

Restaurant Indien Gujarat

Spécialités

Tandoori, Curry et Plats Végétariens



35, Bd Paul Vaillant Couturier
93100 Montreuil

Tél : 01 48 58 77 16



www.restaurantgujarat.fr

Les Entrées

Les Entrées Froides

Raita	4,50€
Yaourt aux concombres, tomates et épices.	
Pudina ka Raita	4,50€
Yaourt aux concombres, oignons et à la menthe.	
Assiette de salade	5,00€
Salade verte, tomates, concombres et maïs.	
Salade au poulet	8,00€
Tendres morceaux de poulet avec salade, tomates, concombres et maïs.	

Les Entrées chaudes

Poulet Sorba	5,00€
Soupe de poulet parfumée avec différentes épices.	
Dal Soup	5,00€
Velouté de petites lentilles jaunes aux herbes.	
Samosa Agneau (3 pièces).....	6,00€
Beignets croustillants fourré a la viande hachée d'agneau.	
Samosa Poulet (3 pièces).....	6,00€
Beignets croustillants fourré à la viande hachée de poulet.	
Samosa Légumes (3 pièces).....	5,50€
Beignets croustillants de légumes avec pommes de terre, petit pois.	
Onion Pakora	5,00€
Beignets tendres d'oignons, à la farine de pois chiches.	
Légumes Pakora	5,00€
Beignets aux légumes et aux épices.	
Crevette Pakora	6,50€
Beignets de crevettes parfumés aux épices.	
Mixtes Pakora	8,00€
Assortiment de beignets(Beignets aux légumes,oignons et crevettes).	
Baigan Bharta	8,00€
Caviar d'aubergines préparés avec des oignons, tomates et parfumés aux épices.	

Les Entrées Grillades

(Grillé au four Tandoor)

Poulet Tikka	7,00€
Suprême de volaille parfumé aux épices.	
Poulet Tikka Achari	7,50€
Suprême de volaille parfumé aux épices (épice).	
Poulet Tandoori	6,50€
Cuisse de poulet parfumée aux épices.	
Seekh Kebab	7,00€
Viande hachée d'agneau, préparée aux herbes fraîches et aux épices.	

prix nets service compris

Les Pains Indiens

(Cuit au four Tandoor)

Nan	2,00€
Galette de farine blanche.	
Nan au Fromage	3,50€
Pain au fromage tendre.	
Roti	2,00€
Galette légère à la farine blé.	
Paratha	3,00€
Pain du Panjab, à base de blé complet.	
Garlic Nan	4,00€
Pain au fromage tendre enrobé à l'ail frais.	
Kheema Nan	4,50€
Galette fourrée à la viande hachée d'agneau.	
Masala Kulcha	4,00€
Galette fourrée à la pomme de terre et petite pois, au coriandre.	
Mirchi Nan	4,00€
Pain au fromage tendre enrobé de piment frais.	
Onion Nan	4,00€
Pain au fromage tendre enrobé d'oignons frais.	

Les Plats Grillés

(Grillé au four Tandoor)

Tous ces plats sont accompagnés de *Riz nature* ou *Riz massala* et *Nan au Fromage*

Bara Kabab	15,50€
Jarret d'agneau longuement mariné dans des épices.	
Agneau Tikka	18,50€
Morceaux d'agneau longuement marinés dans des épices. (agneau tikka achari sup.1€)	
Poisson Tikka	16,50€
Brochette de poisson marinés dans des épices.	
Saumon Tikka	18,50€
Brochette de saumon marinés dans des épices.	
Gujarat Tandoori	18,50€
Brochette de blanc de poulet et cuisse de poulet marinés aux épices.	
Tandoori Mixte Grille	21,50€
Assortiment de grillades de poulet tikka, agneau tikka, seekh kabab, saumon tikka, gambas tandoori.	
Gambas Tandoori	21,50€
Gambas Marinés dans des épices.	

prix nets service compris

Les Plats Principaux

Tous ces plats sont accompagnés de *Riz Basmati nature*

(Pour *Kashmiri Rice* ou *Matar Pulao* supplément 1.50 €)

Agneau

Agneau Korma (Spécial du chef).....	16,50€
Morceaux de gigot d'agneau, préparés à la crème aux amandes et noix de cajoux.	
Agneau Vindaloo	15,00€
Gigot d'agneau et pommes de terre tendre servis dans une sauce aux épices.	
Kheema Matter	13,50€
Agneau haché accommodé aux petit pois.	
Agneau Curry	15,00€
Curry d'agneau.	
Agneau Madras (épicé).....	15,00€
Morceaux de gigot d'agneau, préparés en sauce Madras.	
Agneau Sagwala	16,50€
Curry d'agneau préparé aux épinards.	
Agneau Bharta	16,50€
Curry d'agneau préparé aux aubergines.	
Agneau Tikka Masala	16,50€
Morceaux de gigot d'agneau grillés au four Tandoor puis mijotés dans une sauce aux épices.	
Agneau Karai (Spécial du chef)	17,50€
Agneau préparé au curry avec des poivrons et oignons frais, doux et parfumé.	

Poulet

Poulet Korma	14,50€
Tendres morceaux de poulet préparés à la crème aux amandes et noix de cajoux.	
Poulet Tikka Masala (Spécial du chef)	14,50€
Blanc de Poulet grillé au four Tandoor puis mijoté dans une sauce aux épices.	
Butter Chicken	14,50€
Blanc de Poulet accommodé à une sauce tomate fraîche beurre, ail et gingembre.	
Poulet Curry	12,50€
Curry de poulet.	
Poulet Madras (épicé).....	13,00€
Poulet, préparé en sauce Madras.	
Poulet Vindaloo	13,50€
Poulet et pommes de terre tendre servis dans une sauce aux épices.	
Poulet Sagwala	14,50€
Curry de poulet préparé aux épinards.	
Poulet Karai (Spécial du chef).....	15,50€
Poulet préparé au curry avec des poivrons et oignons frais, doux et parfumé.	

prix nets service compris

Poissons et Crevettes

Saumon Tikka Massala	17,50€
Morceaux de saumon grillés au four Tandoor puis mijoté dans une sauce aux épices.	
Poisson Tikka Massala	14,50€
Filets de poissons cuits au four Tandoor, puis mijotés dans une sauce aux épices.	
Poisson Curry	12,50€
Curry de poisson.	
Crevettes Korma	15,50€
Crevettes, préparées à la crème aux amandes et noix de cajoux.	
Crevettes Curry	15,00€
Sélection de Crevettes au curry.	
Crevettes Massala	15,00€
Crevettes, mijotées dans une sauce aux épices.	
Gambas Massala	18,50€
Curry de Gambas, tomates, Oignons, citron, gingembre, coriandre et ses épices.	
Gambas Korma (Spécial du Chef)	18,50€
Sélection de Gambas préparé à la crème aux amandes et noix de cajoux.	

Les Plats Végétariens

(Sans accompagnement)

Paneer Tikka Massala	10,50€
Spécial du Chef : Curry de fromage maison en sauce.	
Baigan Bharta	10,00€
Caviar d'aubergines préparés avec des oignons, tomates et parfumés aux épices.	
Aloo Gobi	8,00€
Succulent chou fleur, avec pommes de terre en sauce tomates.	
Channa Massala	8,00€
Pois chiches cuits relevés aux épices.	
Dall Makhni	8,00€
Lentilles indiennes à la crème, accommodées aux herbes et aux aromates.	
Dall Palak	8,00€
Mélange de succulent lentilles indiennes et épinards, accommodés aux herbes et aux aromates.	
Dall Handi (Spécial du Chef)	9,00€
Mélange de lentilles indiennes parfumées aux épices.	
Palak Paneer	9,50€
Epinards au fromage fait maison.	
Chili Paneer	9,50€
Curry de poivrons et fromage fait maison.	
Légumes Curry	8,00€
Curry de légumes aux épices indiennes.	
Légumes Korma	9,00€
Curry de légumes doux à la crème. Spécialité du Gujarat.	
Aloo Palak	8,00€
Curry de pommes de terre et d'épinards.	

prix nets service compris

Les Riz

Riz Nature	3,50€
Riz Basmati parfumé aux cannelles et cardamomes.	
Riz Massala	4,00€
Riz Basmati parfumé aux épices.	
Kashmiri Rice	4,50€
Riz Basmati parfumé aux cannelle, cardamomes et fruits secs.	
Matter pulao	5,00€
Riz Basmati aux petits pois et aux épices.	

Les Biryanis(Riz)

Biryani Spéciale Gujarat	17,50€
Composé de poulet, agneau, Crevettes, légumes, Riz Basmati.	
Biryani Crevettes	15,50€
Composé de crevettes, épices, Riz Basmati.	
Biryani Agneau	14,50€
Composé d'agneau, Riz Basmati.	
Biryani Poulet	13,50€
Composé de volaille, Riz Basmati	
Biryani Légumes	11,50€
Girofle, Cardamome, aux graines de Cumin, aux fruits secs. Pommes de terre, Choux fleurs, carottes et petits pois. Riz Basmati. Cuisine végétarienne de tradition du Gujarat.	

Les Thalís

Thali Gujarat (végétarien)	15,50€
Plateau composé de Palak paneer et Légumes curry , raita, riz basmati, papadam (galette de lentille) et roti ou nan (Nan Fromage sup.1,50€)	
Thali Spécial Gujarat(non végétarien)	18,50€
Plateau composé de Poulet curry et Agneau curry , raita, riz basmati, papadam (galette de lentille) et roti ou nan (Nan Fromage sup.1,50€)	

Le Petit Gujarati

Assiette Enfant(-10 ans)	12,50€
Comprend : Poulet Tikka ou Poulet Tandoori , Salade verte, Nan au fromage, Riz Basmati ou Frite Dessert glace un parfum (Vanille ou Chocolat ou Coco) et un verre de sirop 25cl.(Menthe ou Grenadine)	

prix nets service compris

Les Boissons Indiennes

LASSI - Yaourt à boire (40cl)

Mangue ou Rose ou Banane.....	5,00€
Mangue et Banane.....	5,50€
Nature ou Salé ou Sucré.....	4,50€
Bière Indienne(33cl).....	4,50€
Vin Indien Grover Rouge.....(37,5cl) 16,00€	(75cl) 26,00€
Vin Indien Grover Rosé.....(37,5cl) 13,00€	(75cl) 23,00€

Les Boissons Chaudes

Café.....	2,00€
Café décaféiné.....	2,00€
Café Crème.....	3,50€
Thénature.....	3,00€
Thé au lait «Chai Massala».....	4,00€
Thé aux épices.....	3,00€
Thé à la menthe.....	3,00€
Infusion.....	3,50€

Les Desserts

Halwa.....	4,50€
Gâteau de semoule aux fruits secs.	
Gulab Jamun.....	4,50€
Pâtisseries (boules de lait en poudre) baignées dans une sauce de sucre caramélisé.	
Tarte Indienne.....	5,50€
Tarte à la mangue indienne.	
Kulfi.....	5,50€
Glace maison parfumée aux amandes et pistaches.	
Glace et Sorbet(deux parfums aux choix).....	5,00€
Parfums : Vanille, Chocolat, Coco, Mangue, Passion, Citron.	
Salade de fruits.....	4,50€
Colonel(Glace citron et vodka).....	7,50€

prix nets service compris

Menu Délice 19,50€

Servi tous les jours Midi et Soir

Entrées aux choix

Ces entrées sont servies avec du Nan ou Nan au fromage

Samosa Legumes (2Pcs) Beignets croustillants de légumes avec pommes de terre, petit pois.

Raita Yaourt aux concombres, tomates et épices.

Onion Pakora Beignets tendres d'oignons, à la farine de pois chiches.

Légumes Pakora Beignets aux légumes et aux épices.

Plats aux choix

Ces plats sont accompagnés de Riz Basmati Parfumé

Poulet Tandoori Cuisse de poulet parfumée aux épices.

Poulet Curry Poulet préparé aux épices.

Poisson Curry poisson préparé aux épices.

Palak Paneer Epinards au fromage fait maison.

Desserts aux choix

Halwa - Gulab Jamun - Salade de fruit
ou Café

(Boisson non comprise)

Menu Gujarat 24,50€

Servi tous les jours Midi et Soir

Entrées aux choix

Ces entrées sont servies avec du Nan ou Nan au fromage

Poulet Tikka Suprême de volaille parfumée aux épices.

Seekh Kebab Viande hachée d'agneau, préparée aux herbes fraîches et aux épices.

Crevette Pakora Beignets de crevettes parfumés aux épices.

Baigan Bharta Caviar d'aubergines préparés avec des oignons, tomates et parfumés aux épices.

Plats aux choix

Ces plats sont accompagnés de Riz Basmati Parfumé

Kheema Matter Agneau haché accommodé aux petit pois.

Poulet Korma Tendres morceaux de poulet préparé à la crème aux amandes et noix de cajoux.

Poisson Tikka Massala Filets de poissons cuits au four Tandoor, dans une sauce aux épices.

Butter Chicken Blanc de Poulet accommodé à une sauce tomate fraîche beurre, ail et gingembre.

Desserts aux choix

ou
café

(Boisson non comprise)

prix nets service compris

Menu Midi 14,50€

Servi uniquement le midi du Lundi au Vendredi, sauf les jours fériés

Entrées

Ces entrées sont servies avec du Nan *ou* Nan au fromage

Raita

Yaourt aux concombres, tomates et épices.

OU

Onion Pakora

Beignets tendres d'oignons, à la farine de pois chiches.

OU

Légumes Pakora

Beignets aux légumes et aux épices.

OU

Samosa Legumes^(2Pcs)

Beignets croustillants de légumes avec pommes de terre, petit pois.

Plats

Ces plats sont accompagnés de Riz Basmati parfumé

Poulet Tandoori

Cuisse de poulet parfumée aux épices.

OU

Poulet Curry

Poulet préparé aux épices.

OU

Poisson Curry

poisson préparé aux épices.

OU

Dall Palak

Mélange de succulents lentilles indiennes et épinard, accomodées aux herbes et aux aromates

Desserts

Halwa **OU** **Salade de fruit**

OU **Café**

(Boisson non comprise)

prix nets service compris

Servi uniquement le midi du Lundi au Vendredi, sauf les jours fériés

Formule Midi 9,00€

Poulet Tandoori

(Cuisse de volaille grillé au four Tandoor)

ou

Poulet Tikka

(Suprême de volaille grillé au four Tandoor)

Nan au fromage

et

Riz Massala

(Boisson non comprise)

Formule Gujarat 11,00€

Kheema Matter ou Poulet Curry ou Dall Palak

(Agneau haché aux petit pois)

(Mélange de lentilles et épinards)

et

Nan au fromage

Riz

Légumes Pakora

(Beignets aux légumes et aux épices)

Raita

(Yaourt aux concombres et à la tomate)

Salades

Halwa

(Gâteau de semoule)

(Boisson non comprise)

Formule Biryani 12,50€

Biryani Poulet

(Composé de volaille et Riz Basmati)

ou

Biryani Légumes

(Composé de Légumes et Riz Basmati)

et

Nan au fromage

(Boisson non comprise)

prix nets service compris