



MAHARAJA

→ RESTAURANT INDIEN ←

नमस्ते

Chers clients, afin de mieux vous satisfaire, les plats sont préparés sur mesure à votre demande, ainsi vous pouvez choisir de les épicer à votre convenance :

 Moyen  Fort  Extra fort

Notre cuisine dispose également d'un four en terre cuite spécialement conçu pour préparer les grillades et les naans (pain indien).

Merci de prévenir en cas d'intolérance à un produit afin d'assurer au mieux le déroulement du repas. Voici les différents allergènes que contient notre carte :

lactose, oeufs, fruits à coque, sésame et gluten

Toute l'équipe du Maharaja vous souhaite un agréable moment !

ENTRÉES

ALOO & MATTER CAKE	5.5
Galette de pomme de terre et petits pois parfumé aux épices, accompagné de yaourt au curry	
SAMOSSA AUX LÉGUMES	6
CHICKEN LOLLIPOP	6
Poulet croustillant aux épices	
PANI PURI	6
Délicieux petits soufflés creux farcis aux pommes de terre et pois chiches, dans lesquels on verse une sauce parfumée aux herbes fines	
ALOO & LAMB CAKE	6.5
Galette de pomme de terre, agneau épicé accompagné de yaourt au curry	
KATI ROLL	6.5
Rouleaux croustillants de boeuf et légumes	
KATI KEBAB	6.5
Brochette de gigot d'agneau haché parfumée à l'ail, et coriandre fraîche	
SOUPE DU CHEF	6.5
Accompagné d'un naan	
SALADE POULET TIKKA	9.5
Accompagné d'un naan	
ASSORTIMENT D'ENTRÉES À PARTAGER	15
Pour 2 deux personnes	

PAINS MAISON

NAAN	2.5
Galette de pain à la farine de blé, cuite au four Tandoor	
GARLIC NAAN	3.8
À l'ail	
CHEESE NAAN	3.5
Au fromage	
PECHWARI NAAN	4.5
À la noix de coco et pistache	
CHAPATI	2.5
Farine de blé complète, sans levure	

PLATS

Tous nos plats sont accompagnés de riz basmati

POULET KOURMA

Blanc de poulet cuisiné dans une sauce onctueuse au lait de noix de coco, gingembre et ail

14.5

AGNEAU OU POULET CHETTINADU

Plat du sud de l'Inde, sauce aromatisée à la coriandre, curcuma et relevé au piment rouge

14.5

AGNEAU OU POULET BRYANI

Plat de viande et riz cuits à l'étouffée avec de la cardamome, clous de girofle et cannelle

14.5

AGNEAU OU POULET KASHMIRI

Plat aux saveurs douces à base de crème aux amandes, noix de cajou et fruits exotiques

15

POULET TIKKA MASSALA

Blanc de poulet mariné aux épices GARAM MASSALA, grillé au four, puis mijoté dans une sauce onctueuse parfumée au safran

15

POULET MAKHANI

Blanc de poulet grillé cuisiné dans une sauce crémeuse à la tomate caramélisée, au beurre indien et au miel

15

BOEUF KADAI

Emincé de coeur de rumsteck saisi aux épices, poivron, haricots, et coriandre

15.5

CREVETTE KOLAPURI

Crevettes saisies aux épices douces, sauce au lait de noix de coco et gingembre

16

GAMBAS GOAN

Gambas décortiquées cuisinées dans une sauce au curry jaune de Goa

19.5

GRILLADES

Tous nos plats sont accompagnés de riz basmati

POULET TANDOORI

Cuisse de poulet marinée aux épices rouges et garam masala puis dorée au four tandoor

13.5

POULET MALAI TIKKA

Blanc de poulet à la crème aux amandes, cardamomes vertes et safran puis doré au tandoor

14.5

AGNEAU TIKKA

Morceaux de gigot d'agneau marinés aux épices fines puis grillés au tandoor

14.5

SAUMON TIKKA

Filet de saumon cuisiné dans une sauce au lait de coco et gingembre.

16

PLATS VÉGÉTARIENS

Tous nos plats sont accompagnés de riz basmati

PALAK PANIR	14.8
Fromage maison cuisiné dans une sauce aux épinards, épices douces et lait de noix de coco	
SHAHI PANIR	14.8
Fromage maison cuisiné dans une sauce à base de noix de cajou et aux épices douces	
BHARTA	13.5
Caviar d'aubergine parfumé aux épices douces	
LEGUME SHAI KOURMA	13.5
Légumes cuisinés dans une sauce safranée, crème de noix de cajou, et amande	
DALL TADKA	13
Mélange de lentilles d'Inde cuisiné dans une sauce à base d'oignons et parfumé au cumin et ail	

À CÔTÉS

SABZI MASSALA	4
Légumes parfumés aux épices	
ALOO JEERA	3.8
Pommes de terre sautées à l'ail et à la coriandre	
HARICOTS JEERA COCO	3.8
Parfumés aux épices, noix de cajou, amande et noix de coco	
KHIRA RAITA	4.5
Crudités au yaourt, parfumées à la menthe et coriandre	
PAPPADAM	1.5
Gallettes de pois chiche	
MANGO CHUNTEY	1.5
PICKLES	1.5

DESSERTS

KULFI

Crème glacée à la pistache

6

GULAB JAMUN

Beignet enrobé d'essences de rose et de safran, accompagné d'une crème glacée noix de coco

5.5

GLACES

1 boule

2

2 boules

4

3 boules

5

Passion, Citron vert, Framboise ou Noix de coco

MANGO LASSI

4.2

Chaï ou Chaï Latte

Thé indien aux quatre épices

3

DESSERT DU JOUR

6.5

IRISH COFFEE

8

LASSIS

Le lassi est une boisson traditionnelle indienne à base de yaourt

Salé ou Sucré 25 cl

3,8

Mangue ou Rose 25 cl

4.2

BOISSONS

Vittel 50 cl	2.9
San Pellegrino 50 cl	3.2
Sirop à l'eau Monin 25 cl	2.5
Limonade	2.6
Diabolo 25 cl	2.8
Coca-cola, Coca-Zéro 33 cl	3
Thomas Henry Tonic Water 20 cl	3
Café	1.9
Thé - Infusion	2.8
Chaï ou Chaï Latte	3
Thé indien aux quatre épices	

JUS DE FRUITS " BORDERLINE "

Jus de fruits 100% naturel

(Sans colorants, ni conservateurs - Zéro gluten - Vegan - Matières premières sélectionnées)

Fraise, goyave et violette 25 cl	3.8
Citron vert, mangue et verveine 25 cl	3.8

BIÈRES

Licorne Elsass « Made in Alsace » - Pression 25 cl	3.5
Amer 25 cl	3.8
Picon 25 cl	3.8
Monaco / Panaché 25 cl	3.8
Kingfisher « Bière Indienne » - bouteille 33 cl	4.8

COCKTAILS

Dark & Stormy	7
Rhum épicé, citron vert et gingembre	
Goa Punch	7
Vodka, fruit de la passion, mangue, gingembre et citron	
Kheera Gin Tonic	7
Gin, eau tonique, concombre et coriandre	

APÉRITIFS

Pastis 2 cl	3
Martini rosé / blanc / rouge 4 cl	3.8
Calvados V.S.O.P 2 cl	4
Cognac Hennessy 2 cl	4.5
Baileys 4 cl	5.5
Old Port Amurt 4 cl	6.5
Rhum indien	
Gin Citadelle 4 cl	6.5
J&B 4 cl	6.5
Havana 4 cl	6.6
Vodka Greygoose 4 cl	8
Whisky Chivas 4 cl	8
Coupe de crémant " Domaine Jost " - Crémant	4.5
Alsace - A.O.C Crémant	
Coupe de champagne " Louis Roederer " - Brut Premier	8
A.O.C champagne	
Kir au vin blanc d'Alsace	4
Kir Royal au crémant d'Alsace	5.5
Kir Maharaja	5.5
crémant d'Alsace et liqueur de mandarine	

ENTRÉE

ALOO MATTER CAKE

PLAT AU CHOIX

POULET TANDOORI ou LÉGUME SHAI KOURMA

et DESSERT DU JOUR

ENTRÉE

SAMOSSA LÉGUME & ALOO LAMB CAKE

PLAT AU CHOIX

POULET KOURMA ou BOEUF KADAI ou SAUMON TIKKA ou POULET MALAI TIKKA

et DESSERT DU JOUR

Nos menus sont accompagnés de riz basmati et d'un naan pour deux personnes,
supplément naan au fromage (+1 euro)

Château de l'Aumerade Cru Classé - rosé				21
A.O.C Côte de Provence				
Chardonnay " Domaine Maurel " - blanc				19
IPG Pays d'Oc				
Marius " Maison Chapoutier " - rouge				19
I.G.P Pays d'Oc				
Abracadabra " Domaine Chemin des Rêves " - rouge				26
Languedoc - A.O.C Pic Saint-Loup				
Domaine Roche Saint Martin - rouge				24
Brouilly - Beaujolais				
Domaine Borgeot - rouge				28
Bourgogne - Santenay " vieilles vignes "				
Château Lucas - rouge		Bt 37,5 cl : 17		26
Bordeaux - A.O.P Lussac Saint-Émilion				
Château Vieux Chevrol - rouge				32
Bordeaux - A.O.C Lalande de Pomerol				
Cave de Clairmont - rouge		Bt 37,5 cl : 17		26
Côte du Rhône - A.O.C Croze Hermitage				
Télégramme " Domaine du Vieux Télégraphe " - rouge				36
Vallée du Rhône - A.O.C Châteauneuf-du-Pape				
Grover's « La Réserve « Rouge - Inde	5	10	19	26
Issu du cépage Cabernet Sauvignon, vieilli en fût de chêne français, ce vin à la robe rubis foncé exalte un fort bouquet de fruits mûrs teinté d'une exquise nuance d'épices				
Grover's Rosé - Inde	4.5	9	18	22
Ce vin de saignée issu du cépage Syrah, vous étonnera par sa structure, son côté gourmand et sa bouche ronde				
Grover's Blanc - Inde	4.5	9	18	22
Issu du cépage Sauvignon blanc ce vin, à la robe claire et brillante, vous séduira par sa fraîcheur et sa nervosité				

VINS

Verre / coupe

1/4

1/2

Bt

Doimaine Jost - Gewurztraminer

Alsace - A.O.C Gewurztraminer

4

8

16

19

Doimaine Jost - Riesling

Alsace - A.O.C Riesling

4

8

16

19

Doimaine Jost - Pinot Gris

Alsace - A.O.C Pinot Gris

4.5

9

18

22

Doimaine Jost - Pinot Blanc

Alsace - A.O.C Pinot Blanc

3.5

7

14

Doimaine Jost - Pinot Noir

Alsace - A.O.C Pinot Noir

4.5

9

18

22

Marrenon - rosé

Côte du Luberon

4

8

16

19

Marrenon - rouge

Côte du Luberon

4

8

16

19

Les Hauts de la Gaffelière - rouge

Bordeaux

4.5

9

18

22

Morgon " Domaine Gry Sablon " - rouge

Beaujolais

4.5

9

18

22

Domaine Jost - Crémant

Alsace - A.O.C Crémant

4.5

30

Louis Roederer - Brut Premier

A.O.C champagne

8

60

