



# MAHARAJA

➔ RESTAURANT INDIEN ◀



• Prix net en euro et service inclu

# 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** 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

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

# Desserts

TOUS NOS PLATS SONT  
ACCOMPAGNÉS DE RIZ BASMATI

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

# Lassis

UNE BOISSON TRADITIONNELLE  
À BASE DE YAOURT FERMIER

<b>LASSI SALE ou SUCRE 25cl</b>	3.80	<b>LASSI MANGUE ou ROSE 25cl</b>	4.20
---------------------------------	------	----------------------------------	------



# 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

#

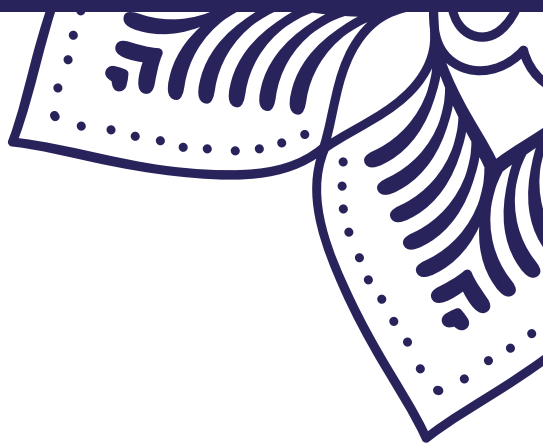
Plat au choix

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



• Prix net en euro et service inclu

## Softs

Schweppes Tonic Premium 20cl	3.80
Coca-Cola, Coca-Cola Zéro 33cl	3.00
Limonade 25cl	3.00
Siróp 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

## 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

## 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

## 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	

## 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



# Nos 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

# Les 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
Champagne - Roederer Brut Premier	9.00			65.00

# Les 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.





# Nos vins en bouteille

## 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

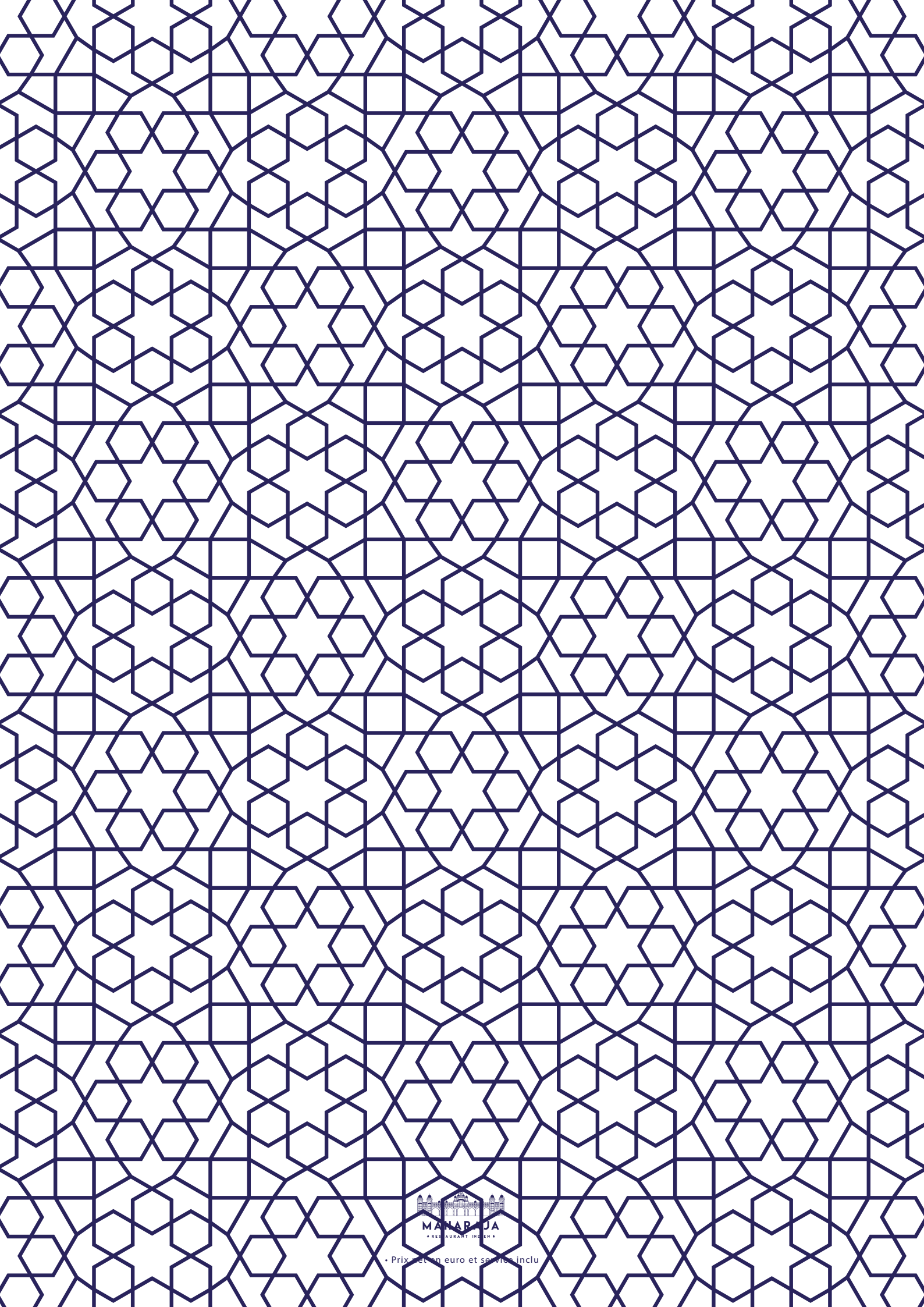
Luberon - Marrenon - Cuvée classique - Vallée du Rhône	19.00	
Côte de Provence - Château de l'Aumerade	21.00	

## Vins blancs

70cl

Chardonnay - Louis Latour - Ardèche	22.00	
-------------------------------------	-------	--





• Prix net en euro et service inclu