

LE MAHARAJA



GASTRONOMIE INDIENNE

ENTRÉES « SPÉCIAL MAHARAJA »

MAHARAJA GAMBAS TANDOORI 18,00€

Gambas décortiquées émincées en sauce, grillées au tandoor

MAHARAJA MIX GRILL (pour 2 personnes) 19,00€

Variété d'entrées tandoori : poulet tandoori, poulet tikka, agneau tikka, agneau sheek kebab, poulet sheek kebab

MAHARAJA MIX BEIGNETS (pour 2 personnes) 15,00€

Variété de beignets : chicken pakora, oignons, aubergines, samossa légumes, fish pakora et pommes de terre

RIZ BASMATI

RIZ PILLAU 3,50€ Riz basmati safrané et cuit à la vapeur

RIZ KASHMIR 5,00€ Riz basmati cuit à la vapeur avec amandes, noix de cajou et raisins secs

RIZ MAHARAJA 5,00€ Riz risotté dans du beurre avec petits pois, pois chiches, cardamome et épices

PAINS MAISON

CHAPATI 1,50€ Pain nature, farine complète, pâte non levée

NAN 1,50€ Pâte à pain levée à la farine blanche nature

CHEESE NAN 3,80€ Pâte à pain levée fourrée au fromage

CHEESE NAN GARLIC 4,00€ Cheese nan à l'ail

NAN KULCHA 4,00€ Nan fourré de pommes de terre, oignons, petits pois et épices

NAN KEEMA 4,00€ Pain de farine blanche fourrée à la viande hachée, coriandre et épices

NAN PESHAWRI 5,00€ Nan fourré aux amandes, noix de coco, sucre, safran et beurre

POULET

Poulet à 10,00€ :

POULET CURRY Cuisse de poulet avec sauce au curry traditionnelle du nord de l'Inde

POULET MADRAS Cuisse de poulet avec sauce au curry traditionnelle du sud de l'Inde (Très relevé)

Poulet à 12,00€ :

POULET SAAG Poulet désossé cuit avec épinards, tomates, coriandre fraîche

POULET SHAKI KORMA Poulet désossé avec sauce d'amandes, pistaches et crème fraîche

POULET KASHMIR KORMA Poulet désossé, sauce tomate, noix de coco, amandes, raisins secs et crème fraîche

POULET MULTANI Poulet désossé avec ail, oignons, poivrons verts, (Moyennement épicé)

POULET MAHARAJA Poulet désossé avec ail, oignons et lentilles indiennes

POULET BENGALI Poulet désossé avec sauce tomate, purée de mangue, citron, oignons (Sauce sucrée / salée)

Poulet à 14,00€ :

POULET MAKHANI Filet de poulet cuit au tandoor avec sauce tomate, beurre, amandes et crème fraîche

POULET TIKKA MASSALA Filet de poulet cuit au tandoor avec ail, tomate et coriandre

POULET BALTI Filet de poulet avec sauce aux oignons, tomates, gingembre et poivrons verts, (Moyennement épicé)

POULET KADDAHI Filet de poulet avec sauce tomate, oignons, gingembre, ail, coriandre (Moyennement épicé)

BOULETTES POULET Boulettes de poulet, sauce amandes, crème fraîche, tomates et un œuf dur

BŒUF

BŒUF à 12,00€ :

BŒUF AU CURRY Bœuf coupé en dés avec sauce curry, spécialité du nord de l'Inde

BŒUF MADRAS Bœuf coupé en dés avec sauce au curry traditionnelle du sud de l'Inde (Très relevé)

BŒUF VINDALLO Bœuf coupé en dés avec sauce tomate, gingembre et pommes de terre (Relevé)

BŒUF SAAG Bœuf coupé en dés cuit avec épinards, tomates, coriandre fraîche (Moyennement épicé)

BŒUF à 15,00€ :

BŒUF SHAKI KORMA Bœuf coupé en dés avec sauce d'amandes, pistaches et crème fraîche

BŒUF TIKKA MASSALA Bœuf cuit au tandoor avec ail, tomate et coriandre

BŒUF BENGHAN Bœuf en sauce aux oignons, tomates et aubergines

BŒUF KADDAHI Bœuf coupé en dés avec sauce tomate, poivrons verts, gingembre, ail (Moyennement épicé)

BŒUF BALTI Bœuf coupé en dés avec sauce aux oignons, tomates, gingembre et poivrons verts (Peu épicé)

BOULETTES BŒUF Boulettes de bœuf, sauce amandes, crème fraîche, tomates et un œuf dur



i Plats relevés sur demande, accompagnement non inclus.

AGNEAU

Agneau à 12,00€ :

AGNEAU ROGAN JOSH Gigot d'agneau coupé en dés avec sauce curry, spécialité du nord de l'Inde

AGNEAU MADRAS Gigot d'agneau coupé en dés avec sauce au curry traditionnelle du sud de l'Inde (Très relevé)

AGNEAU VINDALLO Gigot d'agneau coupé en dés avec sauce tomate, gingembre et pommes de terre (Relevé)

AGNEAU SAAG Gigot d'agneau coupé en dés cuit avec épinards, tomates, coriandre fraîche (Moyennement épicé)

Agneau à 15,00€ :

AGNEAU SHAKI KORMA Gigot d'agneau coupé en dés avec sauce d'amandes, pistaches et crème fraîche

AGNEAU TIKKA MASSALA Gigot d'agneau cuit au tandoor avec ail, tomate et coriandre

AGNEAU BENGHAN Gigot d'agneau en sauce aux oignons, tomates et aubergines

AGNEAU KADDAHI Gigot d'agneau coupé en dés, sauce tomate, poivrons verts, gingembre, ail (Moyennement épicé)

AGNEAU BALTI Gigot d'agneau coupé en dés, sauce aux oignons, tomates, gingembre et poivrons verts (Peu épicé)

BOULETTES AGNEAU Boulettes d'agneau, sauce amandes, crème fraîche, tomates et un œuf dur



BIRYANI

BIRYANI POULET 15,00€ Poulet désossé mijoté avec riz basmati aux épices variées (Moyennement épicé)

BIRYANI AGNEAU 16,00€ Agneau désossé mijoté avec riz basmati aux épices variées (Moyennement épicé)

BIRYANI CREVETTES 16,00€ Crevettes décortiquées et mijotées avec riz basmati aux épices variées (Moyennement épicé)

BIRYANI MAHARAJA 18,00€ Poulet, agneau et crevettes mijotés avec riz basmati, safran et coriandre (Moyennement épicé)

BIRYANI LEGUMES 12,00€ Variété de légumes mijotée avec riz basmati aux épices variées (Moyennement épicé)



i Plats relevés sur demande, accompagnement non inclus.

POISSONS, CREVETTES ET BASMAS

Poissons, crevettes à 14,00€ :

SAUMON CUNNY Pavé de saumon cuit au tandoor avec sauce au curry traditionnelle du nord de l'Inde

SAUMON MANGLA SPÉCIAL Pavé de saumon cuit au tandoor, sauce tomate, ail et gingembre (Moyennement épicé)

CREVETTES CURRY Crevettes décortiquées avec sauce au curry traditionnelle du nord de l'Inde

CREVETTES BHUNA Crevettes décortiquées avec sauce d'amandes, pistaches et coriandre (Moyennement épicé)

CREVETTES SHAHI Crevettes décortiquées avec sauce d'amandes, pistaches et crème fraîche

Gambas à 20,00€ :

GAMBAS SPECIAL MAHARAJA Gambas décortiquées grillées au tandoor avec sauce tomate, oignons et épices



PLATS VEGETARIENS

Plats végétariens à 9,00€ :

ALOO PUNJABI Pommes de terre avec sauce tomate, oignons, ail et épices

ALOO PALAK Pommes de terre et petits pois avec sauce tomate et épices

ALOO MATAR Pommes de terre cuites avec des épinards, tomates, coriandre (Moyennement épicé)

MIXTE LEGUMES Mélanges de légumes de saison

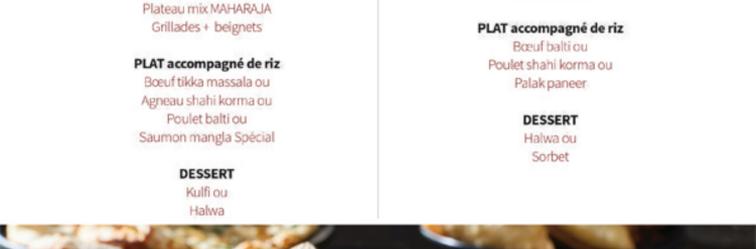
PALAK PANEER Épinards cuits avec tomates, oignons et fromage frais maison

MATAR PANIR Petits pois cuits avec tomates, oignons et fromage frais maison

DAL TADKA Lentilles indiennes cuites avec tomates, coriandre et ail (Moyennement épicé)

DAL SHAHI Lentilles indiennes cuites avec tomates, pistaches, amandes, noix de cajou et crème fraîche

BENGHAN BURTHA Purée d'aubergines, spécialité du Chef (Relevé à la demande)



NOS MENUS

MENU MAHARAJA 69,00€

pour 2 personnes

Kir + 1 bouteille de vin au choix
rouge (Bordeaux) ou rosé (Côte de Provence)

ENTRÉE + CHEESE NAN

Plateau mix MAHARAJA
Grillades + beignets

PLAT accompagné de riz

Bœuf tikka massala ou
Agneau shahi korma ou
Poulet balti ou
Saumon mangla Spécial

DESSERT

Kulfi ou
Halwa

MENU MIDI - SOIR 21,00€

ENTRÉE + CHEESE NAN

Sheek Kebab (poulet ou agneau) ou
Fish pakora ou
Poulet tandoori

PLAT accompagné de riz

Bœuf balti ou
Poulet shahi korma ou
Palak paneer

DESSERT

Halwa ou
Sorbet



MENU MIDI 17,00€

sauf dimanche et jours fériés

ENTRÉE + CHEESE NAN OU NAN NATURE

Chicken pakora ou
Chicken sheek kebab ou
Salade poulet tandoori

PLAT accompagné de riz

Poulet shahi korma ou
Poulet balti ou
Baingan bharta

DESSERT

Halwa ou
Sorbet

MENU MIXTE GRILLADE 19,00€ (le midi)

MENU MIXTE GRILLADE 25,00€ (le soir)

ASSIETTE MIXTE + CHEESE NAN

Salade verte et
½ Poulet tandoori et
Agneau, poulet, bœuf tikka et
Chicken sheek kebab et
Dal tadka et
Riz

Café



BOISSONS

APÉRITIFS

Cocktail maison 7,00€

Kir sauvinignon IGP Pays d'Oc 12cl 5,00€

Kir Royal au champagne 12cl 9,00€

Champagne AOC 12cl 8,00€

Martini rosso, bianco 5cl 6,00€

Porto rouge, blanco 5cl 6,00€

Américano 8cl 6,00€

Pastis 51, Ricard 3cl 6,00€

Vodka, Gin, Whisky 4cl 6,00€

Whisky Jack Daniel's 4cl 7,50€

Whisky Chivas 4cl 7,50€

Martini Gin, Martini Vodka 4cl 8,50€

SOFTS

Cocktail de jus de fruits 5,00€

Limonaade, Ice Tea 25cl 4,50€

Coca-cola, Zéro 33cl 4,50€

Orangina 25cl 4,50€

Jus de mangue frais 25cl 5,00€

Jus de fruits orange, ananas, abricot 25cl 4,50€

Diabolo fraise, menthe, grenadine 25cl 5,00€

Vittel avec sirop fraise, menthe, grenadine 50cl 6,00€

BIÈRES

Bière Indienne 33cl 5,50€

Heineken, Carlsberg 33cl 5,00€

EAUX MINÉRALES

Vittel, San Pellegrino 50cl 4,00€

Vittel, San Pellegrino 100cl 5,50€

SPÉCIALITÉS LASSI

Boisson à base de yaourt

Nature, Salé 4,00€

Sucré 4,00€

Banane, Rose, Mangu, Coco, 5,00€

Fraise 5,00€

Maharaja spécialité aux amandes et pistaches 5,00€

DIGESTIFS

Poire Williams, Get 27 5cl 5,00€

Marie Brizard, Calvados, Cognac 5cl 5,00€

Digestif maison 5cl 5,00€

CARTE DES VINS

ROUGE

Brouilly AOC Château de Corcelles 16,00€ 26,00€

Arômes gourmands de fruits bien mûrs, souple, frais et charnu

Juliéans AOC Noël Briday 25,00€

Structuré, charpenté, au nez de prune et baies rouges

Côtes du Rhône AOC H. Laubanel "Pure Garrigue" 14,00€ 24,00€

Souple et fruité, fruit compoté

Côtes de Bourg AOC Château Escalette **BIO** 26,00€

Des tannins croquants, avec une belle fraîcheur, un nez floral

Lussac Saint-Emilion AOC Grand Ricombre 16,00€ 25,00€

Des tannins enrobés par un fruit bien mûr

Saumur Champigny AOC Les Chanteraines 14,00€ 24,00€

Frais et léger, au nez de framboise

Bourguil AOC Catherine et Pierre Breton "Trinch" **BIO** 28,00€

Gourmand, souple, frais et plein de fruit

Bordeaux AOP James Deschartrons 12,00€ 18,00€

Vin Indien Sula 26,00€

ROSÉ

IGP Méditerranée Domaine Attillon, "L'Aperté" **BIO** 24,00€

Très pâle, avec beaucoup de fraîcheur et des notes d'agrumes

Côtes de Provence AOC 15,00€ 23,00€

Des bastides, M.V. de la Presqu'île de St-Tropez

Tendre et frais, notes de fruits blancs, finale réglissée

Travel AOC Prieuré de Montézarques **BIO** 18,00€ 28,00€

Intense, frais et plein, nez de cerise et mandarine

Rosé d'Anjou AOP 14,00€ 22,00€

Vignerons des terroirs de la Noëlle

Vin Indien Sula 26,00€

BLANCS

Chardonnay IGP Pays d'Oc 20,00€

Tendre et rond, au nez de fleurs blanches

CHAMPAGNES AOC

Amadéo 60,00€

Nicolas Feuillatte Brut réserve Exclusive 75,00€

VINS EN PICHET

Rouge, blanc ou rosé 25cl 50cl

Vin de la communauté Européenne La Tasse 12" 4,50€ 9,00€

SÉLECTION VIN DU MOIS 37,5cl 75cl

Rouge :

Rosé :



LE TANDOOR

Le tandoor est un four en terre cuite, constitué de couches successives (terre-épinards, terre-mélasse, terre-germes de blé). Cette terre est mélangée à de la paille, du jute, et du sucre de canne puis séchée au soleil (40 à 50°).

Cette structure, chauffée à la braise de charbon de bois, donne un parfum incomparable aux poissons, volailles et viandes préalablement marinés dans une sauce au yaourt aromatisée d'épices et de fines herbes indiennes.