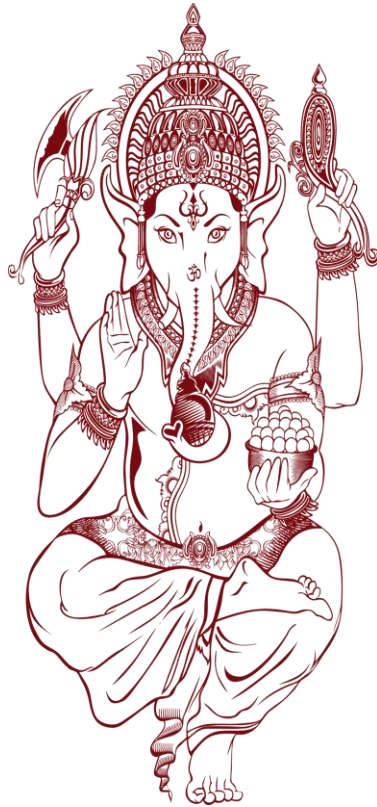


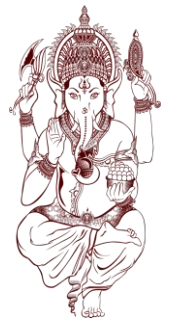
# Bienvenue



*Au Restaurant*  
*Au Restaurant*  
*Jaipur*  
*Jaipur*



**Plats faits maison**



## **LES APERITIFS**

Cocktail maison	5.50€
Kir traditionnel (15 cl)	5.10€
Ricard (2cl)	5,00€
Martini blanc/rouge (4cl)	5,10€
Porto rouge/blanc (4cl)	5,10€
Jack Daniels (4cl)	8,00€
Ballantines (4cl)	8,00€
Bière indienne (33cl)	6,00€
Coupe de Champagne	8.50€

## **LES SOFTS**

Sirop à l'eau (25cl)	2.80€
Diabolo	3.80€
Perrier (25cl)	3.90€
Coca ou Coca Zéro (33cl)	4,10€
Orangina / Ice Tea (25cl)	4,10€
Jus de fruits (25cl) (ananas, abricot, tomate)	4,10€
Lassi (33cl) (Nature, Rose, Fraise, Mangue)	5.00€
Evian / Badoit (50cl)	3.50€
Evian / Badoit (1L)	4.50€

## **LES DIGESTIFS**

Armagnac, Cognac, Calvados, Digestif indien	7.00€
---	-------

*PRIX SERVICE COMPRIS*

*La Maison n'accepte pas les chèques*

# LA CARTE

## LES ENTREES

<b>SAMOSSAS VIANDES (2 pièces)</b>	<b>7.00€</b>
<i>Samossas fourrés aux viandes peu épicés</i>	
<i>Fried meat cornets</i>	
<b>SAMOSSAS LEGUMES (2 pièces)</b>	<b>6.00€</b>
<i>Samossas fourrés aux légumes peu épicés</i>	
<i>Fried vegetables correts</i>	
<b>MIXTE PAKORA</b>	<b>9.50€</b>
<i>Beignets d'oignons, pommes de terre, aubergines</i>	
<i>Mixed friters, onions, eggplant potatoes</i>	
<b>POULET TIKKA</b>	<b>9.50€</b>
<i>Morceaux de poulet blanc, légèrement marinés aux épices et cuits au tandoor</i>	
<i>Chicken spices marinated grilled in tandoor</i>	
<b>AGNEAU TIKKA</b>	<b>10.50€</b>
<i>Morceaux d'agneau marinés aux épices et cuits au tandoor</i>	
<i>Lamb spices marinated grilled in tandoor</i>	
<b>AGNEAU SHEEK KABAB</b>	<b>9.50€</b>
<i>Agneau hêché, coriande, épices cuits au tandoor</i>	
<i>Minced lamd spices grilled in tandoor</i>	
<b>SAUMON TIKKA</b>	<b>10.00€</b>
<i>Morceaux de saumon marinés, sauce citron, cuits au tandoor</i>	
<i>Salmon marinated with sauce lemon and grilled in tandoor</i>	

**POULET TANDOORI** 7.50€  
*Cuisse de poulet légèrement marinée aux épices et cuite au tandoor*  
*Spiced chicken leg grilled in tandoor*

**MIXED GRILL** 11.00€  
*Agneau Tikka, Poulet Tikka*  
*Assortments of Chicken tikka and Lamb Tikka*

## **LES SALADES**

**SALADE RAÏTA** 5.50€  
*Concombre, tomate, carotte, yaourt avec peu d'épices*  
*Cucumber, tomato, carrot and curd mixed with spices*

**SALADE CREVETTES** 7.00€  
*Concombre, tomate, carotte, crevettes, yaourt*  
*Cucumber, tomato, carrot, prawns and curd mixed*

**SALADE POULET** 9.50€  
*Salade verte, tomate, maïs, concombre, poulet grillé*  
*Green salad, tomato, corns, cucumber, grilled chicken*

**SALADE SAUMON** 10.50€  
*Salade verte, maïs, concombre, tomate, saumon grillé*  
*Green salad, corns, cucumber, tomato, grilled salmon*

**SALADE VEGETARIENNE** 8.00€  
*Salade verte, pommes de terre, concombre, maïs, pommes, olives*  
*Green salad, potatoes, cucumber, corns, apples, olives*

**PRIX SERVICE COMPRIS**  
*La Maison n'accepte pas les chèques*

## **LES PAINS**



<b>NAN NATURE</b>	<b>2.50€</b>
<i>Pain de farine blanche, pâte levée</i> <i>Bread raised dough</i>	
<b>NAN GARLIC</b>	<b>4.50€</b>
<i>Pain de farine blanche, pâte levée à l'ail</i> <i>Bread raised dough and garlic</i>	
<b>NAN AU BEURRE</b>	<b>3.00€</b>
<i>Pain de farine blanche, pâte levée au beurre</i> <i>Bread raised dough with butter</i>	
<b>NAN AU FROMAGE</b>	<b>4.00€</b>
<i>Spécialité du chef : Pain de farine blanche, pâte levée au fromage</i> <i>Bred raised dough stuffed with cheese</i>	
<b>NAN AU LEGUMES</b>	<b>5.00€</b>
<i>Pain de farine blanche, pâte levée au beurre avec légumes</i> <i>Bread raised dough with butter with vegetables</i>	
<b>NAN GARLIC AU FROMAGE</b>	<b>5.00€</b>
<i>Pain de farine blanche, pâte levée à l'ail et au fromage</i> <i>Bread raised dough garlic and cheese</i>	

## **LES PLATS** *(Tous nos plats sont accompagnés de Riz Basmati)*



### **POULET**

<b>POULET AU CURRY</b>	<b>15.50€</b>
<i>Curry de poulet aux épices</i> <i>Chicken cooked with spices</i>	

**PRIX SERVICE COMPRIS**  
*La Maison n'accepte pas les chèques*

<b>POULET TIKKA MASSALA</b>	<b>17.50€</b>
<i>Morceaux de poulet marinés aux épices, cuits dans une sauce au curry</i>	
<i>Chicken marinated in herbs, grilled and cooked in sauce curry</i>	
<b>POULET AUX EPINARDS</b>	<b>17.00€</b>
<i>Morceaux de poulet aux épices et épinards</i>	
<i>Chicken cooked with spices and spinach</i>	
<b>POULET KORMA</b>	<b>17.50€</b>
<i>Morceaux de poulet marinés aux épices, amandes, noix de coco et crème</i>	
<i>Grilled chicken marinated with spices, almonds, coconut and cream</i>	
<b>POULET DAL (Lentilles)</b>	<b>17.00€</b>
<i>Morceaux de poulet aux épices et lentilles</i>	
<i>Grilled chicken marinated with spices, lentils</i>	
<b><u>AGNEAU</u></b>	
<b>AGNEAU AU CURRY</b>	<b>17.00€</b>
<i>Curry d'agneau aux épices</i>	
<i>Lamb cooked with spices</i>	
<b>AGNEAU TIKKA MASSALA</b>	<b>17.50€</b>
<i>Morceaux d'agneau marinés aux épices, cuits dans une sauce au curry</i>	
<i>Lamb marinated in herbs, grilled and cooked in sauce curry</i>	
<b>AGNEAU AUX EPINARDS</b>	<b>17.50€</b>
<i>Morceaux d'agneau aux épices et épinards à la crème</i>	
<i>Lamb cooked with spices and chooped spinach and cream</i>	
<b>AGNEAU KORMA</b>	<b>17.50€</b>
<i>Morceaux d'agneau marinés aux épices, amandes, noix de coco et crème</i>	
<i>Grilled lamb marinated with spices, almonds, coconut and cream</i>	

**PRIX SERVICE COMPRIS**  
*La Maison n'accepte pas les chèques*

**AGNEAU BAIGAN** 17.50€  
*Morceaux d'agneau aux épices et aubergines sauce curry*  
*Lamb cooked with spices and chooped with eggplant*

**AGNEAU DAL GHOST** 17.50€  
*Curry d'agneau aux épices et lentilles*  
*Lamb cooked with spices and lentils*

**POISSONS ET FRUITS DE MER (Accompagnés de Riz)**

**SAUMON AU CURRY**  17.50€  
*Curry de saumon, sauce aux herbes*  
*Salmon cooked with curry herbs*

**SAUMON TIKKA MASSALA** 18.00€  
*Morceaux de saumon grillés au tandoor, sauce curry*  
*Grilled salmon coocked with curry*

**SAUMON MALAI** 18.00€  
*Morceaux de saumon grillés au tandoor, amandes, noix de coco et crème*  
*Grilled salmon coocked with almonds, coconut, and cream*

**CREVETTES AU CURRY** 17.50€  
*Crevettes au curry, sauce aux herbes*  
*Prawn cooked with sauce herbs and curry*

**CREVETTES A LA CREME** 18.00€  
*Crevettes préparées avec noix de cajou et crème*  
*Prawn cooked with cashew nuts and cream*

**CREVETTES TIKKA MASSALA** 18.00€  
*Morceaux de crevettes marinés ux épices cuits dans une sauce au curry*  
*Prawn in herbs, grilled and cooked in curry sauce*

**PRIX SERVICE COMPRIS**  
*La Maison n'accepte pas les chèques*

**VEGETARIENS (Accompagnés de Riz Basmati)**



<b>ALOO JEERA</b> <i>Pommes de terre grillées au cumin</i> <i>Grilled potatoes with cumin</i>	<b>14.00€</b>
<b>BAIGNAN BARTHA</b> <i>Caviar d'aubergine au curry</i> <i>Curry eggplant</i>	<b>14.00€</b>
<b>DAL MAKHANI</b> <i>Lentilles au beurre et à la crème</i> <i>Lentils cooked with butter and cream</i>	<b>14.00€</b>
<b>SAAG MALAI</b> <i>Épinards hachés aux épices et à la crème</i> <i>Chopped spinach spices and cream</i>	<b>14.00€</b>
<b>MIXED LEGUMES OU KORMA</b> <i>Légumes au curry et épices</i> <i>Vegetables curry and spices</i>	<b>14.00€</b>
<b>DAL PALAK</b> <i>Lentilles aux curry avec épinards aux herbes</i> <i>Lentils cooked with curry sauce and spinach</i>	<b>14.00€</b>

**PRIX SERVICE COMPRIS**  
**La Maison n'accepte pas les chèques**



## **BIRYANI ( Plats complets )**



**BIRYANI LEGUMES** 15.00€

*Riz au safran, noix de cajou, raisins mijotés avec légumes*

*Saffron rice stewed with vegetables and dry fruits*

**BIRYANI POULET** 16.00€

*Riz au safran, noix de cajou, raisins mijotés avec poulet grillé*

*Saffron rice stewed with grilled chicken and dry fruits*

**BIRYANI AGNEAU** 18.00€

*Riz au safran, noix de cajou, raisins mijotés avec agneau grillé*

*Saffron rice stewed with grilled lamb and dry fruits*

**BIRYANI CREVETTES** 18.00€

*Riz au safran, noix de cajou, raisins mijotés avec crevettes*

*Saffron rice stewed with prawn and dry fruits*

**RIZ BASMATI (SUPPLEMENT)** 3.50€

## **LES DESSERTS**






**GAJJAR HALWA** 5.10€

*Gâteau de carotte aux amandes*

*Carrot cake with almond*

**PRIX SERVICE COMPRIS**  
**La Maison n'accepte pas les chèques**

<b>HALWA MAISON</b> 	<b>5.10€</b>
<i>Gâteau de semoule aux fruits secs avec boule de vanille</i>	
<i>Samolina cake with dry fruits with ice cream vanilla</i>	
<b>GULAB JAMUN</b> 	<b>5.10€</b>
<i>Pâtisserie au miel</i>	
<i>Pastry honey</i>	
<b>GLACE OU SORBET (2 boules)</b>	<b>5.10€</b>
<i>Vanille, chocolat, fraise, noix de coco, caramel</i>	
<i>Vanille, chocolat, strawberry, coconut, caramel</i>	
<b>CAFE GOURMAND OU THE GOURMAND</b>	<b>8.50€</b>
<b>IRISH COFFEE</b>	<b>8.00€</b>
<b>GLACE INDIENNE (Pistache, mangue, cajou)</b> 	<b>7.00€</b>

## **LES BOISSONS CHAUDES**

<b>CAFE EXPRESSO</b>	<b>2.90€</b>
<b>DECAFEINE</b>	<b>2.90€</b>
<b>GRAND CAFE</b>	<b>3.50€</b>
<b>CAFE AU LAIT</b>	<b>3.20€</b>
<b>THE INDIEN</b>	<b>4.00€</b>
<b>INFUSION</b>	<b>4.00€</b>

# **NOS MENUS**

## **FORMULE DEJEUNER**

**13.90€ (hors boisson)**

*(Uniquement la semaine SAUF week-end et jours fériés)*

### **UN PLAT AU CHOIX**

*(Accompagné de Riz Basmati)*

***Poulet au curry***

***Agneau au curry***

***Épinards au fromage***

***Dal Makhani (Lentilles au beurre)***

### **UN DESSERT AU CHOIX**

***Gulab Jamun (Pâtisserie au miel)***

***Ou Glace ou Sorbet (2 boules)***

***Ou Café***

## **MENU BACHA**

**8.00 € (pour les Lutins)**

***Brochettes de poulet***

***(Accompagné de Riz Basmati)***

***Glace ou Sorbet (1 boule)***



**PRIX SERVICE COMPRIS**

***La Maison n'accepte pas les chèques***

# **MENU CLASSIQUE**

**22.90€ (hors boisson)**

## **UNE ENTREE AU CHOIX**

*(Accompagnée de Nan Nature)*

*Poulet Tandoori*

*Samossas légumes (2 pièces)*

*Beignets d'oignons*

*Salade Raïta*

## **UN PLAT AU CHOIX**

*(Accompagné de Riz Basmati)*

*Poulet au curry*

*Agneau au curry*

*Saumon au curry*

*Dal Makhani (Lentilles au beurre)*

*Mixed légumes korma*

## **UN DESSERT AU CHOIX**

*Pâtisserie au miel*

*Glace ou Sorbet (2 boules)*

*Gâteau de semoule*

**PRIX SERVICE COMPRIS**  
**La Maison n'accepte pas les chèques**



# **MENU JAÏPUR**

**27.99€ (hors boisson)** 

## **UNE ENTREE AU CHOIX**

*(Accompagnée de nan au fromage ou nan nature)*

**Poulet Tikka**

**Beignets d'Oignons**

**Salade Raïta ou Crevettes**

**Samossas viandes ou légumes (2 pièces)**

## **UN PLAT AU CHOIX**

*(Accompagné de riz Basmati)*

**Agneau aux épinards**

**Saumon Malai (à la crème)**

**Poulet Tikka Massala**

**Crevettes au curry**

**Caviar d'aubergine**

## **UN DESSERT AU CHOIX**

**Halwa maison (gâteau de semoule)**

**Glace ou Sorbet (2 boules)**

**Salade de fruits frais**



**PRIX SERVICE COMPRIS**  
**La Maison n'accepte pas les chèques**

# CARTE DES VINS

## VINS BLANCS

	<u>75cl</u>	<u>37cl</u>	<u>Verre</u>
Saint Veran	29.00€	-	7.00€
Chablis	31.00€	-	-
Montagny 1 <sup>er</sup> cru	39.00€	21.00€	-
Vin Indien	-	16.50€	6.00€

## VINS ROSES

	<u>75cl</u>	<u>37cl</u>	<u>Verre</u>
Terre Marine	21.00€	-	5.00€
Bandol	26.00€	16.00€	-
Perle de Roseline	29.00€	17.00€	-
Le Caprice de Clémentine	28.00€	-	6.00€
Vin Indien	27.00€	16.50€	6.00€

## VINS ROUGES

	<u>75cl</u>	<u>37cl</u>	<u>Verre</u>
Côte du Rhône	23.50€	-	5.00€
Brouilly	24.00€	15.00€	-
Bourgogne Pinot Noir	26.00€	15.50€	-
Haute Côte de Beaune	29.50€	-	7.00€
Vin Indien	27.00€	16.50€	6.00€

## NOS VINS EN CARAFE

	<u>Verre</u>	<u>25cl</u>	<u>50cl</u>
Les Cayolles (Blanc, Rosé, Rouge)	5.50€	7.10€	11.40€

**Champagne (75cl) 49.00€**

*PRIX SERVICE COMPRIS  
La Maison n'accepte pas les chèques*