

SPÉCIALITÉS DE BIRYANI

Tous les Biryani sont servis avec une sauce

- 53 - **MURGHI BIRYANI**
Poulet et riz parfumé d'épices et d'herbes indiennes 14,00
- 54 - **KHASHI BIRYANI**
Agneau et riz parfumés d'épices et d'herbes indiennes 16,00
- 55 - **CHINGRI BIRYANI**
Crevettes et riz parfumés d'épices et d'herbes indiennes 16,00
- 56 - **SOBJI BIRYANI**
Légumes et riz parfumés d'épices et herbes indiennes 13,00
- 57 - **BIRYANI taj mahal**
Biryani mélange d'agneau, poulet et crevettes 18,00

ASSIETTES TRADITIONNELLES

- 58 - **NIRAMISH THALI** Sauf vendredi soir et samedi soir
Riz, pain trois légumes en sauce et lassi 16,00
- 59 - **AMISH THALI**
Riz, pain, 2 viandes et 1 légume en sauce et lassi ou un verre de vin 18,00

SPÉCIALITÉS DE DESSERTS

- 60 - **KHULFI**
Glace indienne au lait, noix de cajou, pistaches et amandes 6,50
- 61 - **MISTI BOROPE choix de 2 boules**
Coupe de glace ou sorbet - mangue, coco, vanille, chocolat, citron vert, fraise 5,50
- 62 - **AAME DUDE**
Coupe de pulpe de mangueservie avec de la crème 6,00
- 63 - **SUZI HALWA**
Gâteau de semoule parfumé à la cardamome et à la crème de rose 5,00
- 64 - **NARKILI**
Gâteau au coco 5,00
- 65 - **GAJAR HALWA**
Gâteau aux carottes 6,00
- 66 - **GULAPE ZAM**
Beignet de lait à la crème de rose dans du sirop de sucre 6,00
- 67 - **MITHAI MONDU**
Assortiment de 4 différentes pâtisseries indiennes 8,00
- 68 - **NOUGAT GLACÉ** 5,50
- 69 - **COLONEL**
2 boules de glace citron et vodka 7,00

MENUS CONSEILLÉS

VÉGÉTARIEN 16,00 **NON-VÉGÉTARIEN** 20,00

ENTRÉES

- 1 - **RAÏTA**
Salade au Yaourt Sauf vendredi soir et samedi soir
- 2 - **PAKURA**
Beignets de légumes
- 4 - **SINGARA**
Triangles farcis aux légumes,
- 13 - **SHEEK KABAB**
Brochette d'agneau
- 15 - **MASLI TIKKA**
Dés de lotte
- 18 - **MURGHI TANDOORI**
Cuisse de poulet

PLATS

- 48 - **SAGH ALLO**
Pommes de terre et épinards
- 47 - **BAINGAN BHARTA**
Curry d'aubergines
- 51 - **TARKA DAL**
Curry de lentilles
- 21 - **MURGHI TARKARI**
Curry de poulet
- 30 - **KHASHI RESALA**
Curry d'agneau
- 41 - **CHINGRI CHALONE**
Curry de crevettes

DESSERTS

- 63 - **SUZI HALWA**
Gâteau de semoule
- 66 - **GULAPE ZAM**
Beignet de lait
- 61 - **GLACE ou SORBETS**
2 boules au choix
- 60 - **KHULFI**
Glace indienne
- 65 - **GAJAR HALWA**
Gâteau aux carottes

MENU MIDI 10 € Le midi sauf W.E. et jours fériés

ENTRÉES (AU CHOIX)

- 1 - **RAÏTA**
Salade au Yaourt
- 2 - **PAKURA**
Beignets de légumes
- 3 - **PIAZO**
Beignets de lamelles d'oignons aux lentilles

PLATS (AU CHOIX)

- 21 - **MURGHI TARKARI**
Curry de Poulet,
- 44 - **masli jhury**
Curry de thon
- 51 - **TARKA DAL**
Curry de lentilles

MENU MIDI 15 € Le midi sauf W.E. et jours fériés

PAINS (AU CHOIX)

- 8 - **NAN**
Pain levé au Tandoor
- 9 - **PONIR NAN**
Pain levé fourré au fromage et cuit au tandoor
- 12 - **GARLIC NAN**
Pain à l'ail et coriandre

PLATS (AU CHOIX)

- 22 - **MURGHI KURMA**
Poulet à la crème, pistaches, amandes et noix de cajou
- 27 - **POULET MADRAS**
Cuisse de Poulet avec sauce au curry (relevé)
- 45 - **BAINGAN BHARTA**
Aubergines aux épices et aux herbes indiennes
- 52 - **PALAK PANEER**
Épinards cuits avec tomates, oignons fromage et crème fraîche

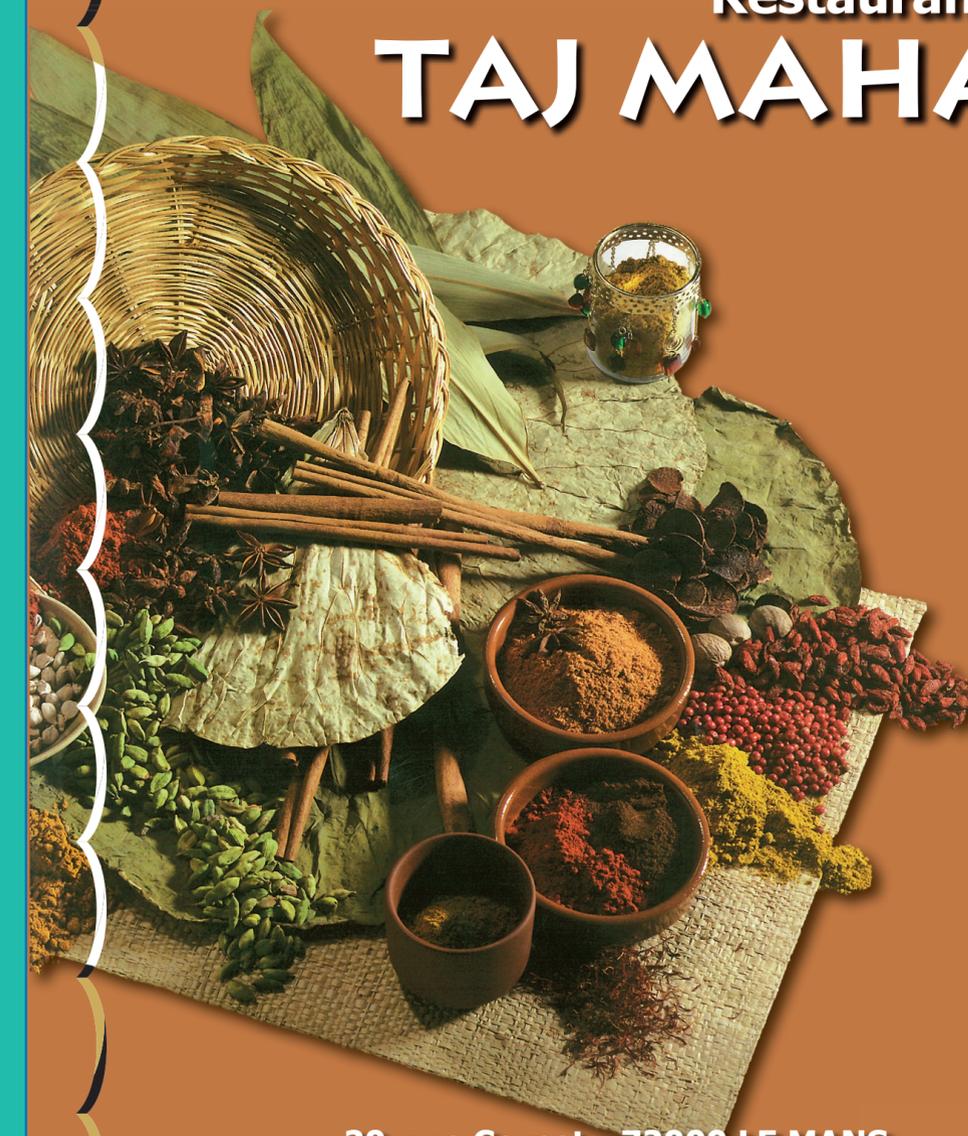
DESSERTS (AU CHOIX)

- 63 - **SUZI HALWA**
Gâteau de semoule parfumé à la cardamome et à la crème de rose
- 64 - **NARKILI**
Gâteau au coco
- 61 - **MISTI BOROPE choix de 2 boules**
coupe de glace ou sorbet - mangue, coco, vanille, chocolat, citron vert, fraise

MENU ENFANT 10,00
ASSIETTE + DESSERT

Pour avoir la description des plats, vous pouvez vous reporter à la carte.
Les numéros des plats du menu correspondent aux numéros des plats de la carte.

Restaurant TAJ MAHAL



20, rue Cornet - 72000 LE MANS
Tél. 02 43 24 54 87
Port. 06 10 71 06 38

PLATS A EMPORTER
-10% sur la carte

NAMASKAR ET SWAGOTOM

C'est notre manière à nous de vous souhaiter **BONJOUR** et **BIENVENUE** et de vous inviter ainsi à découvrir parfums et saveurs de la gastronomie indienne.

LE "TANDOOR"

C'est un four en argile en forme de tonneau, chauffé au charbon de bois, utilisé principalement dans la partie nord de l'Inde. Ce mode de cuisson procure un parfum extraordinaire à nos préparations.

LE "CURRY"»

Le plat typique par excellence que l'on sert partout en Inde, qu'il soit à base de viande, de poisson ou simplement végétarien, il est toujours préparé à base de cette fameuse sauce aux mille parfums, dont chaque région a ses variantes, toutes plus ou moins épicées.

LE "BYRIANI"

Art culinaire de l'Inde centrale particulièrement apprécié. Un savant mélange de riz à la viande aux crevettes et éventuellement aux légumes parfumés aux 25 herbes et épices Indiennes.

LE "THALI"»

Repas complet servi dans des petits bois appelés katoris et regroupés sur un plateau en métal nommé "THALI". Ce plat représente l'art d'accommoder les spécialités de riz, légumes, viandes, pain, confiture de mangue, ainsi que la boisson appelée "Lassi". Pour mieux l'apprécier, prenez un petit peu de ceci et une petite cuillère de cela, et aussi, si le coeur vous en dit, n'hésitez pas à manger avec vos doigts, comme la tradition en Inde.

LE "RIZ"»

Tous nos plats sont accompagnés de riz **BASMATI** aux grains allongés très riche en parfums naturels et cultivé sur les pentes de l'Himalaya.

ENTRÉES

1 - RAÏTA Yaourt aux légumes et aux épices	5,00
2 - PAKURA Beignets d'oignons, pommes de terre et aubergines agrémentés d'herbes et d'épices.....	5,50
3 - PIAZO Beignets de lamelles d'oignons et de lentilles.....	5,50
4 - SINGARA Triangles farcis aux légumes, aux épices et herbes indiennes.....	6,00
5 - PROJAPOTI Beignets de Gambas aux épices.....	10,00
6 - PASMISALI Assortiments de beignets	8,00
7 - Salade TAJ MAHAL Salade de concombre, tomates, maïs et fines herbes, crevettes	5,50
Salade de concombre, tomates, maïs et fines herbes, crevettes	5,50

PAINS MAISON & RIZ

8 - NAN Pain levé au Tandoor	2,50
9 - PONIR NAN Pain levé fourré au fromage et cuit au tandoor	3,50
10 - KEEMA NAN Pain levé fourré à l'agneau et cuit au Tandoor	4,50
11 - STAFFED PARATA Pain Indien farci de légumes, frit	4,00
12 - GARLIC NAN Pain à l'ail et coriandre	4,00

SPÉCIALITÉS TANDOORI

	En entrée	En plat
13 - SHEEK KABAB Brochette d'agneau haché aux épices, cuite au Tandoor	7,00	13,50
14 - kashi tikka Dés d'agneau marinés et cuits au Tandoor.....	8,00	15,00
15 - MASLI TIKA Dés de lotte marinés et cuits au Tandoor	7,00	15,00
16 - MURGHI TIKKA Dés de poulets marinés et cuits au Tandoor	7,00	13,50
17 - GAMBAS TANDOORI Gambas décortiquées émincées en sauce et grillées au Tandoor.....	-	18,00
18 - MURGHI TANDOORI Cuisse de poulet marinée et cuite au Tandoor	7,00	14,00
19 - KISHAN TANDOORI Assortiment de Tandoori.....	11,00	20,50

Les beignets et tandooris sont servis avec un assortiment de 3 sauces.

Les entrées ne peuvent pas être servies seules

SPÉCIALITÉS DE CURRY

POULET

20 - MURGHI KURMA - Poulet à la crème, pistaches, amandes et noix de cajou	12,50
21 - MURGHI TARKARI - Curry de Poulet léger ou relevé	11,50
22 - MURGHI VINDALO - Poulet parfumé aux herbes et épices indiennes, plat relevé	12,50
23 - MURGHI JAL PIAZZA - Poulet aux épices et oignons, plat relevé	13,50
24 - MURGHI TIKKA MOSSALA - Poulet grillé au tandoor, puis cuisiné au curry	13,50
25 - SAGH MURIGHI - Curry de Poulet aux épinards	13,50
26 - DAL MURIGHI - Curry de poulet aux lentilles	13,50
27 - POULET MADRAS - Cuisse de Poulet avec sauce au curry (relevé)	13,50
28 - BUTTER CHICKEN - Filet de Poulet cuit dans le tandoor avec sauce tomate, beurre, amandes et crème fraîche	13,50

AGNEAU

29 - KHASHI KURMA - Agneau à la crème et aux épices	14,00
30 - KHASHI RESALA - Curry d'agneau	13,50
31 - KHASHI VINDALO - Agneau parfumé aux herbes, aux épices et pommes de terre, très relevé.....	14,00
32 - KHASHI TIKKA MOSSALA - Agneau grillé au Tandoor, puis cuisiné au curry	15,00
33 - KHASHI HANDI GOSTE - Agneau aux tomates et poivrons verts	14,00
34 - KHASHI KUPTA - Boulettes d'agneau au curry	14,00
35 - SAGH GOSTE - Curry d'agneau aux épinards.....	14,00
36 - KHASHI ROGAN GOSTE - Agneau aux épices et tomate	14,00
37 - AGNEAU MADRAS - Gigot d'agneau coupé en dés avec sauce au curry traditionnelle du sud de l'Inde (relevé)	14,00
38 - AGNEAU DAL - Curry d'agneau aux lentilles	14,00
39 - AGNEAU BAINGAN - Curry d'agneau aux Aubergines	14,00

FRUITS DE MER

40 - CHINGRI MALAI - Crevettes à la crème et aux épices	14,00
41 - CHINGRI CHALONE - Curry de Crevettes	13,50
42 - GAMBAS TAJ MAHAL spéciales - Gambas décortiquées grillées au Tandoor avec sauce tomate, oignons, coriandre fraîche et épices	20,00
43 - MASLI CURRY - Curry de Lotte, léger ou relevé.....	15,00
44 - MASLI JHURY - Thon émiétté aux herbes	11,00
45 - CREVETTES MADRAS - Crevettes décortiquées avec sauce au curry (relevé)	14,00
46 - CREVETTES VINDALOO - Crevettes mijotées avec des pommes de terre (relevé).....	14,00

LÉGUMES

	En accompagnement	En plat
47 - BAINGAN BHARTA - Aubergines aux épices et aux herbes indiennes.....	6,00	11,50
48 - SAGH ALLO - Pommes de terre et épinards aux épices et herbes indiennes.....	5,00	10,00
49 - DAL SAGH - Epinards et lentilles aux épices et herbes indiennes.....	5,50	10,50
50 - SOBJI BHAJI - Mixte de légumes aux épices et herbes indiennes.....	5,50	10,00
51 - TARKA DAL - Curry de lentilles aux herbes indiennes	5,00	10,00
52 - PALAK PANEER - Épinards cuits avec tomates, oignons fromage et crème fraîche	6,00	11,50