RESTAURANT

Punjabi

Carte:

(10% sur les commandes à emporter)

11 Place De L'hôtel De Ville
74140 Douvaine
Tél: 04 50 35 79 78

Entrées Froides

RAITA:
Yogourt, tomate, concombre,
parfumés aux épices - 4,00 €

RAITA CREVETTES:
Yogourt, crevette, tomate, concombre,
parfumés aux épices - 6,00 €

RAITA AUBERGINES:
Yogourt, aubergine grillée au tandoor, tomate,
concombre aux épices indiennes - 6,00 €

SALADE DE POULET:
Poulet grillé tandoor sur salade
avec ananas aux épices - 9,50 €

SALADE PUNJABI:
Salade verte avec crevettes et melon,
tomate, concombre aux épices - 9,00 €

Entrées Chaudes

SAMOUSSA LEGUMES:
Beignets fourrés aux légumes épices - 4,50€

SAMOUSSA VIANDES:
Beignets fourrés viande hachée de boeuf et épices - 5,00€

OIGNON BHAJA:
Beignets d'oignons aux épices - 4,50€

PUNJABI PAKORA:
Beignets d'aubergines et pommes de terre aux épices - 5,00€

MACHLY PAKORA:
Beignets de saumon aux épices - 6,00€

CHEESE PAKORA:
Beignets de fromage aux épices - 6,50€

Biryani

(plat complet typique de l'inde, à base de riz basmati, servi avec raita nature)

BIRYANI POULET:
Riz Basmati avec poulet, amandes, safran - 14,00€

BIRYANI AGNEAU:
Riz Basmati avec agneau, amandes, safran - 15,50€

BIRYANI CREVETTES:
Riz Basmati avec crevettes décortiquées, amandes, safran - 14,00€

BIRYANI BOEUF:
Riz Basmati avec boeuf, amandes, safran - 14,00€

BIRYANI DE LEGUMES:
Riz Basmati avec légumes frais, amandes, safran - 12,00€

Entrées Tandooris

Grill

POULET TANDOORI:
Cuisse de poulet grillée au tandoor - 8,50€

POULET TIKKA:
Blanc de poulet mariné aux épices, doré au tandoor - 9,00€

PUNJABI KEBAB:
Viande d'agneau hachée, oignons, piment vert, coriandre, ginger, doré au tandoor - 8,50€

AGNEAU TIKKA:
Filet d'agneau mariné aux épices et grillé au tandoor - 10,50€

FISH TIKKA:
Saumon mariné aux épices, grillé au tandoor - 12,00€

MIXED GRILL:
Assortiment viandes,
poissons grillés au tandoor (5 pièces) - 17,00€

Poulet/Chicken

POULET SHAI KORMA:
Poulet aux amandes, sauce crème (doux) - 12,00€

POULET HANDI:
Poulet sauce épices, citron - 12,00€

POULET KRAI:
Préparé avec tomates, coriande, ginger, citron (moyen) - 12,00€

POULET CURRY:
Poulet avec épices (doux) - 12,00€

POULET MADRAS:
Plat du sud de l'Inde assez relevé - 12,00€

POULET VINDALOO:
Sauce épicée avec pommes de terre - 12,00€

POULET JALFREZI:
Sauce épices fortes - 12,00€

POULET BUTTER:
Poulet mariné, grillé, dans une sauce douce,
avec noix de cajou - 12,00€

POULET TIKKA MASSALA:
Blancs de poulet grillé avec oignons, tomates,
poivrons, ail, ginger, coriandre - 12,00€

Boeuf / Beef

BOEUF CURRY:
Boeuf sauce curry (doux) - 13,00€

BOEUF SHAI KORMA:
Boeuf aux amandes, sauce crème (doux) - 13,00€

BOEUF HANDI:
Boeuf avec tomates, poivrons verts,
jus de citron, ginger, ail (moyen) - 13,00€

BOEUF VINDALOO:
Boeuf sauce épicée avec pommes de terre (fort) - 13,00€

Agneau/Lamb Meat

AGNEAU SHAI KORMA:
Agneau aux amandes, sauce crème (doux) 14,00€

AGNEAU JALFREZI:
Agneau, poivrons, épices fortes - 14,00€

AGNEAU KRAI (Plat Du Punjab):
Agneau, oignons, tomates, citron, ginger - 14,00€

AGNEAU SAGWALA:
Agneau aux épinards et épices douces - 14,00€

AGNEAU VINDALOO:
Agneau sauce épicée avec pommes de terre (fort) - 14,00€

KOFTA MASSALA:
Boulettes d'agneau sauce curry - 13,00€

AGNEAU TIKKA MASSALA:
Agneau grillé au tandoor avec sauce épices, poivrons - 14,00€

Poissons & Crevettes/ Fish & Prawns

FISH SHAI KORMA:
Saumon grillé au tandoor aux épices,
amandes, sauce crème (doux) - 14,00€

FISH MADRAS:
Saumon grillé sauce curry relevé - 14,00€

CREVETTES MALAI:
Crevettes décortiquées sauce curry douce
avec crème et coco - 14,00€

CREVETTES MADRAS:
Crevettes décortiquées avec épices fortes - 14,00€

GAMBAS MASSALA:
Gambas marinées épices douces et grillées tandoor - 24,00€

CREVETTES CURRY:
Crevettes marinées oignon, tomate, ginger,
jus de citron, poivrons - 14,00€

Desserts Indiens/
Indian Desert

HLALWA:
Gâteau de semoule aux raison, coco,
safran, servi tiède - 4,50€

GULAB JAMON:
Pâtisserie Indienne au miel, servie tiède - 4,50€

MANGO MOUSSE:
Pulpe de mangue Indienne, coco,
amandes, façon mousse, servi frais - 5,00€

LASSI MANGUE 0.50 CL:
Boisson Indienne à base de
pulpe de mangue, fait maison - 6,50€

Accompagnements/ Side Dishes 1/2

DAL MAKHINI:
Lentilles Indiennes cuisinées au beurre,
tomates, oignons, ail, ginger - 7,00€

BARTHA:
Caviar d'aubergines passées au tandoor
et cuisinées avec épices et crème - 8,00€

ALOU PALAK:
Epinards, pommes de terre, épices douces - 7,50€

PALAK PANIR:
Curry d'épinard au fromage - 7,00€

BOMBAY ALOU:
Pommes de terre, cumin, coriandre - 7,00€

MIXED LEGUMES:
Mélange de légumes frais aux épices douces - 7,50€

ALOU GOBI:
Choux fleurs avec pommes de terre,
tomates, ail, ginger, coriandre - 7,50€

Accompagnements/ Side Dishes 2/2

CHANA MASSALA:
Pois chiches cuisinés a l'Indienne - 7,50€

MATAR PILLAO:
Riz Basmati aux pois chiches - 5,50€

RIZ BASMATI:
Riz Basmati nature - 3,00€

RIZ KASHMIRI:
Riz Basmati aux raisins, fruits sec et safran - 6,50€

Pains Indiens/ Indian Bread (cuits au Tandoor)

NAAN NATURE:
Pain a pâte levée, farine de froment - 2,50€

CHAPPATI:
Pain farine complète - 2,50€

NAAN BUTTER:
Pain à pâte levée, fourré au beurre - 3,50€

NAAN FROMAGE:
Pain à pâte levée, fourré au fromage - 4,00€

NAAN AIL CORIANDRE:
Pain à pâte levée, fourré aux oignons et coriandre - 3,50€

NAAN OIGNONS CORIANDRE:
Pain à pâte levée, fourré aux oignons et coriandre - 4,00€

NAAN LEGUMES:
Pain à pâte levée aux légumes variés - 4,00€

NAAN KASHMIRI:
Pain à pâte levée aux fruits secs, noix de cajou - 4,00€

NAAN KEEMA:
Pain à pâte levée fourré viande hachée aux épices - 4,50€