

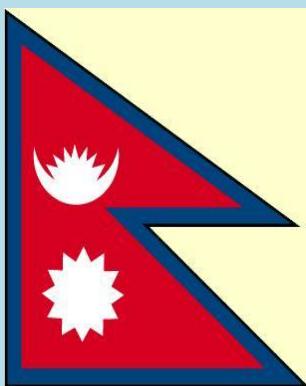
# RESTAURANT BUDDHA

*Gastronomie Népalaise et Indienne*



**OUVERT DU MARDI AU DIMANCHE de 12h00 à **14h30** et de **19h00 à 23h30****

Où se trouve le Népal ?



**Bienvenue dans votre restaurant**

## Apéritifs: (Prix en euros)

Cocktail Buddha (15cl)	6,00		
Cocktail de jus de fruits (15cl)	5,00	<u>Les sodas:</u>	
Martini blanc (4cl)	4,00	Coca cola (33cl)	4,00
Martini Rouge (4cl)	4,00	Coca light/zero (33cl)	4,00
Vodka orange (4cl )	4,50		
Rhum/Gin (4cl )	4,00		
Kir Cassis /Mur/Pêche/Framboise (12cl)	3,50	<u>Les bières:</u>	
Kir Royal (12cl)	6,50	Heineken (25cl)	4,00
Porto (4cl)	4,50	1664 (25cl)	4,00
Coupe de champagne (8cl)	8,00	Kingfisher (33cl)	5,00
Pastis (2cl)	4,00		

## Apéritifs

### Népalais/Indiens :

Lassi Nature /salée/sucré (12cl)	3,50	Jus d'orange	4,00
Lassi Mangue (12cl)	4,00	Jus de pomme	3,50
Lassi Rose (12cl)	4,00	Jus d'ananas	4,00
Lassi Banane (12cl)	4,00	Jus d'abricot	4,50
		Jus de mangue	5,00

## Les boissons :

### L'eau Plate :

Vittel (1L)	5,00
Vittel (50cl)	3,50

### L'eau gazeuse :

San Pellegrino (1L)	6,00
San Pellegrino (50cl)	3,50

# Les Entrées:

## Les Beignets (faits avec de la farine de pois chiche et servis avec de la salade) :

<b>Aaloo Pakoda / FriedPotatoes</b>	5,50
(Beignets de pommes de terre enrobés de farine de pois chiches)	
<b>Baigan Pakoda / FriedEggplant</b>	6,00
(Beignets d'aubergine)	
<b>Pyaj Pakoda / FriedOnions</b>	5,20
(Beignets d'oignon )	
<b>Mixte Pakoda/ Mix of veggiefries + samossa</b>	6,90
(Mélange des trois beignets et un samossa aux légumes)	
<b>Crevettes Pakoda / Fried Shrimps</b>	7,90
(Beignets de crevettes enrobés d'une farine de pois chiches)	
<b>Samossa aux légumes / Veggie Samossa</b>	5,50
(Friands farci aux légumes et des épices aromatisées)	
<b>Samossa à la viande / Meat Samossa</b>	6,50
(Friands farci à la viande hachée et des épices aromatisées)	

## Les Grillades :

<b>Poulet Tikka / Chicken Tikkka</b>	8,50
(Désossé de volaille mariné dans ses épices, citronnés et tendrement et grillés au tandoor)	
<b>Agneau Tikka / Lamb Tikka</b>	9,50
(Dès d'agneau tendrement macérés dans une sauce traditionnelle et doré au tandoor)	
<b>Poulet Tandoori / Chicken Tandoori</b>	8,00
(Cuisse de poulet entière marinée dans la sauce tandoori avec des herbes fraîches et cuit au tandoor)	
<b>Gambas Tandoori / KingsizePrawn Tandoori</b>	18,00
(Gambas marinées et grillées au tandoor avec des herbes fraîches et citronnées)	
<b>Mixte Grill pour 2 personnes / Mixed Grill for 2</b>	24,00
(Hétéroclite de grillades : poulet, agneau, poisson, gambas)	

## Les Soupes :

<b>Dall Soupe / Lentil Soupe</b>	6,50
(Soupe de lentilles avec des herbes fraîches et tomates)	
<b>Mushroom Soupe</b>	7,50
(Crème de champignons avec tomates, oignons, coriandre et des épices aromatisés)	
<b>Rasam / Tomato soupe</b>	5,50
(Une soupe de tomates avec des herbes fraîches et des épices parfumés)	

## Les Accompagnements :

### Les Naan (le pain de différentes variétés, fait maison) :

<b>Naan Nature / Plain Naan</b> (Galette de farine de blé au levain)	2,50
<b>Cheese Naan</b> (Galette de farine de blé au levain et au fromage)	3,50
<b>Garlic Naan</b> (Galette de farine de blé à base d'ail et coriandre fraîche)	3,50
<b>Keema Naan / Meat Naan</b> (Galette de farine de blé avec la viande et ses épices)	4,50
<b>Stuffed Naan / Veggie Naan</b> (Galette de farine de blé, beurrée et fourrée au purée de légumes et ses épices)	4,00
<b>Chapati</b> (Galette de farine complète sans levain)	2,50
<b>Paratha</b> (Galette de farine feuilletée au beurre)	3,50

### Du riz basmati et ses variétés :

<b>Riz Nature / Plain Rice</b> (Riz Basmati avec cardamome et feuilles de laurier)	3,00
<b>Mixte Veg. Pulao / VeggieRice</b> (Riz Basmati aux légumes avec cardamome et feuilles de laurier)	4,80
<b>Kashmiri Pulao / Ricewith raisins and cashew nuts</b> (Riz Basmati et fruits secs avec cardamome et feuilles de laurier)	4,90
<b>Mattar Riz Pulao / Friedricewith green peas</b> (Riz sauté avec du beurre et des petits pois tendres aux herbes fraîches)	4,50

# Les Plats Principaux :

## Poulet (suppléments : aubergines ou lentilles ou pommes de terre ou encore épinards) :

(Comptez 4€ par supplément choisi)

<b>Poulet Curry / Chicken Curry</b>	11,50
(Désossé de volaille préparé dans une sauce parfumée au masala avec herbes fraîches)	
<b>Poulet Tikka Masala</b>	14,00
(Désossé de volaille grillé au tandoor avec poivrons, tomates, gingembre et parsemé de coriandre fraîche)	
<b>Poulet Shahi Korma</b>	14,00
(Désossé de volaille cuit à la sauce crème avec amandes et noix de cajous, très doux)	
<b>Poulet Makhni /Butter Chicken</b>	14,80
(Désossé de volaille grillé au four puis préparé dans sa sauce avec tomates, beurre, coriandre et ses épices doux)	

## Agneau(suppléments : aubergines ou lentilles ou pommes de terre ou encore épinards) :

(Comptez 4€ par supplément choisi)

<b>Agneau Curry / Lamb Curry</b>	14,50
(Dès d'agneau préparés dans une sauce parfumée au masala avec des herbes fraîches)	
<b>Agneau Tikka Masala</b>	15,90
(Morceaux d'agneau grillés au tandoor avec poivrons, tomates, gingembre et parsemé de coriandre fraîche)	
<b>Agneau Shahi Korma</b>	16,80
(Morceaux d'agneau cuit à la sauce crème avec amandes et noix de cajous, très doux)	

## Saumon et Crevettes/Gambas (en supp. :aubergines ou lentilles ou p.d.terre ou encore épinards) :

(Comptez 4€ par supplément choisi)

<b>Crevettes Curry / Shrimp Curry</b>	16,00
(Crevettes décortiqués préparés dans une sauce parfumée au masala avec l'herbe fraîche)	
<b>Crevettes Buddha</b>	17,90
(Crevettes préparées selon le façon népalaise, spécialité du chef)	
<b>Gambas Curry / KingsizePrawn Curry</b>	19,50
(Gambas décortiqués préparés dans une sauce parfumée au masala avec l'herbe fraîche)	
<b>Gambas Korma</b>	20,90
(Gambas décortiqués cuits à la sauce crème avec amandes et noix de cajous, très doux)	
<b>Gambas Tikka Masala</b>	23,90
(Gambas grillés au tandoor cuits avec oignons, tomates, poivrons, l'herbe fraîche et ses aromates)	

## Plats Végétariens :

<b>BaiganBharta</b>	12,00
(Aubergine fondu aux aromates, spécialité de la maison, saupoudré d'herbes)	
<b>PalakPaneer</b>	12,50
(Fromage maison préparé avec épinards et des épices verts)	
<b>Chanaa Masala</b>	12,00
(Pois chiches dans la sauce épaisse avec tomates, oignons, poivrons et parsemé d'herbes fraîches)	
<b>Daal Makhni</b>	12,50
(Lentilles mixte avec ses épices, tomate, oignon, cumin et l'herbe fraîche)	
<b>Légumes mixte</b>	12,00
(Variété de légumes avec tomates, coriandre, et ses aromates et sa sauce curcuma)	

# Les Biryani :

## Information :

Le biryani (aussi appelé *biriani*, *beriani*) est un plat à base de riz (en général, du riz basmati) préparé avec des épices, de la viande, du poisson, des œufs ou des légumes. Les épices et les condiments utilisés dans le biryani sont sans limite.

Le nom est dérivé du mot Persan *beryā* qui signifie frit ou grillé.

On a cru que Biryani a été inventé dans la cuisine d'Empereurs Mughal, par les voyageurs musulmans et les marchands en quinzième siècle.

C'est très populaire dans le sous-continent indien et est un élément clé de la cuisine sud-asiatique.

Les variantes locales de ce plat ne sont pas seulement populaires en Asie du Sud mais également au Moyen-Orient.

<b>Biryani Poulet</b>	<b>15,00</b>
(Subtil de riz basmati safrané avec dès de poulet et sa sauce, raisin, noix de cajous cardamome et des aromates)	
<b>Biryani Agneau</b>	<b>16,80</b>
(Subtil de riz basmati safrané avec dès d'agneau et sa sauce, raisin, noix de cajous cardamome et des aromates)	
<b>Biryani Crevettes</b>	<b>17,60</b>
(Subtil de riz basmati safrané avec crevettes décortiquées et sa sauce, raisin, noix de cajous cardamome et des aromates)	
<b>Biryani Légumes</b>	<b>13,60</b>
(Subtil de riz basmati safrané avec des légumes et sa sauce, raisin, noix de cajous cardamome et des aromates)	
<b>Biryani Buddha</b>	<b>18,50</b>
(Biryani mélange de poulet, agneau, crevettes et légumes, spécialité du chef)	

(Les biryanis sont servis avec une salade de crudités au yaourt (Raïta))

# Spécialités Népalaises :

## Les Entrées :

<b>Aaloo Chup / Mashedpotatoes</b> (Ecrasé de pommes de terre)	5,60
<b>Bara / Fried black lentils</b> (Galettes des lentilles noires aux épices népalaises et sa sauce très parfumée)	7,30
<b>Anda Bara / Same as above but with extra eggs</b> (Galettes de lentilles noires aux œufs et sa sauce délicieuse)	8,90
<b>PaneerChilli / MeltedCheeseFriedwithPeppers</b> (Fondue de fromage préparé avec des poivrons et sauté à la poêle dans une sauce curry )	9,90
<b>Chayu ko Soup</b> (Une soupe de champignons découpés en morceaux avec ses épices aromatisés)	6,90

## Les Plats :

<b>Les MOMO: (viande ou végétarien)</b> (Le momo est un ravioli cuit à la vapeur aux farcies de légumes ou viande hachée avec sa sauce)	13,50
<b>Daal Palungo</b> (Lentilles avec des épinards hachées et ses épices avec tomates, oignons et coriandre)	12,50
<b>Chyaau Masala</b> (Champignons dans de la sauce avec tomates, oignons, poivrons, herbes fraîches et des épices Népalaises)	14,20
<b>Kukhura Ko Mashu</b> (La viande de poulet préparée avec ses assortiments à la façon du Népal)	14,80
<b>Khasi Ko Mashu</b> (La viande d'agneau cuit avec ses épices à la façon du Népal)	16,80
<b>KoftaKabab Masala</b> (Des boulettes de viande avec leur épices, tomates, poivrons, oignons et coriandre fraîche)	14,90
<b>VegetableKofta</b> (Des boulettes de légumes dans une sauce avec des épices népalaises et leurs aromates)	13,60
<b>Chicken Chilli</b> (Désossé de poulet grillé sauté avec oignons, tomates, ail, épices et herbes fraîches)	16,30
<b>Agneau Chilli</b> (Morceaux d'agneau grillés préparés avec oignons verts, gingembre et ses épices)	17,50

## Nos Formules Népalaises :

<b>Daal BhaatTarkari</b> (Une assiette complète de légumes, épinards, lentilles, chutney et du riz avec un yaourt de crudités)	17,90
<b>Daal BhaatMashu</b> (Une assiette complète avec viande au choix (poulet/agneau), épinards, lentilles, chutney et du riz avec un yaourt de crudités)	19,90

## **Nouilles Népalaises :**

<b>Légumes Chow - min</b>	<b>12,90</b>
(Nouilles sautées avec des légumes, tomates, poivrons, herbes fraîches et leurs épices avec leur sauce)	
<b>Poulet Chow - min</b>	<b>14,90</b>
(Nouilles sautées avec dès de volaille, tomates, poivrons, herbes fraîches et leurs épices avec leur sauce)	
<b>Agneau Chow - min</b>	<b>16,50</b>
(Nouilles sautées avec dès d'agneau, tomates, poivrons, herbes fraîches et leurs épices avec leur sauce)	
<b>Crevettes Chow - min</b>	<b>17,50</b>
(Nouilles sautées avec crevettes décortiquées, tomates, herbes fraîches et leurs épices avec leur sauce)	
<b>Buddha Chow - min</b>	<b>19,90</b>
(Nouilles sautées avec poulet, agneau, crevettes, légumes, tomates, poivrons, herbes fraîches et leurs épices avec leur sauce)	

## **Les Desserts :**

### **Coté Indiens/Népalais :**

<b>GulaabJamun</b>	<b>4,60</b>
(Gourmandise boulettes de gâteaux dans un sirop de miel, eau de rose avec cardamome et cinnamome)	
<b>Halwa</b>	<b>4,00</b>
(Une confiserie faite à base de semoule, lait, beurre, miel et des fruits secs)	
<b>Dahi Lal Mohan</b>	<b>5,50</b>
(Boulettes de gâteaux avec yaourt aromatisé)	
<b>Kulfi Pistache</b>	<b>4,90</b>
(Une Glace riche et dense de pistache avec du lait et fait maison à la façon traditionnelle)	
<b>Kulfi Mango</b>	<b>4,90</b>
(Une crème glacée indienne à la base de lait et de mangue, riche et délicieuse fait maison)	

# Nos formules :

## Thali Express @ 13,90euros(*Uniquement le midi et pendant la semaine*) *(Entrée + Plat + Dessert)*

Thali est une grande assiette complet avec entrée, plat,dessert et très traditionnellement fait pour réveiller vos papilles)

Il existe en deux classes :

1. **Thali Végétarien** : Une assiette complète, servi avec deux cuissons de légumes, une salade, du riz et du pain nature (Le Nan).
2. **Thali Non-Végétarien** : Une assiette complète, servi avec poulet tikka ou poulet tandoori, une salade, du riz et du pain nature (Le Nan).

**Dessert :** GulaabJamun ou Halwa (voir description à la page précédente)

## Menu Végétarien J.M. @ 18euros(*Midi et Soir*) *(Entrée + Plat + Dessert)*

**Entrée :** **Mixte Pakoda** (Mélange de trois beignets aux légumes et un samossa aussi aux légumes)

**Plat :** **Chanaa Masala**(Pois chiches dans la sauce épaisse avec tomates, oignons, poivrons parsemé d'herbes fraîches et servi avec du riz basmati)

OU

**BaiganBharta**(Aubergine fondue aux aromates, spécialité de la maison, saupoudré d'herbes fraîches et servi avec du riz basmati )

**Dessert :** GulaabJamunou Halwa(voir description à la page précédente)

## Menu Curieux @ 19,50 euros(*Midi et Soir*) *(Entrée + Plat + Dessert)*

**Entrée :** **Aaloo Pakoda** (beignets de pommes de terre)

OU

**Samossa aux Légumes** (friands farcis aux légumes et épices)

**Plat :** **Poulet Mughlai** ou **Poulet Tikka Masala** ou **Kukura ko Masu** ou **Légumes Mixte**  
(servi avec du riz basmati et un nan nature)

**Dessert :** **Halwaou GulaabJamun** (voir description à la page précédente)

## Menu Exotique @ 28,90euros(Midi et Soir)

(Entrée + Plat + Dessert)

**Entrée :** Poulet Tikka(Morceaux de poulet grillés au tandoor)

ou

**Poulet Tandoori**(Cuisse de poulet entier grillé avec des épices et de l'herbe fraîche)

ou

**Mixte Pakoda** (Mélange de trois beignets aux légumes et un samossa aussi aux légumes)

**Plat :** Poulet Tikka Masala ou Agneau Tikka Massala ou Khasi ko Masuou Chyau Massala  
(servi avec du riz basmati et un nan au fromage)

**Dessert :** Kulfi Pistache ou Kulfi Mangue(voir description à la page précédente)

## Menu Buddha @ 55,90euros(Pour 2 personnes, Midi et Soir)

(Entrée + Plat + Dessert)

**Entrée :** Gambas Mixte Grill(Hétéroclite de la viande grillés poulet, agneau, gambas)

**Plat :** Plat à la carte et au choix(sauf les gambas et formules népalaises)  
(servi avec du riz basmati et un nan au fromage)

**Dessert :** Kulfi Pistache(Une glace fait maison à la pistache)

ou

Gulaab Jamun(boulettes de gâteaux dans un sirop de miel)

## Menu Enfant @ 10,90euros( Midi et Soir pour les -12ans)

(Entrée + Plat + Dessert)

**Entrée :** Beignets de légumes (servi avec du pain au fromage (Le CheeseNan))

**Plat :** Poulet ou Agneau ou Légumes Korma  
(servi avec du riz basmati )

**Dessert :** Kulfi Mangue / Kulfi Pistache

## Digestifs :

### Digestifs universels :

Whisky coca(4cl)	8,00
Whisky Chivas (4cl)	6,00
J&B whisky (4cl)	4,50
Calvados(4cl)	5,00
Cognac(4cl)	5,50
vodka(4cl)	4,50
Eau de mirabelle poire (4cl)	5,50
Cointreau (4cl)	6,00
Marie Brizard(4cl)	5,00
Jet 27 (4cl)	4,50
Ricard Pastis (2cl)	4,00

### Digestif indien :

La Mangue (4cl)	6,00
La rose (4cl)	6,00
Le gingembre (4cl)	6,00
Le Paan (4cl)	6,00

### Thé /Café :

Café expresso	3,00
Café décaféine	3,00
Café noisettes	3,00
Café à la crème	4,00
Thé à la menthe	4,50
Thé au cardamome	4,50
Thé au lait (Chaï )	5,50



"Ainsi, les six syllabes Om Mani Padme Hum, signifient qu'en fonction de la pratique d'un chemin qui est une union indivisible de la méthode et de la sagesse, vous pouvez transformer votre corps impur, de la parole et de l'esprit dans le pur corps exalté, la parole, et l'esprit d'un bouddha .

MERCI POUR VOTRE VISITE ET A BIENTÔT  
Dhanyawaad ra PheriBhetaunlaa !!!!!

# Carte des vins : (Prix en euros)

<b><u>Vins Rouge (AOP) : Appellation d'Origine Protégée</u></b>	<b>75 cl</b>	<b>37,5 cl</b>	
Saumur Champigny (Domaine des meribelles)	23,00	14,00	
Château bousquet (Côte de bourg)	20,00	12,00	
Château Malbec (Bordeaux)	20,00	12,00	
Chinon (Raffault)	22,00	14,00	
Brouilly (Château domaine de chatelan)	24,00	15,00	
Haut-Médoc (Château d'arcins)	30,00	18,00	
Saint Emilion (La Croix Montlabert)	35,00	-----	
Cabardes (Château ventenac)	25,00	-----	
Côte du Rhône (Les Pierres)	22,00	14,00	
<b><u>Vins Rosé (AOP) : Appellation d'Origine Protégée</u></b>	<b>75 cl</b>	<b>37,5 cl</b>	
Côte de Provence (Château Roubine Cru Classé)	24,00	16,00	
Tavel (Château Manissy)	23,00	14,00	
Sancerre Rosé (Les Rochettes)	26,00	16,00	
<b><u>Vins Blanc (AOP) : Appellation d'Origine Protégée</u></b>	<b>75 cl</b>	<b>37,5 cl</b>	
Sancerre Blanc	26,00	16,00	
Reisling	19,00		
Muscadet (clos des Orfeuilles)	22,00		
<b><u>Vin indien :</u></b>	<b>75cl</b>		
Chiraz Rouge	25,00		
Chiraz Rosé	25,00		
Chiraz Blanc	25,00		
<b><u>Vins au Pichet (IGP) : Indication Géographique Protégée</u></b>	<b>75 cl</b>	<b>50 cl</b>	<b>25cl</b>
Rouge (TERRANE)	15,00	8,90	5,50
Rosé (TERRANE)	15,00	8,90	5,50
Blanc (TERRANE)	15,00	8,90	5,50
<b><u>Champagne brut :</u></b>	<b>75cl</b>		
Claude Lafon	55,00		
Duménil	45,00		

# MENU SPECIAL DE FIN D'ANNEE 2014 !

## Menu Zimbabwe @ 30,00 euros

(Entrée + Plat + Dessert)

**Entrée :**      **Saumon Tikka** (Morceaux de saumon grillés au tandoor)  
                        ou

**Chayu ko soupe** (Soupe de champignons à la façon du népal)  
ou

**Mixte Pakoda** (Mélange de trois beignets de légumes et un samossa aux légumes)

**Plat :** (servi avec du riz basmati et un nan au fromage)

**Saumon Tikka Masala**

ou **Poulet Tikka Massala**

ou **Khasi ko Masu**

ou **Kukura ko Masu**

ou **Kofta Kebab Massala**

ou **Saumon Curry**

**Dessert :**      **NAN AU NUTELLA !** (et oui, vous ne rêvez pas !)

**Joyeuses fêtes de fin d'année à tous ;)**

Pourquoi avons-nous choisi de baptiser notre menu « Zimbabwe » ?

Car la traduction de Zimbabwe = Maison du bonheur

Nous sommes parti de là pour créer ce « menu du bonheur » en l'occasion de ce dernier jour de l'année ;)



## MENU SPECIAL POUR LES AMOUREUX !

### Menu Krishna @ 70,00 euros

(Coupe de champagne + Entrée + Plat + Dessert)

Pour commencer 2 COUPES DE CHAMPAGNE ! (ou kir au choix)

#### Entrée :

**Mixte Grill**(mélange de poulet, agneau, gambas grillés et servis sur une plancha)

Ou

**Mixte Pakoda**(mélange de trois beignets de légumes + 2 samossas)

(Pour 10€ supplémentaire offrez-vous 1 bouteille de rouge (La Mesange Bleue) )

#### Plat :

♥ **Saumon Tikka Massala**(Morceaux de saumon grillés au tandoor puis préparés dans la sauce massala)

♥ Ou

♥ **Poulet Tikka Massala**(Un plat classique de la cuisine indienne, préparé de la même façon que le saumon)

♥ Ou

♥ **Kukura ko masu**(Viande de poulet préparé à la façon du Népal)

♥ Ou

♥ **Khasi ko masu**(Viande d'agneau préparé à la façon du Népal)

♥ Ou

♥ **Baiganbartha**(une fondue d'aubergines avec ses aromates, spécialité de la maison)

#### Dessert :

### UN NAN AU NUTELLA



**INFORMATION :** Il est écrit quelque part dans nos vieux manuels de biologie que nous retrouvons de la vitamine D dans le chocolat. Il est aussi mentionné que la vitamine D est un neurotransmetteur qui active des récepteurs dopaminergiques postsynaptiques qui jouent le rôle de modulateur psychique (motrice aussi).. Bref n'allons pas trop loin, tout ça pour dire que la vitamine D est connue pour rendre heureux mais aussi amoureux !