

## NOS ENTRÉES

<i>Samossa Légumes (triangles fourrés aux légumes et épices)</i>	5.90
<i>Samossa Viande (triangles fourrés à la viande et aux épices)</i>	6.20
<i>Samossa Crevettes (triangles fourrés aux crevettes et épices)</i>	6.80
<i>Vegetable cutlets (galettes de légumes aux lentilles et sésame)</i>	5.60
<i>Bombay roll (bœuf et pomme de terre cuisiné avec des épices douces et enroulés)</i>	5.50
<i>Sabzi Pakora (beignets de légumes enrobés de farine de pois chiche)</i>	5.50
<i>Chich Kabab (agneau roulé sur barre)</i>	6.00
<i>Reshmi Kabab (poulet roulé sur barre)</i>	6.00
<i>Shammi Kabab (galettes de viande parfumée aux épices et lentilles)</i>	6.50
<i>Murgh Pakora (morceaux de poulet enrobés de farine de pois chiche)</i>	6.00
<i>Machi Cutlet (cutlet de poisson enrobé de grains de sésame)</i>	6.00
<i>Hors d'œuvre Maharaja (pour 2 personnes)</i>	14.00
<i>(Samossa viande, Samossa crevette, beignets légumes, poulet et cutlet de poisson)</i>	
<i>Tikka Maharaja</i>	12.50
<i>(Assortiment de poisson, poulet et agneau marinés aux épices barbecue, yaourt et grillés)</i>	
<i>Beignets de Gambas (gambas enrobés de farine de pois chiche)</i>	13.30
<i>Soupe aux Lentilles</i>	5.50
<i>Soupe Bombay (lentilles et épinards aux épices douces)</i>	6.00
<i>Mulligtwany Soupe (lentilles et émincé de poulet aux épices douces)</i>	7.00

## NOS SALADES

		XL
<i>Raita (Cruautés au yaourt, servis avec un nan)</i>	6.00	
<i>Salade Indienne</i>	6.50	8.50
<i>(Concombre, tomates, oignons, cœur de palmier, haricots rouges, mais, servis avec un nan)</i>		
<i>Salade Bombay</i>	6.50	8.50
<i>(Tomates, gingembres, poivrons, oignons, ananas, servis avec un nan)</i>		
<i>Salade Indienne Aux Fruits de mer (servis avec un nan)</i>	8.00	10.00
<i>Salade aux Crevettes à l'indienne (servis avec un nan)</i>	8.00	10.00
<i>Salade Tandoori (Poulet grillé servis avec un nan)</i>	10.00	12.00



## SPÉCIALITÉS TANDOORI (grillades)

<i>Murghi Tandoori (cuisse de poulet marinée aux épices douces, puis grillée au Tandoor)</i>	9.00
<i>Tikka Murghi (Filet de poulet marinée, aux épices fines, grillée au Tandoor)</i>	10.50
<i>Tikka Bakra (dés d'agneau choisis marinés, aux épices douces, grillée au Tandoor)</i>	11.00
<i>Dinde Tikka (Filet de dinde marinée aux yaourt et épices douces, grillée)</i>	10.50
<i>Tikka Machi (filets de colin lieu marinés, aux épices douces, grillés au Tandoor)</i>	10.30
<i>Gambas Tandoori (Gambas marinées, aux épices fines et grillées)</i>	15.50
<i>Tang Tandoori (cuisse basse d'agneau sur riz aux légumes et au safran)</i>	12.50
<i>Maharaja Mixte Tandoori (pour 2 personnes)</i>	39.00
<i>(Tikka agneau, poulet, poisson, dinde, beignets de légumes et Kabab, servis avec un Riz Kashmiri et un Nan fourré au fromage)</i>	

## PLATS SPÉCIAUX AU RIZ

### BIRYANI

*(Riz Basmati cuit avec la viande dans son jus, safran et aux épices fines et herbes)*

<i>Poulet Biryani</i>	11.50
<i>Agneau Biryani</i>	12.50
<i>Crevettes Biryani</i>	14.00
<i>Légumes Biryani</i>	10.50
<i>Maharaja Biryani (Poulet, Agneau, Crevettes)</i>	16.00

## PLATS DU MAHARAJA BAKRA (AGNEAU)

<i>Malai Kofta (boulettes d'agneau aux épices douces, en sauce)</i>	10.20
<i>Bakra Palak (aux épinards) ou Bharta (aux aubergines)</i>	11.00
<i>Bakra Kourma (aux épices douces et lait de coco)</i>	11.00
<i>Agneau Kashmir (aux noix de cajou, amandes, fruits exotiques et épices fines du Kashmir)</i>	11.20
<i>Bakra Maharaja</i>	11.50
<i>(Dés d'agneau choisis grillés, et cuisiné aux épices fines, noix de cajou et amandes)</i>	
<i>Bakra Tikka Massala</i>	12.00
<i>(Dés d'agneau choisis grillés et cuisinés dans une sauce, délicieusement aromatisée aux épices fines)</i>	
<i>Bakra Lababdar</i>	13.50
<i>(Dés d'agneau choisis grillés et cuisinés dans une sauce, aux tomates et épices fines)</i>	
<i>Agneau Roganjosh (à base de tomates et yoghourt aux épices douces)</i>	11.00
<i>Bakra Cheti Nadu (à base de tomates, très piquante ou moyen)</i>	11.50

## PLATS DU MAHARAJA BOEUF

<i>Bœuf Jaipur (Bœuf aux tomates et épices douces de jaipur)</i>	12.00
<i>Bœuf Palak (aux épinards) ou Bharta (aux aubergines)</i>	12.50
<i>Bœuf Kashmir (aux noix de cajou, amandes, et épices fines du Kashmir)</i>	13.00
<i>Bœuf Cheti Nadu (à base de tomates, très piquante ou moyen)</i>	12.50

Nos Plats sont légèrement épicés, et peuvent être davantage sur demande



## PLATS DU MAHARAJA MURGH (POULET)

<i>Murgh Curry (dés de poulet aux épices fines et safran)</i>	9.50
<i>Jal Frezi (poulet aux poivrons et épices douces)</i>	10.00
<i>Murgh Palak (poulet aux épinards)</i>	9.80
<i>Massala Tikka</i>	11.00
<i>(Filet de poulet grillée et cuisinée dans une sauce, délicieusement aromatisée aux épices fines)</i>	
<i>Murgh Makhani</i>	11.50
<i>(Filet de poulet marinée aux épices fines, grillée et cuisinée dans une sauce délicieusement aromatisée aux tomates et au beurre indienne)</i>	
<i>Murgh Lababdar</i>	12.00
<i>(Filet de poulet grillée et cuisinée dans une sauce, aux tomates et épices fines)</i>	
<i>Murgh Kashmiri</i>	11.20
<i>(Filet de poulet aux noix de cajou, fruits exotiques, amandes, aux épices douces du Kashmir)</i>	
<i>Murgh Malabar</i>	10.50
<i>(Filet de poulet marinées et préparées avec épices douces, sésame et noix de coco)</i>	
<i>Murgh Muglai (Filet de poulet parfumé au gingembre)</i>	10.80
<i>Murgh Kourma (Filet de poulet aux épices douces et lait de coco)</i>	10.60
<i>Murgh Cheti nadu (poulet à base de tomates, très piquante ou moyen)</i>	10.50

## FRUITS DE MER ET POISSONS

<i>Calamar Kashmiri (aux noix de cajou, amandes et aux épices douces de kashmir)</i>	11.00
<i>Jhinga Curry (crevettes décortiquées au safran et curcuma)</i>	11.90
<i>Jhinga maharaja (crevettes décortiquées aux noix de cajou, amandes et épices douces)</i>	12.50
<i>Jhingha Madras (crevettes décortiquées façon Madras, très piquante ou moyen)</i>	12.00
<i>Machi Kashmiri (Filet de colin aux noix de cajou, et aux épices douces)</i>	11.30
<i>Goa Machi (Filet de colin parfumé aux gingembres et noix de coco)</i>	10.90
<i>Machi Tikka Massala</i>	11.50
<i>(Filet de colin lieu grillé et cuisine dans une sauce aux tomates et épices douces)</i>	
<i>Lotte Kashmiri (aux noix de cajou, amandes et aux épices douces de kashmir)</i>	14.00
<i>Médaille de Sole Goan (Médaille de Sole, parfumé aux gingembres et noix de coco)</i>	12.50
<i>Timbale du Maharaja</i>	21.50
<i>(Lotte, coquille St-Jacques, sole, moules, crevettes, calmars, Langoustines nappé de sauce au curcuma, safran, différentes épices et servis avec du riz basmati au safran)</i>	

Nos plats sont légèrement épicés, et peuvent l'être davantage sur demande.



## PLATS VÉGÉTARIENS

<i>Mushroom Bhaji (champignons aux épices fines)</i>	8.50
<i>Panir Varanasi (fromage maison aux poivrons et oignons)</i>	8.90
<i>Palak Panir (fromage maison aux épinards et aux épices douces)</i>	8.50
<i>Matar Panir (fromage aux épices fines et aux petits pois)</i>	8.50
<i>Dal Mixte (mélange de lentilles d'Inde)</i>	8.00
<i>Dal Makhani (mélange de lentilles d'Inde aux tomates, oignons et au beurre indienne)</i>	9.50
<i>Légumes Mixtes Maharaja (légumes de saison aux épices douces)</i>	8.50
<i>Alu Gobi Matar (Pommes de terre, choux-fleurs aux petits pois)</i>	8.30
<i>Bharta (aubergines grillées écrasées, aux épices douces)</i>	8.50
<i>Bombay bengan (aubergine cuisiné aux noix de cajou, amandes et épices fines)</i>	9.00
<i>Korma Légumes (légumes de saison cuisinés aux épices douces et lait de coco)</i>	9.00
<i>Kashmiri Légumes</i>	9.80
<i>(Légumes de saison aux noix de cajou, amandes et aux épices douces de kashmir)</i>	

## ACCOMPAGNEMENTS

### PAINS INDIENS

<i>Chapati Tandoori (farine de blé complet non fermenté)</i>	2.20
<i>Parota (chapati feuilleté, au beurre)</i>	2.50
<i>Nan nature (pain indien fermenté)</i>	2.20
<i>Nan fourré au fromage</i>	3.20
<i>Nan fourré au fromage et épices</i>	3.40
<i>Kandhari Nan (à la viande épicée)</i>	3.40
<i>Garlic Nan (à l'ail épicé)</i>	3.40



### RIZ BASMATI

<i>Riz au Safran</i>	2.90
<i>Riz aux Légumes et Safran</i>	3.50
<i>Riz Kashmiri</i>	3.80
<i>(aux fruits exotiques, noix de cajou, pistaches, amandes et safran)</i>	

### LÉGUMES

<i>Bombay Alu (pommes de terre aux oignons et épices, façon Bombay)</i>	3.00
<i>Methi Alu (pommes de terre parfumées au fenugrec)</i>	3.30
<i>Dal Mixte (mélange de lentilles d'Inde) Ou Légumes Mixte Maharaja</i>	6.00

### SAUCES

<i>Chutney Mangue (sauce à la mangue) / Achar (pickles relevé et salé)</i>	1.50
<i>Papadam (galette de lentilles, grillée) / Yaourt Nature</i>	

Nos Plats sont légèrement épicés, et peuvent l'être davantage sur demande.

## MENUS

**M1 26€00**

**Entrées** **Samossa Crevettes** (triangles fourrés aux crevettes décortiquées et épices)  
Et **Shammi Kabab** (galettes de viande parfumée aux épices et lentilles)

**Plats** **Mixte Lababdar Maharaja**  
(Dés d'agneau et Filet de Poulet marinés aux épices douces grillés et cuisinés dans une sauce, délicieusement aromatisée aux épices fines)  
Ou **Jhinga maharaja** (crevettes décortiquées aux noix de cajou, amandes et épices douces)  
Ou **Biryani Maharaja** (Riz Basmati cuit avec Poulet, Agneau et Crevettes dans son jus, safran et aux épices fines et herbes)  
Accompagnements : **Riz Basmati au Safran et un Nan fourré au fromage** pour 2 personnes

**Dessert** **Pâtisserie Maharaja** (gulab jamun, gajrella et suji halwa)  
Ou **Cocktail de Fruits à la Pulpe de Mangue** Ou **Glace**  
Et un **café** Ou un **Thé Indien**

**M2 22€00**

**Entrées** **Samossa Légumes** (triangles fourrés aux légumes)  
Et **Machi Cutlet** (cutlet de thon enrobé de grains de sésame)

**Plat** **Tikka Murghi** (escalope de poulet marinée, aux épices fines, grillée au Tandoor)  
Ou **Murgh** Ou **Bakra Korma** (Filet de poulet Ou Agneau aux épices douces et lait de coco)  
Ou **Bœuf Jaipur** (Bœuf aux tomates et épices douces de jaipur)  
Ou **Bombay bengan** (aubergine cuisiné aux noix de cajou, amandes et épices fines)  
Ou **Calamar Kashmiri** (aux noix de cajou, amandes et aux épices douces de kashmir)  
Accompagnements : **Riz Basmati au Safran et un Nan fourré au fromage** pour 2 personnes

**Dessert** **Pâtisserie Indienne** ( gajrella et suji halwa)  
Ou **Cocktail de Fruits à la Pulpe de Mangue** Ou **Glace**

**M3 16€00**

**Entrées** **Sabzi Pakora** (beignets de légumes enrobés de farine de pois chiche)  
Et **Vegetable Cutlet** (galette de légumes aux lentilles et sésame)

**Plat** **Murghi Tandoori** (cuisse de poulet marinée dans des épices, puis grillée au tandoori)  
Ou **Malai Kofta** (boulettes de viande d'agneau aux épices douces, en sauce)  
Ou **Goa Machi** (Filet de colin parfumé aux gingembres et noix de coco)  
Ou **Légumes Mixtes Maharaja** (légumes de saison aux épices douces)  
Accompagnements : **Riz Basmati au Safran et un Nan nature** pour 2 personnes

**Dessert** Un **Dessert du Jour**

