

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

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

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

## Plats à la carte

(préciser le niveau d'épices, coriandre)

### Agneau (Lamb) :

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

### Poulet (chicken) :

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

## Pains Maison

### Farine blanche (pâte levée)

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

### Blé complet

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

## Plats à la carte

(préciser le niveau d'épices, coriandre)

### Poisson (fish) :

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

### Gambas (King prawns) :

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

### Crevettes (Shrimp) :

<b>Crevettes Shai Korma</b> <i>Crevettes avec noix de cajou, amandes et crème fraîche</i>	<b>10.90 €</b>
<b>Crevettes Vindaloo</b> <i>Curry de crevettes épicé à la sauce Vindaloo avec pommes de terre (plat épicé)</i>	<b>10.50 €</b>
<b>Crevettes curry</b> <i>Curry de crevettes décortiquées</i>	<b>9.90 €</b>

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

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

### Légumes (vegetables)

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

## Accompagnements

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

## Desserts

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

**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 épicé

**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