis avec du Riz Basmati

# Shallimar,

Marée	
Crevettes Curry : Crevettes préparées avec une sauce curry et crème fraîche - SERVIES AVEC DU RIZ	14,00€
Crevettes Madras : Crevettes préparées avec une sauce Madras - servies avec du Riz	15,00€
Crevettes Korma: Crevettes préparées avec des amandes, fruits secs et une sauce douce noix de cajou - SERVIES AVEC DU RIZ	15,00€
Crevettes Masala: Crevettes, poivrons, oignons, tomates, gingembre et épices - SERVIES AVEC DU RI	<b>15,00€</b> z
Riz	
Riz Basmati : Riz basmati aux safran multi couleurs	5,00€
Biryani - Plat complet cuisiné dans le riz	
Mix Légumes Biryani : Légumes, riz basmati et la sauce curry	12,50€
Poulet Biryani : Poulet et riz préparés avec une sauce curry et des épices Indiennes	16,00€
Crevettes Biryani : Crevettes et riz préparés avec une sauce curry et des épices Indiennes	16,00€
<b>Agneau Biryani</b> : Dés de gigot d'agneau et riz préparés avec une sauce curry et des épices Ir	18,00 € Indiennes
Royal Biryani : Dés de gigot d'agneau, crevettes, poulet et riz préparés avec une sauce cur et des épices Indiennes	20,00€ ry
Légumes	
<b>Épinards</b> : Épinards préparés à la sauce curry - <i>servis avec du Riz</i>	12,00€
Mix Légumes Curry : Macédoine de légumes préparée avec épices - servie avec du Riz	12,00€
Purée d'Aubergine : Des aubergines préparées à la sauce tomate, oignons et épices - SERVIES AVEC	<b>12,00€</b> DU RIZ
<b>Épinards au fromage</b> : Des épinards hachés cuisinés avec du fromage Indien et épices <i>- servis avec d</i>	<b>12,00€</b> u Rız

## Shallimar

#### Dessert

Halwa:

Patisserie à base de semoule, de beurre et de noix de coco

Glace aux choix:

Vanille, citron

Gulab Jamun:

Gateau indien lait, miel, pistaches et amandes

Glace Indienne :

Lait, crème fraîche, pistache, noix de cajou et cardamon

Kulfi Mangue:

Glace maison à base de mangue, crème fraîche





#### Menu enfant

