

Festin

Le Taj vous convie à une véritable expérience gastronomique. Créez votre propre festin indien en choisissant une soupe ou une salade, une entrée, un plat de résistance (viande, volaille ou fruits de mer), un plat végétarien et un dessert. Le pain nân, le riz basmati et le thé ou le café sont inclus. Les accompagnements et les autres plats marqués d'un astérisque (*) ne peuvent faire partie du Daavat mais vous pouvez évidemment les commander à la carte. Bon appétit!

Table d'hôte Daavat

Feast

Le Taj invites you to participate in what is truly a gastronomic experience. Create your own feast by choosing a soup or salad, an appetizer, a main dish (meat, poultry or seafood), a vegetarian dish and a dessert. Nan bread, basmati rice, and tea or coffee are included. Accompaniments and other dishes marked with an asterisk (*) are excluded from the Davaat but can of course be ordered à la carte.

Enjoy!

45.00

par personne / per person

Soupes - Salades

Soupe dâl

Soupe très simple de consistance moyenne, à base de lentilles mijotées avec des épices douces et des herbes

6.00

Soupe Mulligatawny

Version adoucie de la traditionnelle soupe Mulligatanir, « eau de poivre » des Tamouls; préparée avec des légumes, des lentilles et des morceaux de poulet

7.00

Salade verte

Salade mesclun tomates cerise, concombres, carottes et vinaigrette à la mangue, garnie avec pistaches rôties et fromage maison

7.00

Salade Katchumbar

Tomates, concombres, coupés fins garnis de panir (fromage maison, optionnelle), accompagnés de jus de citron et d'herbes sur un lit de laitue

7.00

Salade au poulet Chaat

Légumes verts frais avec morceaux de poulet tandoori garnis de chaatmasala

9.00

Soups - Salads

Dahl Soup

An austere lentil soup of medium consistency slow-cooked with mild spices and herbs

Mulligatawny Soup

A modified, milder version of the Tamil Mulligatanir "pepper water", it is prepared with vegetables, lentils and chicken bits

Green Salad

Mesclun with cherry tomatoes, cucumber, carrots, and mango vinaigrette, garnished with roasted pistachios and home-made cheese

Katchumbar Salad

Finely chopped tomatoes, cucumbers, dressed with lemon-juice and herbs, served on a bed of lettuce and topped with paneer (home-made cheese, optional)

Chicken Chaat Salad

Fresh greens tossed with tandoori chicken bits and garnished with chaatmasala

Entrées

Bhaji aux oignons/Pakoras
Appétissants légumes frits dans une pâte
assaisonnée d'herbes fraîches 6.00

Aloo Tikke
Croquettes de pommes de terre légèrement
épicees avec coriandre et herbes 6.00

Samosa
Légumes assaisonnés enrobés d'une légère
pâte feuilletée dorée 7.00

Chaat Papdi
Traditionnel casse-croûte des rues de l'Inde,
fait de croustillantes chips de farine recouvertes
de morceaux de pomme de terre et tendres
pois-chiches, le tout nappé d'une sauce
aigre-douce de yogourt à la menthe et sauce
tamarin. 7.00

Seekh Kabab
Émincé d'agneau mariné avec épices et herbes
grillé sur brochettes dans notre tandoor 7.00

Kabab de poulet Malai
Kabab crémeux de poulet désossé,
avec fromage, jus de citron et coriandre fraîche,
grillé dans le tandoor 9.00

Crevettes à l'ail
Crevettes panées de farine de maïs et sautées
dans de l'ail frais avec coriandre et poivre noir 10.00

Filets de poisson Amritsari
Filets de poisson croustillants et dorés, marinés
dans un mélange d'herbes et assaisonnés de
gingembre, d'ail, de graines d'ajowan et d'un
mélange d'épices. 10.00

Assiette végétarienne *
Assortiment d'entrées végétariennes
(Bhaji aux oignons, Aloo Tikke, et un Samosa)
servi avec salade 9.00

Assiette non végétarienne *
Assortiment d'entrées non végétariennes
(crevettes à l'ail, poulet Malai, Seekh Kabab
et Filets du Amritsari) servi avec salade 13.00

Appetizers

Onion Bhaji/Pakoras
Mouth-watering vegetables fried with
seasoned herbal batter

Aloo Tikke
Potato patties mildly spiced with fresh
coriander and herbs

Samosa
Seasoned vegetables wrapped in fine flour
dough and fried flaky golden

Chaat Papdi
A traditional Indian street snack made with
crispy floor chips topped with potatoes,
tender chickpeas and covered in a tangy
sauce of mint yogourt and tamarind chutney

Seekh Kabab
Minced lamb blended with spices and herbs
and broiled on long skewers in our tandoor

Chicken Malai Kabab
Creamy kabab of boneless chicken blended
with cheese, lemon juice and fresh coriander,
grilled in the 'tandoor'

Garlic Shrimps
Shrimps patted with corn-flour and sautéed
in fresh garlic coriander and black pepper

Fish Amritsari
Fish fillet marinated in a mixture of
herbs, seasoned with ginger, garlic, carom seeds
and a mix of ground spices, served crispy golden.

* Vegetarian Plate
An assortment of vegetarian appetizers
(Onion Bhaji, Aloo Tikke, and a Samosa)
served with salad

* Non-Vegetarian Plate
An assortment of non-vegetarian appetizers
(Garlic Shrimps, Chicken Malai, Seekh Kabab
and Fish Amritsari) served with salad

Tandouri

Les plats de tandouri sont cuisinés dans le tandour, un pot d'argile simple en forme de ruche chauffé au charbon. Les viandes sont cuites à l'intérieur du tandour sur de longues brochettes alors que les pains sont cuits collés sur le mur interne du tandour. La chaleur de la braise vive au fond du tandour combinée à la chaleur accumulée qui se dégage des épaisses parois d'argile cuisent les aliments.

Poulet Tandouri

Demi poulet mariné dans du yogourt, du jus de citron et une pâte de gingembre et d'ail, cuit sur brochette dans notre tandour traditionnel 20.00

Poulet Tikka

Morceaux désossés de poitrine de poulet, rôtis avec tomates, oignons et poivrons 21.00

Agneau Tikka

Morceaux d'agneau désossés marinés dans du yogourt et des épices et cuits dans le four d'argile avec tomates, oignons et poivrons 26.00

Côtelettes d'agneau *

Côtelettes d'agneau marinées, cuites à point dans le tandour; accompagnées de légumes et d'oignons braisés; plat présenté sur caquelon 30.00

Crevettes Tandouri

Crevettes succulentes avec oignons, poivrons verts et tomates servies avec un quartier de citron (6pcs) 24.00

Poisson Tikka

Saumon mariné dans du yogourt, des graines d'ajowan, de la pâte de gingembre et d'ail et du jus de citron et cuit embroché dans le tandour 24.00

Assiette Le Taj *

Poulet, crevettes, agneau, poisson et légumes de saison braisés; servis sur caquelon 30.00

Assiette Tandouri Végétarienne

Une variété de légumes frais (choufleur, courgette, champignon, poivron, pomme de terre, oignon, tomate) et du fromage maison légèrement marinés dans du yogourt et une pâte de fenugrec avec un mélange d'épices. 20.00

Tandoori

Tandoori dishes are cooked in the tandoor, a simple beehive-shaped clay pot which is heated by charcoal. Meat is cooked inside on long skewers, breads are cooked by being stuck to the inside. The tandoor cooks by a combination of heat from smouldering embers in the bottom and heat which has been retained by the thick, clay walls.

Tandoori Chicken

Half chicken marinated in a mixture of yogurt, lemon juice, ginger-garlic paste, skewered and cooked in our special tandoor

Chicken Tikka

Boneless pieces of chicken breast, barbecued with tomatoes, onions and green peppers

Lamb Tikka

Boneless pieces of lamb are marinated in yogurt and spices and then cooked in the clay oven with tomatoes, onions and green peppers

* Lamb Chops

Marinated lamb chops done to perfection in the tandoor; served with braised vegetables and onions, on a sizzling platter

Shrimp Tandoori

Succulent shrimps with onions, green peppers and tomatoes served with a lemon wedge

Fish Tikka

Salmon marinated in yogurt with carom seeds, ginger and garlic paste, lemon juice and cooked on skewers in the tandoor

* Taj Platter

Chicken, shrimps, lamb, fish and braised seasonal vegetables; served on a sizzling platter

Tandoori Vegetable Platter

An assortment of fresh vegetables - cauliflowers, zucchinis, mushrooms, mix peppers, potato, onion, tomatoes and paneer are lightly marinated in yogurt and fenugreek paste, with a mixture of freshly ground spices.

Plats de poulet

Poulet Tikka Masala

Morceaux de poulet tandoori désossés dans une sauce au yogourt et herbes spéciales

21.00

Poulet Korma

Morceaux de poulet désossés dans une sauce crémeuse à base d'amandes et d'épices fraîchement moulues

22.00

Cari de Poulet

Poulet désossé dans une sauce généreuse, épaisse et bien relevée

18.00

Poulet au Beurre (Murg Makhani)

Plat riche et velouté du nord de l'Inde fait de bouchées de poulet tandoori désossé longuement revenues dans du beurre et des épices fraîches

22.00

Poulet Dâl

Plat appétissant fait de lentilles assaisonnées cuites avec des herbes fraîches et ajoutées à du poulet en sauce

19.00

Poulet Jal-Farezi

Morceaux de poitrine de poulet sautés dans un beurre maison auquel est ajouté un mélange délicat d'herbes et d'épices : plat nourrissant avec peu de sauce

19.00

Poulet Saag

Purée d'épinards ajoutée à de la viande grésillante et des épices fraîchement moulues, cuit avec du fenugrec et de la cardamome parfumée

19.00

Poulet Vindaloo

Poulet mariné dans des herbes et épices et cuit dans une pâte épicée faite de piments forts, gingembre, ail et vinaigre

20.00

Poulet Xacutti

Poulet cuit dans une pâte fine d'épices grillées à sec, de noix de coco, de tomates, de jus de citron et d'oignons et garni de coriandre. Plat du sud de l'Inde nappée d'une sauce riche et épicée

21.00

Chicken Specialties

Chicken Tikka Masala

Boneless pieces of tandoori chicken in a yogurt sauce, enriched with special herbs

Chicken Korma

Boneless pieces of chicken in a creamy sauce of ground almonds and freshly ground spices

Chicken Curry

Boneless chicken in a generous, thick and highly seasoned sauce

Butter Chicken (Murg Makhani)

Boneless tandoori morsels are sautéed laboriously in butter and fresh spices to make this smooth and rich dish from Northern India

Dahl Chicken

Seasoned lentils cooked with fresh herbs are added to gravied chicken and worked into a healthy dish

Chicken Jal-Farezi

Diced chicken breast stir-fried in home-flavoured butter; to this, a finicky selection of herbs and spices is added: a wholesome dish with very little gravy

Saag Chicken

Creamed spinach is added to sizzling meat and freshly ground spices, cooked with fenugreek and the fragrant cardamom

Chicken Vindaloo

Chicken marinated in herbs and spices is cooked in a spicy paste of chillies, ginger, garlic and vinegar

Chicken Xacutti

Chicken is cooked in a fine paste of dry roasted spices, coconut, tomatoes, lemon juice and onions and garnished with coriander. A spicy, rich gravied dish from Southern India

Poissons et fruits de mer

Poisson Xacutti

Saumon cuit dans une savoureuse sauce de masalas rôtis à sec et de pâte d'oignons et de noix de coco 22.00

Cari de crevettes Bombay

Crevettes succulentes sautées légèrement dans une riche sauce d'oignons et de tomates garnies de coriandre fraîche 21.00

Crevettes Bhunna

Crevettes cuites avec poivrons verts, oignons, épices fraîches et tomates 22.00

Crevettes Saag

Purée d'épinards ajoutée à des crevettes grésillantes et des épices fraîchement moulues, cuit avec du fenugrec et de la cardamome parfumée 22.00

Seafood Specialties

Fish Xacutti

Salmon cooked in a flavourful sauce of dry roasted masalas and onion coconut paste

Bombay Shrimp Curry

Succulent shrimps lightly sautéed in a rich sauce of onions and tomatoes garnished with fresh coriander

Bhunna Shrimps

Shrimps cooked with green peppers, onions, fresh spices and tomatoes

Saag Shrimps

Creamed spinach is added to sizzling shrimps and freshly ground spices, cooked with fenugreek and the fragrant cardamom

Lamb Specialties

Cari d'agneau

Morceaux d'agneau dans une généreuse sauce épaisse et assaisonnée 20.00

Agneau Korma

Morceaux d'agneau cuit dans une sauce crémeuse à base d'amandes, d'épices et d'un soupçon d'ail 24.00

Agneau Dâl

Lentilles et agneau cuits d'abord séparément et ensuite ensemble à petit feu avec du citron frais, de la coriandre et du fenugrec 22.00

Agneau Saag

Purée d'épinards ajoutée à de l'agneau grésillant et des épices fraîchement moulues, cuit avec du fenugrec et de la cardamome parfumée 22.00

Agneau Bhunna

Morceaux d'agneau cuits avec poivrons, oignons, épices fraîches et tomates 22.00

Agneau Vindaloo

Agneau délicatement cuit avec des oignons, du cumin, de la coriandre et des chilis. Du vinaigre est ajouté à ce plat pour y donner une saveur épicée et relevée 22.00

Plats d'agneau

Lamb Curry

Chunks of lamb in a generous, thick, highly-seasoned sauce

Lamb Korma

Lamb cooked in a creamy sauce with almonds, spices, and just a hint of garlic

Dahl Lamb

Lentils and lamb are first cooked separately and then cooked together on slow heat with fresh lemon, coriander and fenugreek

Saag Lamb

Creamed spinach is added to sizzling lamb and freshly ground spices, cooked with fenugreek and the fragrant cardamom

Bhunna Lamb

Chunks of lamb are cooked with green peppers, onions, fresh spices and tomatoes

Lamb Vindaloo

Lamb is delicately cooked with onions, cumin, coriander and chillies. Vinegar is added to give it a spicy tangy taste

Plats de boeuf

Cari de Boeuf

Morceaux de boeuf dans une généreuse sauce épaisse et très relevée

18.00

Boeuf Korma

Boeuf cuit dans une sauce crémeuse à base d'amandes et d'épices avec un soupçon d'ail

22.00

Boeuf Dâl

Lentilles et boeuf cuits d'abord séparément et ensuite ensemble à petit feu avec du citron frais, de la coriandre et du fenugrec

19.00

Boeuf Saag

Purée d'épinards ajoutée à du boeuf grésillant et des épices fraîchement moulues, cuit avec du fenugrec et de la cardamome parfumée

19.00

Boeuf Bhunna

Morceaux de boeuf cuits avec poivrons, oignons, épices fraîches et tomates

19.00

Boeuf Vindaloo

Boeuf mariné cuit dans une pâte épicée de chilis, de gingembre, d'ail et de vinaigre de malte pour une saveur piquante

19.00

Thalis

Les plats de la section tandouri ne peuvent faire partie des Thalis

Thali aux légumes Le Taj *

Un plat végétarien au choix, dâl tarka, raita, pakoras, pain nân, riz, pappadum, kachchumbar, dessert, thé ou café

27.00

Thali Le Taj *

Choix d'un plat de la section de poulet, d'agneau, de boeuf ou de fruits de mer, avec dâl tarka, raita, pakoras, pain nân, riz, pappadum, kachchumbar, dessert, thé ou café

30.00

Beef Specialties

Beef Curry

Chunks of beef in a generous, thick, highly-seasoned sauce

Beef Korma

Beef cooked in a creamy sauce with almonds spices, and just a hint of garlic

Dahl Beef

Lentils and beef are first cooked separately and then cooked together on slow heat with fresh lemon, coriander and fenugreek

Saag Beef

Creamed spinach is added to sizzling beef and freshly ground spices, cooked with fenugreek and the fragrant cardamom

Bhunna Beef

Chunks of beef are cooked with green peppers, onions, fresh spices and tomatoes

Beef Vindaloo

Pre-marinated beef is cooked in a spicy paste of chillies, ginger, garlic and malt vinegar to give it a tangy taste

Thalis

choice does not include dishes from tandoori section

* Taj Vegetable Thali

Choice of one vegetable dish, dahl tarka, raita, pakoras, nan, rice, pappadum, kachchumbar, dessert, tea or coffee

* Taj Thali

Choice of one dish from chicken, lamb, beef or seafood section, dahl tarka, raita, pakoras, rice, nan, pappadum, dessert, tea or coffee

Végétarien

Saag Panir

Savoureux morceaux de fromage cottage maison frais cuits avec des épinards et des épices fraîchement moulues 16.00

Mattar Panir

Plat consistant fait de fromage cottage maison frais cuit avec des oignons, des épices et des pois 16.00

Shahi Panir

Fromage cottage maison cuit dans une sauce piquante d'oignons et de tomates 18.00

Aloo Gobi

Choux-fleurs et pommes de terre sautés avec du curcuma, du cumin, des oignons, du gingembre, de l'ail et des tomates fraîches. Garni avec de la coriandre 15.00

Bhindi Masala

Okas délicatement préparés dans un mélange d'épices 15.00

Channa Masala

Pois chiches fortement assaisonnés d'oignons, d'ail, de coriandre, de garam masala et de poudre de mangue, donnant à ce plat consistant de la campagne du Pendjab une agréable saveur piquante 14.00

Dâl Tarka (lentilles)

Dâl aux herbes accompagné de notre tarka spécial (savoureux sauté-minute de beurre et d'épices) 13.00

Baigan Bhartha

Aubergines rôties cuites avec oignons, tomates et fenugrec et garnies de coriandre fraîche 16.00

Champignons Do-Piazza

Champignons cuits dans une riche sauce d'oignons, de tomates, de coriandre et de garam masala 14.00

Cari de Légumes

Légumes saisonniers cuits dans une sauce à l'oignon, à la tomate et aux épices, garnis de coriandre. 16.00

Dâl Makhni

Plat de lentilles noires cuites à feu doux et sautées avec des oignons et des tomates, pour une touche finale de saveur 15.00

Légumes Korma

Légumes de saison cuites à la perfection avec des épices grillées à sec et un soupçon de crème; plat garni d'amandes 18.00

Vegetarian

Saag Paneer

Flavourful little chunks of fresh homemade cottage cheese cooked with spinach and freshly ground spices

Mattar Paneer

Fresh home made cottage cheese, cooked with onion, spices and garden peas, worked into a hearty dish

Paneer Masala

Home made cottage cheese cooked in a tangy sauce of onions and tomatoes

Aloo Gobi

Cauliflower and potatoes sautéed with turmeric, cumin, onion, ginger, garlic and fresh tomatoes. Garnished with coriander

Bhindi Masala

Okras delicately prepared in a blend of spices

Channa Masala

Chick-peas, sharply seasoned with onions, garlic, coriander, garam masala and mango powder, which gives this hearty dish from rural Punjab a pleasant tang

Dahl Tarka (lentils)

Herbal dahl embellished with our special tarka (savory, freshly sautéed mixture of butter and spices)

Baigan Bhartha

Roasted aubergine is cooked with onions, tomatoes, fenugreek and garnished with fresh coriander

Mushroom Do-Piazza

Mushrooms cooked in a rich gravy of onions and tomatoes, coriander and garam masala

Mix Vegetable Curry

Seasonal vegetables cooked in a gravy of onions, tomatoes and freshly ground spices, garnishes with coriander.

Dahl Makhni

Black lentils slow cooked over low heat and sautéed with onions and tomatoes, to give it the final touch of taste

Vegetable Korma

Seasonal vegetables cooked to perfection with dry roasted spices and a hint of cream and garnished with almonds

Pains

Nân Tandouri
Galette de farine sans levain
triangulaire servie chaude 4.00

Choisissez: menthe, ail ou oignon 5.00

Nân Panir
Pain sans levain garni de
fromage maison 7.00

Nân Keema
Pain sans levain garni de viande
hachée assaisonnée lors de la cuisson 7.00

Nân aux légumes
Nân garni de légumes assaisonnés 6.00

Rôti Tandouri
Galette de blé entier sans levain
servie chaude 4.00

Aloo Paratha
Pain de blé entier garni de pommes de
terre assaisonnées cuit dans le tandour 7.00

Parathas Tandouri
Pain-de blé entier cuit au tandour puis
couvert d'une généreuse quantité de beurre 6.00

Riz

Riz
Savoureux riz basmati cuit à la vapeur 4.00

Riz Pulao
Riz basmati cuit à la vapeur avec des oignons,
des pois verts et du safran 7.00

Biryani
Riz basmati vapeur cuit avec des morceaux de
viande assaisonnés dans un bouillon légèrement
épicé. Choix de boeuf, d'agneau ou de poulet.
Servie avec raita 19.00

Biryani aux légumes
Riz basmati vapeur cuit avec des légumes de
saison et servie avec raita 16.00

Chutneys etc...

Chutney de mangues
Chutney relevé de mangues et d'épices 3.00

Sauce cari 3.00

Marinade de mangues 3.00

Pappadum
Deux galettes de lentilles séchées au soleil;
servies rôties ou frites 3.00

Raita
Yogourt fouetté avec lamelles de
concombre et épices 4.00

Breads

Tandoori Nan
Leavened triangular flat bread of
fine flour served hot

Choice of: mint, garlic or onion

Paneer Nan
Naturally leavened bread filled
with homemade cheese

Keema Nan
Naturally leavened bread filled with
seasoned cooked ground meat

Vegetable Nan
Nan with a seasoned-vegetable filling

Tandoori Roti
Naturally leavened whole-wheat
flat bread served hot

Aloo Paratha
Whole wheat bread filled with seasoned
potatoes and baked in tandour

Tandoori Paratha
Whole-wheat bread baked in the
tandour; generously buttered

Rice

Plain Rice
Steamed naturally flavoursome basmati rice

Pulao Rice
Basmati rice steam cooked with onions,
green peas and saffron

Biryani
Steamed basmati is cooked with seasoned
meat pieces in a broth of mild spices
Choice of: Beef, lamb or chicken
Served with raita

Vegetable Biryani
Steamed basmati rice cooked with
seasonal vegetables. Served with raita

Chutneys etc...

Mango Chutney
A highly seasoned relish of mango, spices...

Curry Sauce

Mango Pickle

Pappadum
Two round sun-dried lentil wafers;
served roasted or fried

Raita
Whipped yogurt with cucumber
slices and spices