



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 !

Menus

NOS MENUS SONT ACCOMPAGNÉS DE
RIZ BASMATI ET D'UN NAAN POUR DEUX
PERSONNES, SUPPLÉMENT NAAN AU
FROMAGE (+1 EUROS)

Menu du chef

21.00

Entrée
ALOO & MATTER

#

Plat au choix
POULET TANDOORI
ou LEGUMES SHAHI
KOURMA

#

DESSERT DU JOUR

Menu Maharaja

25.00

Entrée
SAMOSSA AUX LEGUMES
et ALOO MATTER

#

Plat au choix
POULET KOURMA
ou BOEUF KALI MIRCHI
ou SAUMON TIKKA
ou POULET TIKKA

#

Dessert au choix
TIRAMISU A LA MANGUE
ou GULAB JAMUN
ou DESSERT DU JOUR

Entrées

ALOO MATTER 5.50

Galettes de légumes, pommes de terre et petits pois écrasés et aromatisés dans un mélange d'épices douces.

PANI PURI 6.00

Délicieux petit soufflés creux farcis aux pommes de terre et pois chiches arrosés par une sauce parfumée à la menthe et tamarin.

BEEF ROLLS 6.50

Rouleaux croustillants de bœuf façon sud de l'Inde.

CHICKEN LOLLIPOP 6.50

Manchons de poulet frits parfumés aux épices douces et enrobés d'une pâte maison croustillante.

SALADE POULET TIKKA 11.00

Servi avec un naan.

**SAMOSSA
AUX LEGUMES** 6.00

ASSORTIMENT D'ENTREES 16.00

à partager pour 2 personnes

Pain Maison

À PRENDRE EN APÉRITIF
OU EN PLAT.

NAAN 2.50

Galette de pain à la farine de blé, cuite au four Tandoor

GARLIC NAAN 4.00

À l'ail

CHEESE NAAN 3.50

Au fromage

PECHWARI NAAN 4.50

À la noix de coco et pistache

CHAPATI 2.50

Farine de blé complète, sans levure

GARLIC CHEESE NAAN 4.50

Au fromage et à l'ail

Grillades

TOUS NOS PLATS SONT
ACCOMPAGNÉS DE RIZ BASMATI

POULET TANDOORI 14.00

Cuisse de poulet marinée aux épices puis dorée au four.

POULET TIKKA 14.50

Dés de blanc de poulet marinés aux épices douces puis grillés au Tandoor, four traditionnel en terre cuite.

AGNEAU TIKKA 16.00

Dés de gigot d'agneau marinés aux épices douces puis grillés au Tandoor, four traditionnel en terre cuite.

SAUMON TIKKA 16.00

Filet de saumon grillé au four servi avec une sauce au lait de noix de coco et gingembre.

Plats

TOUS NOS PLATS SONT
ACCOMPAGNÉS DE RIZ BASMATI

POULET KOURMA 15.00

Dés de blanc de poulet cuisinés dans une sauce onctueuse au lait de coco, gingembre et ail.

POULET BRIYANI 15.50

Plat convivial, blanc de poulet et riz cuit à l'étouffé aux mélanges d'épices douces.

AGNEAU CHETTINADU 16.00

MOYEN  ou FORT 

Emincé de gigot d'agneau cuisiné dans une sauce aromatisée à la coriandre, curcuma, garam massala et relevée au piment.

AGNEAU KASHMIRI 16.00

Plat aux saveurs douces à base de crème aux amandes, noix de cajou et aux épices douces.

POULET TIKKA MASSALA 15.50

Dés de blanc de poulet marinés aux épices «garam massala», grillés au four, puis mijotés dans une sauce onctueuse à la tomate et amandes.

BUTTER CHICKEN 15.50
Dés de blanc de poulet grillés puis cuisinés dans une sauce crémeuse à la tomate caramélisée et beurre indien.

BOEUF KALI MIRCHI 15.50
Émincé de cœur de rumsteck cuisiné dans une sauce safranée à la tomate et au poivre noir d'Inde.

CREVETTE KOLAPURI 16.00
Crevettes décortiquées cuisinées dans une sauce onctueuse aux épices douces à la tomate, lait de noix de coco et gingembre.

GAMBAS GOAN 20.00
Gambas décortiquées et cuisinées dans une sauce onctueuse aux épices douces, lait de noix de coco et à l'ail.

Plats végétariens

TOUS NOS PLATS SONT
ACCOMPAGNÉS DE RIZ BASMATI

PALAK PANIR 14.80
Fromage maison cuisiné dans une sauce aux épinards, épices douces, lait de noix de coco et à l'ail.

SHAHI PANIR 14.80
Fromage maison cuisiné dans une sauce crémeuse à base de noix de cajou et aux épices douces.

BHARTA 14.00
Caviar d'aubergine cuisiné aux épices douces.

DALL TADKA 14.00
Mélange de lentilles d'Inde cuisiné dans une sauce à base d'oignon et parfumée au cumin et à l'ail.

LEGUMES SHAHI KOURMA 14.50
Mélange de légumes cuisiné dans une sauce safranée, crème de noix de cajou et amandes.

Accompagnements

| | |
|---|------|
| LEGUMES SAUTES AUX EPICES DOUCES | 5.50 |
| BOMBAY ALOO Pommes de terre sautées à l'ail et aux épices douces. | 3.80 |
| RIZ BASMATI | 3.00 |
| PAPPADAM Gallettes à la farine de pois chiche. | 1.50 |
| PICKLES Légumes au vinaigre marinés aux épices douces. | 1.50 |
| CHUTNEY DE NOIX DE COCO AU PIMENT VERT | 1.50 |
| CHUTNEY DE MANGUE | 1.50 |
| RAITA Salade de concombre, menthe et yaourt fermier. | 4.50 |

Desserts

| | |
|--|------|
| TIRAMISU A LA MANGUE | 5.50 |
| GULAB JAMUN Pâtisserie indienne à la cardamome et sirop maison, accompagnée d'une crème glacée noix de coco. | 5.50 |
| KULFI Crème glacée à la pistache. | 6.50 |
| DESSERT DU JOUR | 5.50 |
| GLACES Passion, Citron Vert, Framboise, Noix de coco | |
| 1 boule | 2.00 |
| 2 boules | 4.00 |
| 3 boules | 5.00 |
| IRISH COFFEE | 8.00 |
| CHAI Thé indien aux quatre épices. | 3.00 |

Lassis

UNE BOISSON TRADITIONNELLE
À BASE DE YAOURT FERMIER

| | |
|---------------------------|------|
| LASSI SALE ou SUCRE 25cl | 3.80 |
| LASSI MANGUE ou ROSE 25cl | 4.20 |

Jus de fruits (borderline)

Jus de fruits 100% naturel
Sans colorants, ni conservateurs
Zéro gluten – Vegan
Matières premières sélectionnées

| | |
|--------------------------------------|------|
| Fraise, goyave et violette 25cl | 3.80 |
| Mangue, citron vert et verveine 25cl | 3.80 |

Softs

| | |
|--|------|
| Schweppes Tonic Premium 20cl | 3.80 |
| Coca-Cola, Coca-Cola Zéro 33cl | 3.00 |
| Limonade 25cl | 3.00 |
| Sirop à l'eau Monin 25cl | 3.00 |
| Diabolo 25cl | 3.20 |
| Thé Indien Chai | 3.00 |
| Thé, infusion | 3,20 |
| Chai Latté | 3.30 |
| Café Torréfacteur strasbourgeois Mokxa | 1.90 |
| Vittel 50cl | 3.00 |
| San Pellegrino 50cl | 3.20 |

Bières

| | | |
|-------------------------|------|------|
| Bière indienne | 25cl | 4.80 |
| Licorne Elsass Pression | 25cl | 3.50 |
| | 50cl | 6.50 |
| Amer / Picon / Monaco | 25cl | 3.80 |
| | 50cl | 7.00 |
| Panaché Pression | 25cl | 3.80 |
| | 50cl | 7.00 |

Cocktails

| | |
|---|------|
| Aperol Spritz 20cl | 7.00 |
| Aperol, eau gazeuse, St-Germain, crémant d'Alsace | |
| Gin Tonic 25cl | 8.00 |
| Gin, eau tonique, concombre | |
| Goa Punch 20cl | 8.00 |
| Vodka, citron, gingembre, mangue et fruit de la passion | |
| Dark 'N' Stormy 25cl | 8.00 |
| Rhum ambré, ginger beer, citron et cannelle | |

Les Coupes

12,5 cl

| | |
|-------------------------------|------|
| Crémant d'Alsace Domaine Jost | 4.80 |
| Champagne Louis Roederer | 9.00 |
| Kir au vin blanc d'Alsace | 4.50 |
| Kir Royal au crémant d'Alsace | 5.50 |
| Kir Maharaja | 5.50 |

Apéritifs & Digestifs

4 cl

| | |
|------------------------------|-------|
| Martini rosé / blanc / rouge | 4.50 |
| Porto / Get 27 / Campari | 3.90 |
| Ricard / Pastis (2cl) | 3.90 |
| Gin Bombay Saphir | 7.00 |
| Gin Hendrick's | 8.00 |
| Vodka Greygoose | 8.00 |
| Whisky Chivas | 8.00 |
| Whisky Nikka | 10.00 |
| Rhum Indien Old Monk | 7.00 |
| Rhum Diplomatico | 7.00 |
| Cognac Hennessy | 5.50 |
| Cognac X.O | 10.00 |
| Calvados V.S.O.P | 5.50 |

Vins en pichet

| | 12,5cl | 25cl | 50cl |
|--------------------|--------|------|-------|
| Luberon - Rouge | 4.00 | 8.00 | 16.00 |
| Luberon - Rosé | 4.00 | 8.00 | 16.00 |
| Bordeaux - Rouge | 4.50 | 9.00 | 18.00 |
| Morgon - Rouge | 4.50 | 9.00 | 18.00 |
| Chardonnay - Blanc | 4.50 | 9.00 | 18.00 |

Vins d'Alsace

| | 12,5cl | 25cl | 50cl | 75cl |
|---------------------------------------|--------|------|-------|-------|
| Gewurztraminer - Domaine Jost - Bio | 4.00 | 8.00 | 16.00 | 19.00 |
| Riesling - Domaine Jost - Bio | 4.00 | 8.00 | 16.00 | 19.00 |
| Pinot Gris - Domaine Jost - Bio | 4.50 | 9.00 | 18.00 | 22.00 |
| Pinot Noir - Domaine Jost - Bio | 4.50 | 9.00 | 18.00 | 22.00 |
| Pinot Blanc - Domaine Jost - Bio | 4.50 | 9.00 | 18.00 | - |
| Crémant d'Alsace - Domaine Jost - Bio | 4.80 | | | 30.00 |

Vins Indiens

| | 12,5cl | 25cl | 50cl | 75cl |
|---|--------|-------|-------|-------|
| Grover's « La Réserve » - Rouge | 5.00 | 10.00 | 19.00 | 26.00 |
| 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 | 4.50 | 9.00 | 18.00 | 22.00 |
| Ce vin de saignée issu du cépage Syrah, vous étonnera par sa structure, son côté gourmand et sa bouche ronde. | | | | |
| Grover's Blanc | 4.50 | 9.00 | 18.00 | 22.00 |
| Issu du cépage Sauvignon blanc ce vin, à la robe claire et brillante, vous séduira par sa fraîcheur et sa nervosité. | | | | |

Champagne

| | 12,5cl | 75cl |
|-----------------------------------|--------|-------|
| Champagne - Roederer Brut Premier | 9.00 | 65.00 |

Nos bouteilles

Vins Rouges

| | 70cl | 35,5cl |
|---|-------|--------|
| Morgon - Domaine Gry Sablon - Beaujolais | 22.00 | |
| Brouilly - Domaine Roche Saint Martin - Beaujolais | 24.00 | |
| Santenay - Domaine Borgeot - Bourgogne - Vieilles vignes | 28.00 | |
| Crozes Hermitage - Cave de Clairmonts - Côte du Rhône | 26.00 | 17.00 |
| Châteauneuf du Pape - Vieux Télégraphe - Télégramme - Côte du Rhône | 42.00 | |
| Luberon - Marrenon - Cuvée classique - Vallée du Rhône | 19.00 | |
| Pays d'Oc - Marius - Maison Chapoutier - Languedoc-Roussillon | 19.00 | |
| Pic Saint-Loup - Domaine Chemin des Rêves - Languedoc-Roussillon | 26.00 | |
| Les Hauts de la Gaffelière - Bordeaux | 22.00 | |
| Lussac Saint Emilion - Château Lucas - Bordeaux | 26.00 | 17.00 |
| Lalande de Pomerol - Château Vieux Chevrol - Bordeaux | 32.00 | |

Vins Rosés

| | 70cl |
|--|-------|
| Luberon - Marrenon - Cuvée classique - Vallée du Rhône | 19.00 |
| Côte de Provence - Château de l'Aumerade | 21.00 |

Vins blancs

| | 70cl |
|-------------------------------------|-------|
| Chardonnay - Louis Latour - Ardèche | 22.00 |