

Les Entrées



Les Salades

- Salade Kashmiri**.....6.50€
Salade verte,tomates,concombre,mais ,olives et Morceaux d' escalope de poulet et Crevettes
- Raita**4.50€
Yaourt aux crudites décortiquées tomates.concombre.creme fraiche.epices indiennes
- Rita Crevettes**.....6.00€
Crevettes décortiquées Yaourt aux crudites tomates.concombre.creme fraiche.epices indiennes



Les Beignets

- Oignon Bajha**.....4.50€
Oignons enrobés de farine de pois chiches
- Allo Pakora**.....4.50€
Pommes de terre enrobés dans de la farine de pois chiche
- Baighan Pakora**.....4.50€
Tranches d'aubergines marinees dans différentes épices en beignets
- Mix Pakora**.....5.50€
Oignon Bajha,Allo Pakora,Baighan Pakora,Samosa
- Samosa Légume**.....4.50€
Chausson de farine de ble fourre aux legumes
- Samosa Viande**.....5.50€
Beignets triangulaires fourrés d'agneau haché, avec petits pois, coriandre, oignon et menthe. Peu épicé
- Samosa Poulet**.....5.00€
Beignets triangulaires fourrés d' Filet de poulet, avec petits pois, coriandre, oignon et menthe. Peu épicé

Les Grillades

ENTRÉES et SPÉCIALITÉS du TANDOORI

Le tandoori est un four typique fait en argile réfractaire et chauffé au charbon de bois, il sert à faire les grillades et les différentes sortes de naan (pain indiens)

	Entrées	&	Plats
Poulet Tandoori	7.50€		13.50€
Cuisse de poulet macérée avec différentes épices			
Poulet Tikka	7.50€		15.00€
Morceaux d' escalope de poulet marinés dans une sauce au yaourt avec différentes épices			
Saumon Tikka	8.00€		16.00€
Filet de poisson mariné et cuit dans le tandoor. peu épicé			
Seekh Kebab	7.50€		13.50€
Viand d'agneau haché en brochette avec coriandre, menthe et herbes, grillés dans le tandoor Peu épicé.			
Agneau Tikka	8.50€		16.00€
Morceaux d' agneau désossé marinés aux épices			
Gambas Tandoori	19.00€		
Gambas longuement macérés dans un bouquet d' épices et d' aromates puis cuit au tandoor			



Entrées Spéciales Royal Kashmir

	1 Personnes	2 Personnes
Mix Grill	13.00€	25.00€
Poulet Tikka, Agneau Tikka, Seek Kabab, Poulet Tandoori, Saumon Tikka.		

Plats de Poulet



Poulet Curry	12.50€
Morceaux de poulet servi dans une sauce Curry légèrement épicés	
Poulet Madras	13.00€
Morceaux de poulet dans une sauce madras Légèrement épicée	
Poulet Vindaloo	13.00€
Morceaux de poulet avec pomme de terre dans une sauce curry relevée	
Poulet Makhni	14.00€
Escalope de poulet grillée au tandoor & préparée avec une sauce aux amandes, beurre et crème fraîche	
Poulet Shahi Korma	13.50€
Poulet désossé cuit avec une sauce aux amandes, Pistaches et noix de cajou avec crème fraîche	
Poulet Kashmiri	13.50€
Poulet désossé cuit avec sauce coco et fruits frais et fruits sec, crème fraîche	
Poulet Tikka Massala	14.50€
Morceaux de poulet grillés cuit dans une sauce curry, Aux poivrons, tomates et une variété d'épices	
Poulet Palak	13.50€
Poulet désossé cuit avec épinard crème et variété d' épices	
Poulet Jalfrezi	15.00€
Poulet désossé cuit avec poivrons, oignons, tomates, oeuf et différentes épices	
Poulet karahi (Spécialité de la Maison)	15.00€
Spécialité Du Chef	

Plats de Agneau

Agneau Curry	13.50€
agneau avec sauce curry, traditionnelle de l'Inde du Sud, très épicé.	
Agneau Madras	14.00€
Morceaux d'agneau avec sauce madras légèrement épicés	
Agneau Masala	14.00€
Morceaux d'agneau cuits avec poivrons, oignons, Tomates	
Agneau Tikka Masala	15.50€
agneau grillé dans le Tandoor, avec sauce poivrons, tomates, relevé à la demande.	
Agneau Vindaloo	14.00€
agneau avec sauce au Curry et pommes de terre, relevé à la demande.	
Agneau Saagwala	14.00€
Agneau désossé cuit avec épinard crème et variété d'épices	
Agneau Royal Kashmiri	14.50€
Morceaux d'agneau avec sauce creme fraiche, noix de cajou et fruits sec	
Agneau Pasanda	14.00€
Morceaux d'agneau cuits avec sauce yagurt et amande	
Agneau karahi (Spécialité de la Maison)	15.50€
Agneau, tomates gingembre, oignon frais	
Kofta Fronage	13.50€
Viands haché de boeuf avec fromage crème fraîche	

Plats de Boeuf



Boeuf Curry	12.50€
Boeuf servi avec une sauce curry légèrement épicée	
Boeuf Massala	13.50€
Morceaux de boeuf cuits poivrons, oignons, tomates et épices et variété d' épices	
Boeuf Vindaloo	13.50€
Curry de boeuf avec oignons, tomates, pommes de terre et une variété d' épices	
Boeuf Shahi Korma	14.00€
Morceaux de boeuf cuits avec une sauce aux fruit sec et crème légère	
Boeuf Madras	13.50€
Boeuf servi avec une sauce Madras légèrement épicée	
Kema Matar	12.00€
Viande hachée avec petits pois, cuits dans un mélange d' épices à base de clou de giroflès, coriandre et épicée	

Plats de Fruits de Mer

Crevettes Curry	13.00€
Crevettes décortiquées servies avec sauce curry légèrement épicée	
Crevettes Madras	14.00€
Crevettes décortiquées servies avec sauce Mdras légèrement épicée	
Crevettes Massala	14.00€
Crevettes décortiquées préparée avec poivrons, oignons, tomates et épices	
Crevettes Shahi korma	14.00€
Crevettes décortiquées avec une sauce aux fruit sec et crème légère	
Gambas Curry	19.00€
Gambas servies avec une sauce Curry Légèrement épicée	
Gambas Massala	19.50€
Gambas décortiquées préparée avec poivrons, oignons, tomates et épices	
Saumon Curry	14.50€
File de poisson saumon avec sauce curry, relevé à la demande.	
Saumon Massala	15.00€
Morceaux d' poisson saumon cuits avec poivrons, oignons, Tomates	



Biryani Plat Complet



Tous Les Biryani Sont Servis Avec de RAITA
 Des plats à base du fameux riz Pakistanais « Basmati »,
 riz à grain long parfumé naturellement. Le Biryani contient une grande
 proportion de viandes et légumes. C'est un plat raffiné doux et consistant.
 Nos Biryanis sont garnis avec une sauce Biryani.

Biryani Légumes	12.00€
Assortiments de légumes, riz basmati, et une large variété d' épices	
Biryani Poulet	13.50€
Poulet désossé cuit avec du riz basmati des Tomates, cumin, coriandre et plusieurs épices	
Biryani Agneau	15.00€
Morceaux d' agneau cuits avec riz basmati Tomates, cumin, coriandre et épices	
Biryani Boeuf	13.50€
Morceaux de boeuf préparés dans du riz basmati avec tomates, cumin, coriandre et différentes épices	
Biryani Crevettes	15.00€
Crevettes decortiquées cuites dans du riz basmati, des tomates, coriandre, cumin et une variété d' épices	
Biryani Royal	16.00€
Riz basmati cuit avec poulet, agneau, crevettes, boeuf une large variété d' épices	

TOUS NOS PLATS SONT SERVIS AVEC DU RIZ SAUF LES PLATS VEGETARIENS

Pains Maison



Naan

Le naan est un pain plat, fait de farine de blé et le plus souvent sans levure, cuit dans le Tandoori, il est de consommation courante dans plusieurs régions d'Asie centrale et d'Asie du sud.

Papad	1.00€
Naan Nature	2.00€
<i>Pate levée. farine de blé</i>	
Naan Fromage	3.50€
<i>Spécialité du chef</i>	
Staff Paratha	4.00€
<i>Pain avec différentes légumes et herbes</i>	
Naan Keema	4.00€
<i>Pain Fourré de viande hachée et différentes épices</i>	
Naan à L'Ail	3.50€
<i>Pain à l'ail et variété d'herbes</i>	
Roti	2.00€
<i>Pain a base de farine complète pate non levée</i>	
Kashmiri Naan	3.50€
<i>Pain aux fruits sec</i>	
Naan Kulcha	3.00€
<i>Pate levée. farine de blé</i>	
Naan Butter	3.00€

Plats de Vegetariens Indiens

Aloo Gobi	10.00€
<i>Choux-fleur avec pommes de terre et différentes épices</i>	
Mix légumes	9.50€
<i>Macédoine de légumes cuit avec différentes épices</i>	
Palak Paneer	10.00€
<i>épinard au fromage préparés dans une sauce aux oignons, tomates et épices</i>	
Dall Tarka	9.50€
<i>Curry de lentilles longuement macérées dans Une sauce avec beurre, crème et épices</i>	
Baighan Bartha	10.00€
<i>Spécialité du chef caviar d' aubergines</i>	
Chana Massala	10.00€
<i>Pois chiche avec poivrons, oignons, tomates et épices et différentes épices</i>	
Mushroom Curry	9.50€
<i>Champignon de paris, petit pois, curry sauce tomates, coriandre et épices et différentes épices</i>	
Légumes korma	10.00€
<i>Macédoine de légumes cuit avec crème fraîche et fruits sec</i>	
Bombay Aloo	9.50€
<i>Plats à base de pomme de terres sautées cuites avec cumin, coriandre, et différentes herbes. Accompagne très bien les plats de viandes</i>	

Riz

Riz Kashmiri	4.00€
<i>Riz préparé façon kashmiri, cuit avec des fruits sec, et fruits confits Parfait accompagnement pour les plats relevés</i>	
Riz Pilau	3.50€
<i>Riz basmati cuit avec cardamome Verte, noire ainsi que clous de girofles</i>	

Nos Menus



Menu Enfants 9.00€

Escalope de Poulet

Poulet désossé cuit avec une sauce aux amandes, Pistaches et noix de cajou avec crème fraîche

OU Poulet Grillé

Morceaux d'escalope de poulet marinés dans une sauce au yaourt avec différentes épices



Accompagné de Riz et Frites

Dessert Sorbet (Une Boule)

OU Jus de fruits

Menu Midi - Thali 12.00€ soi et Week-End 17.00€

Uniquement du Lundi au vendredi Midi Sauf Week-End et Jour Férié

Beignets Mix

et

Poulet curry

et

Mixtes Légumes

Accompagné de

Riz et Dessert

Menu ETE Midi 15.00€

Salade Kashmiri

et

Seehk Kebab

Accompagné de

Roti (Pain)

Salade de Fruits

Menu Midi 12.50€ soi et Week-End 18.50€

Uniquement du Lundi au vendredi Midi Sauf Week-End et Jour Férié

Entrées

Oignon Bajha

OU

Pakora

OU

Raita

Accompagné de

Naan Nature

OU

Naan Fromage

Plats

Poulet Curry

OU

Keema Matar

OU

Mix Légumes

OU

Palak Paneer

Accompagné de

Riz

Nos Menus



Menu Végétarien 17.00€

Entrées

Raita
OU
Mix Pakora
OU
Samossa Légume

Plats

Baigan Barta
OU
Palak Paneer
OU
Chana Massaala

Accompagné de
Naan Nature

Dessert

Halwa OU **Sorbet**

Accompagné de
Riz

Menu Degustation Royal Kashmir 19.50€

Sans Changement de Plats Uniquement du Lundi au vendredi Midi Sauf Week-End et Jour Férié

Entrées

Mix Beignets
OU
Allou Pakora
OU
Raita

Plats

Poulet Korma
OU
Boeuf Massala
OU
Palak Paneer
OU
Biryani Légumes

Dessert

Boule de Glace
OU
Kheer

Accompagné de
Naan aux Choix

Accompagné de
Riz Pilau



Menu Exotique 22.50€

Entrées

Poulet Tikka
OU
Poulet Tandoori
OU
Samossa Poulet
OU

Accompagné de
Naan aux Choix

Plats

Poulet Tikka
Massala
OU
Crevettes Shahi
Korma
OU
Agneau Vindaloo

Accompagné de
Riz

Dessert

Kheer ou **Goulab Jamun** ou **Café**

Menu Royal Kashmir Pour 2 Personnes

56.00€

Entrées

Mix Grill
Accompagné de
Pains Maison
Choix Sur La Carte

Plats

Kofta Fromage
OU
Poulet Kashmiri
OU
Crevettes Massala

Dessert

Kulfi (Glace Maison) ou **Boule de Glace**

Accompagné de
Riz Pilau



Desserts



Douceur Royal Kashmir.....7.00€

Kheer, Gulab Jamun, Halwa

Salade de Fruits Royal Kashmir.....5.00€

Fruit exotique, Fruits sec et Sirop de Rose

Banana Moon Kashmiri.....6.00€

Banane Fraiche Glace Mangue & coco sirop de fraise & chantilly

Suji halwa.....4.00€

Gateau Préparé avec semoule, beurre et lait

Gulab Jaman.....4.50€

Boules de farine cuites dans un sirop de miel

Kheer.....4.50€

Riz au Lait & coco & Amande

Naan Nutella.....4.50€

Naan Nutella Servi avec Chantilly

Sorbet et Glace 2 Boules Aux Choix.....4.00€

Noix de Coco, Mangue, Pistache, Vanille, Chocolat, Citron, Nougat, Café

Kulfi Pistache ou Mangue.....5.00€

Glace maison à base de lait (pistache, amande, cardamo)

Lassi (Boisson Maison).....5.00€

Mangue ou Banane ou Rose

Lassi Nature ou salée.....4.00€

Lassi (Caraffe).....10.00€



Boissons Chaudes



Café.....2.00€

Décafeiné.....2.50€

Thé Indien.....3.00€

Cappuccino.....3.50€

Eau Minéral

Bouteille

Evian, San Pellegrino.....3.50€



Vins



Les Vins Rouges

	75cl	37.5cl
Côte de Provence Cuvée de St Tropez.....	20.00€.....	14.00€
Côte du Rhône.....	24.00€.....	****
Bandol.....	24.00€.....	16.00€
Cuvée de St Tropez	20.00€.....	14.00€
Saint Emilion.....	30.00€.....	*****
Château Roubine.....	28.00€.....	18.00€
Château les Morins.....	24.00€.....	16.50€

Les Vins Blancs

	75cl	37.5cl
Château Roubine.....	28.00€.....	18.00€
Sancerre.....	26.00€.....	16.00€

Les Vins Rosé

	75cl	37.5cl
Côte de Provence Cuvée de St Tropez.....	20.00€.....	14.00€
Bandol.....	24.00€.....	16.00€
Château Roubine.....	28.00€.....	18.00€

Champagne

Champagne GM MUMM.....	49.00€
------------------------	--------

Digestifs

Get 27.....	2.5cl.....	5.00€
Cognac.....	2.5cl.....	5.00€
Armagnac.....	2.5cl.....	5.00€

Liqueur

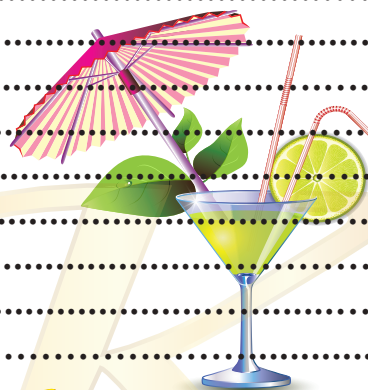
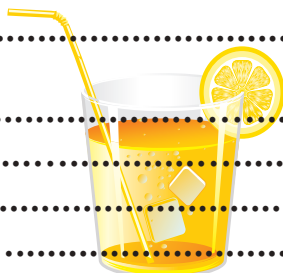
Mangue.....	4.00€
Pomme.....	4.00€
Litchi.....	4.00€
Limencello.....	4.00€

Apéritifs



Apéritifs Alcool

Martini.....	4.00€
<i>rouge ou blanc</i>	
Porto.....	4.00€
Kir.....	4.00€
Kir Royal.....	9.00€
Gin.....	5.00€
J&b.....	6.00€
Jack Daniel.....	8.00€
Black Label.....	8.00€
Red Label.....	7.00€
Coupe Champagne.....	8.00€
Pastis.....	4.00€
Vodka.....	6.00€



Bières

Bière Indienne.....	5.00€
Heineken.....	4.00€
1664.....	4.00€

Boissons sans Alcool

Jus de Fruit.....	3.50€
<i>Orange, Abricot, Pomme, Mangue, Ananas</i>	
Coca Cola.....	3.50€
<i>Coca Normal, light, Zero</i>	
Orangina.....	3.50€
Schweppes.....	3.50€
Ice Tea.....	3.50€
Sprite.....	3.50€
Fanta.....	3.50€
Oasis.....	3.50€

