

Apéritifs



	<u>Prix Nets</u>
<i>Cocktail indien</i>	5.00€
<i>Whisky</i>	4.00€
<i>Pastis, Martini blanc ou rouge, Porto</i>	3.00€

Biere

<i>Bière indienne</i>	5.00€
-----------------------	-------

Jus de fruits

<i>Mangue</i>	3.00€
<i>Ananas</i>	3.00€
<i>Orange</i>	3.00€
<i>Cocktail tropical</i>	3.00€

Boissons indiennes

Boissons froides (fabrication maison)

<i>Nimbi pani</i> : citron pressé et parfumé à l'eau de rose	3.00€
<i>Lassi sucré</i> : yaourt sucré et aux amandes, et parfumé à l'eau de rose	3.50€
<i>Lassi salé</i> : yaourt salé parfumé au cumin	3.50€
<i>Lassi mangue</i> : yaourt à la pulpe de mangue	4.00€

Boissons chaudes (fabrication maison)

<i>Thé de Ceylan</i>	3.00€
<i>Thé au jasmin</i>	3.00€
<i>Thé au gingembre</i>	3.00€
<i>Masala chai</i> (thé au lait parfumé à la cannelle et cardamome)	3.50€

Entrées

Potages

Potages

Almond soup : consommé d'Inde du nord aux amandes 6.00€

Vegetable soup : velouté de légumes, cumin, poivre et coriandre 6.00€

Rasam soup : soupe de tomates, coriandre, gingembre, cumin, ail et piment 6.00€

Beignets

Bonda : beignets de pomme de terre, oignons et épices 5.00€

Baigan bhaji : beignets d'aubergines 5.00€

Onions bhaji : beignets composés de fines rondelles d'oignons 5.00€

Samosa : friands garnis de viandes, d'oignons et d'épices 5.00€

Zhinga pakora : beignets de crevettes aux épices parfumées 7.00€

Chicken pakora : beignets de poulet aux épices parfumées 7.00€

Mixed pakora : bonda, baigan bhaji, oignons bhaji et samosa 10.50€

Salades

Katchumber : salade de crudités et coriandre fraîche 5.00€

Khira raita : salade de concombre au yaourt parfumée au cumin 5.00€

Chicken tikka

Brochettes de poulet mariné aux épices et grillé au four "tandoor" 7.00€

Pains indiens

Papadam : galette croustillante à base de lentilles blanches 0.50€

Chapati : galette indienne à base de farine de blé complet 2.00€

Pains indiens cuits au four "tandoor"

Naan : pain au levain 2.50€

Garlic naan : pain au levain et à l'ail 2.50€

Cheese naan : pain au levain et garni de fromage 3.00€

Garlic cheese naan : pain au levain, ail et fromage 3.00€

Riz à l'indienne

Riz basmathi : riz aux petits grains allongés, très riches en parfum naturel et cultivé sur les versants de l'Himalaya	3.00€
Riz noix de coco : riz nature parfumé à la noix de coco râpée	3.00€
Riz kasmiri : riz curcuma, parfumé à la cardamome et garni de noix de cajou et raisins secs	3.50€

Spécialités de légumes

Vegetable curry : plat de légumes variés nappés d'une sauce au curry et cumin, spécialité de Madurai (Inde du sud)	8.50€
Shahi bhurta : purée d'aubergines aux herbes indiennes et tamarin	9.50€
Baigan curry : curry d'aubergines parfumées au citron et à la noix de coco	8.50€
Moong dhal : curry de lentilles au cumin, ail et noix de coco	9.00€
Dhal palak : épinards aux lentilles corail parfumés aux épices douces	8.50€
Palak ghanta : curry d'épinards, spécialité de l'Inde centrale	8.50€

Duo de légumes et riz basmathi

<i>Vegetable curry et riz</i>	5.50€
<i>Palak ghanta et riz</i>	5.50€
<i>Baigan curry et riz</i>	5.50€

Vegetable Biryani : Plat de riz basmathi aux légumes sautés, parfumé aux fines herbes et épices indiennes et agrémenté d'amandes effilées

Le plat "vegetable biryani" 13.00€

Plats Biryani : Issu de l'héritage moghol dans l'art culinaire indien, le "biryani" est un délicieux plat complet, résultat d'une longue et minutieuse préparation, où riz et viandes (ou crustacés) sont cuisinés ensemble, rehaussés subtilement d'un dosage précis d'épices et fines herbes indiennes. Raisins secs et noix de cajou finalisent le plat dans son originalité.

Le plat "chicken biryani" 16.00€
Le plat "mutton biryani" 17.00€
Le plat "prawn biryani" 17.00€

Spécialités de viandes ou de crustacés (riz ou légumes sont servis en supplément) :

Plats parfumés

Chicken korma : poulet aromatisé aux herbes indiennes	11.50€
Porc korma : cubes de porc aux amandes, cannelle et cardamome	12.00€
Mutton korma : cubes d'agneau aux amandes et oignons, macis et cardamome	14.00€

Plats relevés

Porc masala : curry de porc aux herbes indiennes	12.00€
---	--------

<i>Chicken akbari</i> : curry de poulet selon la recette de l'Empereur Akbar	11.50€
<i>Chicken tandoori</i> : poulet mariné et cuit au four "tandoor"	11.50€
<i>Tikka masala</i> : cubes de poulet mariné et grillé, sauce aux épices douces	12.50€
<i>Mutton curry</i> : curry d'agneau préparé selon l'art culinaire de Madras	14.00€
<i>Prawn curry</i> : curry de crevettes cuisiné selon l'art culinaire de Madras	13.50€
<i>Jinga malai</i> : gambas à la crème de noix de coco, gingembre et cannelle	16.00€

Plats très relevés

<i>Porc vindaloo</i> : cubes de porc aux oignons, gingembre, cumin et piment	13.00€
<i>Chicken vindaloo</i> : poulet aux oignons, gingembre, cumin et piment	13.00€
<i>Mutton vindaloo</i> : cubes d'agneau aux oignons, gingembre, cumin et piment	14.00€
<i>Prawn vindaloo</i> : crevettes aux oignons, gingembre, cumin et piment	14.00€

Repas typique et traditionnel de l'Inde du sud, le Madras Sappadou est avant tout un art :

- L'art d'accommoder différentes spécialités,
- Un repas complet dont la réussite relève de l'utilisation d'épices variées, de leur dosage précis et de leur mélange subtil destinés à rehausser et non à couvrir la saveur du plat.

Un art qui présente le Madras Sappadou comme la palette d'un peintre :

- Un vaste plateau de métal qui tient lieu d'assiette, il se compose de tous les mets du repas, chacun disposé dans de petits bols : riz, viandes, légumes différents... sans oublier le *chapati* (galette à base de farine de blé complet), et le *lassi* (boisson rafraîchissante et onctueuse à base de yaourt sucré et amandes, et parfumée à l'eau de rose).

Savourez-le en prenant un petit peu de ceci et une cuillère de cela... et devenez un fin gourmet de cette fameuse spécialité indienne tout en réjouissant votre palais.

Repas complet, le Madras Sappadou vous propose :

<i>Le plat végétarien</i>	17.00€
<i>Le plat avec une viande</i> (porc)	17.00€
<i>Le plat avec trois viandes</i> (porc, poulet et agneau)	19.50€

PLATS A EMPORTER

Entrées



	<u>Prix</u> <u>Nets</u>
<i>Bonda</i> : beignets de pommes de terre, oignons et épices	5.00€
<i>Oignons bhaji</i> : beignets de rondelles d'oignons	5.00€
<i>Baigan bhaji</i> : beignets d'aubergines	5.00€
<i>Samosa</i> : friands garnis de viandes, oignons et épices	5.00€
<i>Chicken tikka</i> : brochettes de poulet mariné et grillé au four tandoor	7.00€
<i>Chicken pakora</i> : beignets de poulet aux épices parfumées	7.00€
<i>Zinga pakora</i> : beignets de crevettes	7.00€
<i>Mixed pakora</i> : bonda, baigan bhaji, oignons bhaji et samosa	10.50€
<i>Khira raita</i> : salade de concombre au yaourt et au cumin	5.00€

Riz et Pains indiens

<i>Riz basmati</i> : riz nature de l'Himalaya	3.00€
<i>Riz parfumé</i> : riz nature parfumé à la noix de coco râpée	3.00€
<i>Riz kasmiri</i> : riz au curcuma, cardamome, noix de cajou et raisin secs	3.00€
<i>Naan</i> : pain au levain, cuit au four tandoor	2.50€
<i>Garlic naan</i> : pain au levain et à l'ail, cuit au four tandoor	2.50€
<i>Cheese naan</i> : pain au levain, garni de fromage, et cuit au four tandoor	3.00€
<i>Garlic cheese naan</i> : pain au levain, ail et fromage, cuit au four tandoor	3.00€

Spécialités de viandes et de crustacés (riz ou légumes sont en supplément)

Plats parfumés

<i>Porc korma</i> : cubes de porc aux amandes, cannelle et cardamome	12.00€
<i>Chicken korma</i> : poulet aux herbes indiennes parfumées	11.50€
<i>Mutton korma</i> : cubes d'agneau aux amandes, macis et cardamome	14.00€

Plats relevés

<i>Porc masala</i> : curry de porc aux herbes indiennes	12.00€
<i>Chicken akbari</i> : curry de poulet selon la recette de l'empereur Akbar	11.50€
<i>Chicken tandoori</i> : poulet mariné et cuit au four tandoor	11.50€
<i>Tikka masala</i> : cubes de poulet mariné, grillé, sauce aux épices douces	12.50€
<i>Mutton curry</i> : curry d'agneau selon l'art culinaire de Madras	14.00€
<i>Prawn curry</i> : curry de crevettes selon l'art culinaire de Madras	13.50€
<i>Jinga malai</i> : gambas à la crème de noix de coco, gingembre, cannelle	16.00€

Plats très relevés

<i>Porc vindaloo</i> : cubes de porc aux oignons, gingembre, cumin, piment	13.00€
<i>Chicken vindaloo</i> : poulet aux oignons, gingembre, cumin, piment	13.00€
<i>Mutton vindaloo</i> : cubes d'agneau aux oignons, gingembre, cumin, piment	14.00€
<i>Prawn vindaloo</i> : crevettes aux oignons, gingembre, cumin, piment	14.00€

Plats Biryani (riz et viande ou crustacés, épices, herbes indiennes, noix de cajou et raisins secs)

<i>Chicken biryani</i>	16.00€
<i>Mutton biryani</i>	17.00€
<i>Prawn biryani</i>	17.00€

Spécialités de légumes

<i>Vegetable curry</i> : légumes variées, sauce au curry et cumin	8.50€
<i>Palak ghanta</i> : curry d'épinards, spécialité de l'Inde centrale	8.50€
<i>Dhal palak</i> : épinards aux lentilles rouges et épices parfumées	8.50€
<i>Moong dhal</i> : curry de lentilles au cumin, ail et noix de coco	9.00€
<i>Baigan curry</i> : curry d'aubergines à la noix de coco et citron	8.50€
<i>Shahi bhurta</i> : purée d'aubergines aux herbes indiennes et tamarin	9.50€
<i>Vegetable biryani</i> : riz aux légumes variés, amandes, herbes indiennes et épices	13.00€

Pâtisseries indiennes

Theankai innipou : gâteau de noix de coco, amandes et pistaches 5.00€

Kesari : gâteau de semoule, noix de cajou, raisins secs et cardamome 5.00€

Boissons indiennes

Lassi (33cl) : yaourt sucré, aux amandes et parfumé à l'eau de rose 3.50€

Nimbi pani (33cl) : citron pressé parfumé à l'eau de rose 3.00€

FORMULES DU MIDI

Mini Madras Sappadou : 11 €

Plateau Repas Non Végétarien : beignets, crudités, riz basmathi, spécialités de légumes et spécialités de viandes (porc ou poulet)

ou

Plateau Repas Végétarien :

beignets, crudités, riz basmathi et deux spécialités différentes de légumes

FORMULES DU MIDI

Menu du Midi : 12.00 €

MENU ENFANT

Menu Enfant : 8.50 €