

# Palais du Raja

## Spécialité indienne



113, rue Colbert - 37000 Tours

02 47 64 81 55

Plats à emporter

## Entrées à la carte

### Végétariennes (vegetarian) :

<b>Soupe de lentilles avec diverses épices</b>	4.50 €
<b>Raita</b> Concombre, tomate, yaourt aux épices	4.00 €
<b>Aloo Raita</b> Concombre, tomate, yaourt aux épices, beignets de pomme de terre	5.00 €
<b>Oignons bhaja</b> Beignets d'oignons à la farine de pois chiche	4.00 €
<b>Pakora</b> Beignets d'aubergines	4.00 €
<b>Mix Pakora</b> Assortiment de beignets : beignets d'aubergines, pommes de terre et oignons	5.00 €
<b>Samosa</b> Beignets de pommes de terre écrasées avec des petits pois	4.50 €

### Viandes & poissons (meats & fishs) :

<b>Poulet Tikka</b> Poulet désossé mariné cuit dans le tandoor	7.00 €
<b>Poulet Tandoori</b> Poulet cuit à la broche au charbon de bois	6.00 €
<b>Agneau Tikka</b> Gigot d'agneau légèrement mariné cuit en brochette au charbon de bois	7.50 €
<b>Seekh Kebab</b> Gigot d'agneau haché avec oignons, menthe, coriandre et une pincée d'herbes, cuit au charbon de bois	6.50 €
<b>Poisson Tikka</b> Filet de poisson mariné cuit au charbon de bois	7.00 €
<b>Mixte Grill</b> Panaché de viandes en brochette : Gigot d'agneau, viande hachée, morceaux de poulet et gambas	13.50 €
<b>Gambas Tandoori</b> Spécialité très fine : gambas très longuement macérées dans un bouquet d'épices et d'aromates, cuites au Tandoor	15.00 €

## Plats à la carte

(préciser le niveau d'épices, coriandre)

### Agneau (Lamb) :

<b>Agneau Tikka massala</b>	11.90 €
Curry d'agneau grillé avec tomates, oignons, gingembre, sauce aux poivrons	
<b>Agneau curry</b>	10.50 €
Curry d'agneau traditionnel	
<b>Agneau Chelly</b>	11.00 €
Curry d'agneau avec piment vert, gingembre, tomate, coriandre (pimenté)	
<b>Agneau Sagwala</b>	11.25 €
Gigot d'agneau avec des épinards hachés	
<b>Agneau Shai Korma</b>	11.50 €
Gigot d'agneau avec des noix de cajou, amandes, raisins secs et crème fraîche	
<b>Agneau Vindaloo</b>	11.00 €
Curry d'agneau épicé à la sauce vindaloo avec pommes de terre (plat épicé)	

### Poulet (chicken) :

<b>Poulet curry</b>	8.50 €
Curry de poulet traditionnel ; spécialité de Penjabi	
<b>Poulet Vindaloo</b>	10.50 €
Curry de poulet épicé à la sauce Vindaloo avec pommes de terre (plat épicé)	
<b>Poulet Shai Korma</b>	10.90 €
Poulet désossé cuit avec des noix de cajou, amandes, raisins secs et crème fraîche	
<b>Butter chicken</b>	11.00 €
Poulet grillé au Tandoor avec sauce tomate et crème fraîche, puis cuisiné spécialement par le chef	
<b>Chicken chelly</b>	10.50 €
Poulet au curry avec piment vert, coriandre, gingembre et tomate (plat épicé)	
<b>Poulet Tikka massala</b>	11.00 €
Poulet grillé avec tomates, oignons, gingembre et sauce aux poivrons	

## Pains Maison

### Farine blanche (pâte levée)

<b>Nan nature</b>	2.20 €
<b>Nan au fromage</b>	3.50 €
<b>Keeman nan farci de viande hachée</b>	4.70 €
<b>Garlik nan pain à l'ail</b>	3.80 €
<b>Garlik nan fromage</b>	4.80 €
<b>Nan kandhari pâte à pain aux fruits secs</b>	4.90 €

### Blé complet

<b>Chapati nature</b>	2.50 €
<b>Parata (pain au beurre)</b>	3.25 €
<b>Stafi parata (pain farci aux légumes)</b>	4.00 €

## Plats à la carte (préciser le niveau d'épices, coriandre)

### Poisson (fish) :

<b>Poisson curry</b>	<b>10.00 €</b>
<i>Curry de poisson avec coriandre</i>	
<b>Poisson massala</b>	<b>10.90 €</b>
<i>Poisson avec tomates, oignons, gingembre et sauce aux poivrons</i>	

### Gambas (King prawns) :

<b>Gambas massala</b>	<b>16.50 €</b>
<i>Gambas grillées au four Tandoor, marinées dans une sauce avec des épices, parfumées au curry</i>	

### Spécialités Biryani (plat à base de multiples épices cuites dans le riz basmati)

<b>Biryani agneau</b> Agneau désossé mijoté au riz basmati, tomates, noix de cajou, raisins secs	<b>14.00 €</b>
<b>Biryani poulet</b> Poulet désossé mijoté au riz basmati, tomates, noix de cajou, raisins secs	<b>12.50 €</b>
<b>Biryani crevettes</b> Crevettes décortiquées mijotées au riz basmati, tomates, noix de cajou, raisins secs	<b>13.50 €</b>
<b>Mix Biryani</b> Agneau, poulet et crevettes mijotés au riz basmati, petits pois, tomates, noix de cajou, raisins secs	<b>15.00 €</b>
<b>Biryani légumes</b> Petits pois, pommes de terre, carottes mijotées au riz, noix de cajou, raisins secs	<b>10.50 €</b>

### Légumes (vegetables)

<b>Aloo gobhi</b> Choux-fleur, pommes de terre aux épices	<b>8.00 €</b>
<b>Aloo chana</b> Pommes de terre, pois chiches aux épices et coriandre	<b>8.00 €</b>
<b>Aloo palak</b> Épinards hachés avec pommes de terre	<b>8.00 €</b>
<b>Palak paneer</b> Épinards hachés, tomates, fromage, crème fraiche (épicés à la demande)	<b>9.50 €</b>
<b>Dal makhani</b> Curry aux lentilles et épices	<b>9.50 €</b>
<b>Légumes Korma</b> Légumes variés avec noix de cajou, raisins secs, crème fraiche	<b>9.00 €</b>
<b>Légumes curry</b>	<b>8.00 €</b>
<b>Baigan bartha</b> Curry d'aubergines, crème fraiche et tomate	<b>9.00 €</b>
<b>Mattar panner</b> Petits pois, fromage maison, crème fraiche	<b>9.50 €</b>

### Accompagnements

<b>Riz nature</b>	<b>3.50 €</b>
<b>Peas pullao</b> Riz basmati au cumin et aux petits pois	<b>4.50 €</b>
<b>Kan dahri pulaw</b> Riz basmati, noix de cajou, raisins secs, amandes et fruits confits	<b>5.00 €</b>
<b>Riz aux légumes</b> Riz mijoté aux légumes variés	<b>6.50 €</b>

### Desserts

<b>Halwa Maison</b> Gâteau de semoule avec fruits secs et cardamone	<b>4.00 €</b>
<b>Gajar Halwa</b> Gâteau de carottes	<b>4.50 €</b>
<b>Gulabjamun</b> Gâteau de pâte d'amande avec safran	<b>4.50 €</b>
<b>Sorbets et glaces</b> Citron vert - Noix de coco - Fruit de la passion - Fraise - Café - Vanille - Chocolat - Pistache - Mangue	<b>4.00 €</b>
<b>Indian Ice cream</b> Glace Maison, lait, noix de cajou, pistache, amandes et cardamone	<b>5.50 €</b>
<b>Coupe Raja</b> Coulis de mangue avec glace coco, pistache et sirop de rose	<b>5.50 €</b>
<b>Salade de fruits</b>	<b>4.50 €</b>



## Plat du jour à 9.50 €

Plats : Plat du chef

## Menu Express à 11.50 €

(Uniquement le midi en semaine)

Entrées : Mix Pakora ou Raita

Plats : Poulet au curry ou légumes mixtes curry

(Plats accompagnés de riz basmati)

Dessert: Patisserie maison

## Menu à 19.50 €

Entrée au choix :

### Pakora

Beignets d'aubergines à la farine de pois chiche avec diverses épices

### Samosa

Beignets de pommes de terre écrasées et petits pois avec diverses épices

### Seekh kebab

Viande hachée en brochettes avec oignons, menthe, coriandre, pincée d'herbes, épices, cuite dans le Tandoor

### Raita

Yaourt aux légumes et épices

### Plat au choix :

#### Poulet Tikka massala

Curry de poulet avec tomates et oignons

#### Poulet Shai Korma

Poulet désossé cuit avec pistaches, amandes, noix de cajou et crème fraîche

#### Agneau chelly

Curry d'agneau pimenté, gingembre, piment vert, tomates

#### Agneau curry

#### Légumes curry

#### Crevettes curry

Curry de crevettes décortiquées

(plats accompagnés de riz basmati au cumin)

### Dessert :

Halwa Maison, Sorbet, Glace ou Salade de fruits

## Menu à 16.50 €

(Sauf vendredi, samedi soir & jours fériés)

Entrée au choix :

**Pakora** Beignets d'aubergines à la farine de pois chiche avec diverses épices

**Poulet Tandoori** Poulet cuit à la broche au charbon de bois

**Raita** Yaourt aux légumes et épices

**Oignons Bhaja** Beignets d'oignons à la farine de pois chiche

Plat au choix :

**Keema muter** Gigot d'agneau haché avec petits pois

**Poulet Vindaloo** Curry de poulet épicé à la sauce Vindaloo avec pomme de terre

**Poulet curry** Curry de poulet traditionnel : spécialité du Penjabi

**Légumes au curry** Légumes variés au curry

(plats accompagnés de riz basmati au cumin)

Halwa Maison ou sorbet glace

## Menu à 25 €

Entrée au choix :

(avec nan fromage)

### Poisson Tikka

Filet de poisson mariné cuit au charbon de bois

### Seekh kebab

Gigot d'agneau haché avec oignons, menthe, coriandre, pincée d'herbes, cuite au charbon de bois

### Samosa

Chausson aux légumes, pomme de terre; petits pois et oignons (peu épice)

### Mix Pakora

Beignets d'aubergines, pommes de terre, oignons

### Poulet Tandoori

Poulet cuit au tandoori

### Plat au choix :

(Plats accompagnés de riz basmati)

#### ou Poulet Tikka massala

Poulet désossé, mariné et grillé au Tandoor, puis préparé avec de la sauce aux poivrons

#### ou Poulet curry

Poulet légèrement épice

#### ou Agneau Shai Korma

Gigot d'agneau avec des noix de cajou, amandes, raisins secs et crème fraîche

#### ou Crevettes Shai Korma

Crevettes avec des noix de cajou, amandes et crème fraîche

#### ou Poisson massala

Curry de poisson avec tomates, oignons et poivrons

Dessert au choix à la carte