

# Carte des Boissons

## APÉRITIFS

Cocktail maison 10 cl	6,00 €
Ricard 2 cl	4,00 €
Martini ( <i>blanc ou rouge</i> ) 6 cl	5,00 €
Gin London Dry 4 cl	6,00 €
Kir ( <i>cassis, pêche, framboise ou mûre</i> ) 10 cl	5,00 €
Porto rouge 6 cl	5,00 €
Verre de vin blanc 12 cl	4,50 €
Vodka orange 6 cl	8,00 €
Gin tonic 6 cl	8,00 €

## BIÈRES

Bière indienne 33 cl	5,00 €
Leef 25 cl	4,50 €

## WHISKIES

J&B 4 cl	6,00 €
Johnie Walker 4 cl	6,00 €
Chivas Regal 4 cl	10,00 €
Jack Daniel's 4 cl	10,00 €
Baby whisky 2 cl	4,00 €
Whisky Coca	8,00 €

## DIGESTIFS

Cognac 4 cl	4,00 €
Armagnac 4 cl	4,00 €
Jet 27 4 cl	4,00 €
Jet 31 4 cl	4,00 €
Poire William 4 cl	4,00 €
Bailey's 4 cl	4,00 €

## BOISSONS MAISON

*A base de lait & de yaourt*

Lassi ( <i>salé ou sucré</i> )	4,00 €
Lassi aromatisé ( <i>banane, mangue ou rose</i> )	5,00 €

## SOFTS

Coca Cola 33 cl	3,00 €
Coca Cola zéro 33 cl	3,00 €
Orangina 25 cl	3,00 €
Fanta 25 cl	3,00 €
Schweppes agrumes 25 cl	3,00 €
Ice tea 25 cl	3,00 €
Perrier 25 cl	3,00 €
Jus de fruits 25 cl ( <i>abricot, ananas, mangue ou orange</i> )	3,00 €
Sirop à l'eau ( <i>fraise, menthe, pêche ou grenadine</i> )	2,00 €

## EAUX

Eau plate :	
Vittel 50 cl	2,50 €
Vittel 1 litre	4,50 €
Eau pétillante :	
San Pellegrino 50 cl	2,50 €
San Pellegrino 1 litre	4,50 €

## BOISSONS CHAUDES

Thé à la menthe	3,00 €
Thé cardamome	3,00 €
Thé vert	3,00 €
Tisane ( <i>menthe poivrée ou tilleul</i> )	2,00 €
Café	3,00 €
Café crème	

# BIENVENUE chez Punjab

« Le Punjab est un État du nord-ouest de l'Inde, bordé en autres par le Rajasthan et le Pakistan. Il s'agit d'une des régions les plus fertiles au monde au niveau agricole et l'État est souvent surnommé le « grenier de l'Inde ».  
De nombreux plats présentés comme de la cuisine indienne à travers le monde sont en fait originaires du Punjab : c'est par exemple le cas de la cuisine au tandoor.

Le tandoor est un élément essentiel dans la réalisation de la cuisine indienne : ce four, réalisé en terre naturelle mélangée avec de la paille et du sucre de canne, permet de maintenir une température suffisante & constante. Il est continuellement chauffé avec du charbon de bois.  
Les grillades (agneau, poisson, poulet & gambas) sont disposées sur des tiges à broches placées verticalement à l'intérieur et les naans plaqués sur les bords. »



## Entrées

### ENTRÉES GRILLADES marinées puis cuites au tandoor

#### POULET TANDOORI

Cuisse de poulet marinée aux épices maison puis grillée au tandoor

6,00€

#### SEEKH KEBAB

Brochette d'agneau haché marinée aux herbes (menthe & coriandre) & épices maison

6,00€

#### POULET TIKKA

Dés de poulet désossé, macérés longuement dans des épices variées & aromates

8,00€

#### AGNEAU TIKKA

Morceaux d'agneau marinés aux épices maison

10,00€

#### POISSON TIKKA

Filet de saumon mariné aux épices

10,00€

#### GAMBAS TANDOORI

Gambas marinées aux épices & grillées au tandoor

17,00€

#### MIX GRILL «SPÉCIALITÉ MAISON»

Assortiment de morceaux d'agneau, poulet, poisson, Seekh Kebab & gambas

14,00€

### ENTRÉES « SPÉCIALITÉ BEIGNETS »

#### OIGNONS PAKORA

Beignets frits préparés avec de la farine de pois chiches & des herbes fraîches

5,00€

#### BAINGAN PAKORA

Beignets de rondelles d'aubergines à base de farine de pois chiches & diverses épices

5,00€

#### ALOO PAKORA

Beignets de pommes de terre, préparés avec de la farine de pois chiches et diverses épices

5,00€

#### SAMOSSAS LÉGUMES

Beignets triangulaires remplis de pommes de terre, petits pois, cumin & coriandre fraîche

5,00€

#### MIX PAKORA

Assortiment de beignets d'oignons, d'aubergines et de pommes de terre

6,00€

#### CREVETTES PAKORA

Beignets de crevettes préparés avec de la farine de pois chiches & différentes épices

6,00€

#### SAMOSSAS VIANDE

Beignets triangulaires de pâte feuilletée à la viande hachée

6,00€



## Salades

### RAÏTA LÉGUMES

Yaourt au concombre émincé, petits cubes de pommes de terre, tomates, cumin & herbes fraîches

5,00€

### RAÏTA CREVETTES

Yaourt aux crevettes, concombre émincé, petits cubes de pommes de terre, tomates, cumin & herbes fraîches

7,00€

## Riz

### BASMATI

Parfumé au safran & au cumin

3,00€

### MATTAR PULAO

Avec des petit pois

4,00€

### KASHMIR

Parfumé au safran & aux fruit secs

4,00€

## Pains indiens / Naans

**PAINS RONDS LEVÉS, FAITS AVEC LA FARINE DE BLÉ BLANCHE  
& CUITS AU TANDOOR**

### NAAN NATURE

2,50€

### NAAN FROMAGE

Fourré au fromage fondant

3,50€

### NAAN AIL

3,50€

### NAAN AIL/FROMAGE

4,00€

### NAAN LÉGUMES

3,50€



### NAAN KEEMA

Fourré à la viande hachée, des épices maison & herbes fraîches

4,00€

### NAAN KASHMIRI «SPÉCIALITÉ DU CHEF»

Avec des pistaches, amandes & raisins secs

4,00€

### NAAN PUNJAB «SPÉCIALITÉ MAISON»

Farci de fromage, poulet haché, ail & herbes fraîches

4,50€

### NAAN SPICY

Fourré au fromage, piment & herbes fraîches

3,50€



# Plats principaux à base de viande



## POULET, accompagné de riz basmati

### POULET CURRY

Morceaux de poulet mijotés dans une sauce à base d'oignons et de tomates, aromatisée au gingembre & à l'ail

13,00€

### POULET SHAHI KORMA

Morceaux de poulet préparés avec une sauce aux noix de cajou, crème fraîche & un mélange subtile d'épices

15,50€

### POULET KARAI «SPÉCIALITÉ DU NORD»

Fine cassolette de poulet en sauce, mijoté aux herbes avec oignons, tomates, poivrons verts, gingembre, coriandre & épices

15,50€

### POULET TIKKA MASSALA

Morceaux de poulet désossé marinés et cuits au tandoor puis servis dans une sauce tomate, ail, gingembre, poivrons & coriandre

15,50€

### POULET BUTTER CHICKEN

Morceaux de poulet grillé mijoté dans une sauce crémeuse avec du beurre, de la crème fraîche & des fruits secs

15,50€

### POULET VINDALOO

Morceaux de poulet préparés avec des pommes de terre dans une sauce traditionnelle légèrement épicée

15,00€

### POULET MADRAS «SPÉCIALITÉ DU SUD»

Curry moyennement épicé

14,00€

### POULET DALL «SPÉCIALITÉ DU KASHMIR»

Curry de poulet aux lentilles jaunes aux épices du Kashmir

15,00€

### POULET SAAG

Morceaux de poulet aux épinards, dans une sauce crémeuse aux fines épices indiennes

15,00€

### POULET BAINGAN

Curry de poulet & aubergines hachées grillées aux épices

15,00€

### POULET ROGANJOSH

Curry de poulet très épicé & pimenté

15,00€

### POULET CHAMPIGNONS

Curry de poulet aux champignons parfumé aux épices

15,50€

## BOEUF, accompagné de riz basmati

### BOEUF VINDALOO «SPÉCIALITÉ DE GOA»

Morceaux de bœuf préparés avec de l'ail, du gingembre, des tomates, des pommes de terre dans une sauce légèrement épicée

16,50€

### BOEUF SHAHI KORMA

Morceaux de bœuf préparés aux amandes, noix de cajou & crème fraîche

16,00€

### BOEUF MASSALA

Morceaux de bœuf préparés dans une sauce tomate, ail, gingembre, poivrons verts & coriandre

16,00€

### BOEUF SAAG

Morceaux de bœuf aux épinards dans une sauce crémeuse aux fines épices indiennes

16,00€

### BOEUF CURRY

Morceaux de bœuf mijoté dans une sauce à base d'oignons, de tomates & aromatisée au gingembre & à l'ail

15,50€

### BOEUF DALL

Curry de bœuf lentilles jaunes avec différents épices du Kashmir

16,00€

### BOEUF ROGANJOSH

Curry de bœuf très épicé & pimenté

16,00€

### BOEUF CHAMPIGNONS

Morceaux de bœuf préparés avec des champignons parfumés aux épices

16,00€







## AGNEAU, accompagné de riz basmati

### AGNEAU CURRY

Morceaux d'agneau mijoté dans une sauce à base d'oignons & de tomates, aromatisée au gingembre & à l'ail

15,00€

### AGNEAU MADRAS

Curry moyennement épicé

15,50€

### AGNEAU SHAHI KORMA

Morceaux d'agneau préparés aux amandes, noix de cajou & crème fraîche

16,50€

### AGNEAU TIKKA MASSALA

Morceaux d'agneau marinés grillés, cuisinés à la sauce tomate, ail & gingembre aux épices

16,50€

### AGNEAU SAAG

au aux épinards, dans une sauce crémeuse aux fines épices indiennes

16,00€

### AGNEAU BAINGAN

Curry d'agneau & aubergines hachées grillées préparées avec des épices

16,00€

### AGNEAU KARAI «SPÉCIALITÉ DU NORD»

Fine cassolette de poulet en sauce, mijoté aux herbes avec oignons, tomates, poivrons verts, gingembre, coriandre & épices

16,00€

### AGNEAU VINDALOO

Morceaux d'agneau préparés avec des pommes de terre dans une sauce traditionnelle légèrement épicée

16,00€

### AGNEAU ROGANJOSH

Curry d'agneau très épicé & pimenté

16,00€

### AGNEAU DALL

Curry d'agneau aux lentilles jaune avec différents épices du Kashmir

16,00€

### AGNEAU CHAMPIGNONS

Curry d'agneau aux champignons délicieusement parfumé aux épices

16,00€

## Plats végétariens



### LÉGUMES SHAHI KORMA

Mélange de légumes aux épices douces dans une sauce crème fraîche, noix de cajou & amandes

9,00€

### BAIGAN BHARTA

Crème d'aubergines aux herbes fraîches

9,00€

### ALOO PALAK

Curry d'épinards & de pommes de terre

9,00€

### PALAK PANEER

Curry d'épinards avec fromage & crème fraîche

9,00€

### MATTAR PANEER

Curry de petits pois & fromage

9,00€

### DAL PUNJABI

Curry de lentilles jaunes aux herbes fraîches & épices maison

9,00€

### LÉGUMES MIX

Curry de légumes aux épices

9,00€

### BOMBAY POTATOES

Pommes de terre sautées à la sauce curry

9,00€

### CHAMPIGNONS MASSALA

Curry de champignons préparé dans une subtile sauce tomate, ail, gingembre, poivre & coriandre

9,00€

# Plats principaux à base de poissons & fruits de mer

## CREVETTES, accompagnées de riz basmati

### CREVETTES CURRY

Crevettes décortiquées préparées dans une sauce traditionnelle

16,00€

### CREVETTES MASSALA «SPÉCIALITÉ MAISON»

Crevettes décortiquées préparées dans une sauce à base d'oignons, tomates, poivrons verts & coriandre

16,00€

### CREVETTES SHAHI KORMA

Curry de crevettes décortiquées préparées avec amandes, noix de cajou & crème fraîche

16,00€

### CREVETTES SAAG

Epinards sautés avec des crevettes décortiquées

16,00€

## POISSON, accompagné de riz basmati

### POISSON MASSALA

Morceaux de saumon marinés cuits au tandoor puis servis dans une subtile sauce tomate, ail, gingembre, poivrons & coriandre

16,50€

### POISSON CURRY

Morceaux de saumon marinés grillés puis préparés dans une sauce à base d'oignons et de tomates, parfumée au gingembre et à l'ail

16,00€

### POISSON SHAHI KORMA

Morceaux de saumon marinés grillés puis préparés avec amandes, noix de cajou & crème fraîche

16,00€

### POISSON MADRAS

Morceaux de saumon marinés grillés puis préparés dans une sauce moyennement épicé

16,00€

## GAMBAS, accompagnées de riz basmati

### GAMBAS MALAI

Gambas marinées, grillées au tandoor puis préparées dans une sauce aux amandes, noix de cajou & crème fraîche

21,00€

### GAMBAS CURRY

Gambas marinées et grillées tandoor puis préparées dans une sauce curry

20,50€

### GAMBAS MASSALA

Gambas marinées aux épices, grillées au tandoor puis servis dans une subtile sauce tomate, ail, gingembre, poivrons & coriandre

21,00€

### GAMBAS BAIGAN

Gambas marinées aux épices, grillées tandoor puis servi dans un curry d'aubergines hachées aux épices

21,50€

## Biryani

PLAT DE RIZ BASMATI SAFRAN, MIJOTÉ & PEU ÉPICÉ



**PUNJAB** : riz mijoté avec des morceaux de poulet, agneau, crevettes marinés aux épices

18,00€

**POULET** : riz mijoté avec des morceaux de poulet marinés aux épices

15,00€

**AGNEAU** : riz mijoté avec des morceaux d'agneau marinés aux épices

17,00€

**CREVETTES** : riz mijoté avec des crevettes marinés aux épices

16,00€

**VÉGÉTARIEN** : riz mijoté avec des légumes verts marinés aux épices

12,00€

## Menu du Jour

10€90

Uniquement le midi, sauf week-end & jours fériés

**ENTRÉE + PLAT + RIZ**  
servis en même temps

### ENTRÉE

Beignets de légumes

+

### PLAT AU CHOIX

accompagné de riz basmati

#### Poulet Curry

Morceaux de poulet mijotés dans une sauce à base d'oignons et de tomates, aromatisée au gingembre & à l'ail

ou

#### Boeuf Shahi Korma

Morceaux de boeuf préparés aux amandes, noix de cajou & crème fraîche

ou

#### Palak Paneer

Curry d'épinards avec fromage & crème fraîche

## Menu Midi

13€90

Uniquement le midi, sauf week-end et jours fériés

**ENTRÉE + PLAT + DESSERT**

### ENTRÉE AU CHOIX

#### Poulet Tandoori

Cuisse de poulet marinée aux épices maison puis grillé au tandoor

ou

#### Aloo Pakora

Beignets de pommes de terre, préparés avec de la farine de pois chiches & diverses épices

ou

#### Raïta

Yaourt au concombre émincé, petits cubes de pommes de terre, tomates, cumin & herbes fraîches

ou

#### Oignons Pakora

Beignets d'oignons frits préparés avec de la farine de pois chiches & herbes fraîches

+

### PLAT AU CHOIX

#### Poulet Shahi Korma

Morceaux de poulet préparés dans un subtil mélange d'épices avec une sauce de noix de cajou & crème fraîche

ou

#### Poulet Karai

Fine cassolette de poulet en sauce, mijoté aux herbes avec oignons, tomates, poivrons verts, gingembre, coriandre & épices

ou

#### Boeuf Curry

Morceaux de boeuf mijoté dans une sauce à base d'oignons et de tomates, aromatisée au gingembre & à l'ail

ou

#### Champignons Massala

Curry de champignons préparé dans une subtile sauce tomate, ail, gingembre, poivre & coriandre

ou

#### Légumes Shahi Korma

Mélange de légumes aux épices douces dans une sauce crème fraîche, noix de cajou & amandes

+

### DESSERT AU CHOIX

#### Halwa

Gâteau à la semoule, aux amandes & à la noix de coco

ou

1 boule de glace

## Menu Enfant (-12ans)

13€

Midi & soir sur place

**PLAT + ACCOMPAGNEMENT + NAAN + DESSERT**

### PLAT AU CHOIX

Poulet Curry doux

ou

Poulet Shahi Korma doux

+

### ACCOMPAGNEMENT

Riz ou frites

+

### NAAN «PAIN MAISON»

Nature ou fromage

+

### DESSERT

2 boules de glace au choix

## Menu Végétarien

19€

Midi & soir sur place

### ENTRÉE + PLAT + NAAN + DESSERT

#### ENTRÉE AU CHOIX

##### Samossas de légumes

Beignets triangulaires remplis de pommes de terre, petits pois, cumin & coriandre fraîche

ou

##### Mix Pakora

Assortiment de beignets d'oignons, d'aubergines & de pommes de terre

ou

##### Raïta

Yaourt au concombre émincé, petits cubes de pommes de terre, tomates, cumin & herbes fraîches

+

#### PLAT À LA CARTE

+

#### NAAN «PAIN MAISON»

Nature, fromage ou à l'ail

+

#### DESSERT AU CHOIX

##### Halwa

Gâteau à la semoule, aux amandes & à la noix de coco

ou

##### Salade de fruits

Fruits exotiques, sirop de rose & pulpe de mangue

ou

##### Kulfi

Glace maison à base de lait, pistaches & sirop de rose

ou

##### 2 boules de glace

Parfum au choix

## Menu Punjab

23€

Midi & soir sur place

### ENTRÉE + PLAT + NAAN + DESSERT

#### ENTRÉE AU CHOIX

##### Poulet Tandoori

Cuisse de poulet marinée aux épices puis grillée au tandoor

ou

##### Seekh Kebab

Brochette d'agneau haché marinée aux herbes menthe, coriandre & épices maison

puis grillée au tandoor

ou

##### Mix Pakora

Assortiment de beignets d'oignons, d'aubergines & de pommes de terre

ou

##### Oignons Pakora

Beignets d'oignons frits préparés avec de la farine de pois chiches & des herbes fraîches

+

#### PLAT AU CHOIX

##### Butter Chicken

Morceaux de poulet grillé mijoté dans une sauce crémeuse avec du beurre, de la crème fraîche & fruits secs

ou

##### Crevettes Shahi Korma

Curry de crevettes décortiquées préparées dans une sauce de noix de cajou & crème fraîche

ou

##### Agneau Curry

Morceaux d'agneau mijoté dans une sauce à base d'oignons et de tomates, aromatisée

au gingembre & à l'ail

ou

##### Boeuf Massala

Morceaux de bœuf préparés dans une sauce tomate, ail, gingembre, poivrons verts & coriandre

+

#### NAAN «PAIN MAISON» AU CHOIX

Nature, fromage ou à l'ail

+

#### DESSERT SANS ALCOOL

A la carte



## Menu Gourmand Punjab

29€90

### ENTRÉE + PLAT + NAAN + DESSERT

#### ENTRÉE

Assortiment de morceaux de poulet, poisson, Seekh Kebab & beignets de légumes

+

#### PLAT AU CHOIX

##### Poulet Tikka Massala

Morceaux de poulet désossés marinés et cuits au tandoor puis servis dans une subtile sauce tomate, ail gingembre, poivrons & coriandre

ou

##### Agneau Shahi Korma

Morceaux d'agneau préparés aux amandes, noix de cajou & crème fraîche

ou

##### Boeuf Vindaloo «Spécialité de Goa»

Morceaux de bœuf préparés avec de l'ail, gingembre, des tomates, des pommes de terre dans une sauce traditionnelle légèrement épicée

ou

##### Crevettes Curry

Crevettes décortiquées préparées dans une sauce traditionnelle

+

#### NAAN «PAIN MAISON»

A la carte

+

#### DESSERT

A la carte

## Menu Découverte (pour 2 pers)

55€ pour 2

Midi & soir sur place

### ENTRÉES + PLATS + NAANS + DESSERTS

#### 3 ENTRÉES

##### Poulet Tandoori

Cuisse de poulet mariné aux épices maison puis grillé au tandoor

##### Seekh Kebab

Brochette d'agneau haché mariné aux herbes, menthe, coriandre & épices maison puis grillé au tandoor

##### Mix Pakora

Assortiment de beignets d'oignons, d'aubergines & de pommes de terre

+

#### 3 PLATS

##### Poulet Karai «spécialité du Nord»

Fine cassolette de poulet en sauce, mijoté aux herbes avec oignons, tomates, poivrons verts, gingembre, coriandre & épices

##### Boeuf Shahi Korma

Morceaux de boeuf préparés aux amandes, noix de cajou & crème fraîche

##### Palak Paneer

Curry d'épinards avec fromage & crème fraîche

+

#### 2 NAANS «PAINS MAISON»

A la carte

+

#### DESSERTS

A la carte

# Carte des Desserts

## HALWA

*Gâteau à la semoule, aux amandes & à la noix de coco*  
5 €

## SALADE DE FRUITS

*Fruits exotiques, sirop de rose & pulpe de mangue*  
4,50 €

## KULFI

*Glace maison à base de lait, pistaches & sirop de rose*  
5 €

## GULAB JAMUN

*Petites boules indiennes au sirop de sucre & cardamome*  
6 €

## COUPE DE GLACE

*2 boules au choix*  
*Vanille, fraise, chocolat, citron, cassis, mangue,*  
*fruits de la passion, rhum-raisins, coco, pomme verte*  
5 €

## GLACE MANGO

*2 boules au choix nappées de pulpe de mangue*  
7 €

## GLACE COLONEL

*Sorbet au citron arrosé de vodka*  
8 €

# Carte des Vins

## VINS ROUGES

	37,5 cl	75 cl	Verre
Saumur Champigny	13,00 €	24,00 €	4,00 €
Bordeaux	11,50 €	21,50 €	
St Nicolas de Bourgueil	13,00 €	24,00 €	
St Émilion	14,00 €	27,00 €	
Crozes-Hermitage	15,00 €	29,00 €	
Vin indien	15,00 €	28,00 €	

## VINS ROSÉS

	37,5 cl	75 cl	Verre
Côtes de Provence	12,00 €	23,00 €	4,00 €
Cabernet d'Anjou	13,00 €	24,00 €	
Rosé de la Loire	11,00 €	22,00 €	

## VINS BLANCS

	37,5 cl	75 cl	Verre
Riesling	12,00 €	22,00 €	4,00 €
Muscadet	11,00 €	21,00 €	
Chablis		28,00 €	

## VINS AU PICHET

	25 cl	50 cl
Rouge ou blanc	6,00 €	12,00 €