



Maaharajah



livraison/ à emporter

SPECIALITE NOS PAINS

Naan fromage	2.75
Pâte levée fourrée au fromage (spécialité du chef)	
Naan nature	1.10
Pâte levée	
Naan à l'ail	2.70
Pâte levée fourrée à l'ail et fromage	
Keema Naan	2.70
Pain fourré à la viande	

LES ENTREES

Poulet Tikka	5.50
Filet de poulet, mariné et grillé au Tandoor (four indien)	
Sheekh Kabab	4.50
Brochette de viande hachée, coriandre, épices	
Oignons Bhaja	4.00
Beignets d'oignons, épices	
Poulet Pakora	4.50
Beignets de poulet, épices	
Samosa viande	4.50
Beignets triangulaires de viande hachée, épices	
Saumon Pakora	4.50
Beignets de saumon fumé, épices	
Crevettes Pakora	4.50
Beignets de crevettes, épices	
Samosa Légumes	4.00
Beignets triangulaires de légumes, épices	
Bengan Pakora	4.00
Beignets d'aubergines, épices	





LES PLATS /POULET accompagnés de riz basmati

Poulet Shahi Korma Poulet aux noix de cajou, amandes, crème	11.00
Poulet Tikka Massala Poulet grillé au Tandoor, sauce curry avec oignons et poivron	11.00
Poulet Vindaloo Curry aux épices Vindaloo et aux pommes de terre	11.00
Poulet Zalfarezi Poulet sauce crème, tomate, fromage, poivrons	11.00
Butter Chicken Poulet grille au Tandoor puis cuisiné au curry et tamarin	11.00
Poulet Mango Filet de poulet cuisiné avec un curry à la mangue	11.00

LES PLATS /AGNEAU accompagnés de riz basmati

Agneau Shahi Korma Agneau aux noix de cajou, amandes et crème	12.00
Agneau Vindaloo Curry d'agneau sauce vindaloo aux pommes de terre	12.00
Agneau au gingembre Curry d'agneau au gingembre	12.00
Agneau Tikka Massala Agneau mariné aux épices et grillé au tandoor avec oignons et poivron	12.00
Dall ghosht Ragoût d'agneau aux lentilles indiennes	13.00

LES PLATS /POISSONS ET CREVETTES accompagnés de riz basmati

Crevettes Shahi Korma Crevettes aux noix de cajou, amandes, crème	12.00
Crevettes Massala Curry sauce Massala relevée	12.00
Saumon Maharajah Filet de saumon mariné aux épices, sauce du chef	13.00
Poisson Kashmir Filet de colin, sauce crème, poivron, épices, cajou	12.00
Jhinga Matchi Tandoori Gambas grillées au tandoor, sauce du chef	15.50
Jhinga Matchi Curry Gambas cuisinées avec une sauce curry	15.50





LES PLATS /CANARD

accompagné de riz basmati

Magret Khalid 13.00
Magret de canard émincé, mariné aux épices, servi avec la sauce du chef

LES PLATS /VEGETARIENS

accompagnés de riz basmati

Dall 9.50
Lentilles indiennes au curry, épices

Aubergines au curry 9.50
Caviar d'aubergine au curry,épices

Palak Paneer 9.50
Epinards au curry et crème, fromage, épices

LES PLATS /BIRYANI

Mélange de riz Basmati, de viande et d'épices

Le Biryani est un plat longuement mijoté qui donne au riz Basmati ses lettres de noblesse.

Agneau Biryani 12.00
Poulet Biryani 11.00
Crevettes Biryani 12.00
Maharajah Biryani 13.00
Agneau, poulet, crevettes (spécialité du chef)

LES BOISSONS

Bouteille 1.50 L 3.50
Coca, Orangina, Ice tea

LES DESSERTS

Tiramisu 3.00
Part de tarte daim ou snickers 3.00

