

Légumes, Accompagnements

Sage aloo- épinards & pommes de terre	7,99
Sage Bhajee- épinards au curry	7,99
Curry de légumes - Aloo Bombay- Pommes de terre braisées & légèrement pimentées	7,99
Chana curry- pois chiches au curry	7,99
Baigan Bhajee- curry d'aubergines	7,99
Dhal curry- lentilles aux épices	7,99

Riz Pulao:

Riz basmati au beurre clarifié & épices parfumées	2,99
Riz aux champignons	6,99
Riz à oignon	6,50
Riz à l'œuf	6,50
Riz Rajasthan villa Riz basmati au chou- fleur, patates & petit pois	7,20

Pains Indiens (indian Breads)

Nan Nature (pain normal)	3,50
Nan Fromage	3,99
Nan Peshawari avec pistache, amande, noix de Coco & raisin sec	5,40
Nan aux Légumes	4,10
Nan à l'ail	3,99
Nan keema à la viande hachée	5,40
Paratha- pain au beurre	6,50
Nan Oignon	3,99
Cheese Garlic Nan	5,40
Cheese & Chili Nan Avec fromage et piment vert	5,40
Nan au Chocolat	5,00

Desserts :

Délice de mangue – fruit frais, crème fraiche, sucre & parfums, mixés	4,99
Gulab Jamoun – pâtisserie indienne a base de la Canel & cardamone	4,99
Kulfi – glace indienne aux pistaches, amandes, noix de coco & crème fraîche	5,50
Kulfi Mangue – Glace indienne a la mangue, noix de coco & crème fraîche	5,99
Salade de fruit Frais – Mangue, Pommes, Ananas, orange & lychees	4,99`
Halwa – gâteaux de semoules à la carotte	4,99
Coupe Jaipur – Crème de mangue avec une boule de sorbet mangue	6,99
Glaces : Chocolat, Vanille, Coco	2 Boules - 3,99 3 Boules 4,99
Sorbet : Citron vert, Mangues & Passion	2 Boules - 3,99 3 Boules 4,99
Colonel –Vodka & Sorbet Citron Vert	6,99



Rajasthan Villa

VINS ROUGES RED WINE

	37,5cl	75cl
Cabernet Shiraz Vin Indien Indian Wine	13,99	26,99
Côte du Frontonnais	11,99	19,99
Madiran	11,99	19,99
Cahors	11,99	18,99
Bordeaux		22,99
Gaillac		19,99
Cuvée maison table wine		15,99
Vin au Verre		4,80



VINS ROSÉS ROSY WINE

Cabernet Shiraz Vin indien Indian wine	13,99	26,99
Côte du Frontonnais	11,99	19,99
Tavel		25,50
Cote de Provence	11,99	19,99
Cuvée maison table wine		15,99
Vin au Verre		4,80

VINS BLANCS WHITE WINE

Gaillac Perlé	11,99	20,50
Muscadet		19,90
Cuvée maison Table wine		15,99
Vin au Verre		4,80

BIÈRES BEER

Kingfisher bière indien Indian beer (33 cl)	6,50
Cobra bière indien Indian beer (33 cl)	6,99
Heineken (25 cl)	3,99

CHAMPAGNE

Veuve Pelletier Brut	50,00
----------------------	-------

DIGESTIFS LIQUOR

Indien (Indian)	5,90
Armagnac	5,20
Cognac	5,20
Manzana Pomme vert	4,99



APÉRITIFS

Cocktail Petit Rajasthan vodka, cassis, citron & Perrier	5,99
Cocktail sans alcool Alcohol free	4,99
Été indien	5,99
Kir	5,99
Martini Blanc & Rouges	5,99
Ricard	5,99
Porto	5,99
Muscat	5,99
Whisky J&B	6,50
Whisky J-Walker	6,50
Whisky Coca	7,99



EAUX MINÉRALES

MINERAL WATER

Badoit	5,50
Perrier	5,50
Demi-bouteille Perrier	3,50
Evian	5,50

BOISSONS DIVERSES VARIOUS

DRINKS

Lassi Nature yaourt à boire	4,99
Lassi mangue ou Rose	5,99
Lassi sucrée ou salé	5,90
Coca cola	3,99
Coca Light	3,99
ICE Tea	3,99
Orangina	3,99
Jus de Mangues	4,99
Jus d'Ananas	4,99
Jus d'Orange	4,99

BOISSONS CHAUDES

WARM DRINKS

Café	1,99
Décaféiné	2,99
Café à la Cardamones	3,99
Café au Lait (Milk Coffee)	3,99
Thé Nature	4,30
Thé à la Cardamones	5,50
Thé à la Menthe	4,50
Tchai - thé Maison avec du Lait	6,99



Les Plats

Plats Vindaloo

Spécialité de Bangalore de la viande marinée, cuisson en sauce pimentée,

(Très très piquant)

Poulet	15,50
Poulet Tikka brochettes	15,99
Agneau	16,99
Agneau Tikka brochettes	17,99
Crevettes (mini)	15,50
Gambas	17,99
Poisson	16,99
Bœuf	16,99



Plats Dansak

Cuisson avec des Lentilles au Citron, , Curry et autre Aromates

Poulet	16,30
Agneau	17,30
Gambas	17,99
Crevettes (mini)	15,70
Beuf	17,20



Plats Tandoori

Spécialité de la grillade au “tandoor” (four en terre cuite) de plats marines dans du yaourt aux herbes & épices

Poulet (Pilon)	15,99
Poulet tikka (Filet)	16,99
Agneau tikka	17,99
Gambas	24,00
Assortiments Tandoori : (Poulet, Poulet tikka, agneau & Gambas)	26,50



Plat Biriany

Cuisson traditionnelle avec du riz, amandes, coriandre, oignons, safran, ail, accompagné de Ratia

Poulet	20,50
Poulet Tikka brochettes	21,50
Agneau	22,20
Agneau Tikka brochettes	22,50
Gambas	23,00
Bœuf	20,90
Légumes Biriany	16,90





Plats Zalfrazi

Cuisson en sauce Madras Curry, piment vert, oignons, poivrons & autres aromates (**Très piquant**)

Poulet	18,80
Poulet tikka brochettes	19,50
Agneau	20,80
Agneau tikka brochettes	21,50
Gambas	21,90
Bœuf	20,70



Plats Kurma

Légèrement sucrée, cuisson en sauce à l'oignon, pistache, amande, yaourt & crème fraîche.

Poulet	16,50
Agneau	17,50
Bœuf	17,50
Gambas	19,99

Plats Achari

Cuisiné avec sauce tamarin, chutney mangue, épices curry, dans une sauce Achari.

Poulet	18,99
Poulet Tikka brochettes	19,99
Agneau	20,10
Agneau Tikka Borchettes	21,10
Gambas	21,40
Paneer (Fromage Indien)	16,99



Plats Rogon Josh

Cuisson en sauce au curry avec des tomates, poivrons, citron & safran.

Poulet	16,30
Agneau	17,30
Gambas	17,99
Beouf	17,20
Poisson	17,00

Plats Dopiazza

Sauce curry cuite dans une sauce Parfumée avec des oignons, pulpe de tomates, cardamome et citron.

Poulet	17,99
Poulet tikka	18,99
Agneau	19,10
Agneau Tikka	19,90
Gambas	20,30
Crevettes (mini)	19,10
Bœuf	19,10

Plats Tikka Massala

Brochettes de viande préparées en sauce parfumée avec amandes, pistache & autres aromates.

Poulet	16,99
Poulet au Beurre	17,99
Agneau	17,99
Gambas	18,99
Paneer (Fromage Indien)	16,99



Plats Végétariens :

Sage aloo-

épinards & pommes de terre 14,90

Sage Bhajee-

épinards au curry 14,90

Curry de légumes - 14,90

Aloo Bombay-

Pommes de terre braisées & légèrement pimentées 14,90

Chana curry-

pois chiches au curry 14,90

Baigan Bhajee-

curry d'aubergines 14,90

Dhal curry-

lentilles aux épices 14,90

Palak Paneer

15,90

Curry d'épinard au fromage indien





Les Entrées

Raita –

Préparation rafraîchissante au yaourt, concombre, tomate et coriandre frais - 4,99

Oignon Bhaji – beignet d'oignon - 5,90

Aubergines Bhaji – beignet d'aubergine - 5,80

Dhal Soup– Soupe de lentilles - 5,60

Singara – chausson farcis aux légumes & épices - 5,80

Samosa – chausson farcis à la viande hachée & épices - 5,90

Shami kebab – Viande hachée aux herbes & aromates - 5,90

Poisson Bhaji –

Poisson mariné dans le paprika, cumin, ail, citron pressé, sauté à la poêle- 6,70

Poulet tikka – mariné puis grillé en brochettes (four en terre) - 6,70

Agneau tikka – mariné puis grillé en brochettes (four en terre) - 6,99

Entrée Rajasthan Villa –

Oignon bhaji, Samosa, Singara, poulet tikka & shami kebab - 11,50

Saumon Tikka – Saumon mariné avec la marinade spéciale du chef - 9,40

Crevettes Puree – Salade de crevettes accompagnée de pain beurré indien - 7,50

Poulet Tandoori – Cuisse de Poulet Mariné et grillé (four en terre) - 6,60

Gambas Butterfly –

Gambas mariné aux épices puis cuit à la poêle - 9,50

