



LE JARDIN  
DE  
KASHMIR

# APÉRITIFS

## COCKTAILS AVEC ALCOOL

## COCKTAILS SANS ALCOOL

### TAJ MAHAL

délice tropical alliant mangue, orange, ananas et une touche de rose, sublimé par du gin, de la vodka et un soupçon de vin blanc.

6.50€

### SEX ON THE BEACH

Un cocktail fruité et rafraîchissant mêlant vodka, pêche, cranberry et orange.

6.50€

### MOJITO

Un cocktail rafraîchissant à base de rhum, menthe, citron vert, sucre et eau pétillante.

6.50€

### PIÑA COLADA

Un cocktail tropical crémeux mélangeant rhum, ananas et noix de coco.

6.50€

### PARADISE DREAM

Mélange onctueux de jus d'ananas et de fruit de la passion offrant une touche tropicale douce

6€

### CARIBBEAN SUN

mocktail exotique avec jus d'ananas, orange et une touche de grenadine.

6€

### VIRGIN MOJITO

mocktail rafraîchissant à base de menthe, citron vert, sucre et eau pétillante

6€

### COCONUT KING

mocktail tropical crémeux mélangeant noix de coco et ananas,

6€

JB, MARTINI, JOHNIE WALKER  
RED, KIR, RICARD

6€

BIÈRE INDIENNE

6€

HEINEKEN, 1664

4.50€

### SODA

coca cola, sprite, fanta, orangina...

3.50€

### EAU MINÉRALE

plate, gazeuse

Demi 3.50€

Grande 6.50€

## LASSI MAISON

boisson indienne rafraîchissante à base de yaourt, eau, sucre et une touche de cardamome

MANGUE, BANANE, ROSE, NATURE, SUCRÉ,  
SALÉ

40CL

7.00€

CARAFFE

1L

13€

# VINS

## ROUGE

VIN INDIEN	37.5CL	15€
	75CL	28€
COTE DU RHÔNE	37.5CL	12€
	75CL	23€
CHARENTAIS	75CL	22€
SYRAH	75CL	21€
SAINT-EMILION	37.5CL	16€
	75CL	28€
BROUILLY	37.5CL	15€
	75CL	26€
SAUMUR CHAMPIGNY	37.5CL	13€
	75CL	25€

## EFFERVESCENT

CHAMPAGNE	COUPE	8€
	37.5CL	35€
	75CL	75€

## BLANC

SANCERRE	75CL	28€
SAUVIGNON	37.5CL	13€
	75CL	21€
MUSCADET	75CL	21€

## ROSÉ

CHARENTAIS	75CL	22€
TAVEL	37.5CL	14.50€
	75CL	27€
CÔTE DE PROVENCE	37.5CL	13€
	75CL	25€
VIN INDIEN	37.5CL	15€
	75CL	28€

## DIGESTIFS

GET 27, COGNAC,	5.50€
ARMAGNAC	

## VIN AU VERRE

ROUGE, ROSÉ, BLANC 5€

# ENTRÉES

## RAITA 6€

Composée de yaourt, concombre, tomates, oignons et épices

## RAITA CREVETTES 7€

Composée de yaourt, concombre, tomates ainsi que des crevettes décortiquées

## PAKORA 6€

Beignets de pommes de terre épicés, enrobés de pâte de pois chiches et frits

## BAINGAN PAKORA 6€

Beignets d'aubergine épicés, enrobés de pâte de pois chiches et frits

## OIGNONS BHAJIA 6€

Beignets d'oignons épicés, enrobés de pâte de pois chiches et frits

## SAMOSSAS 6€

Triangles croustillants garnis de légumes épicés

## MIX PAKORA 7€

Assortiment de beignets de légumes

## SHEEKH KEBAB 7€

Brochettes de viande d'agneau et de bœuf hachée marinée aux épices indiennes et grillées au tandoor

## AGNEAU TIKKA 10€

Morceaux d'agneau marinés aux épices indiennes et grillés au tandoor

## POULET TIKKA 8€

Morceaux de poulet marinés aux épices indiennes et grillés au tandoor

## POISSON TIKKA 8€

Filets de lieu noir marinés aux épices indiennes et grillés au tandoor

## DAL SOUPE 5.50€

Soupe indienne de lentilles, épices aromatiques et herbes fraîches.

## POULET TANDOORI 6.50€

Cuisse de poulet marinée dans des épices tandoori, cuite au tandoor, et servie avec des légumes

## GAMBAS TANDOORI 26€

Gambas marinée dans des épices tandoori, grillée au tandoor, et servie avec des légumes

## MIX GRILL 2 PERS 22€

Un assortiment savoureux de poulet tandoori, poulet tikka, sheekh kebab, et un mix de beignets indiens. Parfait pour partager et découvrir des saveurs variées et authentiques.

## MIX GRILL 3 PERS 33€

Un généreux assortiment de poulet tandoori, poulet tikka, sheekh kebab, et un mix de beignets indiens. Idéal pour partager entre amis ou en famille et découvrir une variété de saveurs authentiques.

# PLATS

## POULET

### KASHMIRI

13.50€

Poulet tendre mijoté dans une sauce curry aux amandes, noix de cajou et épices indiennes

### VINDALOO

13.50€

Poulet mijoté dans une sauce épicée et piquante à base de vinaigre, ail, gingembre, pommes de terre et un mélange d'épices indiennes

### SAAGWALA

13.50€

Poulet tendre mijoté dans une sauce onctueuse aux épinards et aux épices indiennes

### SHAHI KORMA

13.50€

Poulet tendre mijoté dans une sauce riche et crémeuse à base de noix de cajou, yaourt, crème et un mélange subtil d'épices indiennes

### TIKKA MASSALA

13.50€

Morceaux de poulet marinés, grillés et mijotés dans une sauce onctueuse à base de tomates, crème, et épices indiennes

### BUTTER CHICKEN

13.50€

Poulet tendre cuit dans une sauce riche et crémeuse à base de tomates, beurre, crème, et un mélange d'épices douces

## BŒUF

### TIKKA MASSALA

14€

Morceaux de bœuf marinés, grillés et mijotés dans une sauce crémeuse à base de tomates, épices indiennes et crème.

### VINDALOO

14€

Morceaux de bœuf mijotés dans une sauce épicée et piquante à base de vinaigre, ail, gingembre, pommes de terre, et un mélange d'épices indiennes

### SHAHI KORMA

14€

Morceaux de bœuf tendre mijotés dans une sauce riche et crémeuse à base de noix de cajou, yaourt, crème et un mélange subtil d'épices indiennes

### PUNJABI

14€

Morceaux de bœuf cuits lentement dans une sauce épaisse et épicée à base de tomates, oignons, ail, gingembre et un mélange d'épices punjabi

### KOFTA DU CHEF

14€

Boulettes de viande hachée farcies au fromage, mijotées dans une sauce crémeuse et épicée

# LÉGUMES

### ALOO SAAG

11€

Pommes de terre tendres et épinards mijotés dans une sauce onctueuse aux épices indiennes

### BAINGAN BHARTA

11€

Aubergines grillées et écrasées, mijotées avec des tomates, oignons, ail, gingembre, et un mélange d'épices indiennes

### DAAL MAKHANI

11€

Lentilles orange mijotées lentement dans une sauce riche et crémeuse à base de tomates, beurre, crème, et épices indiennes

### PALAK FROMAGE

11€

Cubes de fromage mijotés dans une sauce onctueuse aux épinards et épices indiennes

# PLATS

## AGNEAU

### VINDALOO 14.50€

Morceaux d'agneau mijotés dans une sauce épicée et piquante à base de vinaigre, ail, gingembre, pommes de terre et un mélange d'épices indiennes

### TIKKA MASSALA 14.50€

Morceaux d'agneau marinés, grillés et mijotés dans une sauce crémeuse à base de tomates, épices indiennes et crème

### SHAHI KORMA 14.50€

Morceaux d'agneau tendre mijotés dans une sauce riche et crémeuse à base de noix de cajou, yaourt, crème, et un mélange subtil d'épices indiennes

### SAAGWALA 14.50€

Morceaux d'agneau mijotés dans une sauce onctueuse aux épinards et épices indiennes

### KEEMA MATAR 14.50€

Viande hachée (keema) cuite avec des petits pois (matar), mijotée dans une sauce épicée à base de tomates, oignons, ail, gingembre, et un mélange d'épices indiennes

### KARAH DU CHEF 14.50€

Morceaux d'agneau mijotés dans une sauce épicée et aromatique à base de tomates, oignons, ail, gingembre, et un mélange d'épices indiennes

### AUBERGINE 14.50€

Morceaux d'agneau mijotés avec des aubergines tendres dans une sauce épicée à base de tomates, oignons, ail, gingembre, et un mélange d'épices indiennes

## BIRYANI

### KASHMIRI 18€

Riz basmati aromatique cuit avec des morceaux de bœuf, d'agneau, de poulet et des crevettes, agrémenté de fruits secs, de noix, d'épices indiennes et de safran

### POULET 17€

Riz basmati parfumé cuit avec des morceaux de poulet tendre, des épices indiennes, des tomates, du yaourt, et du safran

### BŒUF 17€

Riz basmati parfumé cuit avec des morceaux de bœuf tendre, des épices indiennes, des tomates, du yaourt, et du safran

### AGNEAU 17.50€

Riz basmati parfumé cuit avec des morceaux d'agneau tendre, des épices indiennes, des tomates, du yaourt, et du safran

### CREVETTES 18€

Riz basmati parfumé cuit avec des crevettes, des épices indiennes, des tomates, du yaourt, et du safran

### LÉGUMES 16€

Riz basmati parfumé cuit avec un assortiment de légumes frais, des épices indiennes, des tomates, du yaourt, et du safran

# PLATS

## POISSONS

### POISSON PUNJABI

14.50€

Filets de lieu noir cuits dans une sauce épicée à base de tomates, oignons, ail, gingembre et un mélange d'épices punjabi

### GAMBAS MASSALA

28.50€

Gambas marinées aux épices tandoori, grillées et mijotées dans une sauce crémeuse à base de tomates, d'oignons et d'épices massala

### CREVETTES MASSALA

14.50€

Crevettes décortiquées cuites dans une sauce riche et épicée à base de tomates, oignons, ail, gingembre, et un mélange d'épices massala

### CREVETTES KASHMIRI

14.50€

Crevettes cuites dans une sauce riche et parfumée à base de tomates, yaourt, fruits secs, noix et épices kashmiri.

## PAINS MAISON

### CHAPATI

2.50€

Pain indien à base de farine de blé complet

### NAAN NATURE

2.50€

Pain indien léger et moelleux, cuit au tandoor

### NAAN FROMAGE

3.50€

Pain naan moelleux garni de fromage fondant, cuit au tandoor

### NAAN GARLIC

5.50€

Pain naan moelleux parsemé d'ail frais et légèrement doré, cuit au tandoor

### ALOO PARATHA

5€

Pain plat indien farci de pommes de terre et de petits pois

### NAAN KEEMA

5.50€

Pain naan moelleux garni de viande hachée épicée, cuit au tandoor

### NAAN CHILI CHEESE

5.50€

Pain naan au fromage moelleux garni de piment vert, cuit au tandoor

## RIZ

### RIZ NATURE

3.50€

Riz long et parfumé, cuit à la perfection pour offrir une texture légère et aérienne

### RIZ PULAO

5.50€

Riz basmati cuit avec des légumes, des épices aromatiques

### RIZ KASHMIRI

5.50€

Riz basmati parfumé et sucré cuit avec un mélange de légumes, fruits secs, noix et épices kashmiri



# MENUS



## GASTRONOMIQUE

25€

### ENTRÉES

Un assortiment de beignets de légumes croustillants et de grillades savoureuses

### NAAN

choix parmi :

- Nature
- Fromage
- Garlic

### PLATS

choix parmi :

- Crevettes Kashmiri
- Poulet Shahi Korma
- Agneau Curry

Plats servis avec du riz Basmati

### DESSERTS

choix parmi :

- Gulab Jamun
- Kheer
- Glace maison (Kulfi)
- Sorbets (2 boules)

## CLASSIQUE

23€

### ENTRÉES

choix parmi :

- Samossas
- Sheekh Kebab
- Raita
- Poulet Tandoori

### NAAN

choix parmi :

- Nature
- Fromage
- Aloo Paratha

### PLATS

choix parmi :

- Poulet Tikka Massala
- Bœuf Tikka Massala
- Poisson Punjabi

Plats servis avec du riz Basmati

### DESSERTS

choix parmi :

- Halwa maison
  - Kheer
  - Sorbets (2 boules)
- 
- 
- 

# MENUS

## SPÉCIAL 2 PERS

62€

### ENTRÉES

Un assortiment savoureux de poulet tandoori, poulet tikka, sheekh kebab, et un mix de beignets indiens. Parfait pour partager et découvrir des saveurs variées et authentiques.

### 2 NAANS

choix parmi :

- Nature
- Fromage
- Garlic

### 2 PLATS

choix parmi :

- Poulet Tikka Massala
- Poulet Shahi Korma
- Kofta du Chef
- Biryani Kashmiri

Plats servis avec du riz Basmati

### 2 DESSERTS

choix parmi :

- Gulab Jamun
- Halwa maison
- Kheer
- Glace maison (Kulfi)
- Sorbets (2 boules)

## VÉGÉTARIEN

21€

### ENTRÉES

choix parmi :

- Pakora
- Baingan Pakora
- Raita
- Dignon Bhajia

### NAAN

choix parmi :

- Nature
- Chapati
- Aloo Paratha

### PLATS

choix parmi :

- Baingan Bharta
- Daal Makhani
- Aloo Saag

Plats servis avec du riz Basmati

### DESSERTS

choix parmi :

- Halwa maison
- Sorbets (2 boules)



# MENUS MIDI

13€

## THALI SAMOSSAS

Servi avec :

- Poulet curry
- Riz basmati
- Naan Nature

## THALI OIGNONS BHAJIA

Servi avec :

- Keema Matar
- Riz basmati
- Naan Nature

14.90€

## ENTRÉES

Choix parmi :

- Daal Soupe
- Raita
- Samossas
- Oignons Bhajia

Servie avec un naan Nature

## THALI RAPIDE

UNIQUEMENT DU LUNDI AU VENDREDI

POSSIBILITÉ DE REMPLACER LE NAAN  
NATURE PAR UN NAAN AU FROMAGE  
(SUPP 2 €)

DESSERT INCLU :  
HALWA MAISON  
OU  
EXPRESSO

## MENU

UNIQUEMENT DU LUNDI AU VENDREDI

POSSIBILITÉ DE REMPLACER LE NAAN  
NATURE PAR UN NAAN AU FROMAGE  
(SUPP 2 €)

DESSERT INCLU :  
PATISSERIE MAISON  
OU  
1 BOULE DE SORBET

13€

## THALI POULET TANDOORI

Servi avec :

- Daal Makhani
- Riz basmati
- Naan Nature

## THALI SHEEKH KEBAB

Servi avec :

- Baingan Bharta
- Riz basmati
- Naan Nature

14.90€

## PLATS

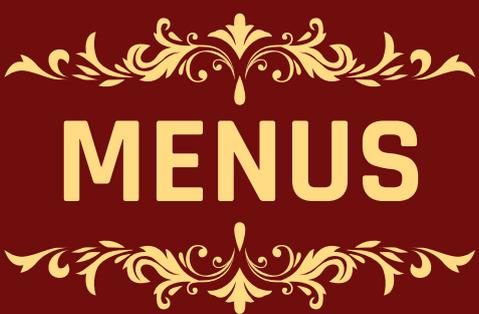
Choix parmi :

- Keema Matar
- Poulet Curry
- Baingan Bharta

Servi avec du riz Basmati



# MENUS



21€

**RAPIDE**



21€

## FORMULE BUTTER CHICKEN

Servi avec :

- Butter Chicken
- Riz basmati
- Naan Fromage
- Canette 33cl

## FORMULE POULET TIKKA MASSALA

Servi avec :

- Poulet Tikka Massala
- Riz basmati
- Naan Fromage
- Canette 33cl

## FORMULE AGNEAU TIKKA MASSALA

Servi avec :

- Agneau Tikka Massala
- Riz basmati
- Naan Fromage
- Canette 33cl

## FORMULE VEGGIE

Servi avec :

- Plat légumes au choix
- Riz basmati
- Naan Fromage
- Canette 33cl

## FORMULE KOFTA DU CHEF

Servi avec :

- Kofta du Chef
- Riz basmati
- Naan Fromage
- Canette 33cl



POSSIBILITÉ D'AJOUTER UN NAAN  
FROMAGE (SUPP 2 €)





# DESSERTS



## SORBET DEUX BOULES

5.50€

Mangue / Passion / Citron /  
Vanille / Noix de Coco /  
Chocolat

## KULFI

6€

Dessert indien traditionnel  
crémeux à base de lait épaissi  
et sucré, parfumé à la pistache.

## KHEER

6€

Riz au lait parfumé et sucré,  
mijoté avec des épices comme  
la cardamome

## GULAB JAMUN

7€

Boules de pâte à base de lait  
concentré, frites et trempées  
dans un sirop sucré parfumé à  
la cardamome et au safran

## HALWA MAISON

6€

Dessert indien à base de  
semoule et légèrement  
parfumé à la carotte, cuit avec  
du sucre, du beurre et des  
fruits secs.

## GÉNÉRAL

7.50€

Glace à la vanille mélangée  
avec du whisky

## COLONEL

7.50€

Boule de citron mélangée avec  
de la vodka

