

namaste

RESTAURANT INDIEN

FORMULE À VOLONTÉ

FORMULE NAMASTE

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

MIDI

Lundi au Vendredi - 15,90€

Week-ends et jours fériés - 17,90€

SOIR

Lundi au Jeudi et Dimanche - 18,90€

Vendredi, Samedi et jours fériés - 19,90€

FORMULE RAJA RANI

ENTRÉE + PLAT / PLAT + DESSERT

MIDI

Lundi au Vendredi - 14,90€

Week-ends et jours fériés - 16,90€

SOIR

Lundi au Jeudi et Dimanche - 16,90€

Vendredi, Samedi et jours fériés - 18,90€

MENU ENFANT 7,90 euros

Poulet Tandoori / Poulet tikka

Baji fromage / Nuggets au poulet

Poulet Shai Korma

Daal Makhani (Curry de lentilles)

Riz basmati nature / Riz Safran / Frites

Glace aux choix

Nos plats sont préparés sur commande, donc de bien vouloir patiente 20 minutes minimum svp. Ils sont garantis «FAIT MAISON» nous vous remercions.

ਚਾਰਟ ਵੇਡ ਚੀਝ

ROUGES

37.5cl

75cl

Bourgogne aoc Pinat Noir, Frédéric Magnien	15,00€	25,00€
Bordeaux aoc Réserve James Deschartrons	15,00€	25,00€
Espagne, Rioja doc Rivarey, Tempranillo	-	25,00€
Inde, Shiraz Sula Vineyards	13,00€	22,00€
Afrique du Sud Vinologist, Syrah	-	18,00€

BLANCE

Sancerre aoc Les Broux	15,00€	22,00€
Alsace aoc Gewurztraminer, Hans Schaeffer	12,00€	18,00€
Muscadet aoc La Hulette	13,50€	18,00€

ROSES

Côtes de Provence aoc Celliers de Ramatuee	—	25,00€
Tavel aoc Prieuré de Montézargues Bio	12,00€	22,00€
Rosé d'Anjou aoc Vignerons des Terroirs de la Noëlle	10,00€	15,00€
Inde, Sula Zinfandel		22,00€

VIN AU VERRE

15cl

Sula shiraz	rouge	5,00€
Sula Zinfandel	rosé	5,00€
Sula Sauvignon	blanc	5,00€

CHAMPAGNE AOC

37.5cl

75cl

Nicolas Feuillatte Brut Réserve Exclusive	25,00€	45,00€
---	--------	--------



ભોજન શરૂ કરો અને શરૂ કરો

COCKTAILS AVEC ALCOOL

KAMASUTRA (Gin, créme cassis, sirop de pastèque et limonade)	6,50€
INDIAN MOJITO (rhum, citron vert, feuille de menthe, sirop de sucre et sirop gingembre)	6,50€
MARGARITA (tequila, triple sec et jus de citron)	6,00€
MELANCIA (tequila, sirop de pastèque, jus de citron et triple sec)	6.50€
OCEAN INDIEN Vodkas, curaçao bleu et jus de citron)	6.50€
ETE INDIEN (tequila, jus d'orange et sirop de grenadine)	6.50€
PONDY BEACH (rhum, jus de citron et coca)	6.00€
INDIAN DREAMS (Martini rouge, campari et limonade)	6.00€



COCKTAILS SANS ALCOOL

LA METISSE (Virjin mojito sirop au choix pastèque, fraise, passion et gingembre)	5.50€
PONDICHERRY PUNCH (Citron vert, sirop de passion et grenadine, jus d'ananas)	5.50€
BOMBAY PUNCH (Orange frais, sirop de passion et pastèque, jus d'orange)	6.00€
GOA SUNSET (Coulis de coco, banane et mangue avec sirop de fraise et jus d'orange)	6.00€



SMOOTHIE (Fruits frais (salon les saisons) avec sirop de sucre)

KIWI ET ORANGE	6.00€
POMME ROUGE, ORANGE ET FRAISE	6.00€
PASTEQUE ET FRAISE	6.00€
LES RAISAIN MIX	6.00€
POMME VERT, KIWI ET ORANGE	6.00€

LASSIS (boissons traditionnelles) (yaourt, lait et sucre)

DEUX PARFUMS AU CHOIX MAXIMUM 33CL / 4.00€

Mangue, fraise, coco, banane, rose, passion, ananas, menthe, pomme vert, salé ou sucré

SOFTS 33cl / 2.90€

Coca cola, coca light, coca zéro, Sprite, Fanta orange, Orangina, oasis, Perrier, Schweppes agrume, Ice tea

JUS PAMPRYL (à bas de jus concentré) 25cl / 3.00€

Mangue, fraise, orange, pomme, ananas

APÉRITIF

ABSOLUT VODKA (5cl)	7.00€
TANQUERAY GIN (5cl)	7.00€
JACK DANIEL (5cl)	7.00€
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL (5cl)	7.00€
CHIVAS REGAL (5cl)	7.00€
RICARD (5cl)	7.00€
MARTINI ROSSO/BLANCO (5cl)	7.00€
HAVANA CLUB RHUM BLANC (5cl)	7.00€
TEQUILLA (5cl)	7.00€
KIR (CASSIS/MURE) (5cl)	7.00€

BIÈRE

KINGFISHER (33cl / INDIEN)	4.00€
COBRA (33cl/INDIEN)	4.00€
HEINEKEN (33cl)	3.50€
CORONA (33cl)	3.50€
Bière pression 1664 (25cl)	2.90€
1664 (50cl)	4.90€
MONACO (25cl) (sirop de grenadine et limonade)	3.50€
MONACO (50cl) (sirop de grenadine et limonade)	5.50€

EAUX MINERALES

SAN PELLEGRINO (50cl)	2.00€
VITTEL/EVIAN (50cl)	2.00€
SAN PELLEGRINO (1L)	3.50€
VITTEL/EVIAN (1L)	3.50€

BOISSON CHAUDES

CAFE EXPRESSO / CAFE DECAFINE	1.50€
CAFE NOISETTE	1.80€
CAFE CREME	2.20€
THE INFUUSION MENTH	2.20€
THE CITRON AVEC OU SANS MIEL	2.50€
THE INDIEN AUX 4 EPICES AVEC OU SANS LAIT (Gingembre, cardamome, cannelle, clou de girofle)	2.90€

DIGESTIFS

REMY MARTIN (2cl)	6.90€
GET27 (2cl)	5.90€
SPECIALE INDIEN (2cl)	5.90€

entrées

- SAMOSSA AU POULET**
(Beignet composé d'une farce faite de légumes et de poulet, enrobé d'une fine pâte de blé)
- SAMOSSA AUX LÉGUMES**
(Beignet composé d'une farce faite de légumes, enrobé d'une fine pâte de blé)
- PAKORA AUX OIGNONS**
(Beignets d'oignons légèrement épicé)
- BAJI AUBERGINE**
(Rondelles d'aubergines enrobées d'une pâte à la farine de pois chiches)
- BAJI CHOUX FLEURS**
(Choux fleurs enrobés d'une pâte à la farine de pois chiches)
- BAJI FROMAGE**
(Fromages enrobés d'une pâte à la farine de pois chiches)
- POULET TANDOORI**
(Cuisse de poulet marinée dans des épices et cuit au four)
- POULET TIKKA**
(Morceaux de blanc de poulet marinés dans un mélange d'épices et cuit au four)

9. **AILES DE POULET TIKKA**
(Ailes de poulet marinées dans un mélange d'épices et cuit au four)
10. **CHICKEN 65**
(Morceaux de poulet frais et croustillants)
11. **RAITA NATURE**
(Mélange frais de crudités et de yaourt)
12. **RAITA AUX CREVETTES**
(Mélange frais de crudités, de crevettes roses et de yaourt)
13. **SALADE MÉTISSE**
(Salade sucrée- salée composée de concombre, ananas et menthe)
14. **SALADE NAMASTE**
(Mélange de crudités relevé par une vinaigrette au curry)
15. **SALADE TIKKA**
(Mélange de crudités et de poulet tikka relevé par une vinaigrette au curry)

પ્લેટ ઓફ મીટ

16. **AGNEAU TIKKA MASSALA**
(Morceaux d'agneau cuit au four puis mijoté dans une sauce)
17. **AGNEAU SHAI KORMA**
(Curry onctueux d'agneau à la crème, aux amandes et à la noix de cajou)
18. **BŒUF VINDALOO**
(Curry de bœuf et pommes+ de terre aux notes acidulés et légèrement relevé)
19. **BŒUF KORMA**
(Curry onctueux de bœuf à la crème, aux amandes et à la noix de cajou)
20. **POULET TIKKA MASSALA**
(Morceaux de Poulet cuit au four puis mijoté dans une sauce)
21. **POULET SHAI KORMA**
(Curry onctueux de poulet à la crème, aux amandes et à la noix de cajou)
22. **POULET MAKHANI**
(Poulet mijoté dans des épices et parfumés au beurre Indien)
23. **MURGH PALAK**
(Curry de poulet adouci par une purée d'épinards)

24. POULET VINDALOO

(Curry de poulet et pommes de terre aux notes acidulés et légèrement relevé)

25. POULET JALFREZI

(poulet sautées aux oignons, poivrons, tomates et parfumées aux épices)

26. MURGH BHARTHA

(Aubergines cuit au four, écrasées en purée et cuit avec des morceaux de poulet)

27. BRIYANI AU POULET

(Plat à base de riz, préparé avec du poulet, cuit dans son jus et

પ્લટ્ઁ ક્રેવેટ્ટેઁ ઇત પોઈઁઁઁ

28. CREVETTES TIKKA MASSALA

(Crevettes marinées dans un mélange d'épices et cuit au four)

29. CREVETTES SHAI KORMA

Curry onctueux de crevettes à la crème, aux amandes et à la noix de cajou)

30. POISSON TIKKA MASSALA

(Filets de poisson cuit au four puis mijotés dans une sauce)

31. POISSON JALFREZI

(Filets de poisson sautés aux oignons, poivrons, tomates et parfumés aux épices)

PLATS VEGETARIENS

32. KORMA DE LÉGUMES

(Curry de légumes à la crème, aux amandes et noix de cajou)

33. ALOO PALAK

(Curry de pommes de terre aux épinards)

34. ALOO GOBI

(Curry de choux fleurs et de pommes de terre)

35. DAL MAKHANI

(Curry de Lentilles parfumé aux épices et au beurre Indien)

36. BRIYANI AUX LÉGUMES

(Plat à base de riz, préparé avec des légumes et parfumés aux épices)

37. BAIGAN BARTHA

(Curry d'aubergines préalablement cuits au four)

RIZ

- 38. RIZ BASMATI NATURE
- 39. RIZ AU SAFRAN
- 40. RIZ SAUTÉ AUX LÉGUMES
- 41. LÉGUMES VAPEUR

DESSERTS

- 42. GULAB JAMUN
(Pâtisserie parfumée à la cardamome et à l'eau de rose)
- 43. HALWA
(Confiserie Indienne parfumée à la cardamome)
- 44. KESARI
(Gâteau de semoule aux raisins et noix de cajou)
- 45. PAYYASAM
(Perles de tapioca au lait de coco parfumées à la cardamome)

EN SUPPLEMENT (PAINS)

- | | |
|--------------------------------|-------|
| 46. NAAN NATURE | 2,00€ |
| 47. NAAN AU BEURRE | 2,50€ |
| 48. NAAN À L'AIL | 2,50€ |
| 49. NAAN AU FROMAGE | 3,00€ |
| 50. NAAN AU FROMAGE ET À L'AIL | 3,50€ |
| 51. NAAN AU SAUMON | 3,90€ |



**A volonté ne rime pas forcément avec gaspillage :
5€ (facturé pour tout gaspillage)**



Veuillez nous informer de toute restriction alimentation ou allergie.
Tous nos prix sont en Euro, service et TVA inclus.