حلال

RESTAURANT

Old Shalimar

AUTHENTIQUE CUISINE INDIENNE



APERITIFS

Kir Cassis 15cl 6,00
Martini rouge et blanc 7cl 6,00
Ricard, Pastis 51 2cl 6,00
Johnnie Walker Red Label 4cl 7,00
J&B 4cl 7,00
Chivas Regal, Black Label 4cl 9,00
Cocktail Kama 8,00
rhum blanc et brun, jus d'ananas passion,sirop de gingembre
Gin, Vodka 4cl 7,00

BIERES Beers

1664, Heineken 25cl 4,00
Bière indienne 33cl 5,00
Carlsberg 33cl 5,00

BOISSONS Drinks

Boissons indiennes

Lassi (Boisson à base de yaourt) 33cl
mangue,rose,banane,coco,amande,cardamome 5,00
nature,sucré,salé,menthe 5,00

Boissons sans alcool

Coca Cola / zero 33cl 4,00
Jus de fruit 25cl 4,00
orange, mangue, ananas ou lychee
Orangina 25cl 4,00
Ice tea, sprite 25cl 4,00
Vittel, San Pellegrino 50cl 4,00
Vittel, San Pellegrino 1l 6,00

Boissons chaudes

Café,décaféiné 2,00
Café au lait 3,00
Thé à la menthe 3,50
Thé à la cardamome 4,00
Thé au lait 4,00
Thé au jasmin 4,00

ENTREES Starters

ALOO PAKORA 5,00
Beignets de pommes de terre aux épices variées
fried potatoes with various spices

BAIGAN PAKORA 6,00
Beignets d'aubergines
Eggplant donuts

OIGNONS BHAJA 5,00
Lamelles d'oignons marinées dans la farine de pois chiche aux épices variées
Deep fried onion rings

RAITA 5,00
sauce yaourt aux carottes, concombre, oignon et tomate
cucumber, yogurt sauce, carrots with spicy

MIX BEIGNETS
assortiment de beignets
assorted filters
1personne 7.00
2 personnes 12.00

SHALIMAR MIX GRILL
assortiments d'entrées, poulet tikka, poulet tandoori agneau tikka, seekh kabab et gambas
fish fillet marinated in herbs and spices then grilled in fandoor oven
pour1personne 16,00
pour2personnes 30,00

SAMOSA LEGUMES 5,00
chaussons frits fourrés aux pommes de terre et petits pois
vegetables stuffed in a triangular shaped savory

SAMOSA VIANDE 6,00
chaussons frits fourrés à la viande hachée
meat stuffed in a triangular shaped savory

POULET TANDOORI 7,00
cuisse de poulet marinée et grillée au four tandoor aux épices variées
bone chicken leg marinated in herbs and spices then grilled in tandoori ove n

POULET TIKKA 9,00
morceaux de poulet marinés et grillés au four tandoor aux épices variées
pieces of chicken off the bone marinated in herbs and spices then grilled in tandoor oven

SEEKH KEBAB 9,00
gigot d'agneau haché cuit en brochette avec oignons, menthe aux épices variées
minced lamb blended with garam masala spices and herbs then skewered in the clay oven

AGNEAU TIKKA 10,00
morceaux de gigot d'agneau désossés, légèrement mariné et grillé au four tandoor aux épices variée
pieces of lamb off the bone marinated in herbs and spices then grilled in tandoor oven

GAMBAS TANDOORI 24,00
une spécialité très fine de gambas longuement macérées dans un bouquet d'épices et d'aromates puis cuit au four tandoor
off the shell king prawn marinated in herbs and spices then grilled in tandoort oven fish fillet marinated in herbs and spices then grilled in fandoor oven

PAINS INDIENS Breads

CHAPPATI 2,00
pain nature, farine complète non levée
whole wheat flat bread

NAN 2,50
pain nature, farine blanche pate levée
plain white naan

PARATHA 4,00
pain beurre, farine complète non levée

NAN FROMAGE 4,00
pain nature, farine blanche pate levée
pain au fromage, farine blanche pate levée stuffed with grated cheese

NAN GARLIC **4,00**
pain farine blanche à fall et beure pate levée
stuffed with sliced garlic

NAN KEEMA **5,00**
pain de farine blanche fouré à la viande hachée d'agneau
stuffed with apiced minced lamb

NAN SHALIMAR **5,00**
pain de farine blanche fourré de coco amande et raisin sec
made with coco, almonds and sultanas

NAN MARCHI **5,00**
fromage avec piment vert
Chilli cheese nan

NAN ALOO **5,00**
Pain avec pomme de terre
Vegetable nan

SPECIALITES DU CHEF

ACHAR GOSHT (POULET OU AGNEAU) **16,00**
un mélange exquis de poulet ou agneau cuit dans un savoureux mélange de condiments appelé Achar
an exquisite blend of chicken or lamb cooked in a flavorful blend of condiments called Achar

AGNEAU TIKKA MASALA **14,50**
agneau désossé grillé au four, préparé avec sauce poivrons
grilled lamb cooked with bell peppers

AGNEAU ROGAN JOSH **14,50**
curry d'agneau façon traditionnelle préparé avec yaourt et tomate
lamb cooked with yogurt and tomatoes

POULET TIKKA MASALA **13,50**
poulet désossé grillé au four, préparé avec sauce poivrons
grilled chicken cooked with bell peppers

BUTTER CHICKEN **13,50**
poulet grillé cuisiné avec des amandes, noix de cajou, crème fraîche et du beurre
grilled tandoori chicken cooked in mild ground almond, cashew nuts, sauce and cream poulet

SHALIMAR MEAT SPECIAL
Poulet tandoori cuisiné avec viande hachée et gingembre *Chicken tandoori cooked with minced meat and ginger.* **18,00**

PANEER TIKKA MASALA **13,00**
curry de fromage indienne avec poivrons
Indian cheese paneer cooked with bellpeppers

POULET Chicken

POULET VINDALOO **13,00**
curry de poulet avec pomme de terre
chicken cooked with potato spicy

POULET BAIGAN **14,00**
curry de poulet et d'aubergines hachées aux épices
chicken cooked with aubergines

POULET SAAG **13,00**
poulet aux épinards
chicken cooked with chopped spinach

POULET KORMA **13,00**
morceaux de poulet, noix de cajou, coco, mangues, amandes, raisins et crème fraîche
chicken cooked with coconut, mango, sultanas, almonds, cashews and fresh cream

POULET CURRY **11,00**
curry doux de poulet façon traditionnelle
traditional mild chicken curry

POULET DAAL **13,00**
curry de poulet avec des lentilles aux épices
chicken cooked with lentils

AGNEAU Lamb

AGNEAU CURRY **13,00**
curry d'agneau
medium spiced lamb cooked with herbs and spices

AGNEAU VINDALOO **13,50**
curry d'agneau avec pomme de terre
spicy lamb cooked with potatoes

AGNEAU SAAG **13,50**
Curry d'agneau aux épinards
lamb cooked with fresh spinach and spices

AGNEAU KORMA **13,50**
morceaux d'agneau, noix de cajou, coco, mangue, amandes, raisins et crème fraîche
lamb cooked with coconut, mango, sultanas, almonds, cashews and fresh cream

AGNEAU DALL **13,50**
curry de poulet avec des lentilles aux épices
chicken cooked with lentils

AGNEAU BAIGAN **14,50**
curry d'agneau et d'aubergines hachées aux épices
Lamb cooked with aubergines

CREVETTES Shrimps

CREVETTES PUNJABI MASALA **13,00**
curry de crevettes peu épicé aux poivrons
fairly spicy fish curry with bell peppers

CREVETTES KORMA **13,50**
curry de crevettes décortiquées, noix de calou, coco, mangue, amandes, et raisin *prawn cooked with coconut, mango, sultanas, almonds, cashews and fresh cream*

GAMBAS MASALA **26,00**
gambas grillées au four, préparées avec sauce poivrons peu épicée
King prawn cooked with little spicy bell peppers fresh cream

GAMBAS KORMA **26,00**
gambas grillées au four, noix de cajou, coco, mangue, amandes, et raisins
grilled king prawns cooked with coconut, mango, sultanas, almonds, cashews and fresh cream

PLATS AUX LEGUMES Veggies

DALL **9,00**
curry de lentilles aux épices
lentils garnished with garlic

MIX LÉGUMES **9,00**
curry de pommes de terre, choux-fleur, petits pois, carottes aux épices variées
cauliflower, potatoes and peas

PALAK PANEER **10,00**
épinards, fromage indien (paneer) et épices variées
creamy spinach with indian cheese called paneer

ALOO PALAK **9,50**
curry d'épinards, pommes de terre
spinach and potatoes

DAAL PALAK **10,50**
curry d'épinard et lentilles
lentils and spinach curry

ALOO MATAR **9,50**
curry de pomme de terre, petits pois aux épices variées
potatoes and peas

CHANA MASALA **12,00**
curry de pois chiche
potatoes and peas

BAIGAN BHARTA **11,00**
curry d'aubergines hachées aux épices aubergines
eggplant curry

BHINDI MASALA **12,50**
curry de gombos
little spicy okra curry

BIRYANI

Plat indien de riz cuisiné avec des épices et accompagné de viande, de poisson, ou de légumes, contient coriandre, noix de cajou et raisin sec.

BIRYANI SPECIALITIES

An Indian dish made with highly seasoned rice and meat, fish, or vegetables. (fairly spicy) also contains coriander, cashews, sultanas

BIRYANI LÉGUMES **14,00**
BIRYAN POULET **14,00**
BIRYANI AGNEAU **16,00**
BIRYANI CREVETTES **16,00**
BIRYANI POISSON **14,00**
BIRYANI SHALIMAR **20,00**
Riz biryani avec crevettes décortiquées, agneau et poulet -*biryani made with prawn, lamb and chicken*

BIRYANI GAMBAS **26,00**
gambas mijotées avec itz et différentes épices
king prawn cooked with ace and various spices

BIRYANI POULET TIKKA **17,00**
morceaux de poulet, grillés au four avec riz et différentes épices
pieces of boneless chicken grilled in tandoor oven with rice and various spices

RIZ

RIZ NATURE BASMATI **3,00**
RIZ PULAO BASMATI **5,00**
Riz basmati aux petits pois
RIZ ZEERA BASMATI AVEC CUMIN **4,00**
RIZ SHALIMAR **6,00**
basmati aux amandes, noix de cajou, raisin, coco, banane et petits pois
Basmati rice with almonds, sultanas, pistaches, coco, banana and peas

DESSERTS

SORBET ET GLACE
vanille, chocolat, citron, coco, mangue, passion
vanilla, chocolate, lemon, coconut, mango, passion
1 boule **3,00**/2 boules **6,00**/3 boules **7,00**

COLONEL **7,50**
2 boules glace citron, vodka, citron vert
2 scoops of lemon ice cream, vodka, lime

KULFI **6,00**
glace maison au lait, noix de cajou, pistaches
homemade ice cream with milk, cashews, pistachios

HALWA **4,00**
gâteau de semoule

GULAB JAMUN **5,00**
boulettes à base de blé et de lait écréné, fittes et baignées dans du sirop
mik-solid-based desert, round shape

KHEER **6,00**
riz au lait façon Indienne

SALADE DE FRUITS FRAIS **6,00**

MENU ENFANT

Midi & Soir
Poulet Tikka + Riz + Frite + Boisson Canette 33cl

MENUS

uniquement midi Hors samedi et jours fériés

THALI MIDI VEGETARIEN

9,90

Pakora + Nan nature + Légumes mixtes +Épinards + Dall curry de lentilles+ Riz basmati

THALI MIDI YASMINA

NON VEGETARIEN

9,90

Pakora + Raita +Nan nature + Curry de poulet traditionnel + Mix légumes + Riz basmati

MENU BOMBAY

Hors samedi et jours fériés

14,50

1 Plat au choix :

Mix Légume, Palak Paneer, Daal Tarka, Poulet Curry
Poulet Tikka Masala, Butter Chicken, Kofta Masala

+

1 Nan nature ou Nan au fromage

Servi avec du riz basmati

+

Coca ou Coca Zero ou Perrier

THALI VEGETARIEN

Hors samedi soir et jours fériés

13,90

Pakora + Légumes Mixtes + Raïta + Dall curry de lentilles + Bharta curry d'aubergines + Riz + Nan

+

Kheer ou Salade de fruits ou Café

THALI

Hors samedi soir et jours fériés

15,90

Nan + Raita
Poulet Tandoori + Bartha curry d'aubergines + Dall curry de lentilles + Agneau curry + Riz basmati

+

Kheer ou Salade de Fruits Ou Café

MENU RAJ

Hors samedi et jours fériés

18,50

Entrée au choix :

Poulet Tandoori, Sheek Kabab, mix beignets, Raita

Servi avec nan nature ou fromage ou garlic

+

Plat au choix :

Poulet curry, Keema Matar, Kofta masala Boulette de boeuf,
Palak Paneer

Accompagnement Riz BASMATI

+

Dessert Maison

Gulab Jamun ou Salade de fruits ou Café

MENU SHALIMAR

25,00

Entrée au choix

Chicken Tikka, Agneau Tikka, crevettes Pakora, Samosa Légumes

servi avec Nan au choix a la carte

+

Plat au choix

Chicken Tikka Masala, Agneau vindaloo
Crevettes Korma,
Baigan Bhartha curry d'aubergine

Accompagnement Riz basmati

+

Dessert Maison à la carte

MENU ROSE

50,00

Pour 2 personnes

Entrée Poulet Tikka

+

Seekh Kabab

+

Samosa Légumes

Servis avec nan au choix à la carte

+

Agneau baigan
curry d'agneau avec aubergine
Crevettes masala
Curry de crevettes et poivrons
Poulet Palak
Curry de poulet aux épinard

accompagnement riz Basmati

+ **Dessert à la carte**

CARTE DES VINS

VINS ROUGES Red wines	37,5CL	75CL
BEAUJOLAIS-VILLAGES aoc Château de Corcelles	**12,00**	**22,00**
BROUILLY aoc Château de Corcelles	**15,00**	**28,00**
SAINT-NICOLAS DE BOURGUEIL aoc Cuvée du Vieux Pressoir	**16,00**	**30,00**
SAUMUR-CHAMPIGNY aoc Les Chanteraines	**14,00**	**26,00**
CHINON aoc Domaine de Briançon	**15,00**	**28,00**
SANCERRE aoc Les Chataigniers	**18,00**	**34,00**
CÔTES DU RHÔNE aoc Les Trols Garçons Blo	**14,00**	**25,00**
BORDEAUX SUPÉRIEUR ooc Château Guillot	**12,00**	**22,00**
SAINT-EMILION aoc Château Premeraln	**18,00**	**34,00**
MEDOC aoc Château Haut-Brignays	**16,00**	**30,00**
VIN INDIEN	**16,00**	**30,00**
VIN INDIEN KAMA SUTRA	**18,00**	**34,00**

VINS ROSES Rosé wines		
SANCERRE aoc Les Châtaigniers	**18,00**	**34,00**
CÔTES DE PROVENCE aoc Ramatuelle	**12,00**	**22,00**
BANDOL acc Château de Fontvive	**14,00**	**26,00**
TAVEL aoc Prieuré de Montezargues Bio	**16,00**	**30,00**

VINS BLANCS White wines		
ALSACE aoc Riesling. Hara Schaeffer	**15,00**	**28,00**
MUSCADET Sèvre et Maine sur Lie aoc Château du Cleray	**12,00**	**22,00**
SANCERRE goc Les Broux	**20,00**	**38,00**

CARAFES Pitcher wines	25CL	50CL	75CL
VIN DE FRANCE GÉVÉOR 12° Rouge, Blanc sec, Rosé	**5,00**	**10,00**	**15,00**

CHAMPAGNE Doc		
NICOLAS FEUILLATTE Brut Reserve Exclusive	**30,00**	**55,00**